

Minima snack



CUCINE PER COMUNITA'
GRANDES CUISINES



La linea **MINIMA 600** è stata studiata per esigenze di ristorazione dove si devono ottenere grandi risultati in piccoli spazi.

La tecnologia e l'esperienza **MBM** hanno permesso di ottenere una gamma di prodotti dove i criteri di sicurezza, pulizia e qualità sono una risposta alla cottura professionale. La profondità 60 cm e la larghezza 40-60-100 cm offrono una possibilità infinita di combinazioni, consentendo di individuare per ogni esigenza la migliore soluzione.

La ligne **MINIMA 600** a été conçue pour répondre aux exigences de la restauration où de grands résultats doivent être obtenus dans de petits espaces.

La technologie et l'expérience **MBM** ont permis d'obtenir une gamme de produits répondant aux besoins de sécurité, nettoyage et qualité de la cuisine professionnelle. La profondeur, 60 cm, et les différentes largeurs, 40, 60, et 100 cm offrent une possibilité de combinaisons infinies permettant ainsi de trouver la meilleure solution à chaque exigence.

Caratteristiche tecniche

- costruzione monoblocco in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● satinatura scotch brite ● assemblatura tramite puntatura elettrica, completamente ribadita anche nelle parti interne ● parte superiore con pannelli rinforzati e intercambiabili ● filtri antigrasso in acciaio Inox 18/10 AISI 304 a labirinto ● canalina sagomata antigocciolamento per la raccolta dei grassi ● canalina perimetrale raccolta condensa ● gruppo aspirante incorporato 220 V monofase IP 55 (solo per serie SM) ● lampada termoresistente IP 65 da 20 o 40 Watt con tubo di protezione in polycarbonato (solo per serie SM).

Description technique

- monobloc en acier Inox AISI 304 18/10 ● satiné "scotch brite" ● assemblage par soudure électrique complètement bordée à l'intérieur ● partie haute composée de panneaux renforcés et interchangeables ● filtres anti-graisse en acier Inox AISI 304 18/10 à labyrinthe ● gouttière profilée pour la recueillir les graisses de cuisson ● gouttière externe pour recueillir la condensation ● groupe d'aspiration incorporé 220 V monophasé IP 55 (pour la série SM seulement) ● ampoule thermoresistante IP 65 de 20 à 40 Watts avec tube en polycarbonate (pour la série SM seulement).

CAPPA DI ASPIRAZIONE - HOTTE D'ASPIRATION



C14SM



CAPPA - HOTTE

Mod.	Dimensioni LxPxA	Potenza elettrica	Peso	Vol.
	Dimensions LxPxH	Puissance électrique	Poids	
	cm	kW	kg	m ³
C10S	100x70x45	•	34	0,3
C12S	120x70x45	•	36	0,4
C14S	140x70x45	•	38	0,5
C16S	160x70x45	•	43	0,6
C18S	180x70x45	•	46	0,7
C20S	200x70x45	•	50	0,8

CAPPA CON ASPIRATORE HOTTE AVEC GROUPE ASPIRANT

Mod.	Dimensioni LxPxA	Potenza elettrica	Peso	Vol.
	Dimensions LxPxH	Puissance électrique	Poids	
	cm	kW	kg	m ³
C10SM	100x70x45	0,4	40	0,3
C12SM	120x70x45	0,4	44	0,4
C14SM	140x70x45	0,4	46	0,5
C16SM	160x70x45	0,4	48	0,6
C18SM	180x70x45	0,4	50	0,7
C20SM	200x70x45	0,4	52	0,8

SCIENA - DOSSERET

Mod.	Dimensioni LxPxA	Peso	Vol.
	Dimensions LxPxH	Poids	
	cm	kg	m ³
SC10M	100x57x2	8	0,1
SC12M	120x57x2	10	0,1
SC14M	140x57x2	12	0,1
SC16M	160x57x2	14	0,1
SC18M	180x57x2	16	0,1
SC20M	200x57x2	18	0,1

FLANGIA RACCORDO - BRIDE DE RACCORD

Mod.	Dimensioni LxPxH	Peso	Vol.
	Dimensions LxPxH	Poids	
	cm	kg	m ³
R50A1	35x35 Ø20	6	0,1

PIANO DI COTTURA A GAS - TABLE DE CUISSON AU GAZ

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro imbuto in acciaio Inox Aisi 304 18/10 ● manopole di comando in materiale atermico, ergonomico.

