



CUISINES PROFESSIONNELLES



rica[®]

G R A N D I C U C I N E



CONVAP



N° CS/1999/CE115/011



ISTRUZIONI PER LA LETTURA DEL LISTINO

- Disegno apparecchiatura
 - 1. Codice modello
 - 2. Prezzo in Euro
 - 3. Dimensioni esterne in cm., (Peso lordo), (Volume totale comprensivo di imballo).
 - 4. Potenza totale Gas installata in kW (kcal/h), Potenza totale elettrica in (kW).
 - 5. Allacciamento elettrico (la prima lettera si riferisce al modello standard):
 - F 400V 3N AC 50Hz
 - E 230V 3 AC 50Hz
 - D 230V AC 50Hz
 - P 400V 3 AC 50 Hz**Voltaggi a richiesta**
 - 60 HZ aumento prezzo 3%
 - 440V 3 AC aumento prezzo 6%
 - 440V AC aumento prezzo 6%
- == Descrizione apparecchiatura

AID TO THE PRICE-LIST UNDERSTANDING

- Drawing of the articles
 - 1. Model code
 - 2. Price in Euro
 - 3. Outer sizes in cm., (gross weight), (total volume including the packaging).
 - 4. Total installed gas power in kW (Kcal/h), Total installed electrical power in kW.
 - 5. Electrical connection (the first mentioned letter refers to the standard model):
 - F 400V 3N AC 50Hz
 - E 230V 3 AC 50Hz
 - D 230V AC 50Hz
 - P 400V 3 AC 50 Hz**Voltages on request**
 - 60 HZ price increase 3%
 - 440V 3 AC price increase 6%
 - 440V AC price increase 6%
- == Machine description

INSTRUCTIONS POUR UNE BONNE LECTURE DU TARIF

- Dessin des machines
 - 1. Code du modèle
 - 2. Prix en Euro
 - 3. Dimensions extérieures en cm., (poids brut), (volume totale avec l'emballage).
 - 4. Puissance totale gaz installée en kW (Kcal/h), Puissance totale électrique installée en kW.
 - 5. Branchement électriques (la première chiffre se rapporte au modèle standard):
 - F 400V 3N AC 50Hz
 - E 230V 3 AC 50Hz
 - D 230V AC 50Hz
 - P 400V 3 AC 50 Hz**Voltages sur demande**
 - 60 HZ augmentation prix 3%
 - 440V 3 AC augmentation prix 6%
 - 440V AC augmentation prix 6%
- == Descriptions des appareils

HILFE ZUR VERSTÄNDNIS DER PREISLISTE

- Apparatenzeichnung
 - 1. Kodex des Modells
 - 2. Preis in Euro
 - 3. Außenmaße in cm., (Bruttogewicht), (Gesamtvolumen mit Verpackung).
 - 4. Gas-gesamtleistung in kW (Kcal/h), Elektro-gesamtleistung in kW.
 - 5. Elektro-Anschlußwerte (die erste Voltzahl bezieht sich auf das Standardmodell):
 - F 400V 3N AC 50Hz
 - E 230V 3 AC 50Hz
 - D 230V AC 50Hz
 - P 400V 3 AC 50 Hz**Volt auf anfrage**
 - 60 HZ preiserhöhung 3%
 - 440V 3 AC preiserhöhung 6%
 - 440V AC preiserhöhung 6%
- == Gerätebeschreibung

CONVAP**1****2****3****4****5****GCV6E3**

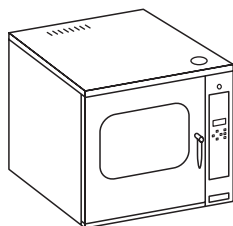
€

9.460**90x91x84****9**

(135)

(1,10)

F-E



FORNO ELETTRICO CONV./VAPORE 6 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
ELECTRIC CONVECTION/STEAM OVEN 6 GRIDS GN 1/1, WITH STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION/VAPEUR 6 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
ELEKTROÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 6 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV6G3

€

10.330**90x91x84****14**

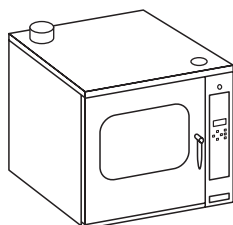
(135)

