

Drop in

Fit in
everywhere.

IT/EN/DE/EL/
ES/FR/RU/PL



Drop in



I Drop in di Tecnoinox sono la soluzione professionale per l'inserimento o la sostituzione di elementi di cottura professionale su piani già definiti, anche in materiali diversi dall'inox. Flessibilità, semplicità ed economicità sono le parole d'ordine delle soluzioni Drop in. I moduli possono essere inseriti sopra il piano o a filo piano; i comandi possono essere sistemati su un frontalino oppure sul piano a lato delle macchine.

The Drop in units created by Tecnoinox provide a professional solution for inserting or replacing professional cooking units in existing worktops, including in materials other than stainless steel. The Drop in solutions are simple to install and provide a flexible, affordable solution. The units can be inserted both on top of the worktop or flush with the worktop; and the controls can be positioned on a plate at the front or on the worktop to the side of the units.

Los Drop in de Tecnoinox son la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable. Flexibilidad, sencillez y bajo coste son los conceptos clave de las soluciones Drop in. Los módulos se pueden colocar sobre la encimera o a ras de ella; los mandos pueden estar situados en un frontal o bien en la encimera, al lado de los equipos.

Tecnoinox Drop in sind die professionelle Lösung, um Profi-Kochstellen in schon vorhandene Kochfelder einzusetzen oder zu ersetzen, auch unter Verwendung anderer Materialien als Edelstahl. Flexibilität, Benutzerfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit stehen bei Drop in-Lösungen im Vordergrund. Die Module können über oder bündig mit dem Kochfeld eingesetzt werden; die Bedienelemente können auf einer Frontplatte oder auf der Fläche neben den Geräten platziert werden.

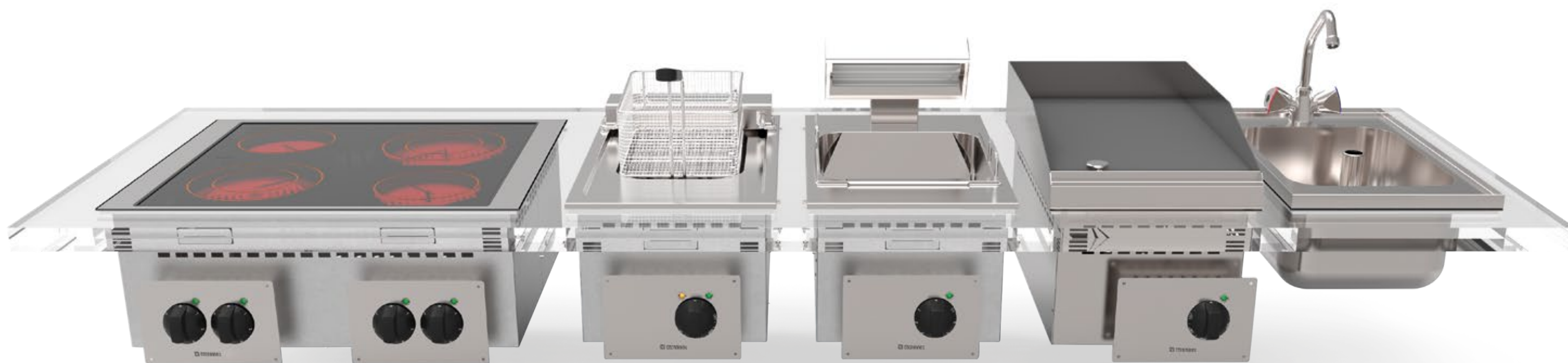
Les Drop in de Tecnoinox sont la solution professionnelle pour l'insertion ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels sur des plans déjà définis, même dans des matériaux autres que l'inox. Flexibilité, simplicité et économie sont les mots clés des solutions Drop in. Les modules peuvent être insérés sur le plan ou à fleur du plan ; les commandes peuvent être placées sur un bandeau frontal ou sur le plan à côté des machines.

