

emotion for professional people



fr

es

ru

# modular cooking emotion

-  
700  
900

Download  
catalogues



modular



# emotion for professional people

**Modular** a voulu réaliser quelque chose en plus par rapport aux équipements professionnels classiques, un produit capable de répondre aux critères de puissance, fiabilité et élégance. Le haut rendement, la qualité des matériaux, la fiabilité, la sécurité et le design captivant font de Emotion votre cuisine idéale.

*Emotion nace para ofrecer mucho más que las cocinas profesionales tradicionales. Un producto capaz de satisfacer las necesidades de potencia, fiabilidad y seguridad, ofreciendo, al mismo tiempo un diseño elegante e imponente. Las líneas armoniosas de los planos de trabajo facilitan la limpieza del equipo, y la forma y la inclinación de los mandos resultan cómodos y fácilmente visibles.*

*emotion была разработана с целью предложить потребителю нечто большее по сравнению с классическими профессиональными кухнями. Оборудование, соответствующее требованиям в области прочности, надежности и безопасности и, одновременно с этим, отличающееся изысканным и величественным дизайном. Гармоничные контуры рабочих поверхностей облегчают очистку изделий, форма и угол наклона ручек делают их удобными и эргономичными.*

# it's not just cooking

## design

raffiné et imposant

*diseño refinado  
e imponente*

*Изысканный и  
впечатляющий дизайн*



## ergonomic

boutons ergonomiques degré de protection à l'eau IPX5

*Mandos ergonómicos con protección contra el agua IPX5*

*Эргономичные ручки со степенью водонепроницаемости IPX5.*

## high quality

plans emboutis grande épaisseur, Inox  
AISI 304 1,5 mm / 2 mm / 3 mm

*Planos estampados de gran espesor AISI  
304 1,5 mm / 2 mm / 3 mm*

*Штампованные рабочие поверхности  
увеличенной толщины, из нержавеющей  
стали AISI 304 1,5 мм / 2 мм / 3 мм*

## grids

grille en fonte grande  
épaisseur

*Rejillas en acero de gran  
espesor*

*Чугунная решетка  
увеличенной толщины*



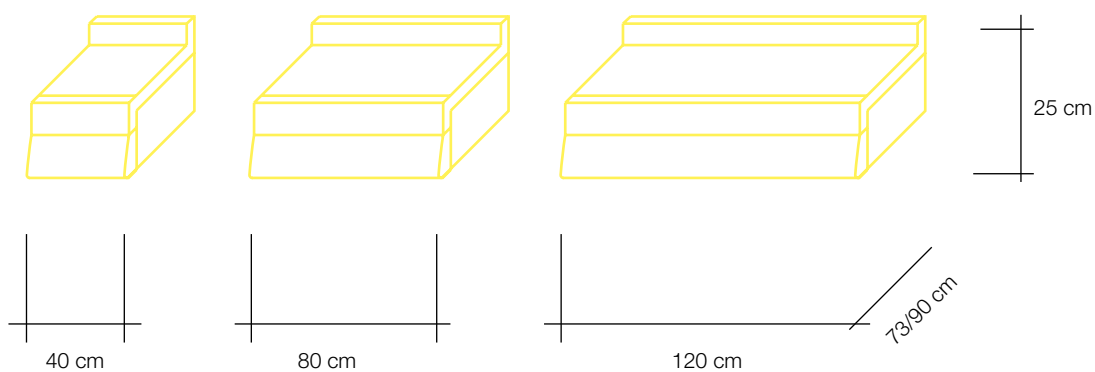
# modularity

-  
700  
900

**version top**

*módulos top*

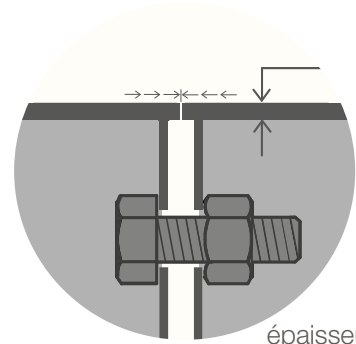
*настольные версии*



**systeme commun grâce à  
l'encadrement et les vis**

*sistema de unión de equipos  
(lado a lado) con tornillos*

*боковая двухсторонняя  
система соединения*



épaisseur jusqu'à  
30/10

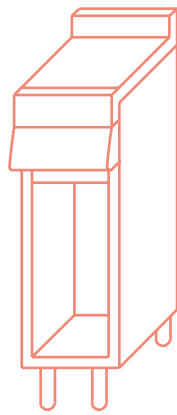
*hasta 3 mm  
de espesor*

*толщина до  
3 мм*

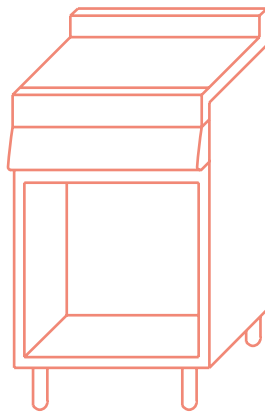
**version monobloc**

*modelos monoblock*

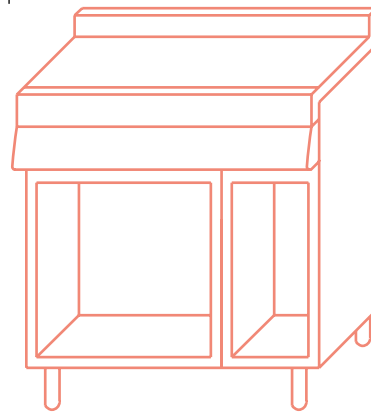
*моноблочные версии*



40 cm



80 cm



120 cm

87 cm

**gas ranges**





## fourneaux gaz

Les fourneaux à feux ouverts Emotion sont disponibles en nombreux modèles, 2, 4, 6 et 8 feux dans les versions tops, sur meuble ou sur four. (\*série 900 uniquement).

## cocinas a gas

Las cocinas con fuegos abiertos Emotion están disponibles en una gran gama de modelos, 2, 4, 6 y 8\* fuegos en versiones top, sobre horno o base. (\* Solo en la serie 900)

## газовые плиты

Предлагаются многочисленные модели плит с открытым пламенем Emotion с 2, 4, 6 и 8\* комфорками, которые могут изготавливаться в настольной версии, устанавливаться на подставку либо на духовой шкаф. (\*только в серии 900).

1  
Grilles en fonte simples facilement amovibles et lavables en lave-vaisselle, brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton, couronne simple de 3,5 kW, double couronne de 6 - 7,5\* et 10\* kW. (\*série 900 uniquement). Plans emboutis: 3 ou 2 mm série 900; 2 ou 1,5 mm série 700

2  
Modèles spéciaux avec des brûleurs à anneau triple et double commande de 16 kW

3  
Four en acier inox. Capacité GN 2/1 avec 3 tiers tagère. Contre-porte du four en acier inox avec joint à labyrinthe.

1  
Rejillas en acero fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Quemadores en acero con repartellama en bronce, monocorona de 3,5 kW, doble corona de 6, 7,5\* y 10\* kW. (\* Solo en la serie 900). Planos estampados de 2 o 3 mm en la serie 900 y 1,5 o 2 mm en la serie 700. Cubas con desagüe ya que admiten agua para una fácil limpieza.

2  
Disponibles modelos especiales con quemadores de triple corona, doble control, 16 kW.

3  
Hornos fabricados en acero inox, con capacidad para 3 bandejas GN 2/1. Contra puerta en acero inox con junta de laberinto.

1  
Раздельные легкосъемные решетки из чугуна моются в посудомоечной машине. Мощность однорядных горелок из чугуна с латунными рассекаателями пламени составляет 3,5 кВт, двурядных - 6 - 7,5\* кВт и 10\* кВт (\*только в серии 900). Штампованные рабочие поверхности толщиной 3 либо 2 мм в серии 900 и 1,5 мм в серии 700.

2  
специальная мощность: новые модели горелок с тройной короной, двойное управление, 16 кВт.

3  
Духовка выполнена из нержавеющей стали, вместимость 3 GN 2/1. Внутренняя дверца духового шкафа из нержавеющей стали с уплотнительным лабиринтом.



## elements



2 brûleurs  
2 fuegos  
2 горелки



4 brûleurs  
4 fuegos  
4 горелки



6 brûleurs  
6 fuegos  
6 горелок



8 brûleurs  
(*série 900 uniquement*)

8 fuegos  
(*solo en la serie 900*)

8 горелок только в  
серии 900



serie 700



serie 900



special power

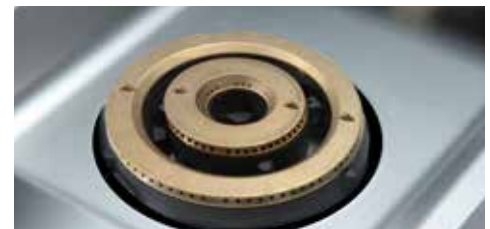
## extreme or special power?



extreme: brûleurs en fonte avec chapeau de brûleur en laiton, double couronne.

extreme: fuegos doble corona, rejillas en acero de gran espesor.

extreme: двухрядные горелки из чугуна и латуни, чугунная решетка увеличенной толщины



special power: modèles spéciaux avec des brûleurs brûleurs à anneau triple et double commande de 16 kW.

modelos especiales con quemadores de triple corona, doble control, 16 kW.

специальная мощность: новые модели горелок с тройной короной, двойное управление, 16 кВт.