Buciatori

● potenza dei bruciatori 2,7 Kw e 3,1 Kw ● rubinetti in ottone stampato provvisti di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica dell'alimentazione del gas ai bruciatori ● accensione piezoelettrica ai bruciatori ● griglia in ghisa smaltata.

Caractéristiques techniques

● plan de travail embouti en acier Inox 304 18/10 ● manettes athermiques et ergonomiques.

Brûleurs

● puissance des brûleurs 2,7 kW et 3,1 kW. ● robinets en laiton estampé avec thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz aux brûleurs ● allumage piézo-electrique aux brûleurs ● grille en fonte émaillée.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH	Bruciatori Brûleurs		Potenza gas Puissance gaz	Consumo gas Consommation gaz		Peso Poids	Vol.
	mm	kW 2,7	kW 3,1	Tot. kW	metano/methane m ³ /h	GPL gr/h	kg	m ³
G2S6	400x600x270/460	1	1	5,8	0,6	460	22	0,2
G4S6	600x600x270/460	2	2	11,6	1,2	920	28	0,3
G6S6	1000x600x270/460	3	3	17,4	1,8	1380	35	0,4

PIANO DI COTTURA ELETTRICO - TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio Inox Aisi 304 18/10 ● piastra in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento ● comandi a 7 posizioni per una regolazione ottimale della temperatura ● lampada a spia per segnalare il funzionamento di ogni piastra.

Caractéristiques techniques

● plan de travail en acier Inox 304 18/10 ● plaque en fonte avec montée de la température rapide dotée d'un dispositif de sécurité contre les surchauffes ● commandes à 7 positions ● diodes signalant le fonctionnement de chaque plaque.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH	Piastra Plaque		Potenza elettrica Puissance électrique	Peso Poids	Vol.
	mm	1,5kW 2150	2,6kW 220	kW	kg	m ³
E26	400x600x270/460	1	1	4,1	20	0,2
E46	600x600x270/460	2	2	8,2	28	0,3
E66	1000x600x270/460	3	3	12,3	35	0,4

PIETRA LAVICA/GRIGLIA ELETTRICA - PIERRE DE LAVE/GRILLE ELECTRIQUE

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro e alzatina perimetrale in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● piano di cottura pesce realizzato in griglia di acciaio Inox AISI 304 18/10 ● piano di cottura carni realizzato in profili di acciaio Inox AISI 304 18/10 allo scopo di raccogliere grassi e sughi e convogliarli nel cassetto di raccolta ● cassetto estraibile di raccolta ceneri e scorie.

Riscaldamento a gas

● riscaldamento mediante bruciatore in acciaio Inox a fiamma stabilizzata, comandato da rubinetto in ottone stampato, dotato di valvola di sicurezza e termocoppia ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● i modelli GPL86 e GPL86P sono dotati di due zone di riscaldamento indipendenti.

Riscaldamento elettrico

● resistenze in acciaio Inox "Incoloy" comandate da regolatore di potenza ● lampada spia per il controllo del funzionamento.

Caractéristiques techniques

● plan de travail et dossier externe en acier Inox AISI 304 18/10 ● table de cuisson du poisson en acier Inox AISI 304 18/10 ● la table de cuisson de la viande est en profilés d'acier Inox AISI 304 18/10 afin de recueillir la graisse et le jus de cuisson et les convoyer dans la cuvette de réception ● cuvette extractible pour la réception des cendres et des résidus de cuisson.