Drop in компании Tecnoinox представляют собой профессиональное решение для установки или замены профессиональных кухонных элементов на уже существующих рабочих поверхностях, не только из нержавеющей стали. Гибкость, простота использования и экономичность являются ключевыми элементами решений Drop in. Модули могут устанавливаться над рабочей поверхностью или на одном с ней уровне; команды могут быть предусмотрены на передней панели или на рабочей поверхности с боковой стороны оборудования.

Drop in.

Si inserisce ovunque
Fit them anywhere
Se integra en cualquier lugar

Kann überall eingesetzt werden
Il s'intègre partout
могут устанавливаться повсюду



Massima libertà di installazione

Una vasta gamma di moduli ad incasso elettrici ed a gas, adatti ad ogni stile di arredamento nella massima libertà di installazione, a filo piano o sopra piano.

Flexible installation

A wide range of electric and gas built-in modules; suitable for every furnishing style, these modules guarantee the best installation freedom (over the work top or flush-fitted of the work top surface).

Máxima libertad de instalación

Una amplia gama de módulos gas-eléctricos empotrados: adecuados para todos los estilos de mobiliario, este módulos garantizan la mejor libertad de instalación (encima del plano o en el plano).

Maximal flexibel bei der Installation

Eine breite Palette von Elektro-Gas Einbaumodulen; sie eignet sich für jede Einrichtung und geben die Freiheit, die perfekte Einbau Lage (über der Fläche oder auf der Fläche) zu wählen.

Liberté d'installation maximale

Une large gamme d'éléments modulaires encastrables à gaz ou électriques, qui s'adaptent à toutes les solutions d'ameublement en totale liberté d'installation, au ras du plan ou au-dessus.

Максимальная свобода установки

Большой выбор встраиваемого газового и электрического оборудования; подходит для любого стиля кухонной мебели, гарантирует свободу выбора (выше или на уровне рабочей поверхности).



PIANI COTTURA A GAS

- Bruciatori con potenze da 3,3 e 6,2 kW.
- Piani stampati con invasi antitraboccamento di liquidi.
- Termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Posapentola in ghisa.

GAS BOILING TOPS

- Burners available in 3,3 and 6,2 kW.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Thermocouple and piezoelectric ignition.
- Cast-iron pan support.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE GAS

- Quemadores con distintos niveles de potencia (3,3 kW y 6,2 kW).
- Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos.
- Termopar y encendido piezoeléctrico.
- Soporte de olla de fundición.

GAS-KOCHFLÄCHEN

- Brenner mit verschiedenen Leistungen (3,3 und 6,2 kW).
- Tiefgezogene Kochflächen mit Einkerbungen gegen das Austreten von Flüssigkeiten.
- Sicherheitsthermoelement mit Piezozündung.
- Topfträger aus Gusseisen.

PLANS DE CUISSON A GAZ

- Brûleurs avec puissance 3,3 et 6,2 kW
- Plans emboutis d'une seule pièce formant une cuvette anti-débordement.
- Thermocouple et allumage piézoélectrique
- Grille repose-casserole en fonte.

ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ

- К онфорки разной мощности из 3,3 и 6,2 кВт
- Штампованные поверхности с углублением против перелива жидкостей.
- Термопара и пьезоэлектрический механизм включения.
- Чугунная подставка для кастрюль.



PIANI COTTURA ELETTRICI VETROCERAMICA

- Resistenze all'infrarosso, anche a doppia zona riscaldante (due zone su quattro nel modulo di larghezza 70 cm e una su due nella larghezza di 35 cm).
- Facilità di pulizia del piano in vetroceramica.
- Limitatore automatico di sicurezza contro le sovratemperature.
- Spia di sicurezza che indica quando il piano è caldo, anche con manopola in posizione OFF.
- Regolatori continui di potenza.