**fourneaux gaz**  
cocinas a gas  
газовые плиты

<b>image</b> diseno изображение	<b>modele</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>puissance brûleurs (kW)</b> potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	<b>puissance four gaz (kW)</b> potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	<b>puissance four électrique (kW)</b> potencia horno eléctrico (kW) мощность газового электрического шкафа (кВт)	<b>puissance gaz totale (kW)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>Puissance électrique totale (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
	<b>EM 70/40 PCG-P</b>	40x73x87 h	1x6 1x3,5	-	-	9,5	-	-
	<b>EM 70/80 PCG-P</b>	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	-	21,5	-	-
	<b>EM 70/120 PCG-P</b>	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	-	33,5	-	-
	<b>EM 70/80 CFG</b>	80x73x87 h	3x6 1x3,5	8	-	29,5	-	-
	<b>EM 70/80 CFGE</b>	80x73x87 h	3x6 1x3,5	-	6	21,5	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/120 CFG</b>	120x73x87 h	5x6 1x3,5	8	-	41,5	-	-
	<b>EM 70/120 CFGE</b>	120x73x87 h	5x6 1x3,5	-	6	33,5	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/120 CFGG</b>	120x73x87 h	5x6 1x3,5	10	-	43,5	-	-
	<b>EM 70/40 PCGJ-P</b>	40x73x87 h	1x16	-	-	16	-	-

**special power**

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.  
 Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.  
 Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.



**fourneaux gaz**  
cocinas a gas  
газовые плиты

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) мощность газового электрического шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 90/40 PCG-P</b>	40x90x87 h	1x10 1x6	-	-	16	-	-
	<b>EM 90/80 PCG-P</b>	80x90x87 h	3x10 1x6	-	-	36	-	-
	<b>EM 90/120 PCG-P</b>	120x90x87 h	4x10 2x6	-	-	52	-	-
	<b>EM 90/80 CFG</b>	80x90x87 h	3x10 1x6	8	-	44	-	-
	<b>EM 90/80 CFGE</b>	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFGEV</b>	80x90x87 h	3x10 1x6	-	6	36	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 CFG</b>	120x90x87 h	4x10 2x6	8	-	60	-	-
	<b>EM 90/120 CFGE</b>	120x90x87 h	4x10 2x6	-	6	52	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 CFGEV</b>	120x90x87 h	4x10 2x6	-	6	52	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 CFGG</b>	120x90x87 h	4x10 2x6	12	-	64	-	-
	<b>EM 90/160 CFG</b>	160x90x87 h	6x10 2x6	8+8	-	88	-	-
	<b>EM 90/160 CFGE</b>	160x90x87 h	6x10 2x6	-	6+6	72	12	380-415V 3N 50-60Hz
<b>special power</b>								
	<b>EM 90/40 PCGJ-P</b>	40x90x87 h	1x16 1x6	-	-	22	-	-
	<b>EM 90/80 PCGJ-P</b>	80x90x87 h	2x16 2x6	-	-	44	-	-
	<b>EM 90/80 CFGJ</b>	80x90x87 h	2x16 2x6	8	-	52	-	-

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.  
 Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.  
 Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

**gas/electric  
solid top**



### **plaques coup-de-feu gaz**

Ces équipements sont indiqués pour les divers types de cuisson nécessitant un chauffage indirect de la casserole, comme sauces et aliments braisés. Le plan lisse et les différentes températures disponibles sur la plaque offrent une grande versatilité de cuisson. Plaque radiante avec trou central. Chauffage par brûleur central de 12 kW pour la série 900 et 9 kW pour la série 700. Température maximale atteinte au centre de la plaque: 500°C.

### **placas radiantes a gas**

*Idóneas para comidas que requieren largas cocciones tales como salsas y guisos. El plano liso y la diferente temperatura disponible garantizan una enorme versatilidad. Placa radiante con orificio central. El calentamiento se transmite mediante un quemador central de 12 kW en la serie 900 y 9 kW en la serie 700. En la zona central alcanza una temperatura de 500° C.*

*Disponibles también en versiones miniplaca radiante con 2 o 4 fuegos.*

### **газовая плита со сплошной рабочей поверхностью**

Данное оборудование рекомендуется для различных блюд, требующих длительного приготовления, например, подливок, тушеного мяса и т.п. Газовая плита со сплошной рабочей поверхностью и центральным отверстием. Нагрев осуществляется посредством установленной в центре горелки на 12 кВт в аппаратах серии 900 и на 9 кВт в серии 700. Горелка нагревает центральную рабочую зону до 500°C.

### **plaques coup-de-feu électriques**

Coup de feu électrique avec plaque en acier doux satiné d'épaisseur élevée et facile à nettoyer. Quatre zones de cuisson indépendantes permettent à l'utilisateur de choisir les températures sur les différentes zones de la plaque.

### **placas radiantes eléctricas**

*Las placas radiantes eléctricas están dotadas de placa en acero dulce de elevado espesor satinadas y de fácil limpieza. Cuatro zonas de cocción independientes que permiten diferentes temperaturas en varias zonas de la placa.*

### **Электрические**

Электрическая плита с сатинированной сплошной рабочей поверхностью увеличенной толщины выполнена из мягкой стали, легко чистится. Благодаря 4 независимым зонам приготовления оператор может использовать различные температуры в отдельных зонах плиты.



## elements



plaque coup-de-feu gaz

*placa radiante*

*Газ-газовая плита со  
сплошной рабочей  
поверхностью*



1/2 plaque coup-de-feu + 2  
brûleurs

*1/2 placa radiante + 2 fuegos*

*мини-плита со сплошной  
рабочей поверхностью + 2  
конфорки*



Plaque coup-de-feu + 2  
brûleurs

*placa radiante + 2 fuegos*

*плита со сплошной  
рабочей поверхностью  
+ 2 конфорки*



1/2 plaque coup-de-feu + 4 brûleurs

*1/2 placa radiante + 4 fuegos*

*мини-плита со сплошной рабочей  
поверхностью + 4 конфорки*



*serie 700*

plaque coup-de-feu  
électrique

*placa radiante eléctrica*

*Электрическая плита*



*serie 900*

plaque coup-de-feu électrique

*placa radiante eléctrica*

*Электрическая плита*

## 700/900 details

*serie 700*



*serie 900*









plaques coup-de-feu  
placas radiantes  
ПЛИТЫ СО СПЛОШНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) Potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 70/80 TPG-P</b>	80x73x87 h	9	-	-	9	-	-
	<b>EM 70/80 TPFG</b>	80x73x87 h	9	8	-	17	-	-
	<b>EM 70/120 TPFG</b>	120x73x87 h	9(p) 2x6(f)	8	-	29	-	-
	<b>EM 70/80 TPPCG-P</b>	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	-	-	18	-	-
	<b>EM 70/80 TPPCFG</b>	80x73x87 h	6(p) 2x6(f)	8	-	26	-	-
	<b>EM 70/120 TPPCG2-P</b>	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5(f)	-	-	27,5	-	-
	<b>EM 70/120 TPPCFG2</b>	120x73x87 h	6(p) 3x6(f) 1x3,5(f)	8	-	35,5	-	-
	<b>EM 70/80 TPE-P</b>	80x73x87 h	4x2,5	-	-	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 TPFE</b>	80x73x87 h	4x2,5	-	6	-	16	380-415V 3N 50-60Hz

f (feux); p (plaque)

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

f (fuegos); p (placa radiante)

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

(f)= Электрическая конфорка; (p)= Газовая конфорка.

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.



plaques coup-de-feu  
placas radiantes  
плиты со сплошной поверхностью

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance brûleurs (kW) Potencia por fuego (kW) мощность горелок x конфорку (кВт)	puissance four gaz (kW) potencia horno a gas (kW) мощность газового духового шкафа (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	puissance gaz totale (kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	EM 90/80 TPG-P	80x90x87 h	12	-	-	12	-	-
	EM 90/80 TPFG	80x90x87 h	12	8	-	20	-	-
	EM 90/120 TPFG	120x90x87 h	12(p) 1x6(f) 1x10(f)	8	-	36	-	-
	EM 90/80 TPPCG-P	80x90x87 h	7(p) 1x6(f) 1x10(f)	-	-	23	-	-
	EM 90/80 TPPCFG	80x90x87 h	7(p) 1x6(f) 1x10(f)	8	-	31	-	-
	EM 90/120 TPPCG2-P	120x90x87 h	7(p) 1x6(f) 3x10(f)	-	-	43	-	-
	EM 90/120 TPPCFG2	120x90x87 h	7(p) 1x6(f) 3x10(f)	8	-	51	-	-
	EM 90/80 TPE-P	80x90x87 h	4x3,4	-	-	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 TPFE	80x90x87 h	4x3,4	-	6	-	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	EM 90/80 TPFEV	80x90x87 h	4x3,4	-	6	-	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

f (feux); p (plaque)

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

f (fuegos); p (placa radiante)

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.

(f)= Электрическая конфорка; (p)= Газовая конфорка.

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

**electric ranges**



### fourneaux électriques

Les fourneaux électriques Emotion 700 et 900 sont disponibles en 4 versions. Dans la série 700 il y a la possibilité de choisir entre plaques rondes ou carrées de la puissance de 2,5 kW. Les plaques électriques de la série 900 sont carrées avec une puissance de 3,5 kW ou 4 kW.

Dans toutes les 4 versions, les éléments sont hermétiquement scellés au plan et régulés par des commutateurs à 6 positions. Le design particulier et le système labyrinthe des boutons surent une protection contre les infiltrations de l'eau.

### cocinas eléctricas

*Emotion dispone de cuatro versiones diferentes: la serie 700 ofrece la posibilidad de elegir entre placas redondas o cuadradas de 2,6 kW cada una, mientras que la serie 900 ofrece la posibilidad de elegir placas cuadradas de 3,5 o 4 kW.*

*Cada elemento es sellado herméticamente al plano y controlado por un mando con 6 posiciones. El especial diseño y el sistema de laberinto del mando garantizan la protección contra las filtraciones de agua.*

### электрические плиты

Электрические плиты Emotion могут изготавливаться в 4 версиях. Серия 700 оснащается круглыми либо квадратными конфорками мощностью 2,6 кВт; серия 900 комплектуется квадратными конфорками мощностью 3,5 либо 4 кВт. Конфорки на моделях всех серий герметично закреплены на рабочей поверхности и регулируются при помощи 6-ти позиционных переключателей. Специальный дизайн и система с лабиринтом ручек обеспечивают защиту от водопроницаемости.

