

ICON9000 PLUS

Per chi cerca
la robustezza estrema

I prodotti della linea Icon9000 Plus sono realizzati con piano in acciaio inox AISI 304 **spessore 3 mm**.

Per la configurazione dei prodotti e le diverse installazioni possibili, consultare le pagine introduttive della sezione Icon9000.













COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

FUOCHI APERTI







TOP 3 MM. Piano di cottura stampato in un'unica soluzione. Bruciatori da 4 kW (con spartifiamma monocorona), 7 e 10 kW (con spartifiamma a doppia corona). Tabella distribuzione bruciatori nella sezione introduttiva al capitolo. Griglie di piano in ghisa smaltata. Forno inferiore a gas STATICO (...G), PLURI-

VENTILATO (...GV) oppure elettrico STATICO (...E) o PLURI-VENTILATO (...EV), camera di cottura in acciaio inox AISI 430, guide porta-teglie smontabili a 3 livelli, capacità 3 teglie x GN 2/1, in dotazione 1 griglia GN 2/1, accensione a treno di scintille per versione gas. Vano laterale con guide stampate, capacità 6

contenitori GN 1/1.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T0FAA	CUCINA GAS 2 FUOCHI	40X92X25	17		
	1T0FAA	CUCINA GAS 4 FUOCHI	80X92X25	34		
	1T0FAB	CUCINA GAS 2 FUOCHI E PIASTRA RADIANTE DESTRA	80X92X25	23,5		
	2T0FAA	CUCINA GAS 6 FUOCHI	120X92X25	51		
	1T1FAG	CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO	80X92X75	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAGV	CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS PLURI-VENTILATO	80X92X75	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAEV	CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO PLURI-VENTILATO	80X92X75	34	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2T1FAAGV	CUCINA GAS 6 FUOCHI, FORNO A GAS PLURI-VENTILATO E VANO	120X92X75	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	NGA	GRIGLIA IN ACCIAIO PER 2 FUOCHI APERTI	35X75X5			
	VSX2	2 VASSOI INOX SOTTOBRUCIATORE PER FUOCHI APERTI				

ACCESSORI









	MOD.	DESCRIZIONE				
	VSX4	4 VASSOI INOX SOTTOBRUCIATORE PER FUOCHI APERTI				
	PLS	PIASTRA RADIANTE LISCIA PER FUOCHI APERTI	38,8X32,2X3			
	PRS	PIASTRA RADIANTE RIGATA PER FUOCHI APERTI	38,8X32,2X3			
	DPF	2 DISCHI IN GHISA SMALTATA, Ø 180 MM				
	NCEA	COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				
	NCEAM	COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS


TUTTAPIASTRA

TOP 3 MM. Per modelli GAS riscaldamento piastra tramite bruciatore centrale tubolare inox, accensione elettronica a treno di scintille. Per modelli ELETTRICI riscaldamento piastra tramite resistenze saldobrasate, controllo indipendente della temperatura sulle zone di lavoro. I

modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T0TPG	CUCINA GAS TUTTAPIASTRA	40X92X25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0TPG	CUCINA GAS TUTTAPIASTRA	80X92X25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0TPE	CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA	40X92X25		6	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	1T0TPE	CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA	80X92X25		12	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	NCEAM	COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				
	KPP	KIT PULIZIA PIASTRA				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS





PIASTRE ELETTRICHE

TOP 3 MM. Piano con invaso stampato per il contenimento dei liquidi e l'alloggiamento delle piastre in ghisa fissate al piano a tenuta di liquidi, commutatore a 5 posizioni per la regolazione delle temperature. Forno inferiore elettrico PLURI-VENTILATO (...EV), camera di cottura in acciaio inox

AISI 430, guide porta-teghe smontabili a 3 livelli, capacità 3 teglie x GN 2/1, in dotazione 1 griglia GN 2/1. Modelli predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza: 0TOPE4, 1TOPE4, 1T1PE4EV.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0TOPE4	CUCINA 2 PIASTRE ELETTRICHE	40X92X25	8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1TOPE4	CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE	80X92X25	16	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1T1PE4EV	CUCINA PIASTRE ELETTRICHE FORNO ELETTRICO PLURI- VENTILATO	80X92X75	24	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

ACCESSORI



	MOD.	DESCRIZIONE				
	NCEAM	COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS



VETROCERAMICA

TOP 3 MM. Piano di cottura con vetroceramica, inserito a filo e sigillato a tenuta di liquidi. Riscaldamento tramite induzione (...VT1I = induzione a singola zona, ...VT2I = induzione tuttazona) o infrarosso (...VTR). Per l'utilizzo di apparecchi ad induzione sono necessarie pentole in materiale idoneo. Modelli

predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza: 0T0VTR, 1T0VTR.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T0VT1I	CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 2 ZONE	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0T0VT2I	CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE TUTTAZONA	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1T0VT1I	CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 4 ZONE	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1T0VT2I	CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE TUTTAZONA	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0T0VTR	CUCINA VETROCERAMICA AD INFRAROSSO 2 ZONE	40X92X25	6,8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

ACCESSORI












	MOD.	DESCRIZIONE				
	PW350	PADELLA PER WOK Ø 30 CM	30X60X10			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

FRY TOP

TOP 3 MM. Piano stampato con depressione frontale per la raccolta e scarico dei liquidi. Piastra di cottura in compound o cromata, spessore 15 mm. Comandi indipendenti per singola zona di cottura, controllo termostatico della temperatura. Cassetto estraibile posto nel cruscotto per raccolta liquidi di cottura. Riscaldamento gas tramite bruciatori a 3 rami di fiamma, accensione

elettronica a treno di scintille; elettrico tramite resistenze corazzate in acciaio inox AISI 309. Sistema Cooking-Pro nei modelli elettrici. I modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

MOD.	DESCRIZIONE				
	0T0FT4G FRY TOP GAS PIASTRA CROMATA LISCIA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0T0FT7G FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	1T0FT7G FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	2T0FT7G FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz
	0T0FT4E FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	0T0FT7E FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1T0FT6E FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA/RIGATA	80x92x25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	1T0FT7E FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA	80x92x25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz
	2T0FT7E FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA	120x92x25		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	09PS	PARASCHIZZI PER FRY TOP 40 CM				
	19PS	PARASCHIZZI PER FRY TOP 80 CM				
	RFT	RASCHIATORE PER FRY TOP				
	KLRL	LAME LISCE E RIGATE PER RASCHIATORE FRY TOP				
	KPP	KIT PULIZIA PIASTRA				









COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

GRIGLIE





TOP 3 MM. Griglia di cottura inclinata in ghisa smaltata con trattamento superficiale nanotecnologico, che favorisce lo scivolamento del grasso di cottura e facilita la pulizia. Per i modelli gas, riscaldamento di piastrelle di ceramica tramite bruciatori a tre rami di fiamma in acciaio inox, comandati

da rubinetto valvolato con spia pilota e termocoppia. Per i modelli elettrici, riscaldamento griglia di cottura tramite resistenze a diretto contatto con la griglia. Vasca di contenimento acqua per la raccolta dei grassi e l'abbattimento fumi. Comandi indipendenti per ogni singola zona di cottura. Modelli

predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza: 0TOGRE, 1TOGRE.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0TOGRG	GRIGLIA CERAMICA GAS	40X92X25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1TOGRG	GRIGLIA CERAMICA GAS	80X92X25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0TOGRE	GRIGLIA ELETTRICA	40X92X25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1TOGRE	GRIGLIA ELETTRICA	80X92X25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

ACCESSORI


	MOD.	DESCRIZIONE				
	KPP	KIT PULIZIA PIASTRA				
	RGRG40	REGOLAZIONE ALTEZZA GRIGLIA GAS 40 CM				
	RGRG80	REGOLAZIONE ALTEZZA GRIGLIA GAS 80 CM				
	MGGRG	MENSOLA GRIGLIATA PER GRIGLIA GAS				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

PENTOLE

TOP 3 MM. Recipiente di cottura inserito sul piano, a tenuta, tramite saldatura continua. Bordino raccogli-condensa sul piano. Coperchio con cerniere, bilanciato, con maniglia. Riscaldamento gas oppure elettrico, indiretto. Recipiente rotondo realizzato con pareti in acciaio inox AISI 304 e

fondo in acciaio AISI 316L.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	1T1PI2G	PENTOLA GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 140 L	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1PI2E	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 140 L	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ

ACCESSORI








	MOD.	DESCRIZIONE				
	CPX102	COLAPASTA 2 SETTORI PER RECIPIENTI 100 L	50X50X41			
	CPX152	COLAPASTA 2 SETTORI PER RECIPIENTI 150 L	50X50X48			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