(1,10)

(12040)

(7,5)

F-E



FORNO GAS CONV./VAPORE 6 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE ELETTRICO DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
GAS CONVECTION/STEAM OVEN 6 GRIDS GN 1/1, WITH ELECTRIC STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
FOUR À GAZ À CONVECTION/VAPEUR 6 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ELECTRIQUE INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
GASÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 6 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM ELEKTRO-DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV10E3

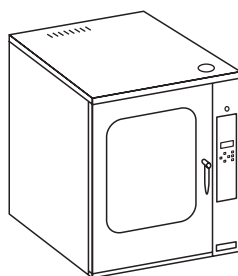
€

12.330**90x91x109****15**

(140)

(1,40)

F-E



FORNO ELETTRICO CONV./VAPORE 10 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
ELECTRIC CONVECTION/STEAM OVEN 10 GRIDS GN 1/1, WITH STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION/VAPEUR 10 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
ELEKTROÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 10 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV10G3

€

13.600**90x91x109****21**

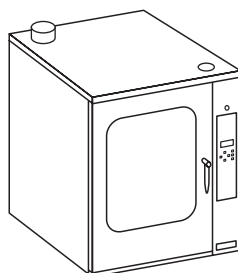
(160)

(1,40)

(18060)

(7,5)

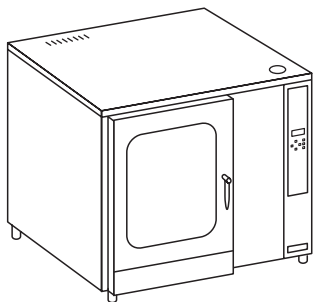
F-E



FORNO GAS CONV./VAPORE 10 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE ELETTRICO DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
GAS CONVECTION/STEAM OVEN 10 GRIDS GN 1/1, WITH ELECTRIC STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
FOUR À GAZ À CONVECTION/VAPEUR 10 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ELECTRIQUE INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
GASÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 10 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM ELEKTRO-DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

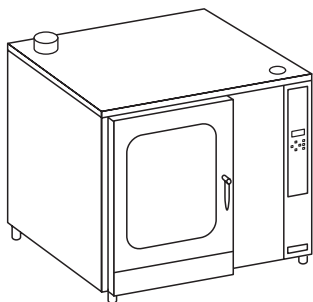
1
2
3
4
5

GCV20E3 € **16.000** **129x90x109** 21
 (225) F-E
 (2,00)



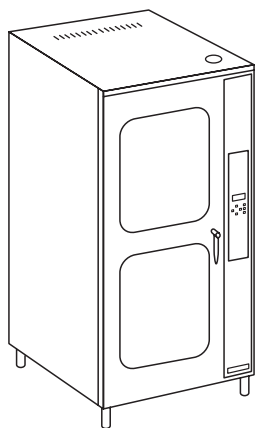
FORNO ELETTRICO CONV.VAPORE 10 TEGLIE GN 2/1 O 20 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
 ELECTRIC CONVECTION/STEAM OVEN 10 GRIDS GN 2/1 OR 20 GRIDS GN 1/1, WITH STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION/VAPEUR 10 GRILLES GN 2/1 OR 20 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
 ELEKTROÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 10 ROSTE GN 2/1 ODER 20 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV20G3 € **19.000** **129x90x109** 21
 (245) (21500) F-E
 (2,00) (7,5)



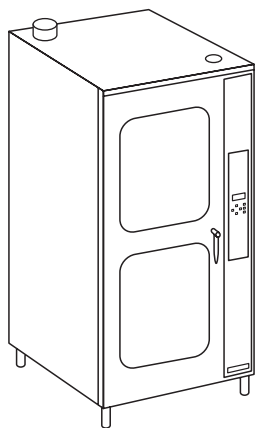
FORNO GAS CONV.VAPORE 10 TEGLIE GN 2/1 O 20 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE ELETTRICO DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
 GAS CONVECTION/STEAM OVEN 10 GRIDS GN 2/1 OR 20 GRIDS GN 1/1, WITH ELECTRIC STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
 FOUR À GAZ À CONVECTION/VAPEUR 10 GRILLES GN 2/1 OR 20 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ELECTRIQUE INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
 GASÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 10 ROSTE GN 2/1 ODER 20 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM ELEKTRO-DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV21E3 € **21.100** **95x95x200** 30
 (420) F-E
 (3,40)