1  
Plaques rondes en fonte, disponibles uniquement dans la série 700.

2  
Plaques en fonte à haute résistance thermique.

1  
*Placas redondas en acero disponibles solamente en la serie 700.*

2  
*Placas cuadradas en acero de alto rendimiento térmico.*

1  
Круглые чугунные конфорки Имеются только а серии 700.

2  
Квадратные конфорки с высокой КПД.



## elements



2 plaques rondes  
2 *placas redondas*  
2 круглые  
конфорки



4 plaques rondes  
4 *placas redondas*  
4 круглые конфорки



2 plaques carrées  
2 *placas cuadradas*  
2 квадратные  
конфорки



4 plaques carrées  
4 *placas cuadradas*  
4 квадратные конфорки



6 plaques carrées, série 900 uniquement  
6 *placas cuadradas, solo en la serie 900*  
6 квадратные конфорки, только в серии 900



2 plaques basculantes  
2 *placas basculantes*  
опрокидываемые  
конфорки



4 plaques basculantes  
4 *placas basculantes*  
опрокидываемые конфорки

### serie 700

Plaques rondes de 2,6 kW chacune.

*Placas redondas de 2,6 kW cada una.*

*Круглые конфорки мощностью 2,6 кВт каждая.*

### serie 700 & 900

*série 700: plaques rondes ou carrées de la puissance de 2,6 kW. Les plaques électriques de la série 900 sont carrées avec une puissance de 3,5 kW ou 4 kW.*

*Serie 700: placas eléctricas redondas o cuadradas con una potencia de 2,6 kW. Serie 900: placas eléctricas cuadradas con una potencia de 3,5 ó 4 kW.*

*Квадратные конфорки мощностью 2,6 кВт для серии 700 и 3,5-4 кВт для серии 900*

### serie 900

Plaques basculantes de 4 kW chacune.

*Placas basculantes con potencia de 4 kW cada una.*

*Опрокидываемые конфорки мощностью 4 кВт каждая*



serie 700

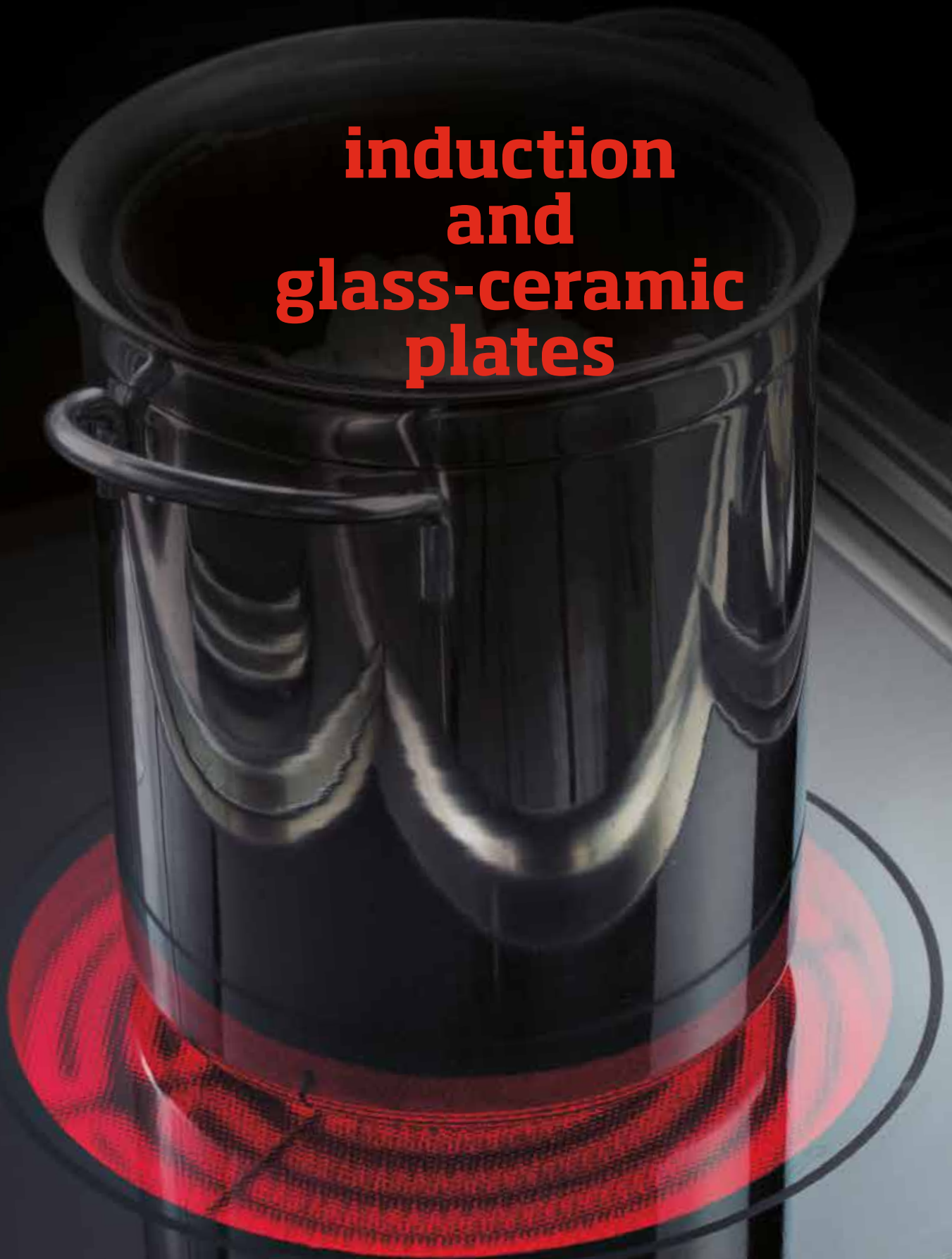
image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	puissance plaque (kW) potencia placa (kW) мощность конфорки (кВт)	puissance four électrique (kW) potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 70/40 PCE-P</b>	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 PCE-P</b>	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 CFE</b>	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/40 PCEQ-P</b>	40x73x87 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 PCEQ-P</b>	80x73x87 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 CFEQ</b>	80x73x87 h	4x2,6	6	16,4	380-415V 3N 50-60Hz

serie 900

	<b>EM 90/40 PCE-P</b>	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PCE-P</b>	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFE</b>	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFEV</b>	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 PCES-P</b>	40x90x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 CFE</b>	120x90x87 h	6x4	6	30	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 CFEE</b>	120x90x87 h	6x4	9	33	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PCES-P</b>	80x90x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFES</b>	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFESV</b>	80x90x87 h	4x3,5	6	20	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 PCER-P</b>	40x90x87 h	2x4	-	8	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PCER-P</b>	80x90x87 h	4x4	-	16	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFER</b>	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFERV</b>	80x90x87 h	4x4	6	22	380-415V 3N 50-60Hz

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.  
 Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta.  
 Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

**induction  
and  
glass-ceramic  
plates**





### induction

Les plaques à induction sont idéales pour ceux qui souhaitent bénéficier d'un haut rendement en temps réduits et d'un nettoyage facile. Disponibles en 2 ou 4 zones, de 3,5 kW dans la série 700 et de 5 kW dans la série 900, les plaques à inductions Emotion garantissent un rendement optimal sans dispersions thermiques et sans chauffage du plan de travail. Les zones de cuisson s'activent uniquement en contact direct avec des casseroles spécifiques (Ø casserole minimum 12 cm).

### vitrocéramique

Les plaques vitrocéramiques offrent au chef un contrôle élevé de la température et une facilité de nettoyage du plan de travail. Les zones concentriques permettent d'atteindre une température de 500° C en quelques secondes.

### inducción

*Las cocinas de inducción son idóneas si se necesita alta productividad en un tiempo reducido. A esto se suma su fácil limpieza. Disponibles con 2 o 4 zonas de 3,5 kW en la serie 700 y de 5 kW en la serie 900, las inducciones de la serie Emotion garantizan un rendimiento óptimo sin dispersión del calor en el ambiente y sin el calentamiento de la superficie de trabajo. Las zonas de cocción se activan solo con el contacto de ollas específicas. (Ø mínimo de olla: 12 cm).*

### vitrocerámica

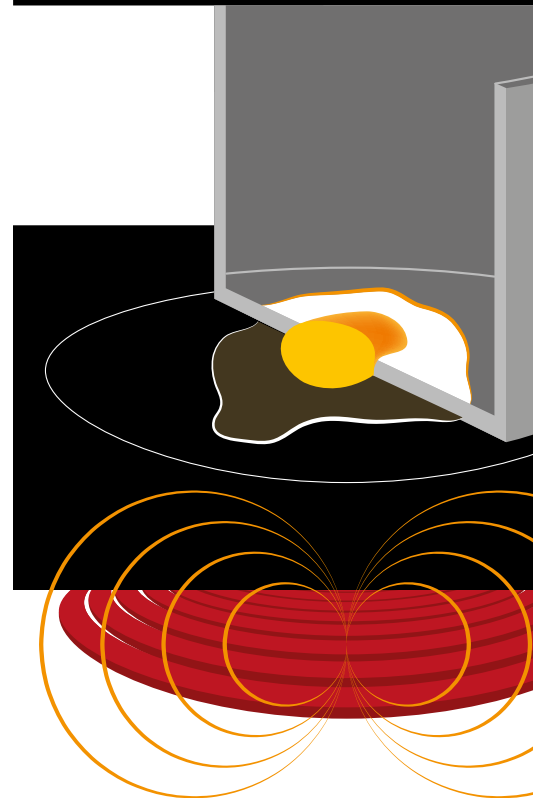
*Las vitrocerámicas ofrecen a los chefs un elevado control de la temperatura de trabajo y una fácil limpieza de la superficie de trabajo. Las zonas concéntricas de estos equipos permiten la regulación de la temperatura hasta 500° C en pocos segundos.*

### ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

И н д у к ц и о н н ы е плиты гарантируют максимально высокую производительность, быстрые сроки приготовления и легкую очистку. Плиты с 2 либо 4 рабочими зонами имеют мощность 3,5 кВт в серии 700 и 5 кВт в серии 900. Индукционные плиты Emotion обеспечивают оптимальную производительность без рассеивания тепла по рабочему помещению и не нуждаются в подогреве рабочей поверхности. Варочные зоны активируются только при непосредственном контакте с кастрюлями (минимальный диаметр кастрюли ≥12 см).