CUOCIPASTA

TOP 3 MM. Piano con vasca di cottura saldata a tenuta realizzata in acciaio inox AISI 316L; ampio involucro frontale per contenimento amidi e schiume; pianetti frontali per l'appoggio dei cestelli. Gestione automatica del riempimento vasca tramite rubinetto posto sul piano. Per modelli gas accensione elettronica

a treno di scintille. I cestelli sono accessori obbligatori. Per il sollevamento automatico dei cestelli scegliere l'accessorio 20T1SCP per ogni vasca, compatibile con tutti i modelli. Modelli predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza: 0T1CP1EH, 1T1CP2EH.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T1CP1GH	CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 40 L	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1CP2GH	CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40+40 L	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T1CP1EH	CUOCIPASTA ELETTRICA 1 VASCA 40 L	40X92X75	12		400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	1T1CP2EH	CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE 40+40 L	80X92X75	24		400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	20T1SCP	SOLLEVATORE CESTELLI PER CUOCIPASTA VASCA 40 L		0,2		230V 1N~ / 50HZ
	KSCP	3 CESTELLI CUOCIPASTA PER SOLLEVATORE AUTOMATICO				
	KSCP6	6 CESTELLI CUOCIPASTA PER SOLLEVATORE AUTOMATICO				
	KCP40	4 CESTELLI PER CUOCIPASTA 40 L.				
	C0909	CESTELLO PER CUOCIPASTA 1,5 L				
	C2715	CESTELLO PER CUOCIPASTA 6,6 L				

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	C0930	CESTELLO PER CUOCIPASTA 4,8 L				
	C1830	CESTELLO PER CUOCIPASTA 10 L				
	C2830	CESTELLO PER CUOCIPASTA 15 L				
	C4627	CESTELLO PER CUOCIPASTA 23,5 L				
	C2327	CESTELLO PER CUOCIPASTA 12 L				
	CV40	COPERCHIO PER CUOCIPASTA 40 L				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS



FRIGGITRICI 12 L

TOP 3 MM. VASCHE CON CAPACITA' 12 LITRI Vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia. Invaso frontale come zona di espansione dell'olio. Accensione elettronica a treno di scintille per modelli gas. Modelli con comandi digitali (FR...D),

termostato di sicurezza. A corredo per ogni vasca: 1 cestello e coperchio.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T1FR3GD	FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 12 L COMANDI DIGITALI	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR4GD	FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 12+12 L COMANDI DIGITALI	80X92X75	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T0SPE	SCALDAPATATE ELETTRICO	40X92X25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	KCFR12	2 CESTELLI VASCA FRIGGITRICE GAS 12 L				
	CFR91214	CESTELLO VASCA FRIGGITRICE 9/12/14 LITRI	22,5X28,3X11,5			
	FO	FILTRO PER OLIO				
	RO	RECIPIENTE RACCOLTA OLIO	35X50X31,5			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

FRIGGITRICI 15 L

TOP 3 MM. VASCHE CON CAPACITA' 15 LITRI Vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia. Invaso frontale come zona di espansione dell'olio. Modelli con comandi digitali (FR...D), termostato di sicurezza. A corredo per ogni vasca: 1

cestello e coperchio. I modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T1FR5ED	FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 15 L COMANDI DIGITALI	40X92X75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T1FR6ED	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 15+15 L COMANDI DIGITALI	80X92X75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

ACCESSORI







	MOD.	DESCRIZIONE				
	KCFR15	2 CESTELLI VASCA FRIGGITRICE ELETTRICA DA 15 L				
	CFR15	CESTELLO VASCA FRIGGITRICE 15 LITRI	22,5X28,3X15,5			
	FO	FILTRO PER OLIO				
	RO	RECIPIENTE RACCOLTA OLIO	35X50X31,5			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

FRIGGITRICI 21-23 L

TOP 3 MM. VASCHE CON CAPACITA' 21-23 LITRI Vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature per favorire la pulizia. Invaso frontale come zona di espansione dell'olio. Modelli con comandi digitali (FR...D), termostato di sicurezza. Per modelli gas

gestione elettronica dell'accensione a ionizzazione a garanzia di sicurezza e a una più facile manutenzione. A corredo per ogni vasca: 2 cestelli e coperchio. I modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T1FR1ID	FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 22 L COMANDI DIGITALI	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR2ID	FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 22+22 L COMANDI DIGITALI	80X92X75	42	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T1FR1ED	FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 21 L COMANDI DIGITALI	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1T1FR2ED	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 21+21 L COMANDI DIGITALI	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

ACCESSORI






	MOD.	DESCRIZIONE				
	C3830AD	CESTELLO PER FRIGGITRICE	30X38X12			
	CFR221	CESTELLO PER FRIGGITRICE 22 LITRI	15X36,8X12			
	FO	FILTRO PER OLIO				
	RO	RECIPIENTE RACCOLTA OLIO	35X50X31,5			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS