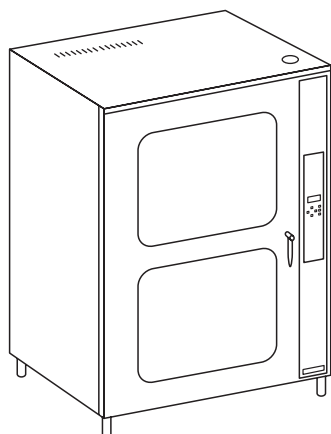


FORNO ELETTRICO CONV.VAPORE 20 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
 ELECTRIC CONVECTION/STEAM OVEN 20 GRIDS GN 1/1, WITH STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
 FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION/VAPEUR 20 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
 ELEKTROÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 20 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START

GCV21G3 € **26.600** **95x95x200** 30
 (450) (25800) F-E
 (3,40) (7,5)



FORNO GAS CONV.VAPORE 20 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE ELETTRICO DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA
 GAS CONVECTION/STEAM OVEN 20 GRIDS GN 1/1, WITH ELECTRIC STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME
 FOUR À GAZ À CONVECTION/VAPEUR 20 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ELECTRIQUE INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURA AUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE
 GASÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 20 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM ELEKTRO-DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START


GCV40E3

 € **27.600**
145x95x200
42

 (550)
(4,70)

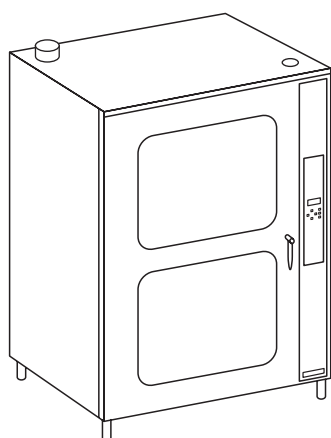
F-E

FORNO ELETTRICO CONV/VAPORE 20 TEGLIE GN 2/1 O 40 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA

ELECTRIC CONVECTION/STEAM OVEN 20 GRIDS GN 2/1 OR 40 GRIDS GN 1/1, WITH STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION/VAPEUR 20 GRILLES GN 2/1 OR 40 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURAUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE

ELEKTROÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 20 ROSTE GN 2/1 ODER 40 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START


GCV40G3

 € **33.700**
145x95x200
50

 (650) (43000)
(4,70) (7,5)

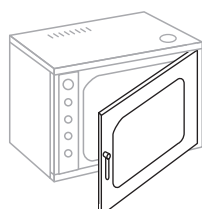
F-E

FORNO GAS CONV/VAPORE 20 TEGLIE GN 2/1 O 40 TEGLIE GN 1/1, CON GENERATORE ELETTRICO DI VAPORE INCORPORATO, COMANDI ELETTRONICI, 99 MEMORIE CON 8 FASI DIFFERENZIATE, ILLUMINAZIONE, EVACUAZIONE RAPIDA VAPORI AUTOMATICA, INVERSIONE DI ROTAZIONE VENTILAZIONE, SUPER VAPORE 100/120°C, UMIDIFICATORE MANUALE E AUTOMATICO, SONDA AL CUORE, DOPPIA VELOCITÀ, DELTA T, TIMER ATTIVAZIONE AUTOMATICA