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOK TOPS

- Infra-red heating elements, even with double heating areas (2 cooking points out of 4 in the 70 cm width models, 1 out of 2 in the 35 cm module).
- Easy to clean glass ceramic surface.
- Automatic security limiter against overheating.
- Security signal lamp indicating any residual heat on the top, even when the appliance is switched off.
- Continuous power regulators.

SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS ELÉCTRICAS

- Resistencias al infrarrojo, también de doble superficie de calentamiento (dos zonas de cuatro en el módulo de 70 cm de anchura y una de dos en el módulo de 35 cm).
- Superficie vitrocerámica fácil de limpiar.
- Limitador automático de seguridad contra los excesos de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, también con aparato apagado.
- Reguladores continuos de potencia.

GLASKERAMIKHERDE

- Infrarot-Heizwiderstände, auch mit doppelter Heizzone (zwei von vier Zonen bei dem Modul mit Breite 70 cm und eine von zwei Zonen bei Breite 35 cm).
- Einfache Reinigung der Glaskeramikkochfläche.
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer gegen Übertemperaturen.
- Kontrollleuchte für heiße Kochfläche, auch bei Schalter auf OFF.
- Kontinuierliche Leistungsregler.

PLANS DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES

- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante (deux zones sur quatre sur le module intégral de 70 cm de largeur et une sur deux sur le module de 35 cm).
- Plan vitrocéramique lisse, facile et rapide à nettoyer.
- Limiteur automatique qui évite toute surchauffe excessive.
- Un témoin lumineux situé sur le plan signale si la surface est encore chaude, même lorsque la manette est placée sur OFF.
- Régulateurs continus de puissance.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

- Инфракрасные тэны, также и с двойной о богревающей поверхностью (они присутствуют в двух зонах из четырех в модуле шириной 70 см, и в одной зоне из двух в модуле шириной 35 см).
- Стеклокерамическую поверхность можно легко чистить.
- Предохранительный автоматический ограничитель температуры от перегрева.
- Индикатор безопасности сигнализирует остаточный жар поверхности готовки, даже если ручка находится в положение ВЫКЛ.
- Регуляторы мощности плавного действия.



PIANI COTTURA ELETTRICI

- Piastre tonde di diametro 220 mm fissate ermeticamente al piano contro eventuali trafilamenti.
- Piani stampati con invasi antitraboccamento di liquidi.
- Precisione nell'impostazione della temperatura grazie a regolatori di potenza a 6 posizioni.
- Dispositivo per la sicurezza e la riduzione dei consumi che evita sovratemperature in assenza della pentola sulla piastra.

ELECTRIC BOILING TOPS

- Round hotplates (diameter 220 mm) hermetically sealed to the top to avoid infiltrations or seepage.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Precise temperature setting thanks to 6-position regulation knobs.
- For safety and energy saving, a device avoids overheating even when no pan is placed on the plates.

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

- Placas redondas de diámetro 220 mm fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.
- Superficie prensada con borde anti-rebose.
- Precisión en la regulación de la temperatura gracias a los conmutadores de potencia de 6 posiciones.
- Dispositivo para la seguridad y el ahorro energético que evita los excesos de temperatura, también sin recipientes sobre las placas.

ELEKTRO-KOCHFLÄCHEN

- Runde Platten mit Durchmesser 220 mm, die hermetisch auf der Kochfläche befestigt sind, umdas Einsickern von Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Tiefgezogene Kochflächen mit Einkerbungen gegen das Austreten von Flüssigkeiten.
- Präzise Temperatureinstellung dank der Leistungsregler mit 6 Positionen.
- Vorrichtung zur Sicherheit und zur Verbrauchssenkung, die Übertemperaturen vermeidet, auch wenn kein Kochtopf auf der Platte steht.