FRIGGITRICI AUTOMATICHE

TOP 3 MM. SISTEMA DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO DEI CESTELLI CON COMANDI DIGITALI DI SERIE. Per modelli gas gestione elettronica dell'accensione a ionizzazione a garanzia di sicurezza e a una più facile manutenzione. A corredo per ogni vasca: 2 cestelli. Vasca

a chiglia di nave per i modelli ...FR7. Filtraggio olio con re-immissione olio in casca per i modelli ...X. Non è possibile l'installazione su trave e su telaio per i modelli: OT1FR7IX.

	MOD.	DESCRIZIONE				
	OT1FR7IX	FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 23 L CHIGLIA DI NAVE COMANDI DIGITALI	40X92X90	25	0,1	230V 1N~ / 50HZ

ACCESSORI


	MOD.	DESCRIZIONE				
	CFR2123A	CESTELLO PER FRIGGITRICE 21/22/23 LITRI E AUTOMATICHE	13,3X36,8X13			
	FO	FILTRO PER OLIO				
	RO	RECIPIENTE RACCOLTA OLIO	35X50X31,5			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS





BRASIERE

TOP 3 MM. Brasiere ...BR3... con vasca realizzata in acciaio inox AISI 304 con fondo in COMPOUND, capacità 85 o 125 l. A richiesta fondo vasca in acciaio dolce. Riscaldamento a gas oppure elettrico, sollevamento vasca automatico (...BR3...A...) o manuale (...BR3...). Sicurezza garantita

da termostato a protezione attiva e da micro-interruttore che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene alzata. Sistema Cooking-Pro nei modelli elettrici. I modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	1T1BR3G BRASIERA GAS RIBALTAMENTO MANUALE	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1T1BR3GA BRASIERA GAS RIBALTAMENTO AUTOMATICO	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	2T1BR3G BRASIERA GAS RIBALTAMENTO MANUALE	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2T1BR3GA BRASIERA GAS RIBALTAMENTO AUTOMATICO	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	1T1BR3E BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO MANUALE	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T1BR3EA BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO AUTOMATICO	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2T1BR3EA BRASIERA ELETTRICA RIBALTAMENTO AUTOMATICO	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	CB21	CARRELLO PER BRASIERA CON BACINELLA	75,5X81,2X78			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

BAGNOMARIA







TOP 3 MM. Vasca stampata con ampi raggi di raccordo realizzata in acciaio inox AISI 304. Riempimento vasca manuale. Scarico con comando a rotazione posto sul fronte della macchina per consentire uno svuotamento rapido ed efficace. Controllo termostatico della

temperatura di lavoro e termostato di sicurezza. Vasca utile a contenere bacinelle GN. Le bacinelle sono accessori obbligatori. I modelli elettrici sono predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.

GAMMA
700 mm

ICON9000
920 mm




ICON9000 PLUS
920 mm

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0T0BM1G	BAGNOMARIA GAS	40X92X25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0BM1E	BAGNOMARIA ELETTRICO	40X92X25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0BM2G	BAGNOMARIA GAS	80X92X25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0BM2E	BAGNOMARIA ELETTRICO	80X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	OFFBM	FALSO FONDO PER VASCA BAGNOMARIA				
	TRA12	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/2	2,5X32X2,5			
	TRA16	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/6	2,5X17X2,5			
	TRA11	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE GN 1/1	2,5X54X2,5			
	BGN11	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/1 GN	32,5X53X15			
	BGN12	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/2 GN	32,5X26,5X15			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	BGN13	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/3 GN	32,5X17,7X15			
	BGN16	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/6 GN	16,2X17,7X15			
	BGN23	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI 2/3 GN	32,5X35,4X15			
	B11F2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20	53X32,5X2			
	B11F4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40	53X32,5X4			
	B11F6	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65	53X32,5X6,5			
	NCEAM	COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				


COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

CORRIMANO A LAMA D'ARIA

TOP 3 MM. CHEF COMFORT PRO. Il sistema Chef Comfort Pro applicato ad un blocco cottura permette di migliorare le condizioni di lavoro dell'operatore, riducendo il calore e convogliando efficacemente i fumi di cottura verso la cappa. Per inserire il sistema a lama d'aria in un blocco cottura è necessario

inserire il modulo da 20 cm motorizzato a cui possono essere collegati i corrimano dedicati, posizionandoli sulla sinistra o sulla destra, per un massimo totale di 160 cm di larghezza. Schema con esempi di composizione Chef Comfort Pro nella sezione introduttiva al capitolo. Il corrimano presenta dei

fori da cui fuoriesce aria che può essere direzionata al meglio grazie all'oscillazione del corrimano stesso.