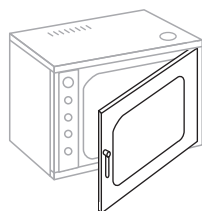
GAS CONVECTION/STEAM OVEN 20 GRIDS GN 2/1 OR 40 GRIDS GN 1/1, WITH ELECTRIC STEAM GENERATOR INCLUDED, ELECTRONIC, 99 MEMORIES WITH 8 DIFFERENT PHASES, CHAMBER LIGHT, AUTOMATIC RAPID STEAM EXHAUST, VENTILATION INVERTER SYSTEM, FORCED STEAMING 100/120°C, MANUAL AND AUTOMATIC HUMIDIFIER, CORE SENSOR DOUBLE SPEED FAN, DELTA T, PRE-SELECTED START-TIME

FOUR À GAZ À CONVECTION/VAPEUR 20 GRILLES GN 2/1 OR 40 GRILLES GN 1/1, AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR ELECTRIQUE INCORPORÉ, ELECTRONIQUE, 99 PROGRAMME MÉMORISABLES AVEC 8 PHASES DIFFÉRENCIÉES, LUMIERE DE LA CHAMBRE, OURAUTOMATIQUE, INVERSION SÉQUENCÉE DU SENS DE LA VENTILATION, SUPER-VAPEUR 100/120°C, HUMIDIFICATEUR MANUEL ET AUTOMATIQUE, SONDE À COEUR, DOUBLE VITESSE, DELTA T, MINUTERIE AVEC DÉPART AUTOMATIQUE PROGRAMMABLE

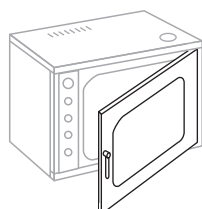
GASÖFEN KONVENTIONELL/DAMPF 20 ROSTE GN 2/1 ODER 40 ROSTE GN 1/1, MIT EINGEBAUTEM ELEKTRO-DAMPFGENERATOR, ELEKTRONISCH, 99 PROGRAMMEN MIT 8 UNTERSCHIEDLICHEN PHASEN, INNENRAUMLICHT, AUTOMATISCHE UND SCHNELLE DAMPFVAKUIERUNG, UMKEHRSYSTEM DER LUFTUNG, SUPER DAMPF 100/120°C, MANUELLE UND AUTOMATISCHE LUFTBEFEUCHTER, KERNTemperaturSONDE, ZWEI GESCHWINDIGKEITEN, DELTA T, ZEITSCHALTUHR FÜR AUTOMATISCHE START


PI06

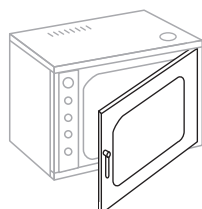
 € **430**
PORTA PER APERTURA INVERSA FORNO 6 TEGLIE 1/1 GN

 RIGHT HINGED DOOR FOR OVEN 6 1/1 GN PANS
 CHARNIÈRE À DROITE POUR FOUR 6 PLAQUES 1/1 GN
 RECHTER CHARNIER TÜR FÜR ÖFEN 6 ROSTE 1/1 GN

PI10

 € **430**
PORTA PER APERTURA INVERSA FORNO 10 TEGLIE 1/1 GN

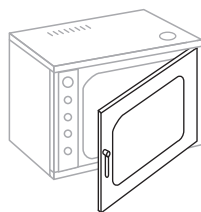
 RIGHT HINGED DOOR FOR OVEN 10 1/1 GN PANS
 CHARNIÈRE À DROITE POUR FOUR 10 PLAQUES 1/1 GN
 RECHTER CHARNIER TÜR FÜR ÖFEN 10 ROSTE 1/1 GN

PI20

 € **430**
PORTA PER APERTURA INVERSA FORNO 10 TEGLIE 2/1 GN - 20 TEGLIE 1/1 GN

 RIGHT HINGED DOOR FOR OVEN 10 2/1 GN PANS - 20 1/1 GN PANS
 CHARNIÈRE À DROITE POUR FOUR 10 PLAQUES 2/1 GN - 20 PLAQUES 1/1 GN
 RECHTER CHARNIER TÜR FÜR ÖFEN 10 ROSTE 2/1 GN - 20 ROSTE 1/1 GN

PI21

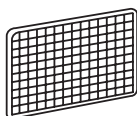
 € **460**
PORTA PER APERTURA INVERSA FORNO 20 TEGLIE 1/1 GN