Fonctionnement au gaz

● fonctionnement par brûleur en acier Inox à flamme stabilisée, actionné par un robinet en laiton estampé doté d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-electrique ● les modèles GPL86 et GPL86P sont équipés de deux zones de fonctionnement indépendantes.

Fonctionnement électrique

● résistance en acier Inox "Incoloy" commandée par un régulateur de puissance ● lampe-témoin pour le contrôle du fonctionnement.



Mod.	Mod.	Dimens. est. LxPxA	Dimens. ext. LxPxH	Potenza gas Puissance gaz	Potenza elettr. Puissance électr.	Consumo gas Consommation gaz		Peso Poids	Vol.
		mm	mm	Tot. kW	Tot. kW	metano methane m ³ /h	GPL gr/h	kg	m ³
GPL46	GPL46P	400x600x270/460	370x460	6	•	0,6	475	36	0,3
GPL86	GPL86P	800x600x270/460	750x460	12	•	1,2	950	46	0,3
EPL46	•	400x600x270/460	310x430	•	4,5	•	•	26	0,2
EPL66	•	600x600x270/460	510x430	•	7,5	•	•	36	0,3

BRASIERA - SAUTEUSE

Caratteristiche tecniche

● vasca in acciaio Inox Aisi 304 18/10 amovibile per una facile pulizia.

Riscaldamento a gas

● bruciatore in acciaio Inox a fiamma autostabilizzata ● regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico

Riscaldamento elettrico

● resistenza elettrica in acciaio Inox "Incoloy" posizionata sul fondo all'esterno della vasca ● regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento.

Caractéristiques techniques

● bac en acier Inox Aisi 304 18/10 amovible pour faciliter l'entretien.

Fonctionnement au gaz

● brûleur en acier Inox à flamme autostabilisée ● réglage de la température par thermostat avec valve de sécurité et thermocouple ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-électrique.

Fonctionnement électrique

● résistance électrique en acier Inox "Incoloy" montée sur le fond à l'extérieur du bac ● réglage de la température par thermostat et diodes pour le contrôle du fonctionnement.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH	Dimensioni vasca Dimensions bac	Potenza gas Puissance gaz	Potenza elettr. Puissance électr.	Consumo gas Consommation gaz		Peso Poids	Vol.
	mm	mm	Tot.kW	Tot.kW	metano methane m ³ /h	GPL gr/h		
GBR6	600x600x270/460	500x400x85	5	•	0,54	400	29	0,3
EBR6	600x600x270/460	500x400x85	•	4,5	•	•	33	0,3

ELEMENTO NEUTRO - ELÈMENT NEUTRE

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● cassetto scorrevole su guide realizzate in acciaio Inox ● per la versione N66V, vasca completa di rubinetto acqua, sifone, piletta e troppopieno.

Caractéristiques techniques

● plan de travail en acier Inox AISI 304 18/10 ● tiroir en acier Inox coulissant sur glissières ● sur le modèle N66V, le bac est complète d'un robinet pour l'eau, d'un siphon, d'une cuvette et d'un trop plein.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH	Cassetto Tiroir	Cassetto Tiroir	Vasca Bac	Peso Poids	Vol.
	mm	305x510	505x510	500x400x200	kg	m ³
N46C	400x600x270/460	1	•	•	21	0,2
N66C	600x600x270/460	•	1	•	25	0,3
N66V	600x600x270/460	•	•	1	25	0,3

CUOCIPASTA - CUISEUR DE PÂTES

Caratteristiche tecniche

● vasca in acciaio cromato con impugnatura atermica ● rubinetto di carico e scarico acqua.

Riscaldamento a gas

● bruciatore ad altissimo rendimento ● rubinetto in ottone stampato provvisto di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica dell'alimentazione del gas ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Riscaldamento elettrico

● resistenze elettriche in acciaio Inox corazzato "Incoloy" all'interno della vasca ● termostato di sicurezza per blocco del funzionamento in caso di mancanza dell'acqua.