MOD.	DESCRIZIONE				
	20T1TLA ELEMENTO CON MOTORE - SISTEMA CORRIMANO LAMA D'ARIA	20X92X75	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	20T1TN ELEMENTO NEUTRO	20X92X75			












ACCESSORI






MOD.	DESCRIZIONE				
	04NCFAD CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 40 DX	40X6,9X4			
	08NCFAD CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 80 DX	80X6,9X4			
	12NCFAD CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 120 DX	120X6,9X4			
	16NCFAD CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 160 DX	160X6,9X4			
	04NCFAS CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 40 SX	40X6,9X4			
	08NCFAS CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 80 SX	80X6,9X4			
	12NCFAS CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 120 SX	120X6,9X4			
	16NCFAS CORRIMANO LAMA D'ARIA PER 1 FRONTE DA CM 160 SX	160X6,9X4			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS







ELEMENTI NEUTRI E COMPLEMENTARI

TOP 3 MM. Elementi di completamento in acciaio inox AISI 304: elementi neutri con o senza colonnetta acqua, con o senza cassette, elemento con supporto salamandra integrato, elementi a terra con doccia estraibile.

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	20T0TN	ELEMENTO NEUTRO	20X92X25			
	0T0TN	ELEMENTO NEUTRO	40X92X25			
	1T0TN	ELEMENTO NEUTRO	80X92X25			
	0T0TNCL	ELEMENTO NEUTRO CON COLONNETTA ACQUA	40X92X25			
	0T0TC1	ELEMENTO NEUTRO CON TELAIO/ CASSETTO	40X92X25			
	1T0TC2	ELEMENTO NEUTRO CON TELAIO/ CASSETTI	80X92X25			
	0T0TNRG	ELEMENTO NEUTRO PREDISPOSTO PER SUPPORTO SALAMANDRA	40X92X25			
	1T0TNRG	ELEMENTO NEUTRO CON SUPPORTO SALAMANDRA	80X92X25			
	20T1TND	ELEMENTO NEUTRO CON DOCCETTA ESTRAIBILE	20X92X75			

MOD.	DESCRIZIONE				
	20T1TN ELEMENTO NEUTRO	20X92X75			

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE				
	BGN11P10 BACINELLA 1/1 GN IN POLICARBONATO H= 100				
	NCEA COLONNETTA EROGAZIONE ACQUA				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

VANI BASE REFRIGERATI

Base refrigerata realizzata con struttura esterna in acciaio inox AISI 304 ed interno con cassettoni in ABS, capacità 4xGN 1/1 h= 100 mm. Temperatura di funzionamento: -22°/+15°C. Per il modello 2NIBBC funzione di abbattimento rapido di temperatura. Gas refrigerante R600A. Classe energetica

B (se usato solo in temperatura positiva: A). Vincoli di installazione: abbinamento consentito per tutti i prodotti elettrici (tranne OT0BM1E-1TOBM2E), per i prodotti gas abbinamento consentito solo con 2TOFT7G.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	2NIBNC	BASE REFRIGERATA	120X80X50	0,28		230V 1N~ / 50HZ
	2NIBBC	BASE REFRIGERATA - ABBATTITORE	120X80X50	0,32		230V 1N~ / 50HZ













COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

VANI BASE

Basi autoportanti per il sostegno di elementi "top" realizzati in acciaio inox AISI 304. Realizzati in acciaio inox AISI 304. Cassetti senza fondo con guide telescopiche su cui posizionare bacinelle 1/1 GN h. max 100 mm. Non è possibile installare 1NIVBR sotto i seguenti elementi: vetroceramica

induzione e infrarosso, griglie elettriche e piastre elettriche.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0NITG	BASE A GIORNO	40X80X50			
	1NITG	BASE A GIORNO	80X80X50			
	2NITG	BASE A GIORNO	120X80X50			
	0NITB	BASE CON PORTINA DX	40X85X50			
	1NITB	BASE CON PORTINE	80X85X50			
	0NIVC2	BASE CON 2 TELAI/CASSETTI	40X85X50			
	1NIVBR	BASE RISCALDATA CON PORTINE	80X85X50		2	230V 1N~ / 50HZ
	PBND	PORTA BATTENTE APERTURA A DESTRA				
	PBNS	PORTA BATTENTE APERTURA A SINISTRA				
	TPV	TELAIO PORTATEGLIE 1/1 GN	34,8X45,5X32,6			
	BGN11P10	BACINELLA 1/1 GN IN POLICARBONATO H= 100				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS








ACCESSORI









Zoccolatura su 3 lati, realizzata in acciaio inossidabile AISI304, da fissare ai piedi delle attrezzature tramite agganci. La zoccolatura è facilmente rimovibile per le ispezioni periodiche. La zoccolatura può essere impiegata solo su installazioni alimentate a gas metano. Non è idonea ad essere piegata

su installazioni con alimentazione a GPL. Corrimano: realizzato in tubolare di acciaio inox AISI 304, Ø 40 mm. Pianetto di porzionamento: realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore di 15/10 mm, satinato e sagomato. Da fissare ai piani di lavoro delle attrezzature. Con funzione di corrimano e piano di





appoggio per tegami e vassoi di portata.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	0KPT	KIT PIEDI PER ELEMENTO TOP DA 40 CM				
	1KPT	KIT PIEDI PER ELEMENTO TOP DA 80 CM				
	2KPT	KIT PIEDI PER ELEMENTO TOP DA 120 CM	120X20X10			
	KPN	4 PIEDI - INSTALLAZIONE A TERRA				
	NCLT	COMPLETAMENTI LATERALI	79X92X6			
	NCLTL	COMPLETAMENTI LATERALI	79X92X0,4			
	NCLTLB	COMPLETAMENTI LATERALI PER BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE				
	04NTR	TELAIO CON RUOTE PER ELEMENTI DA 40 CM	40X75X15			
	08NTR	TELAIO CON RUOTE PER ELEMENTI DA 80 CM	80X75X15			
	10NTR	TELAIO CON RUOTE PER ELEMENTI DA 100 CM	100X75X15			
	12NTR	TELAIO CON RUOTE PER ELEMENTI DA 120 CM	120X75X15			
	12NZC	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 120 CM	120X80X15			
	14NZC	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 140 CM	140X80X15			
	16NZC	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 160 CM	160X80X15			

	MOD.	DESCRIZIONE				
	18Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 180 CM	180X80X15			
	20Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 200 CM	200X80X15			
	22Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 220 CM	220X80X15			
	24Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 240 CM	240X80X15			
	26Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 260 CM	260X80X15			
	28Nzc	ZOCCOLATURA CLIP SU 3 LATI PER BLOCCO DA 280 CM	280X80X15			
	Nzc	ZOCCOLATURA LATERALE PER BLOCCHI SCHIENA/SCHIENA				
	Nzcc	ZOCCOLATURA LATERALE PER BLOCCHI SCHIENA/SCHIENA CON COLONNE				
	04mf	MITRA SCARICO FUMI PER ELEMENTO DA 40 CM	40X20X10			
	08mf	MITRA SCARICO FUMI PER ELEMENTO DA 80 CM	80X20X10			
	04Ncf	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA 40 CM	40X6,9X4			
	08Ncf	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA 80 CM	80X6,9X4			
	12Ncf	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA 120 CM	120X6,9X4			
	14Ncf	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA 140 CM	140X6,9X4			
	16Ncf	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA 160 CM	160X6,9X4			
	04Nfp	PIANETTO DI PORZIONAMENTO DA 40 CM	40X15,1X5,4			
	08Nfp	PIANETTO DI PORZIONAMENTO DA 80 CM	80X15,1X5,4			

ACCESSORI







	MOD.	DESCRIZIONE				
—	12NPF	PIANETTO DI PORZIONAMENTO DA 120 CM	120X15,1X5,4			
	16NPF	PIANETTO DI PORZIONAMENTO DA 160 CM	160X15,1X5,4			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

INSTALLAZIONE A PONTE

Tabella con istruzioni installazione: vedi sezione introduttiva al capitolo.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	04NPSS	TRAVERSE DI SOSTEGNO PER ELEMENTI TOP 40 CM	40X0X0			
	08NPSS	TRAVERSE DI SOSTEGNO PER ELEMENTI TOP 80 CM	80X0X0			
	12NPSS	TRAVERSE DI SOSTEGNO PER ELEMENTI TOP 120 CM	120X0X0			
	16NPSS	TRAVERSE DI SOSTEGNO PER ELEMENTI TOP 160 CM	160X0X0			
	04NPRF	RIPIANO DI FONDO	40X0X0			
	08NPRF	RIPIANO DI FONDO	80X0X0			
	12NPRF	RIPIANO DI FONDO	120X0X0			
	16NPRF	RIPIANO DI FONDO	160X0X0			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