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUES

- Plaques rondes (diamètre 220 mm) fixées au plan de manière hermétique pour éviter toute infiltration.
- Plans emboutis d'une seule pièce avec de cuvettes anti-débordement.
- Réglage précis de la température de cuisson grâce à des régulateurs à 6 positions.
- Dispositif de sécurité et réduction des consommations qui évite les surchauffes en cas d'absence de casserole.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Герметичное крепление круглых конфорок диаметром 220 мм на поверхности не допускает просачивания никаких материалов.
- Штампованные поверхности со значительным углублением против перелива жидкостей.
- 6-позиционный регулятор мощности позволяет точно настраивать температуру.
- Устройство для безопасности и снижения расходов не допускает перегрев, в том числе и при отсутствии кастрюли на плите.



PIANI COTTURA A INDUZIONE

- La tecnologia più innovativa nella cottura orizzontale.
- Tutti top, con 2 o 4 zone riscaldanti con rispettivamente 1 o 2 generatori a comando indipendente.
- Risparmio energetico: lavora solo in presenza di pentola.
- Minima dispersione di calore nell'ambiente.
- Facilità di pulizia.
- Installabili su vani neutri, con porte e/o cassetti e su basi refrigerate.

INDUCTION COOK TOPS

- The most innovative technology in horizontal cooking.
- All tops have 2 or 4 heating zones with 1 or 2 independently controlled generators respectively.
- Energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- Installable on neutral elements, with doors and/or drawers and on refrigerated base units.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Todas sobre encimera, con 2 o 4 zonas de calentamiento provistas de 1 o 2 generadores, respectivamente, de control independiente.
- Ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- Instalables sobre compartimentos neutros, con puertas y/o cajones y sobre módulos bajos refrigerados.

INDUKTIONSKOCHFELDER

- Innovativste Technologie im horizontalen Kochen.
- Alle Tops mit 2 oder 4 Heizzonen und jeweils 1 oder 2 separat gesteuerten Generatoren.
- Energiesparend: funktioniert nur, wenn ein Topf aufliegt.
- Minimaler Wärmeverlust an die Umgebung.
- Einfache Reinigung.
- Kann in neutralen Fächern, in Fächern mit Türen oder Schubläden und auf Kühlunterschrankten installiert werden.

PLANS DE CUISSON À INDUCTION

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Tous les tops, avec 2 ou 4 zones chauffantes avec respectivement 1 ou 2 générateurs à commande indépendante.
- Économie d'énergie : travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.
- Installables sur compartiments neutres, avec portes et/ou tiroirs et sur bases réfrigérées.

ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Самая инновационная технология в горизонтальных системах приготовления.
- Все настольные, с 2 или 4 зонами нагрева с 1 или 2 генераторами с независимой системой управления.
- Энергосбережение: работает только при наличии кастрюли.
- Минимальные тепловые потери.
- Удобство очистки.
- Могут устанавливаться на нейтральных модулях, с дверцами и/или ящиками и на охлаждаемых модулях.



FRIGGITRICI ELETTRICHE

- Piano superiore con invaso antiriboccamento di liquidi.
- Vasche con spigoli arrotondati per un'accurata pulizia.
- Ampia zona fredda per aumentare la durata dell'olio.
- Corpo resistenze basculante per facilitare la pulizia.

ELECTRIC FRYERS

- Pressed top with raised edges against overflow.
- Tanks with rounded corners to facilitate cleaning.
- Ample cold zone that increases the life of the oil.
- Tilting heating element group to facilitate cleaning.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Cubas con aristas redondeadas para una fácil limpieza.
- Amplia zona fría para aumentar la duración del aceite.
- Grupo de resistencias basculante para facilitar las operaciones de limpieza.

ELEKTRO-FRITEUSE

- Obere Fläche mit Einkerbung gegen das Austreten von Flüssigkeiten.
- Becken mit gerundeten Kanten für gründliches Reinigen.
- Große Kaltzone für längere Haltbarkeit des Öls.
- Kippbare Heizwiderstände bei den Elektrogeräten für einfache Reinigung.