Caractéristiques techniques

● bac en acier Inox AISI 304 18/10 à angles arrondis et d'un entretien facile ● panier en acier chromé avec poignées athermiques ● robinet pour le remplissage de l'eau.

Fonctionnement au gaz

● brûleur à rendement élevé ● robinet en laiton étampé avec thermocouple pour l'interruption automatique de l'arrivée du gaz aux brûleurs ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-électrique.

Fonctionnement électrique

● résistances électriques en acier Inox blindé Incoloy à l'intérieur du bac ● thermostat de sécurité pour l'interruption du fonctionnement en cas d'absence d'eau.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH	Capacità vasca Capacité bac	Potenza gas Puissance gaz	Potenza elettr. Puissance électrique	Consumo gas Consommation gaz		Cestelli Paniers	Peso Poids	Vol.
	mm	lit.	Tot. kW	Tot. kW	metano methane m ³ /h	GPL gr/h			
GC66	600x600x270/460	30	11	•	1,16	870	4	35	0,3
EC66	600x600x270/460	32	•	9	•	•	4	38	0,3

Caratteristiche tecniche

● rubinetto di scarico in facciata con rubinetto a sfera ● vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 capacità bacinella gastronom h. 150mm, 1/2+1/3 per versione E/GBM46 e 1/1+1/4+1/4 per versione E/GBM66.

Riscaldamento a gas

● bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata ● regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico

Riscaldamento elettrico

● resistenza elettrica in acciaio inox corazzato ● regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento e della temperatura.

Caractéristiques techniques

● robinet de vidange sur la façade avec robinet à sphère ● cuve en acier inox AISI 304 18/10 pouvant accueillir les bacs "gastronom" h. 150 mm, 1/2+1/3 pour le modèle E/GBM46 et 1/1+1/4+1/4 pour le modèle E/GBM66.

Fonctionnement au gaz

● brûleur en acier inox à flamme autostabilisée ● réglage de la température par thermostat avec valve de sécurité ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-électrique.

Fonctionnement électrique

● résistance électrique en acier inox blindé ● réglage de la température par thermostat et diodes pour le contrôle du fonctionnement et de la température.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH		Dimensioni vasca Dimensions bac		Potenza gas Puissance gaz	Potenza elettrica Puissance électrique	Consumo gas Consommation gaz		Peso Poids	Vol.
	mm		mm		Tot.kW	Tot.kW	metano m ³ /h	GPL gr/h	kg	m ³
GBM46	400x600x270	460	305x425x175		2,1	•	0,22	88	22	0,2
GBM66	600x600x270	460	510x470x175		5	•	0,52	205	30	0,3
EBM46	400x600x270	460	305x425x175		•	1,5	•	•	22	0,2
EBM66	600x600x270	460	510x470x175		•	3	•	•	30	0,3

PIANO DI COTTURA ELETT. VETROCERAMICO - PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE EN VITROCÉRAMIQUE

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 18/10
● piano di cottura in vitroceramica a perfetta tenuta di grassi e oli alimentari
● rapidità di riscaldamento (300° in 3') con dispositivo di sicurezza contro eventuali surriscaldamenti.

Caractéristiques techniques

● plan de travail en acier inox AISI 304 18/10
● plaque de cuisson en vitroceramique parfaitement étanche
● montée rapide de la température (300° en 3 minutes) avec dispositif de sécurité contre les surchauffes.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH		Piastra Plaque			Potenza elettrica Puissance électrique	Peso Poids	Vol.
	mm		1,2kW	1,8kW	2,4kW	Tot.kW	kg	m ³
EVC26	400x600x270	460	•	1	1	4,2	20	0,2
EVC46	600x600x270	460	1	1	2	7,8	28	0,3

FRIGGITRICI - FRITEUSES

Caratteristiche tecniche

● fondo vasca con zona fredda e rubinetto di scarico olio ● cestello in acciaio cromato con impugnatura atermica ● coperchio in acciaio inox AISI 304 18/10.