### стеклокерамические плиты

Жарочные поверхности из стеклокерамики обеспечивают шеф-повару особо точный контроль рабочей температуры и легкую очистку рабочей поверхности. Концентрические зоны нагрева этих аппаратов позволяют за несколько секунд достигать температуры 500°С.



## elements



2 zones  
2 zonas  
2 Зоны



4 zones  
4 zonas  
4 Зоны



2 zones  
2 zonas  
2 Зоны



4 zones  
4 zonas  
4 Зоны



wok 5 kW

### induction

2 ou 4 zones de travail avec puissance 3,5 kW pour la série 700 et 5 kW pour la série 900. Disponible aussi la version Wok de 3,5 kW

### inducciones

2 ó 4 zonas de trabajo con potencia 3,5 kW en la serie 700 y 5 kW en la 900. Disponible también la versión Wok de 5 kW.

### ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

2 или 4 рабочие зоны с мощностью 3,5 кВт для серии 700 и 5 кВт для серии 900. Также имеется версия Wok мощностью 5 кВт.

### vitrocéramique

Série 700: 2,5 kW pour chaque zone  
Série 900: 3,4 kW pour chaque zone.

### vitrocerámicas

Serie 700: 2,5 kW para cada zona.  
Serie 900: 3,4 kW para cada zona.

### стеклокерамические плиты

Серия 700: 2,5 кВт на каждую зону нагрева. Серия 900: 3,4 кВт на каждую зону нагрева.



**vitrocéramique**  
vitrocerámicas  
стеклокерамика

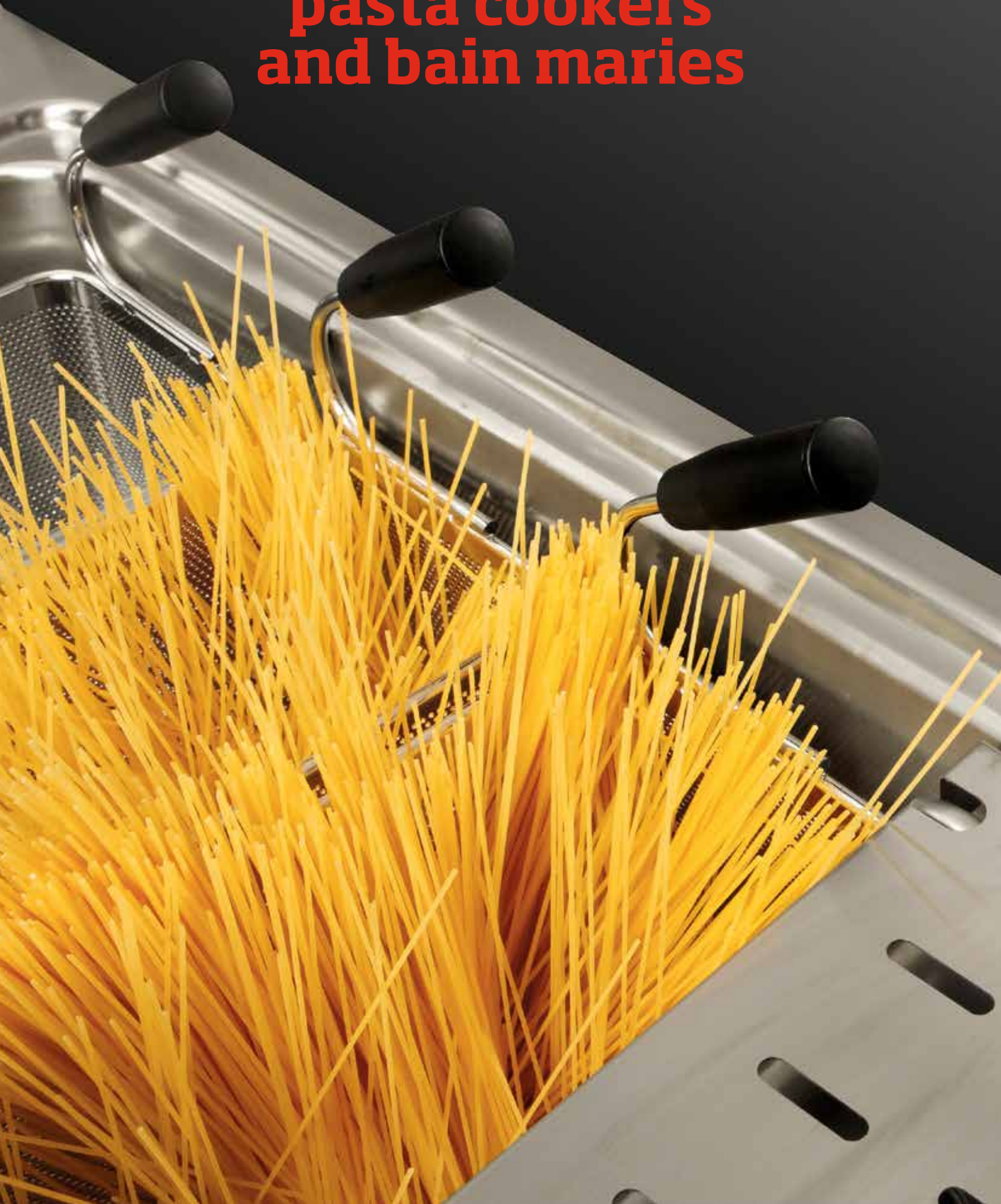
<b>image</b> diseño изображение	<b>modèle</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>puissance plaque (kW)</b> potencia placa (kW) мощность конфорки (кВт)	<b>puissance four électrique (kW)</b> potencia horno eléctrico (kW) газового электрического шкафа (кВт)	<b>puissance électrique totale (kW)</b> potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
	<b>EM 70/40 PVE-P</b>	40x73x87 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 PVE-P</b>	80x73x87 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 CFVE</b>	80x73x87 h	4x2,5	6	16	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 PVE-P</b>	40x90x87 h	2x3,4	-	6,8	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PVE-P</b>	80x90x87 h	4x3,4	-	13,6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFVE</b>	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CFVEV</b>	80x90x87 h	4x3,4	6	19,6	380-415V 3N 50-60Hz

**induction**  
inducciones  
ИНДУКЦИЯ

	<b>EM 70/40 IND-P</b>	40x73x87 h	2x3,5	-	7	380-415V 50-60Hz
	<b>EM 70/80 IND-P</b>	80x73x87 h	4x3,5	-	14	380-415V 50-60Hz
	<b>EM 70/40 INDW-P</b>	40x73x87 h	1x5	-	5	380-415V 50-60Hz
	<b>EM 90/40 IND-P</b>	40x90x87 h	2x5	-	10	380-415V 50-60Hz
	<b>EM 90/80 IND-P</b>	80x90x87 h	4x5	-	20	380-415V 50-60Hz
	<b>EM 90/40 INDW-P</b>	80x90x87 h	1x5	-	5	380-415V 50-60Hz

Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert  
 Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta  
 Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

# **pasta cookers and bain maries**



### cuiseurs à pâtes

Le cuiseur à pâtes dans la version gaz propose certaines caractéristiques importantes : remplissage de l'eau par électrovalve, brûleurs à flamme stabilisée avec allumage automatique par dispositif électrique, cuve emboutie en AISI 316, remplissage d'eau rapide ou de rajout, contrôle de présence d'eau par pressostat. Ceci permet d'éviter le fonctionnement de la machine «à sec» préservant ainsi la cuve de toute déformation éventuelle. Versions électriques: résistances rotatives.

### cuecepastas

*Las versiones Extreme se distinguen por los detalles: la carga del agua se lleva a cabo mediante una electroválvula, cubas estampadas en acero AISI 316 y su completo rendimiento viene regulado mediante un presostato de seguridad, para evitar el funcionamiento de la máquina en seco, preservando así la cuba de posibles deformaciones. En los modelos eléctricos el calentamiento se lleva a cabo a través de resistencias giratorias que permiten una mejor limpieza*

### макаронуварки

Газовые макаронуварки версии Extreme характеризуются некоторыми важными деталями: заливка воды осуществляется через электроклапан, горелки со стабилизатором пламени и пилотная горелка включаются при помощи пьезоэлемента, штампованная ванна изготавливается из стали AISI 316; уровень наполнения ванны контролируется защитной системой, которая предохраняет макаронуварку от работы «всухую», а ванну – от деформаций. Нагревательные элементы являются поворотными, за счет чего обеспечивается легкая очистка ванны.

### cuiseurs à pâtes

Versions électriques: résistances blindées à l'extérieur de la cuve et contrôle thermostatique du chauffage. Thermostat de sécurité en cas de démarrage à sec. Versions gaz avec brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve, avec régulation par valve thermostatique de sécurité avec thermocouple. Température de l'eau réglable de 30° à 90°C. Vidange de l'eau par enlèvement du trop-plein. Faux fond perforé et traverse de support des bacs fournis en dotation.

### baños maría

*Modelos eléctricos dotados de resistencias blindadas externas a la cuba y calentamiento con control termostático. Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en cuba. Alimentación a gas con quemadores en acero inox externos a la cuba, con regulación mediante válvula termostática de seguridad con termocopia. Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90° C. Desagüe con rebosadero. En dotación se incluye un falso fondo perforado y travesaño para sujeción de las cubetas.*

### мармиты

Электропитание с бронированными ТЭНами, установленными с наружной стороны ванны, и система нагрева с регулировкой температуры с помощью реле. Защитный термостат, обеспечивающий защиту в случае запуска нагрева ванны без воды. Газовое питание с горелками из нержавеющей стали, установленными с наружной стороны ванны, с регулировкой при помощи защитного термостатического клапана с термопарой. Регулировка температуры воды от 30° до 90°C. Слив воды через заглушку. Комплектуется перфорированной вставкой и поперечной перекладкой держателем гастроемкостей.