FRITEUSES ELECTRIQUES

- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordement.
- Cuves avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vaste zone froide qui augmente la durée de l'huile.
- Groupe de résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Верхняя поверхность с углублением против перелива жидкостей.
- Ванны с закругленными углами обеспечивают тщательную чистку.
- Широкая “холодная зона” увеличивает срок сохранности масла.
- В электрических моделях поворотный корпус тэнов облегчает чистку ванны.



BAGNOMARIA ELETTRICO

- Conservazione alla perfetta temperatura ed umidità di cibi caldi.
- Costruite in acciaio inox con resistenze poste sotto vasca.
- Vasche con spigoli arrotondati dimensionate per contenere recipienti GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm).
- Regolazione termostatica fino a 90 °C e termostato contro le sovratemperature.
- Scarico su fondo vasca con valvola a sfera.

ELECTRIC BAIN-MARIE

- Designed to keep already-cooked food at the perfect temperature and humidity.
- Built in stainless steel. Heating elements placed outside the tank.
- Tanks with easy-to-clean rounded edges, suitable to fit GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm) containers.
- Thermostatic regulation up to 90 °C and additional safety thermostat.
- Drain located on the bottom of the tank and equipped with a ball valve.

BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS

- Ideales para mantener a temperatura justa y humedad adecuada los alimentos calientes.
- Realizados en acero inoxidable con resistencias fuera de la cuba.
- Cubas con aristas redondeadas que pueden contener recipientes GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm).
- Temperatura regulable hasta 90 °C y termostato adicional contra los excesos de temperatura.
- Desagüe en la cuba con válvula de escape.

ELEKTRO BAIN-MARIE

- Warmhaltung von gegarten Speisen bei perfekter Temperatur und Feuchtigkeit.
- Aus Edelstahl mit außerhalb des Beckens untergebrachten Heizwiderständen.
- Becken mit abgerundeten Kanten für GN1/1 oder GN1/2 Behälter (h=150 mm).
- Thermostatische Regulierung bis 90 °C und Thermostat gegen Übertemperaturen bei den Elektrogeräten.

BAINS-MARIE ELECTRIQUES

- Appareils pour maintenir au chaud les aliments en garantissant une température et une humidité correctes.
- Construits en acier inox avec résistances placées hors de la cuve.
- Les cuves aux angles arrondis peuvent contenir des bacs GN1/1 ou GN1/2 (h=150 mm).
- Réglage thermostatique jusqu'à 90° et thermostat anti-surchauffe.
- Evacuation de l'eau avec un robinet à bille, qui se trouve sous la cuve.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАРМИТЫ

- Хранение горячих блюд при необходимой температуре и с нужной степенью влажности.
- Выполнены из нержавеющей стали с тэнами, находящимися вне ванны.
- Размеры ванн с закругленными углами позволяют устанавливать в них емкости GN1/1 или GN1/2 (В.=150 мм).
- Термостатическая регулировка температуры до 90°C термостат от перегрева.
- Дренаж расположен на дне емкости и оборудован шаровым краном.



SCALDAPATATE

- Mantenimento della temperatura e della consistenza dei cibi fritti per lungo tempo.
- Calore secco irradiato dall'alto sui cibi da una resistenza inserita in una parabola.
- Bacinella GN2/3 con falso fondo sagomato e forato, estraibile per agevolare la raccolta del prodotto.

CHIP SCUTTLES

- Ideal for keeping any fried food hot and crispy for a long time.
- Ceramic heating element positioned in a dish irradiates dry heat onto the food.
- GN2/3 scuttle with a perforated false bottom, removable to facilitate food collection.

CALIENTA-PATATAS

- Ideal para mantener calientes y fragrantes los alimentos fritos.
- Una resistencia de cerámica introducida en la parábola radia desde arriba calor seco sobre los alimentos.
- Bandeja GN2/3 con falso fondo perforado perfilado, extraíble para facilitar la recogida del producto.