Riscaldamento a gas

● bruciatore ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale ● regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 90° a 190° con valvola di sicurezza e termocoppia ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● termostato supplementare di sicurezza.

Riscaldamento elettrico

● resistenze elettriche in acciaio inox corazzato "Incoloy" immerse nell'olio ● facilmente ribaltabili per una completa pulizia, regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento, termostato supplementare di sicurezza.

Caractéristiques techniques

● le fond du bac a une zone froide et un robinet de vidange de l'huile ● panier en acier chromé avec poignées athermique ● couvercle en acier inox AISI 304 18/10.

Fonctionnement au gaz

● brûleur à rendement élevé à flamme horizontale ● réglage de la température de l'huile par thermostat de 90° à 190° avec valve de sécurité et thermocouple ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-électrique ● thermostat de sécurité supplémentaire.

Fonctionnement électrique

● résistances électriques en acier inox blindé Incoloy immergées dans l'huile ● basculement facilité pour un nettoyage complet, réglage de la température par thermostat, diodes pour le contrôle du fonctionnement, thermostat de sécurité supplémentaire.



Mod.	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH		Vasca Bac	Capacità vasca Capacité bac	Potenza gas Puissance gaz	Potenza elettrica Puissance électrique	Consumo gas Consommation gaz		Peso Poids	Vol.
	mm		N°	lit.	Tot. kW	Tot. kW	metano m ³ /h	GPL gr/h	kg	m ³
GF46	400x600x270	460	1	8	7,4	•	0,78	584	23	0,2
GF66	600x600x270	460	2	2x8	14,8	•	1,56	1168	40	0,3
EF46	400x600x270	460	1	10	•	9	•	•	23	0,2
EF66	600x600x270	460	2	2x10	•	18	•	•	40	0,3

Caratteristiche tecniche

● piano di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica di forte spessore ● paraspruzzi in acciaio Inox AISI 304 18/10 saldato a perfetta tenuta con canale anteriore di raccolta grassi ● per le versioni "C" la cromatura garantisce una distribuzione uniforme della temperatura eliminando l'irraggiamento di calore verso l'operatore ● cassetto estraibile di raccolta liquidi.

Riscaldamento a gas

● riscaldamento mediante bruciatori in acciaio Inox a fiamma autostabilizzata comandati da termostato per la regolazione della temperatura ● temperatura uniforme su tutto il piano con possibilità di differente regolazione nei modelli 66 e 106 ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento del pilota.

Riscaldamento elettrico

● resistenze in acciaio Inox corazzato "Incoloy" ● regolazione termostatica della temperatura, con lampada spia per il controllo del funzionamento e della temperatura ● temperatura uniforme su tutto il piano con possibilità di differente regolazione nei modelli 66 e 106.

Caractéristiques techniques

● table de cuisson de grande épaisseur en acier spécial à conductibilité thermique élevée ● dossier en acier Inox AISI 304 18/10 à souder étanche avec gouttière avant pour recueillir la graisse et les jus de cuisson ● sur les versions "C", le chromage garantit une distribution uniforme de la température en éliminant l'émission de chaleur vers l'opérateur ● tiroir lècheries extractible.

Fonctionnement au gaz

● fonctionnement par brûleur en acier Inox à flamme autostabilisée, actionné par un thermostat qui règle la température ● température uniforme sur toute la table avec possibilité de réglage différent sur les modèles 66 et 106 ● allumage automatique par brûleur pilote et dispositif piézo-électrique ● valve de sécurité avec thermocouple pour interrompre l'arrivée du gaz en cas d'extinction du brûleur pilote.