 RIGHT HINGED DOOR FOR OVEN 20 1/1 GN PANS
 CHARNIÈRE À DROITE POUR FOUR 20 PLAQUES 1/1 GN
 RECHTER CHARNIER TÜR FÜR ÖFEN 20 ROSTE 1/1 GN



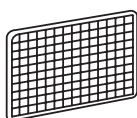
PI40 € **520**

PORTA PER APERTURA INVERSA FORNO 20 TEGLIE 2/1 GN - 40 TEGLIE 1/1 GN
 RIGHT HINGED DOOR FOR OVEN 20 2/1 GN PANS - 40 1/1 GN PANS
 CHARNIÈRE À DROITE POUR FOUR 20 PLAQUES 2/1 GN - 40 PLAQUES 1/1 GN
 RECHTER CHARNIER TÜR FÜR ÖFEN 20 ROSTE 2/1 GN - 40 ROSTE 1/1 GN



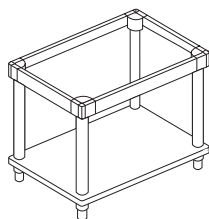
F060 € **170**
F100 € **260**
F200 € **360**

FILTRI PER FORNO 6/10/20 TEGLIE
 FAT FILTERS FOR OVEN 6/10/20 GRIDS
 FILTRES DES GRAISSES POUR FOUR 6/10/20 GRILLES
 FETTFILTER FÜR ÖFEN 6/10/20 ROSTE



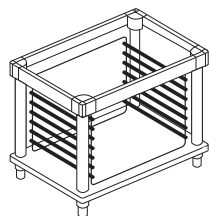
F210 € **540**
F400 € **720**

FILTRI PER FORNO 21/40 TEGLIE
 FAT FILTERS FOR OVEN 21/40 GRIDS
 FILTRES DES GRAISSES POUR FOUR 21/40 GRILLES
 FETTFILTER FÜR ÖFEN 21/40 ROSTE



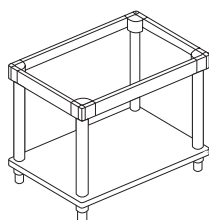
T01 € **760** **90x82x68**

SUPPORTO INOX PER FORNI GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 STAINLESS STEEL SUPPORT FOR OVENS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 SUPPORT EN INOX POUR FOURS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 GESTELL AUS EDELSTAHL FÜR ÖFEN GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S



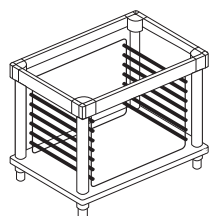
T01S € **1.050** **90x82x68**

SUPPORTO INOX CON STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNI GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 STAINLESS STEEL SUPPORT WITH OVEN RACK FOR OVENS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 SUPPORT EN INOX AVEC STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOURS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S
 GESTELL AUS EDELSTAHL MIT ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ÖFEN GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S



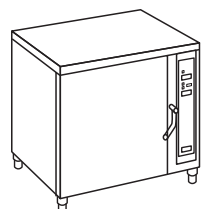
T02 € **940** **128x78x65**

SUPPORTO INOX PER FORNI GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 STAINLESS STEEL SUPPORT FOR OVENS GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 SUPPORT EN INOX POUR FOURS GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 GESTELL AUS EDELSTAHL FÜR ÖFEN GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S



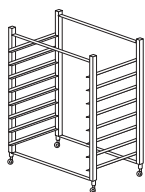
T02S € **1.270** **128x78x65**

SUPPORTO INOX CON STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNI GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 STAINLESS STEEL SUPPORT WITH OVEN RACK FOR OVENS GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 SUPPORT EN INOX AVEC STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOURS GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S
 GESTELL AUS EDELSTAHL MIT ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ÖFEN GCV20E3, GCV20E3S, GCV20G3, GCV20G3S



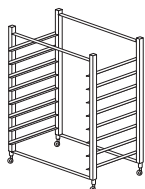
CLG20 € **3.240** **90x90x88** **2**
 (110) **D**
 (1,30)