## elements



1 cuve  
1 cuba  
1 ванна



2 cuves  
2 cubas  
2 ванны



### **cuisseur à pâtes série 700/900**

Série 700: capacité cuve 26 litres  
Série 900: capacité cuve 40 litres

### **cuecepastas serie 700/900**

Cuba de 26 litros en la serie 700  
y 40 litros en la serie 900.

### **макаронварки serie 700/900**

макаронварки серии 700/900  
Модели серии 700 оснащаются ваннами  
на 26 л, емкость ванн на моделях серии  
900 – 40 л.

### **bain-marie**

Série 700: cuve GN 1/1 ou GN 2/1  
Série 900: cuve GN 1/1+1/3 ou GN 2/1+  
2x1/3

### **Baños maría**

Serie 700: cuba para cubetas GN 1/1 o  
GN 2/1 en el módulo doble.  
Serie 900: cuba para cubetas GN 1/1+1/3  
o GN 2/1+ 2x1/3 en el módulo doble.

### **мармиты**

Серия 700 комплектуется ваннами GN  
1/1 либо GN 2/1. Размеры ванн серии  
900: GN 1/1+1/3 либо GN 2/1 + 2x1/3

## extreme or simple?



extreme: remplissage d'eau  
par electrovalve.

extreme: carga del agua mediante  
electro-válvula

макаронварки extreme заливка воды  
через электроклапан



simple: remplissage d'eau par robinet  
mécanique.

simple: carga del agua mediante grifo  
mecánico





газовые макаронварки simple заливка  
воды через механический кран.







700

**cuisseurs à pâtes**  
суперпастас  
макаронуварки


extreme

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	no. de cuves nº de cubas кол-во чаш	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 70/40 CPG</b>	40x73x87 h	1	26	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/40 CPE</b>	40x73x87 h	1	26	-	5,6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 CPG</b>	80x73x87 h	2	26+26	21	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 CPE</b>	80x73x87 h	2	26+26	-	11,2	380-415V 3N 50-60Hz

simple

	<b>EM 70/40 CPGS</b>	40x73x87 h	1	26	9,5	-	-
	<b>EM 70/40 CPES</b>	40x73x87 h	1	26	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 CPGS</b>	80x73x87 h	2	26+26	19	-	-
	<b>EM 70/80 CPES</b>	80x73x87 h	2	26+26	-	15,2	380-415V 3N 50-60Hz

**bain-marie**  
baños maría  
мармиты

	<b>EM 70/40 BMG-P</b>	40x73x87 h			3	-	-
	<b>EM 70/80 BMG-P</b>	80x73x87 h			6	-	-
	<b>EM 70/40 BME-P</b>	40x73x87 h			-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BME-P</b>	80x73x87 h			-	3	380-415V 3N 50-60Hz





**cuisseurs à pâtes**  
cucinepastas  
макаронуварки

extreme

<b>image</b> diseño изображение	<b>modèle</b> model модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>no. de cuves</b> nº de cubas кол-во чаш	<b>capacité cuve L</b> capacidad cuba L Объем чаши Литров	<b>puissance gaz totale(kW)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>puissance électrique totale (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
	<b>EM 90/40 CPG</b>	40x90x87 h	1	40	14	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/40 CPE</b>	40x90x87 h	1	40	-	8,5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CPG</b>	80x90x87 h	2	40+40	28	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 CPE</b>	80x90x87 h	2	40+40	-	17	380-415V 3N 50-60Hz

simple

	<b>EM 90/40 CPGS</b>	40x90x87 h	1	40	11,8	-	-
	<b>EM 90/40 CPES</b>	40x90x87 h	1	40	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 CPGS</b>	80x90x87 h	2	40+40	23,6	-	-
	<b>EM 90/80 CPES</b>	80x90x87 h	2	40+40	-	18	380-415V 3N 50-60Hz

**bain-marie**  
baños maría  
мармиты

	<b>EM 90/40 BMG-P</b>	40x90x87 h			3	-	-
	<b>EM 90/80 BMG-P</b>	80x90x87 h			6	-	-
	<b>EM 90/40 BME-P</b>	40x90x87 h			-	2,2	220-240V 1N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BME-P</b>	80x90x87 h			-	4,4	380-415V 3N 50-60Hz

**fryers**



## friteuses

Fritures parfaites et croustillantes grâce à l'échauffement direct et indirect. Les friteuses gaz version Extreme sont équipées d'une cuve emboutie et les brûleurs externes permettent à cette cuve indépendante d'être facilement nettoyée.

## Freidoras

Frituras perfectas y crujientes gracias al calentamiento directo o indirecto. Las versiones a gas Extreme están dotadas de cuba estampada libre con quemadores externos, mientras que los modelos eléctricos incorporan resistencias de alto rendimiento. Las altas potencias instaladas (casi 1 kw/lt.) permiten frituras de alta calidad.

## фритюрницы

Идеально прожаренные и хрустящие блюда благодаря системе прямого или косвенного нагрева. Газовые фритюрницы комплектуются штампованной ванной, за счет наружной установки горелок обеспечивается ее легкая очистка; в электрических моделях нагрев обеспечивается за счет высокопроизводительных ТЭНов.

1  
Versions gaz: cuve avec zone froide.

2  
Versions électriques: résistances rotatives.

1  
Modelos a gas Extreme: Cuba libre para una mejor limpieza.

2  
Modelos eléctricos: resistencias rotantes.

1  
Газовые модели: ванна с наружными горелками для легкой очистки

2  
Электрические модели оснащаются поворотными ТЭНами



1



2

## elements



1 cuve  
1 cuba  
1 ванна



2 cuves  
2 cubas  
2 ванны

### friteuses gaz

Série 700: capacité cuve: 13,17 litres.

Série 900: capacité cuve: 13,17, 21, 22 litres.

### Freidoras gas

Serie 700: cubas de 13 y 17 litros.

Serie 900: cubas de 13, 17, 21 y 22 litros.

### газовые фритюрницы

серия 700: ванны на 13 и 17 л.

серия 900: ванны на 13, 17, 21, 22 л.



2 cuves  
2 cubas  
2 ванны



1 cuves  
1 cuba  
1 ванна



2 cuves  
2 cubas  
2 ванны

### friteuses électrique

Série 700: capacité cuve: 13, 8+8, 17 litres

Série 900: capacité cuve: 13, 8+8, 17, 21 litres

### Freidoras eléctricas

Serie 700: cubas de 13, 8+8 y 17 litros.

Serie 900: cubas de 13, 8+8, 17 y 21 litros.

### электрические фритюрницы

серия 700: ванны на 13, 8+8, 17 л.

серия 900: ванны на 13, 8+8, 17, 21 л.

## extreme or simple?

### extreme



cuve avec zone froide.

cuba con zona fría

горелки устанавливаются с  
наружной стороны ванны

### simple

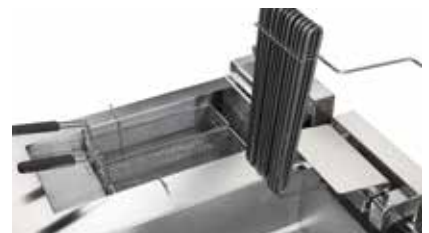


échangeurs en cuve.

intercambiadores en la cuba

теплообменники устанавливаются  
в ванне

### serie 700: FRE10X-T



résistances basculantes pour les  
modeles FRE10X série 700

resistencias basculantes para modelos  
FRE10X de la Serie 700

подъемные тены для моделей  
FRE10X серии 700
























	<b>image</b> diseño изображение	<b>modèle</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>no. de cuves</b> n° de cubas кол-во чаш	<b>capacité cuve L</b> capacidad cuba L Объем чаши Литров	<b>puissance gaz totale(kW)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>Puissance électrique totale (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
<b>extreme</b>		<b>EM 70/40 FRG13VL</b>	40x73x87 h	1	13	12	0,1	220-240V 1N 50Hz
		<b>EM 70/80 FRG13VL</b>	80x73x87 h	2	13+13	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
		<b>EM 70/40 FRG17VL</b>	40x73x87 h	1	17	16,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
		<b>EM 70/80 FRG17VL</b>	80x73x87 h	2	17+17	33	0,2	220-240V 1N 50Hz
<b>simple</b>		<b>EM 70/40 FRGS13 PW</b>	40x73x87 h	1	13	12	-	-
		<b>EM 70/80 FRGS13 PW</b>	80x73x87 h	2	13+13	24	-	-
		<b>EM 70/40 FRE13</b>	40x73x87 h	1	13	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FRE13</b>	80x73x87 h	2	13+13	-	24	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 FRE8+8</b>	40x73x87 h	2	8+8	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 FRE17</b>	40x73x87 h	1	17	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FRE17</b>	80x73x87 h	2	17+17	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 FRE10X-T</b>	40x73x25 h	1	10	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FRE10X-T</b>	80x73x25 h	2	10+10	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 SPE-P</b>	40x73x87 h			-	1	220-240V 1N 50-60Hz

image código изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	no. de cuves n° de cubas кол-во чаш	capacité cuve L capacidad cuba L Объем чаши Литров	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 90/40 FRG13VL</b>	40x90x87 h	1	13	12	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 FRG13VL</b>	80x90x87 h	2	13+13	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/40 FRG17VL</b>	40x90x87 h	1	17	16,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 FRG17VL</b>	80x90x87 h	2	17+17	33	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/40 FRG21VL</b>	40x90x87 h	1	21	19	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 FRG21VL</b>	80x90x87 h	2	21+21	38	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/40 FRGS13 PW</b>	40x90x87 h	1	13	12	-	-
	<b>EM 90/80 FRGS13 PW</b>	80x90x87 h	2	13+13	24	-	-
	<b>EM 90/40 FRGS22 PW</b>	40x90x87 h	1	22	20	-	-
	<b>EM 90/80 FRGS22 PW</b>	80x90x87 h	2	22+22	40	-	-
	<b>EM 90/40 FRE13</b>	40x90x87 h	1	13	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 FRE13</b>	80x90x87 h	2	13+13	-	24	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 FRE8+8</b>	40x90x87 h	2	8+8	-	14	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 FRE17</b>	40x90x87 h	1	17	-	16,5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 FRE17</b>	80x90x87 h	2	17+17	-	33	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 FRE21</b>	40x90x87 h	1	21	-	20	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 FRE21</b>	80x90x87 h	2	21+21	-	40	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 SPE-P</b>	40x90x87 h			-	1	220-240V 1N 50-60Hz

# griddles





### **fry-top**

Large gamme de produits, plus de 80 modèles. La plaque est hermétiquement soudée au plan embouti, permettant ainsi d'obtenir une zone de travail unique encaissée, avec des angles complètement arrondis.