Fonctionnement électrique

● résistances en acier Inox blindé "Incoloy" ● réglage de la température par thermostat et diodes pour le contrôle du fonctionnement et de la température ● température uniforme sur toute la table avec possibilité de réglage différent sur les modèles 66 et 106.



Mod. P. liscio Table lisse	Mod. P. rigato Table rainurée	Mod. P. lis.-rig. Table mixte	Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxH mm	Potenza gas	Potenza elettrica	Consumo gas		Peso Poids	Vol.	
				Puissance gaz Tot. kW	Puissance électrique Tot. kW	metano m ³ /h	GPL gr/h			
GFT46L	GFT46R	●	400x600x270/460	5,1	●	●	0,54	400	38	0,2
GFT46LC	GFT46RC	●	400x600x270/460	5,1	●	●	0,54	400	38	0,2
GFT66L	GFT66R	●	600x600x270/460	10,2	●	●	1,08	800	56	0,3
GFT66LC	GFT66RC	●	600x600x270/460	10,2	●	●	1,08	800	56	0,3
GFT106L	●	GFT106LR	1000x600x270/460	15,3	●	●	1,62	1200	76	0,4
GFT106LC	●	GFT106LRC	1000x600x270/460	15,3	●	●	1,62	1200	76	0,4
EFT46L	EFT46R	●	400x600x270/460	●	4,4	●	●	●	38	0,2
EFT46LC	EFT46RC	●	400x600x270/460	●	4,4	●	●	●	38	0,2
EFT66L	EFT66R	●	600x600x270/460	●	6,6	●	●	●	56	0,3
EFT66LC	EFT66RC	●	600x600x270/460	●	6,6	●	●	●	56	0,3
EFT106L	●	EFT106LR	1000x600x270/460	●	9,9	●	●	●	74	0,4
EFT106LC	●	EFT106LRC	1000x600x270/460	●	9,9	●	●	●	74	0,4

FRY TOP VETROCERAMICO - FRY TOP EN VITROCÉRAMIQUE

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● finitura scotch brite ● piano di cottura in vetroceramica ● manopole di comando in materiale atermico e ergonomico ● cassetto raccogliolio estraibile ● rapidità di riscaldamento e regolazione modulare per qualsiasi cottura.

Caractéristiques techniques

● plan de travail en acier Inox AISI 304 18/10 ● finition scotch-brite ● plaque de cuisson en vitrocéramique ● manette athermiques ● tiroir lècheries extractible ● montée rapide de la température et réglage modulable pour n'importe quel type de cuisson.



Mod.	Dimensioni est. LxPxA Dimensions ext. LxPxH	Dimensioni piano Dimensions plan	Potenza elettrica Puissance électrique	Peso Poids	Vol.
	mm	mm	kW	kg	m ³
ECFT46	400x600x270/460	350x495	2,5	20	0,2
ECFT66	600x600x270/460	550x495	4,0	28	0,3

CONTENTORE CALDO - RÉCIPIENT CHAUD

Caratteristiche tecniche

● vasca e bordi arrotondati per una facile pulizia ● doppio fondo forato ● resistenza in ceramica a raggi infrarossi.

Caractéristiques techniques

● bac et bords arrondis pour faciliter le nettoyage ● double fond percé ● résistance en céramique à rayons infrarouges.



Mod.	Dimensioni est. LxPxA Dimensions ext. LxPxH	Dimensioni vasca Dimensions bac	Potenza elettrica Puissance électrique	Peso Poids	Vol.
	mm	mm	kW	kg	m ³
ECC46	400x600x270/460	305x475x175	0,8	24	0,2

Supporto base armadiato

• vano armadio in acciaio Inox. piedini in acciaio Inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza da 150 a 200 mm., accessoribile con portine, guide e cassetterie.



NSA86

Base refrigerata

La base refrigerata consente di conservare a temperatura positiva (+2 +10) tutte le derrate. Le apparecchiature sono costruite in acciaio Inox AISI 304 18/10 con gruppo frigorifero incorporato.