INSTALLAZIONE SU TELAIO PLURIMODULO





E' possibile realizzare una configurazione su zoccolo, inox o muratura, tramite l'utilizzo di un telaio plurimodulo su cui vengono installati i prodotti. Il telaio pluri-modulo in acciaio inox AISI 304, spessore 30/10 mm, assicura un appoggio a pavimento di soli 4/6 piedi inox regolabili. Attraverso le estensioni

è possibile aumentare la larghezza del telaio. L'estensione in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 mm, viene agganciata al telaio plurimodulo aumentando l'appoggio a pavimento di 2/4 piedi inox regolabili. Il telaio può essere chiuso su 3 lati con la zoccolatura in acciaio inossidabile







AISI 304. La zoccolatura è facilmente rimovibile per le ispezioni periodiche. La zoccolatura può essere impiegata solo su installazioni alimentate a gas metano. Non è idonea ad essere impiegata su installazioni con alimentazione a GPL.

ACCESSORI

MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	12NT4 TELAIO PLURIMODULO DA 120 CM 4 PIEDI	120X80X15			
	16NT4 TELAIO PLURIMODULO DA 160 CM 4 PIEDI	160X80X15			
	18NT4 TELAIO PLURIMODULO DA 180 CM 4 PIEDI	180X80X15			
	20NT4 TELAIO PLURIMODULO DA 200 CM 4 PIEDI	200X80X15			
	24NT4 TELAIO PLURIMODULO DA 240 CM 6 PIEDI	240X80X15			
	04NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 40 CM 2 PIEDI	40X0X0			
	06NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 60 CM 2 PIEDI	60X0X0			
	08NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 80 CM 2 PIEDI	80X0X0			
	10NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 100 CM 2 PIEDI	100X0X0			
	12NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 120 CM 2 PIEDI	120X0X0			
	14NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 140 CM 2 PIEDI	140X0X0			
	16NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 160 CM 2 PIEDI	160X0X0			
	18NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 180 CM 2 PIEDI	180X0X0			
	20NT2E ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 200 CM 4 PIEDI	200X0X0			

MOD.	DESCRIZIONE				
 12NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 120 CM	120X86X15			
16NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 160 CM	160X86X15			
18NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 180 CM	180X86X15			
20NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 200 CM	200X86X15			
22NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 220 CM	220X86X15			
24NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 240 CM	240X86X15			
26NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 260 CM	260X86X15			
28NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 280 CM	280X86X15			
30NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 300 CM	300X86X15			
32NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 320 CM	320X86X15			
34NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 340 CM	340X86X15			
36NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 360 CM	360X86X15			
38NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 380 CM	380X86X15			
40NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 400 CM	400X86X15			
42NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 420 CM	420X86X15			
44NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 440 CM	440X86X15			
46NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 460 CM	460X86X15			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	48NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 480 CM	480X86X15			
	50NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 500 CM	500X86X15			
	52NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 520 CM	520X86X15			
	54NZ	ZOCCOLATURA SU 3 LATI PER BLOCCO DA 540 CM	540X86X15			
	185NZ	ZOCCOLATURE LATERALI PER BLOCCHI SCHIENA/SCHIENA				
	185NZC	ZOCCOLATURE LATERALE PER BLOCCHI SCHIENA/SCHIENA CON COLONNE ATTREZZATE				

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

INSTALLAZIONE SU TRAVE










Installazione a sbalzo su trave di sostegno per personalizzare senza vincoli strutturali in soluzioni monofronte o bifronte, inserendo con totale flessibilità i vari moduli, sia top che con vano/forno inferiore. La trave di sostegno riceve al suo interno il posizionamento di tutta l'impiantistica

necessaria alle alimentazioni. Trave di sostegno realizzata in acciaio FE360 di grosso spessore saldato, con verniciatura superficiale anticorrosione a polveri epossidiche. Completa di coppia di piedi di appoggio, coperture laterali e copertura superiore in acciaio inox AISI 304 satinato.