### **fry Top**

*La gama dispone de más de 80 modelos caracterizados por su alto rendimiento y limpieza. Las planchas están soldadas herméticamente al plano estampado, obteniendo así una única superficie de trabajo encastrada con ángulos completamente redondeados. (Modelos Extreme)*

### **жарочные поверхности**

*В ассортимент входит более 80 моделей, отличающихся высокой производительностью и легкостью очистки. Конфорка герметично приваривается к штампованной поверхности, за счет чего образуется единая встроенная рабочая зона, а углы оказываются полностью закругленными.*



1

1  
Les plaques, de 15 mm d'épaisseur, peuvent être en acier doux ou chromé\*, lisses, nervurées ou ½ lisses ½ nervurées. (\*Série 900 uniquement). Plaque soudée au plan embouti, angles arrondis.

1  
*Modelos Extreme. Las planchas de 15 mm de espesor pueden ser en acero dulce o cromadas\*, lisas, ranuradas o mitad lisa y mitad ranurada. (\*Solo en la serie 900). Planchas soldadas al plano estampado, ángulos redondeados.*

1  
*Изготавливаемые из мягкой либо хромированной\* стали поверхности толщиной 15 мм могут быть полностью гладкими, рифлеными или комбинированными. (\*имеются только в серии 900)*

2  
Grand tiroir de collecte de la graisse.

2  
*Gran cajón recoge grasas*

2  
*Вместительный жироборник.*



2

## elements



plaque lisse  
*plancha lisa*  
гладкая  
жарочная  
поверхность



plaque lisse  
*plancha lisa*  
гладкая жарочная  
поверхность



plaque nervurée  
*plancha ranurada*  
рифленая  
жарочная  
поверхность



*plastra nervurée*  
*plancha ranurada*  
рифленая жарочная  
поверхность



plaque lisse-nervurée  
*plancha lisa-ranurada*  
комбинированная  
жарочная поверхность

## extreme or simple?

### extreme



plaque soudée au plan embouti, angles  
arrondis.  
*plancha soldada al plano, ángulos  
redondeados.*  
герметично приваренные рабочие  
поверхности, закругленные углы

### simple



plaque soudée et encaissée.  
*plancha soldada y encastrada.*  
сварная и встраиваемая жарочная поверхность





	<b>image</b> diseño изображение	<b>modèle</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>finition plaque</b> acabado de superficies текстура поверхности	<b>puissance gaz totale(kW)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>Puissance électrique totale (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
extreme		<b>EM 70/40 FTG-P</b>	40x73x87 h		6	-	-
		<b>EM 70/40 FTRG-P</b>	40x73x87 h		6	-	-
		<b>EM 70/80 FTG-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
		<b>EM 70/80 FTRG-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
		<b>EM 70/80 FTRRG-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
simple		<b>EM 70/40 FTGS-P</b>	40x73x87 h		6	-	-
		<b>EM 70/40 FTRGS-P</b>	40x73x87 h		6	-	-
		<b>EM 70/80 FTGS-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
		<b>EM 70/80 FTRGS-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
		<b>EM 70/80 FTRRGS-P</b>	80x73x87 h		12	-	-
extreme		<b>EM 70/40 FTE-P</b>	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 FTRE-P</b>	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTE-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTRE-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTRRE-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
simple		<b>EM 70/40 FTES-P</b>	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/40 FTRES-P</b>	40x73x87 h		-	5,4	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTES-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTRES-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 70/80 FTRRES-P</b>	80x73x87 h		-	10,8	380-415V 3N 50-60Hz

Version chromée disponible pour les modèles extreme.  
Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Las versiones extreme están disponibles con Plancha cromada.  
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

Хромированная версия доступна для моделей Extreme.  
Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.



	<b>image</b> diseño изображение	<b>modèle</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>finition plaque</b> acabado de superficies текстура поверхности	<b>puissance gaz otale(kW)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>Puissance électrique (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltaje напряжение
extreme		<b>EM 90/40 FTG-P</b>	40x90x87 h		7	-	-
		<b>EM 90/40 FTRG-P</b>	40x90x87 h		7	-	-
		<b>EM 90/80 FTG-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
		<b>EM 90/80 FTRG-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
		<b>EM 90/80 FTTRG-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
simple		<b>EM 90/40 FTGS-P</b>	40x90x87 h		7	-	-
		<b>EM 90/40 FTRGS-P</b>	40x90x87 h		7	-	-
		<b>EM 90/80 FTGS-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
		<b>EM 90/80 FTRGS-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
		<b>EM 90/80 FTTRGS-P</b>	80x90x87 h		14	-	-
extreme		<b>EM 90/40 FTE-P</b>	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/40 FTRE-P</b>	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTE-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTRE-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTRE-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
simple		<b>EM 90/40 FTES-P</b>	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/40 FTRES-P</b>	40x90x87 h		-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTES-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTRES-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz
		<b>EM 90/80 FTRES-P</b>	80x90x87 h		-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Version chromée disponible pour tous les modèles.  
Tous les modèles sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Las versiones extreme están disponibles con Plancha cromada.  
Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

Хромированная версия доступна для моделей Extreme.  
Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

grills



### **grille en pierre lavique gaz**

Grille en pierre lavique avec plan réalisé en acier inox Aisi 304. Chauffage par brûleurs en acier à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Deux zones de cuisson indépendantes. Distribution du gaz contrôlée par un robinet à valve de sécurité. Grille de cuisson en acier inox, avec ample rainurage pour l'écoulement des graisses.

Tiroir de collecte des graisses externe au top et extractible pour un nettoyage facilité.

### **acqua grilles**

L'évaporation de l'eau présente dans les récipients situés sous les brûleurs permet une cuisson délicate des plats.

Pour obtenir les mêmes résultats, des résistances blindées Incoloy ont été utilisées dans les modèles électriques.

Pour tous les modèles, grille de cuisson réversible en fonte, une face viande, une face poisson et légumes.

### **Parrillas de piedra volcánica**

*Parrilla de piedra volcánica con plano realizado en acero inox AISI 304. El calentamiento se transmite mediante quemadores de acero de llama estabilizada con llama piloto y termocopia de seguridad. Dos zonas de cocción independientes. Distribución del gas controlada por un válvula de seguridad. Parrilla de cocción en acero inox, con anchas ranuras para la difusión de las grasas. Cajón recoge grasas externo en la parte superior y extraíbles para una fácil limpieza.*

### **Parrillas de agua**

*La evaporación del agua presente en el contenedor situado bajo los quemadores permite una cocción delicada y uniforme de los alimentos sin alterar el gusto. Los modelos eléctricos consiguen los mismos resultados utilizando resistencias blindadas incoloy. Todos los modelos incluyen parrilla de cocción reversible en acero, con un lado para carne y otro para pescado o verdura. Esta es una particular forma de cocinar carne, pescado y verduras impidiendo que la grasa se queme.*

### **газовые лавовые грили**

Лавовый гриль, рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Нагрев осуществляется посредством стальных горелок со стабилизатором пламени с пилотной горелкой и защитной термопарой. Две независимые зоны приготовления. Подача газа регулируется при помощи вентиля с предохранительным клапаном. Жарочная решетка из нержавеющей стали с широкими желобками для стока жира. Благодаря особой конструкции гриля вы сможете готовить рыбу, мясо и овощи без сгорания жира. Комплектуется поддоном-жиросборником, который устанавливается с наружной стороны рабочей поверхности и является съемным для обеспечения оптимальной очистки.

### **газовые и электрические грили aqua grill**

Испарение воды из контейнера, установленного под горелками, обеспечивает равномерное прожаривание без изменения вкуса продуктов. Чтобы добиться аналогичного результата на электрических моделях, они оснащаются бронированными ТЭНами Incoloy. Чугунная жарочная решетка на всех моделях является двусторонней: с одной стороны готовится мясо, с другой – рыба и овощи.



## elements



acqua grille  
*parrilla de agua*  
Водяные грили



acqua grille  
*parrilla de agua*  
Водяные грили



grille en pierre  
laviqve  
*parrilla de lava  
volcánica*  
Грили на  
лавовом камне



grille en pierre laviqve  
*parrilla de lava volcánica*  
Грили на лавовом камне







**grille en pierre lavique**  
*rajilla de piedra volcánica*  
 Грили на лавовом камне

<b>image</b> disegno изображение	<b>modele</b> modelo модель	<b>dimensions (cm)</b> dimensiones (cm) размеры (см)	<b>puissance gaz totale(kw)</b> potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	<b>Puissance électrique totale (kW)</b> Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	<b>voltage</b> voltage напряжение
	<b>EM 70/40 GRL-P</b>	40x73x87 h	7,5	-	-
	<b>EM 70/80 GRL-P</b>	80x73x87 h	15	-	-
	<b>EM 90/40 GRL-P</b>	40x90x87 h	9,5	-	-
	<b>EM 90/80 GRL-P</b>	80x90x87 h	19	-	-

**acqua grille**  
*rajilla de agua*  
 Водяные грили

	<b>EM 70/40 GRACQG</b>	40x73x87 h	7,5	-	-
	<b>EM 70/80 GRACQG</b>	80x73x87 h	15	-	-
	<b>EM 70/40 GRACQE</b>	40x73x87 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 GRACQE</b>	80x73x87 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/40 GRACQG</b>	40x90x87 h	11	-	-
	<b>EM 90/80 GRACQG</b>	80x90x87 h	22	-	-
	<b>EM 90/40 GRACQE</b>	40x90x87 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 GRACQE</b>	80x90x87 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz

Les grilles pierre de lave sont disponibles en version top et sur placard ouvert.