Caratteristiche tecniche:

• struttura esterna in acciaio Inox AISI 304 18/10 • versione con porte nei modelli BR2P6 e BR3P6 e versione con cassetto estraibile su guida telescopica nei modelli BR2C6 e BR3C6 • gruppo di refrigerazione con evaporatore statico, termostato digitale elettronico e cassetto raccogli-condensa • piedini in acciaio inox AISI 304 18/10, regolabili in altezza da 150 a 200 mm.



BR2P6

Meuble bas

• logement en acier Inox, pieds en acier Inox AISI 304 18/10 réglables de 150 à 200 mm. Il peut être équipé de portes, glissières et tiroirs.

Meuble bas réfrigéré

Ce meuble permet de conserver les denrées à une température comprise entre +2 et +10°. Les appareils sont en acier Inox AISI 304 18/10 avec groupe frigorifiant incorporé.

Caractéristiques techniques:

• structure externe en acier Inox AISI 304 18/10 • les modèles BR2P6 et BR3P6 sont équipés de portes, les modèles BR2C6 et BR3C6 sont équipés de tiroir extractible coulissant sur des glissières télescopiques • groupe de réfrigération avec évaporateur statique, thermostat numérique électronique et cuvette pour recueillir la condensation. • pieds en acier Inox AISI 304 18/10 réglables de 150 à 200 mm.

Mod.	Dimensioni LxPxA	Peso Poids	Vol.
	Dimensioni LxPxH		
	mm	kg	m ³
NSA46	400x560x580	11	0,2
NSA66	600x560x580	13	0,3
NSA86	800x560x580	15	0,3
NSA106	1000x560x580	18	0,4
NSA126	1200x560x580	24	0,5
NSA146	1400x560x580	30	0,6

Mod.	Dimensioni LxPxA	Porte Portes	Cassetti Tiroirs	Potenza elettrica Puissance électrique	Peso Poids	
	Dimensioni LxPxH				kg	m ³
	mm	n°	n°	Tot. kW	kg	m ³
BR2C6	1200x600x580	•	4	0,3	90	0,6
BR2P6	1200x600x580	2	•	0,3	90	0,6
BR3C6	1600x600x580	•	6	0,4	125	0,7
BR3P6	1600x600x580	3	•	0,4	125	0,7

ACCESSORI - ACCESSOIRES

Scaldapiatti - Chauffe-plats



SP5 : 33x20x33
0,65kW 230 V



SP10 33x20x47
1,3kW 230 V

Bacinelte - Bacs gastro



A800040	53x32,5x15	GN 1/1
A800042	32,5x26,5x15	GN 1/2
A800043	32,5x17,6x15	GN 1/3
A800071	26,5x16,2x15	GN 1/4

Porta armadio destra.
Porte meuble droite



A660009 cm.40

Porta armadio sinistra.
Porte meuble gauche



A660010 cm.40

Kit porte vano armadio
Kit porte logement meuble



A660011 cm.60
A660012 cm.80

Kit porte vano armadio
Kit porte logement meuble



A660013 cm.100
A660014 cm.120
A660015 cm.140

Kit cassetteria 2 cassetti
Kit 2 tiroirs

308x429x105 mm



A660016

Kit cassetteria 2 cassetti
Kit 2 tiroirs

508x429x105 mm



A660017

Cestello cuocipasta
Panier cuiseur de pâtes

115x300x130 mm



A660025

Cestello cuocipasta 1/2
Panier cuiseur de pâtes 1/2

115x140x130 mm



A660027

Coprigiunto
Couvre-joint



A660020

Cestello 1/2 friggitrice
Panier 1/2 friteuse



A660001

Cestello friggitrice
Panier friteuse



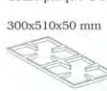
A660002

Griglia placca G26
Grille plaque G26



A660023

Griglia placca G46
Grille plaque G46



A660024

Sacco pietra lavica
Sachet pierre de lave



A800100