CELLA DI LIEVITAZIONE VENTILATA PER FORNI GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S - N° 20 x GN 1/1 O 10 x GN 2/1
 FAN WARMING CABINET FOR OVENS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S - NR. 20 x GN 1/1 OR 10 x GN 2/1
 ARMOIRE CHAUFFANTE VENTILÉE POUR FOURS GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S - N. 20 x GN 1/1 OU 10 x GN 2/1
 WÄRMESCHRANK VENTILIERT FÜR ÖFEN GCV6E3, GCV6E3S, GCV6G3, GCV6G3S, GCV10E3, GCV10E3S, GCV10G3, GCV10G3S - NR. 20 x GN 1/1 ODER 10 x GN 2/1

1
2
3
4
5

SG06

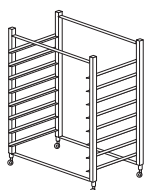
 € **460**

STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE PER FORNO 6 ELETTRICO E GAS
 REMOVABLE OVEN RACK FOR 6 ELECTRIC AND GAS OVEN
 STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 6 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 6


SG10

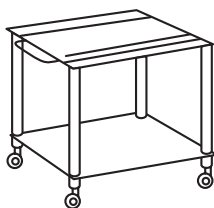
 € **600**

STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE PER FORNO 10 ELETTRICO E GAS
 REMOVABLE OVEN RACK FOR 10 ELECTRIC AND GAS OVEN
 STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 10 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 10


SG20

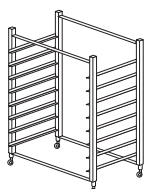
 € **730**

STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE PER FORNO 20 ELETTRICO E GAS
 REMOVABLE OVEN RACK FOR 20 ELECTRIC AND GAS OVEN
 STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 20 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 20


CE20

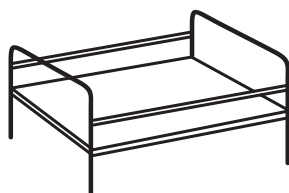
 € **1.170**

CARRELLO PER L'ESTRAZIONE DELLE STRUTTURE PORTATEGLIE ESTRAIBILI
 TROLLEY FOR REMOVABLE OVEN RACKS
 CHARIOT POUR STRUCTURES PORTE-PLATS
 WAGEN FÜR TRANGSTÜCKOFEN


SG21

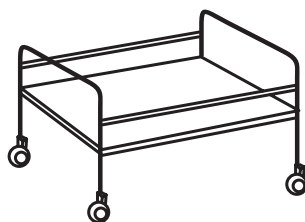
 € **1.160**

STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE PER FORNO 21 ELETTRICO E GAS
 REMOVABLE OVEN RACK FOR 21 ELECTRIC AND GAS OVEN
 STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 21 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 21


SS21

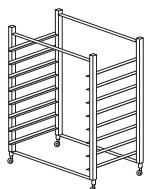
 € **610**

SUPPORTO STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNO 21 ELETTRICO E GAS
 SUPPORT OVEN RACK FOR 21 ELECTRIC AND GAS OVEN
 SUPPORT STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 21 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 GESTELL FÜR ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 21


SS21C

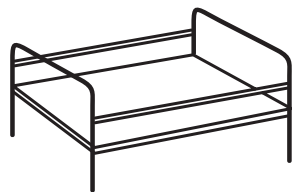
 € **930**

SUPPORTO CARRELLATO PER STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNO 21 ELETTRICO E GAS
 SUPPORT ON WHEELS FOR OVEN RACK FOR 21 ELECTRIC AND GAS OVEN
 SUPPORT AVEC ROUES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 21 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 GESTELL MIT RÄDER FÜR ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 21


SG40

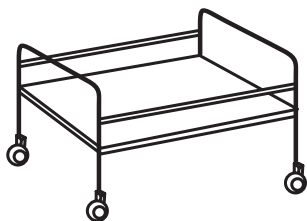
 € **1.380**

STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE PER FORNO 40 ELETTRICO E GAS
 REMOVABLE OVEN RACK FOR 40 ELECTRIC AND GAS OVEN
 STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 40 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 40