FRITTENWANNE

- Aufrechterhaltung der Temperatur und der Konsistenz frittierter Speisen.
- Ein Heizelement im kreisförmigen Keramikparabel strahlt von oben mit trockener Wärme auf das Becken, in dem sich die Speisen befinden.
- Becken GN2/3 mit geformtem Siebboden, der herausnehmbar ist, um die Entnahme des Produkts zu vereinfachen.

RESERVE A FRITES

- Maintient longtemps la friture croustillante et à température.
- Une résistance insérée dans la parabole en céramique rayonne, par le haut, une chaleur sèche sur les aliments.
- Bac 2/3 avec faux fond perforé, galbé et extractible qui permet de récupérer le produit avec facilité.

ИНФРАКРАСНЫЙ МАРМИТ

- Отличное поддержание температуры и хрустящих жареных блюд.
- Керамический тэн в отра.жающей параболе подает сухое тепло сверху вниз на блюда.
- Емкость размером GN2/3 с ложным съемным, перфорированным и фасонным дном облегчает сбор продукта.



CUOCIPASTA

- Capienti vasche in acciaio inox AISI 316 da 23 litri di capacità.
- Vasche con spigoli arrotondati per facilitare la pulizia.
- Possibilità di utilizzare cestelli Gastronorm di varie misure (non in dotazione).
- Troppopieno sfioratore per lo scarico di amido residuo e schiume.
- Rubinetto per il riempimento della vasca posto sul pannello comandi.
- Cestelli non in dotazione.

PASTA COOKERS

- High capacity tanks (23 lt) made in AISI 316 stainless steel.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- Suitable for different types of Gastro Norm baskets (not supplied as standard).
- Spillway overflow for draining residual starch and foams.
- Tank filling tap positioned on the front panel.
- Baskets are not supplied as standard.

CUECE-PASTA

- Cubas de gran capacidad (23 l) en acero inox AISI 316.
- Cubas con aristas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Pueden contener cestos GN de varias medidas (no se entregan de serie).
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo para el llenado de la cuba situado en el panel delantero del aparato.
- Cestas no incluidas.

NUDELKOCHER

- Geräumige Edelstahlbecken AISI 316 mit 23 Liter Fassungsvermögen.
- Becken mit gerundeten Kanten für einfache Reinigung.
- Möglichkeit der Verwendung von Gastronorm Körben in verschiedenen Größen (nicht mitgeliefert).
- Überlauf zum Entfernen von Reststärke und Schäumen.
- Hahn zum Befüllen des Beckens an der Schaltblende.
- Körbe auf Anfrage.

CUISEURS A PATES

- Cuves en acier inox AISI 316 de grande apacité (23 l).
- Cuves aux bords arrondis qui facilitent le nettoyage.
- Ils peuvent contenir des paniers GN de différentes mesures (sur demande).
- Trop-plein de déversement pour l'évacuation des résidus d'amidon et de mousse.
- Robinet de remplissage du bac placé en façade.
- Paniers sur demande.

МАКАРОНОВАРКА

- Вместительные ванны из нержавеющей стали AISI 316 объемом 23 литра.
- Ванны с закругленными углами облегчают чистку.
- Можно использовать корзины Gastronorm разных размеров (не входят в оснастку).
- Перелив для слива остатков крахмала и пены.
- Кран заполнения ванны расположен на передней панели прибора.
- корзины не входят в комплект.



FRY TOP

- Piano cottura realizzato con piastre di acciaio di elevato spessore.
- Disponibili piastre lisce, rigate cromate.
- Alzatine perimetrali paraspruzzi.
- Regolazione termostatica da 80 a 300 °C.

FRY TOP

- Cooking top made of a thick stainless steel plate.
- Available are smooth, ribbed or chromium-plated plates.
- Splash back on three sides.
- Temperature adjustable from 80 to 300 °C.