Todos los modelos están disponibles también en versión top y sobre base abierta

Все модели могут выполняться в настольной версии и на открытой подставке.

# boiling pans



## мармиты

Ces produits sont idéaux pour tous les types de cuisson à immersion. Les versions à chauffage direct permettent de cuisiner de grandes quantités de pâtes, légumes, bouillons, soupes. En revanche, les modèles à chauffage indirect sont indiqués pour les cuissons les plus délicates comme celles des marmelades, sauces et autres produits similaires qui ne doivent pas coller au fond ou aux parois. Le fond du récipient est en acier inox AISI 316 d'une grande épaisseur.

Les **versions GAZ** sont équipées de brûleurs en acier inox haut rendement. Les versions indirectes sont munies d'une double paroi en acier inox AISI 304 et le contrôle de la pression passe par un pressostat, clapet de sécurité de 0,5 bar et manomètre analogique

Dans les **versions ÉLECTRIQUES**, le chauffage est obtenu par des résistances blindées fixées à l'intérieur de la double paroi.

Le niveau de l'eau dans la double paroi est géré par 2 robinets permettant le remplissage correct de l'eau. Disponibles avec une capacité de 50 litres pour la série 700 et 100 litres ou 150 litres pour la série 900.

Robinet d'évacuation frontale en laiton chromé équipé d'une poignée isolée de 1" 1/2 pour les modèles de 50 litres, 2" pour les modèles de 100 et 150 litres.

2 Remplissage en cuve par robinet d'eau fixe (eau chaude/froide).

## мармиты

*Ideales para todo tipo de cocción a inmersión. Las versiones con calentamiento directo están indicadas para la cocción de grandes cantidades de pasta, verduras, caldos y sopas, mientras que los modelos con calentamiento indirecto están indicadas para elaboraciones más delicadas tales como las mermeladas, salsas y otros productos similares que no deben estar en contacto con el fondo o las paredes. La parte inferior de la cuba está realizado en acero inox 316 de gran espesor.*

*Las versiones a gas están dotadas de quemadores en acero inox de alto rendimiento. Las versiones a gas indirectas disponen de una cuba fabricada en acero inox AISI 304, y el control de presión se lleva a cabo mediante un presostato, una válvula de seguridad de 0,5 bares y un manómetro analógico.*

*Las versiones eléctricas están dotadas de resistencias blindadas fijadas dentro de la cuba. La carga del agua en la cuba está gestionada por un sistema de grifos que garantizan el correcto llenado.*

1 Grifo de carga frontal en bronce cromado con mando aislante de 1" 1/2 en los modelos de 50 litros y 2" en los modelos de 100 y 150 litros.

2 Introducción del agua en la cuba mediante un grifo fijo (agua fría / agua caliente.)

## котлы

Версии с ПРЯМЫМ нагревом великолепно справляются с приготовлением большого количества макаронных изделий, овощей, бульонов, супов, тогда как модели с непрямым нагревом, рекомендуются для более деликатных блюд: джемов, подливок и т.п., которые не должны прилипнуть ко дну или стенкам. Дно чаши изготовлено из нержавеющей стали AISI 316 увеличенной толщины. ГАЗОВЫЕ версии комплектуются высокопроизводительными горелками из нержавеющей стали. ГАЗОВЫЕ версии с непрямым нагревом имеют специальную пароводяную рубашку из нержавеющей стали AISI 304; контроль давления осуществляется при помощи защитной системы давления, предохранительного клапана на 0,5 бар и аналогового манометра. ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ версии оснащены бронированными ТЭНами, установленными внутри рубашки. Заливка воды в рубашку осуществляется посредством двух кранов, обеспечивающих правильное наполнение. В серии 700 имеются котлы емкостью 50 л, а модели серии 900 имеют емкость 100 или 150 л.

1 Расположенный на фронтальной стороне кран слива из хромированной латуни укомплектован изолированной ручкой; модели на 50 л оснащаются кранами 1" 1/2, модели на 100 и 150 л – кранами 2".

2 Залив воды в чашу производится при помощи крана (горячая/холодная вода).




1




2



serie 700

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	chauffage tipo de calentamiento тип нагрева	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	Puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 70/80 PGD50</b>	80x73x87 h	50	D	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 PGI50</b>	80x73x87 h	50	I	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 PEI50</b>	80x73x87 h	50	I	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz

serie 900

	<b>EM 90/80 PGD50</b>	80x90x87 h	50	D	10,5	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PGD100</b>	80x90x87 h	100	D	21	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PGD150</b>	80x90x87 h	150	D	24	0,1	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PGI50</b>	80x90x87 h	50	I	10,5	0,3	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PGI100</b>	80x90x87 h	100	I	21	0,3	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PGI150</b>	80x90x87 h	150	I	24	0,3	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 PEI50</b>	80x90x87 h	50	I	-	12,3	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PEI100</b>	80x90x87 h	100	I	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PEI150</b>	80x90x87 h	150	I	-	21,3	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PED100</b>	80x90x87 h	100	D	-	12,1	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 PED150</b>	80x90x87 h	150	D	-	12,1	380-415V 3N 50-60Hz

D= chauffage direct I=chauffage indirect

D= calentamiento directo I=calentamiento indirecto

D= прямой нагрев I=непрямой нагрев

**bratt pans**



## sauteuses

Une machine multifonction adapté à la cuisson de sauces crémeuses, aliments braisés, poulets, escalopes, ragoût, fritures, risottos et beaucoup plus. Toutes les cuves sont en acier inox AISI 304 avec fonde en acier doux ou en acier inox AISI 304. Versions en métal composé (Compound) sur demande. Tous les modèles peuvent être demandés avec relevage manuel ou motorisé. Le remplissage d'eau dans la cuve se fait automatiquement par le bouton distributeur d'eau fixé sur la cheminée. Couvercle en acier inox AISI 304 équipé d'une grande poignée ergonomique. Disponibilité de modèles de 50 litres dans la série 700, le 80 litres et de 120 litres dans la série 900.

## versions gaz

Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox. Système d'allumage par décharge continue alimenté par une flamme pilote. Alimentation du gaz par valve thermostatique avec système de sécurité à thermocouple. Réglage des températures de 100°C à 285°C.

## versions électriques

Chauffage par résistances blindées en alliage. Contrôle des températures (100°C- 285°C) garanti par un thermostat connecté directement à l'interrupteur. Thermostat de sécurité intervenant en cas de fonctionnement anormal.

## Sartenes basculantes

*Equipo multifunción adecuado para la cocción de salsas cremosas, guisos, arroces, y muchos otros. Todas las versiones están fabricadas en acero inox AISI 304 con fondos en acero dulce y acero inox AISI 304. Versiones en Compound bajo pedido. Todos los modelos pueden ser suministrados con vuelco manual o motorizado. La introducción del agua en la cuba se realiza automáticamente mediante un pulsador con grifo. Tapa en acero inox AISI 304 dotada de maneta ergonómica.*

## Versiones a gas

*Calentamiento realizado mediante quemadores tubulares en acero inox Encendido por sistema de descarga continua alimentado por una llama piloto. Suministro de gas mediante válvula termostática con termopar de seguridad. Regulación de la temperatura de 100 a 285° C.*

## Versiones eléctricas

*Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas. Control de la temperatura (100 - 285° C) garantizada por termostato conectado directamente al interruptor. Termostato de seguridad que interviene en caso de funcionamiento anómalo.*

## опрокидываемые сковороды

Многофункциональный аппарат, предназначенный для приготовления густых подливок, жаркого, курятины, эскалопов, гуляша, ребрышек, яичниц, ризотто и многих других блюд. Все чаши изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 с дном из мягкой стали либо из нержавеющей стали AISI 304. По запросу изготавливаются версии из компаунда. Все модели могут оснащаться системой ручного либо моторизованного опрокидывания. Автоматическая заливка воды в чашу производится при помощи кнопки и водоподводящей трубки, установленной на дымоотводе. Крышка из нержавеющей стали AISI 304 с большой эргономичной ручкой.

## электрические версии

Нагрев посредством бронированных ТЭНов. Контроль температуры (100°C- 285°C) осуществляется термостатом, подсоединенным непосредственно к выключателю. Защитный термостат срабатывает в случае аномальной работы.

## газовые версии

Нагрев осуществляется посредством трубчатых горелок из нержавеющей стали. Включение при помощи системы с постоянным разрядом и пилотной горелки. Подача газа осуществляется через термостатический клапан, оснащенный защитной системой с термопарой. Регулировка температуры в диапазоне от 100°C до 285°C.