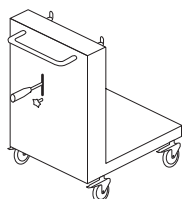
SS40 € **830**

SUPPORTO STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNO 40 ELETTRICO E GAS
 SUPPORT OVEN RACK FOR 40 ELECTRIC AND GAS OVEN
 SUPPORT STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 40 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 GESTELL FÜR ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 40



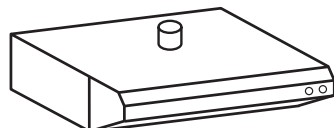
SS40C € **1.150**

SUPPORTO CARRELLATO PER STRUTTURA PORTATEGLIE PER FORNO 40 ELETTRICO E GAS
 SUPPORT ON WHEELS FOR OVEN RACK FOR 40 ELECTRIC AND GAS OVEN
 SUPPORT AVEC ROUES POUR STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 40 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 GESTELL MIT RÄDER FÜR ABNEHMBARE BACKFORM FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 40



CE24 € **3.350**

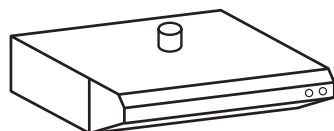
CARRELLO CON POMPA PER L'ESTRAZIONE DELLA STRUTTURA PORTATEGLIE FORNO 21-40 EL/GAS
 TROLLEY WITH PUMP FOR REMOVABLE OVEN RACK FOR 21-40 ELECTRIC AND GAS OVEN
 CHARIOT AVEC POMPE POUR STRUCTURE PORTE-PLATS POUR FOUR 21-40 ELECTRIQUE ET Á GAZ
 WAGEN FÜR TRANGSTÜCKOFEN MIT PUMPE FÜR ELEKTRO- UND GASOFEN 21-40



CAA510 € **2.090** **90x113x34** 0,2

D

CAPPA AUTOASPIRANTE PER FORNO 6-10-20
 SUCTION HOOD FOR 6-10-20 OVEN
 HOTTE AUTO-ASPIRANTE POUR FOUR 6-10-20
 SELBSTABSAUGENDE DUNSTABZUGSHAUBE FÜR OFEN 6-10-20



CAA21 € **2.090** **95x95x34** 0,2 D
CAA40 € **3.260** **129x90x34** 0,2 D

CAPPA AUTOASPIRANTE PER FORNO 21-40
 SUCTION HOOD FOR 21-40 OVEN
 HOTTE AUTO-ASPIRANTE POUR FOUR 21-40
 SELBSTABSAUGENDE DUNSTABZUGSHAUBE FÜR OFEN 21-40

GLS/D € **280**

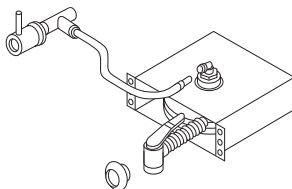


DEPURATORE ADDOLCITORE
 CONDITIONER
 DEPURATEUR
 REINIGUNGSVORRICHTUNG



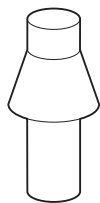
DLC00 € **430**

DOCCIONE LAVAGGIO CAMERA DI COTTURA 6-10-20
 SHOWER FOR COOKING CLEANING CHAMBER 6-10-20
 DOUCHE DE LAVAGE CHAMBRE DE CUISSON 6-10-20
 DUSCHE ABWASCHUNG KOCHKAMMER 6-10-20



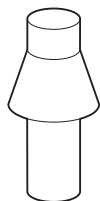
DLC01 € **690**

DOCCIONE ESTENSIBILE PER LAVAGGIO CAMERA DI COTTURA 21-40
 EXTENSIBLE SHOWER FOR COOKING CLEANING CHAMBER 21-40
 DOUCHE EXTENSIBLE POUR LAVAGE CHAMBRE DE CUISSON 21-40
 DEHNBARE DUSCHE ABWASCHUNG KOCHKAMMER 21-40