FRY TOP

- Planchas construidas con placas de acero de elevado espesor.
- Disponibles planchas lisas, rayadas cromadas.
- Bordes perimetrales contra salpicaduras.
- Termostato regulable de 80 a 300 °C.

GRILLPLATTEN

- Kochfläche aus dicken Stahlplatten.
- Mit glatten, gerillten, verchromten oder aus Bimetall Flächen erhältlich.
- Umlaufende Spritzschutzleisten.
- Thermostatregulierung von 80 bis 300 °C bei den Elektromodellen.

PLAQUES A SNACKER

- Construites avec des plaques en acier de grande épaisseur.
- Disponibles versions lisses, rainurées ou chromées.
- Bords anti-éclaboussures.
- Réglage thermostatique de 80 à 300 °C.

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Плита со стальными поверхностями большой толщины.
- Поставляются гладкие, рифленные или хромированные поверхности.
- Защитные бортики по периметру от брызг.
- Термостатическая регулировка температуры от 80 до 300 °C.



LAVELLO

- Lavelli dotati di vasca stampata con angoli arrotondati, troppopieno a sfioratore e piletta di scarico da 1,5".
- Miscelatore a leva disponibile a richiesta.

SINK UNITS

- Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon.
- Single lever tap upon request.

FREGADEROS

- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5".
- Grifo monomando a pedido.

SPÜLBECKEN

- Spülen mit tiefgezogenem Becken mit gerundeten Kanten, Überlauf und Abfluss 1,5".
- Einhebelmischer auf Anfrage.

EVIER

- Eviers avec bac embouti aux angles arrondis, trop-plein de déversement et bonde de 1,5 ''.
- Robinet mélangeur à levier sur demande.

МОЙКИ

- Мойки имеют штампованную ванну с закругленными углами, отверстие против перелива воды и слив размером 1,5".
- Смеситель с ручками по запросу.



BRASIERE MULTIFUNZIONE

- Fondo in acciaio duplex per conducibilità e resistenza alla corrosione.
- Capacità vasca 7,5 l.
- Temperature da 80 a 300 °C.
- Termostato di lavoro e termostato di sicurezza contro le sovratemperature.
- Fondo di spessore 10 mm.

MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS

- Tank bottom manufactured out of duplex steel combining corrosion resistance and great heat conductivity.
- Tank capacity 7,5 l.
- Working temperature range from 80 to 300 °C.
- Safety thermostat provided together with a working thermostat to avoid over temperature.
- 10 mm thick bottom.

SARTENES MULTIFUNCIÓN

- Fondo de acero duplex, material que combina resistencia a la corrosión con una perfecta conductividad térmica.
- Capacidad de 7,5 l.
- Termostato de funcionamiento, regulable desde 80 hasta 300 °C.
- Termostato de seguridad contra recalentamientos.
- Fondo de 10 mm de espesor.

MULTIBRÄTER

- Boden auf Duplexstahl für Leitfähigkeit und Korrosionsbeständigkeit .
- 7,5 Liter Fassungsvermögen.
- Temperaturen von 80 bis 300 °C.
- Sicherheitsthermostat und Arbeitsthermostat gegen Übertemperaturen.
- 10 mm Boden Stärke.

SAUTEUSES ELECTRIQUES MULTIFONCTIONS

- Fond en acier duplex pour améliorer la conductibilité et résistance à la corrosion.
- Capacité de la cuve 7,5 l.
- Températures de 80 à 300 °C.
- Thermostat de travail et thermostat de sécurité anti-surchauffe.
- Fond de 10 mm d'épaisseur.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ

- Жарка основным способом проводится на дне чаши, выполненной из композитной нержавеющей стали,объединяющую устойчивость к коррозии с отличной теплопроводностью.
- Емкость ванна : 7,5 литров.
- Рабочий диапазон температур от 80 до 300 °C.
- Кроме рабочего термостата оснащена критическим от перегрева.
- Толщина дна 10 мм.