**sauteuses**  
sartenes basculantes  
опрокидываемые сковороды

serie 700









image d/serio изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	matériel cuve material de la cuba материал чаши	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) Potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 70/40 BMFE-P</b>	40x73x87 h	13		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BMFE-P</b>	80x73x87 h	29		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BRGF</b>	80x73x87 h	60	F	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 BRGI</b>	80x73x87 h	60	I	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 BREF</b>	80x73x87 h	60	F	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BREI</b>	80x73x87 h	60	I	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BREIM</b>	80x73x87 h	60	I	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 70/80 BRGFM</b>	80x73x87 h	60	F	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 BRGIM</b>	80x73x87 h	60	I	14	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 70/80 BREFM</b>	80x73x87 h	60	F	-	10	380-415V 3N 50-60Hz

inclinaison motorisée  
versiones motorizadas  
моторизованная



**brasiere**  
sartenes basculantes  
опрокидываемые сковороды

serie 900

image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)	capacité L capacidad L объем Литров	matériel cuve material de la caba материал чаши	puissance gaz totale(kW) potencia total gas (kW) общая мощность газовая версия (кВт)	puissance électrique totale (kW) potencia total eléctrica (kW) мощность электрическая версия (кВт)	voltage voltaje напряжение
	<b>EM 90/40 BMFE-P</b>	40x90x87 h	13		-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BMFE-P</b>	80x90x87 h	29		-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BRGF</b>	80x92,5x87 h	80	F	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 BRGI</b>	80x90x87 h	80	I	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 BREF</b>	80x92,5x87 h	80	F	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BREI</b>	80x92,5x87 h	80	I	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 BRGF</b>	120x92,5x87 h	120	F	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/120 BRGI</b>	120x90x87 h	120	I	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/120 BREF</b>	120x92,5x87 h	120	F	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 BREI</b>	120x92,5x87 h	120	I	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BRGFM</b>	80x92,5x87 h	80	F	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 BRGIM</b>	80x90x87 h	80	I	20	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/80 BREFM</b>	80x92,5x87 h	80	F	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/80 BREIM</b>	80x92,5x87 h	80	I	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 BRGFM</b>	120x92,5x87 h	120	F	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/120 BRGIM</b>	120x90x87 h	120	I	24	0,2	220-240V 1N 50Hz
	<b>EM 90/120 BREFM</b>	120x92,5x87 h	120	F	-	19	380-415V 3N 50-60Hz
	<b>EM 90/120 BREIM</b>	120x92,5x87 h	120	I	-	19	380-415V 3N 50-60Hz

inclinaison motorisée  
versiones motorizadas  
моторизированная

F= fer I= acier inoxydable

F= hierro I= inox

F= Железо I=Нержавеющая сталь

**neutral elements**



### **éléments neutres**

Les éléments neutres sont essentiels dans la cuisine comme point d'appui pour la préparation des aliments. Disponible en plusieurs versions: avec ou sans tiroir et modèles avec évier.

### **Elementos neutros**

*La gama finaliza con los elementos neutros, fundamentalmente como punto de apoyo para la preparación de los alimentos. Disponibles en las versiones con o sin cajón y modelos con fregadero.*

### **нейтральные элементы**

*Гамма дополняется нейтральными элементами – незаменимыми помощниками в приготовлении разнообразных блюд. Имеются различные версии: с ящиком или без, а также модели с мойкой.*

Placards neutres avec les angles intérieurs arrondis en finition H2 pour l'hygiène et la facilité de nettoyage. Sur demande, tous les appareils électriques et quelques modèles gaz peuvent être réalisés avec cette finition. Dans le cas vous avez déjà installé vos appareils Modular, il est possible de remplacer le placard standard avec la version H2.

*Base abierta H2 en acero inox para una higiene perfecta y una fácil limpieza. Pueden ser fabricados con este tipo de armarios todos los elementos eléctricos y algunos modelos a gas, incluso si ya se ha instalado una cocina Modular.*

*Компания Modular дополнительно разработала нейтральные элементы из нержавеющей стали с закругленными углами H2. Все электрическое оборудование и несколько газовых моделей могут изготавливаться с данными нейтральными шкафами, кроме того, эти элементы можно заказать отдельно - для кухни Modular, которая была приобретена ранее.*



**elements**













40 cm



80 cm

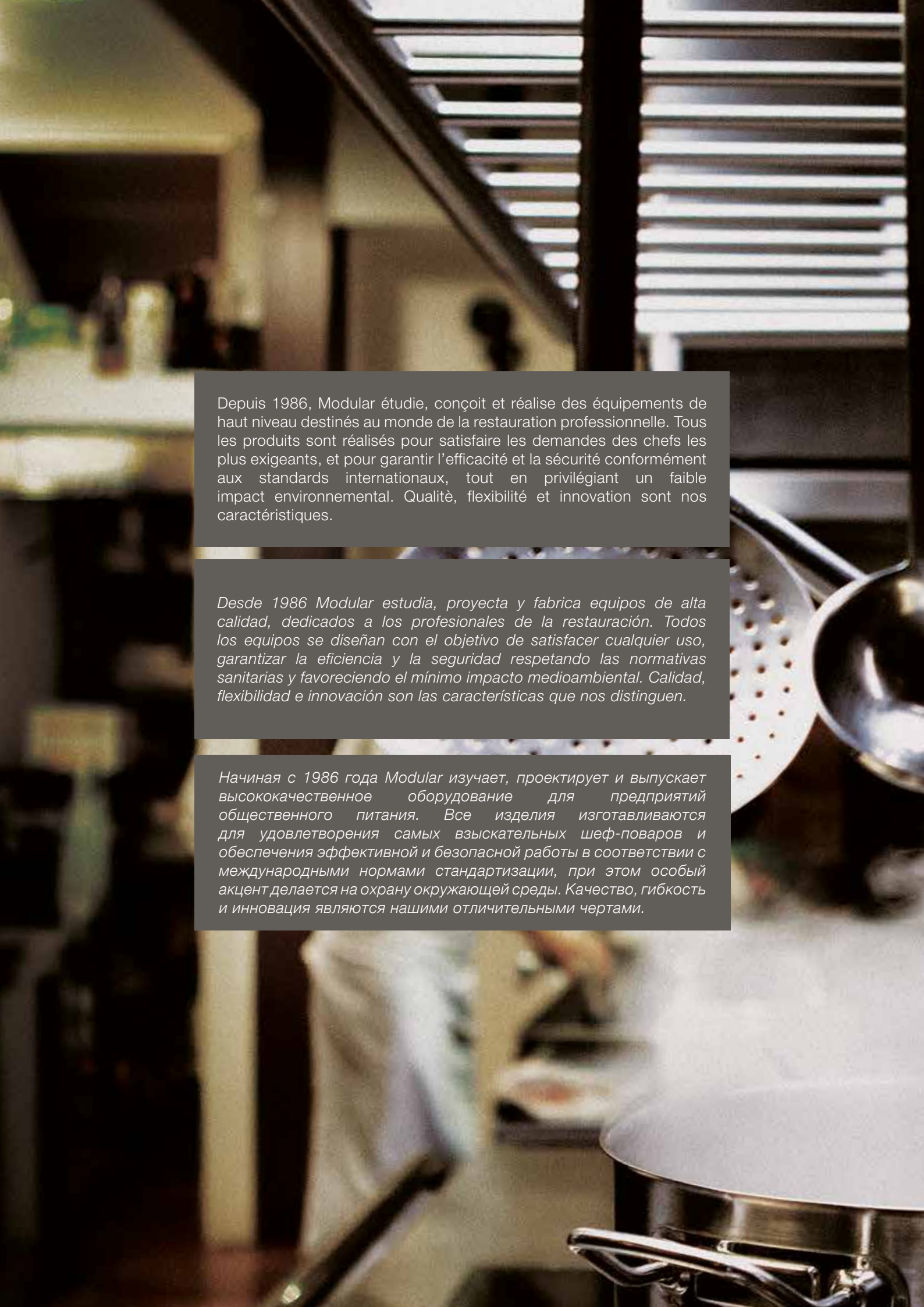


**éléments neutres**  
 elementos neutros  
 нейтральные элементы

	image diseño изображение	modèle modelo модель	dimensions (cm) dimensiones (cm) размеры (см)
serie 700		<b>EM 70/40 PL-P</b>	40x73x87 h
		<b>EM 70/80 PL-P</b>	80x73x87 h
		<b>EM 70/40 PLC-P</b>	40x73x87 h
		<b>EM 70/80 PLC-P</b>	80x73x87 h
		<b>EM 70/80 LA-P</b>	80x73x87 h
serie 900		<b>EM 90/40 PL-P</b>	40x90x87 h
		<b>EM 90/80 PL-P</b>	80x90x87 h
		<b>EM 90/40 PLC-P</b>	40x90x87 h
		<b>EM 90/80 PLC-P</b>	80x90x87 h
		<b>EM 90/80 LA-P</b>	80x90x87 h

Modèles avec tiroir  
 Modelos con cajón  
 Нейтральный элемент с выдвижным ящиком

Modèles avec tiroir  
 Modelos con cajón  
 Нейтральный элемент с выдвижным ящиком



Depuis 1986, Modular étudie, conçoit et réalise des équipements de haut niveau destinés au monde de la restauration professionnelle. Tous les produits sont réalisés pour satisfaire les demandes des chefs les plus exigeants, et pour garantir l'efficacité et la sécurité conformément aux standards internationaux, tout en privilégiant un faible impact environnemental. Qualité, flexibilité et innovation sont nos caractéristiques.

*Desde 1986 Modular estudia, proyecta y fabrica equipos de alta calidad, dedicados a los profesionales de la restauración. Todos los equipos se diseñan con el objetivo de satisfacer cualquier uso, garantizar la eficiencia y la seguridad respetando las normativas sanitarias y favoreciendo el mínimo impacto medioambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.*

*Начиная с 1986 года Modular изучает, проектирует и выпускает высококачественное оборудование для предприятий общественного питания. Все изделия изготавливаются для удовлетворения самых взыскательных шеф-поваров и обеспечения эффективной и безопасной работы в соответствии с международными нормами стандартизации, при этом особый акцент делается на охрану окружающей среды. Качество, гибкость и инновация являются нашими отличительными чертами.*



Les images sont fournies au but de démonstration et ne constituent pas un élément contractuel. Modular Professional se réserve le droit d'apporter toutes modifications aux images sans délai de préavis.

Las imágenes son únicamente informativas. Modular Professional se reserva el derecho a realizar modificaciones técnicas en cualquier momento sin previo aviso.

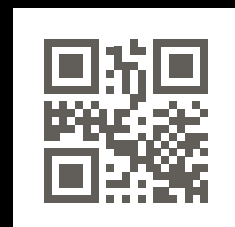
Изображения предоставляются только в иллюстративных целях и не являются договорным элементом. Modular Professional оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

**modular is**  
**cooking**  
**ovens**  
**dishwashing**  
**refrigeration**  
**cooking islands**  
**preparation**  
**for professional**  
**people**



modular professional s.r.l.  
via palù, 93  
31020 san vendemiano  
treviso italy  
ph. +39 0438 7714  
fax +39 0438 778399  
modular@modular.it

[www.modular.it](http://www.modular.it)



252.562.00