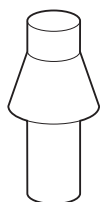
CAV01 € **270**

CAMINO ANTIVENTO PER MOD. GCV6G3, GCV6G3S, GCV10G3, GCV10G3S
 FLUE RISER COMPLETE WITH WIND WEIR FOR MODEL GCV6G3, GCV6G3S, GCV10G3, GCV10G3S
 MITRE AVEC DISPOSITIF ANTI-VENT POUR MODELE GCV6G3, GCV6G3S, GCV10G3, GCV10G3S
 STRÜMUNGSSICHERUNG FÜR MODELL GCV6G3, GCV6G3S, GCV10G3, GCV10G3S



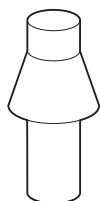
CAV02 € **270**

CAMINO ANTIVENTO PER MOD. GCV20G3, GCV20G3S
 FLUE RISER COMPLETE WITH WIND WEIR FOR MODEL GCV20G3, GCV20G3S
 MITRE AVEC DISPOSITIF ANTI-VENT POUR MODELE GCV20G3, GCV20G3S
 STRÜMUNGSSICHERUNG FÜR MODELL GCV20G3, GCV20G3S



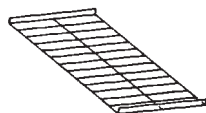
CAV03 € **300**

CAMINO ANTIVENTO PER MOD. GCV21G3, GCV21G3S
 FLUE RISER COMPLETE WITH WIND WEIR FOR MODEL GCV21G3, GCV21G3S
 MITRE AVEC DISPOSITIF ANTI-VENT POUR MODELE GCV21G3, GCV21G3S
 STRÜMUNGSSICHERUNG FÜR MODELL GCV21G3, GCV21G3S



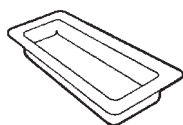
CAV04 € **340**

CAMINO ANTIVENTO PER MOD. GCV40G3, GCV40G3S
 FLUE RISER COMPLETE WITH WIND WEIR FOR MODEL GCV40G3, GCV40G3S
 MITRE AVEC DISPOSITIF ANTI-VENT POUR MODELE GCV40G3, GCV40G3S
 STRÜMUNGSSICHERUNG FÜR MODELL GCV40G3, GCV40G3S



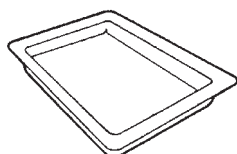
G11PIN € **52** **530x325**
G21PIN € **83** **530x650**

GRIGLIE IN ACCIAIO INOX GN
 STAINLESS STEEL GASTRONORM GRIDS
 GRILLES EN INOX GASTRONORM
 GASTRONORM-ROSTE AUS EDELSTAHL



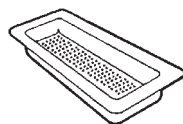
CA € **68** **530x325x20**
CB € **72** **530x325x40**
CC € **92** **530x325x65**

CONTENITORI INOX GN 1/1
 STAINLESS STEEL CONTAINERS GN 1/1
 BACS GN 1/1 EN INOX
 SCHALEN GN 1/1 EDELSTAHL



CD € **111** **530x650x20**
CE € **146** **530x650x40**
CF € **168** **530x650x65**

CONTENITORI INOX GN 2/1
 STAINLESS STEEL CONTAINERS GN 2/1
 BACS GN 2/1 EN INOX
 SCHALEN GN 2/1 EDELSTAHL



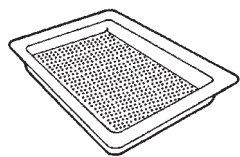
CAF € **121** **530x325x20**
CBF € **131** **530x325x40**
CCF € **148** **530x325x60**

CONTENITORI INOX FORATI GN 1/1
 STAINLESS STEEL DRILLED PANS GN 1/1
 PLATS CREUSES PERCÉ EN INOX GN 1/1
 GELOCHTESCHALEN GN 1/1

CONVAP



CISA®

1**2****3****4****5**

CDF	€	191	530x650x20
CEF	€	205	530x650x40
CFF	€	220	530x650x60

CONTENITORI INOX FORATI GN 2/1
STAINLESS STEEL DRILLED PANS GN 2/1
PLATS CREUSES PERCÉ EN INOX GN 2/1
GELOCHTESCHALEN GN 2/1