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	20NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 200 CM MONOFRONTE	200X84X97			
	24NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 240 CM MONOFRONTE	240X84X97			
	28NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 280 CM MONOFRONTE	280X84X97			
	32NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 320 CM MONOFRONTE	320X84X97			
	36NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 360 CM MONOFRONTE	360X84X97			
	40NSTSM	STRUTTURA A TRAVE DA 400 CM MONOFRONTE	400X84X97			
	24NSTSME	ESTENSIONE PER TRAVE 240 CM MONOFRONTE				
	20NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 200 CM BIFRONTE	200X139X97			
	24NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 240 CM BIFRONTE	240X139X97			
	28NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 280 CM BIFRONTE	280X139X97			
	32NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 320 CM BIFRONTE	320X139X97			
	36NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 360 CM BIFRONTE	360X139X97			
	40NSTSB	STRUTTURA A TRAVE DA 400 CM BIFRONTE	400X139X97			
	24NSTSBE	ESTENSIONE PER TRAVE 240 CM BIFRONTE				

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	02NSAT	AGGANCIO A TRAVE SBALZO PER ELEMENTI DA CM 20	20X16X76			
	04NSAT	AGGANCIO A TRAVE SBALZO PER ELEMENTI DA CM 40	40X16X76			
	08NSAT	AGGANCIO A TRAVE SBALZO PER ELEMENTI DA CM 80	80X16X76			
	10NSAT	AGGANCIO A TRAVE SBALZO PER ELEMENTI DA CM 100	100X16X76			
	12NSAT	AGGANCIO A TRAVE SBALZO PER ELEMENTI DA CM 120	120X16X76			
	SNTOP	SUPPORTI PER ELEMENTI TOP SU TRAVE SBALZO	92X4X25			
	20NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 200 CM	200X80X68			
	24NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 240 CM	240X80X68			
	28NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 280 CM	280X80X68			
	32NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 320 CM	320X80X68			
	36NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 360 CM	360X80X68			
	40NSCRM	COPERTURA POSTERIORE DA 400 CM	400X80X68			
	04NSCTT	COPERTURA SOTTOPIANO PER ELEMENTO TOP 40 CM	40X84X50			
	08NSCTT	COPERTURA SOTTOPIANO PER ELEMENTO TOP 80 CM	80X84X50			
	12NSCTT	COPERTURA SOTTOPIANO PER ELEMENTO TOP 120 CM	120X84X50			
	NSCLD	COMPLETAMENTO LATERALE DX	0,4X92X79			
	NSCLS	COMPLETAMENTO LATERALE SX	0,4X92X79			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE	 cm	 kW	 kW	
	NSCLTD	COMPLETAMENTO LATERALE DX PER ELEMENTI TOP	0,4X92X79			
	NSCLTS	COMPLETAMENTO LATERALE SX PER ELEMENTI TOP	0,4X92X79			
	NSCLBD	COMPLETAMENTO LATERALE DX PER BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE	0,4X13X79			
	NSCLBS	COMPLETAMENTO LATERALE SX PER BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE	0,4X13X79			

COTTURA MODULARE ICON9000 PLUS

COLONNE ATTREZZATE











Colonne con struttura in tubolare di acciaio inox AISI 304 saldato, sezione 50x30 mm, spessore 2 mm, rivestimento in lamiera piegata di acciaio inox AISI 304 satinato, spessore 0,8 mm. Predisposizione per il fissaggio a terra tramite tasselli e il fissaggio alle apparecchiature mediante viti. Le

colonne comprendono 1 mensola (CM...) o 2 mensole (CB... ; una per lato) sul livello superiore, in acciaio inox AISI 304. Per scegliere gli accessori delle colonne vedi sezione introduttiva al capitolo. Al livello superiore, tra una colonna e l'altra, è possibile installare una griglia posategami di raccordo. La compatibilità












degli accessori del livello inferiore dipende dagli elementi funzionali sottostanti. Con livello inferiore privo di accessori, la colonna deve essere obbligatoriamente accessoriata con la copertura CCIA-CCIB.








ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	CMG04	COLONNA MONOFRONTTE 1 GRIGLIA 40 CM	40X46X182			
	CMG08	COLONNA MONOFRONTTE 1 GRIGLIA 80 CM	80X46X182			
	CMR04	COLONNA MONOFRONTTE 1 RIPIANO 40 CM	40X46X182			
	CMR08	COLONNA MONOFRONTTE 1 RIPIANO 80 CM	80X46X182			
	CML08	COLONNA MONOFRONTTE 1 RIPIANO CON LUCE 80 CM	80X46X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGG04	COLONNA BIFRONTTE 2 GRIGLIE 40 CM	40X86X182			
	CBGG08	COLONNA BIFRONTTE 2 GRIGLIE 80 CM	80X86X182			
	CBRR04	COLONNA BIFRONTTE 2 RIPIANI 40 CM	40X86X182			
	CBRR08	COLONNA BIFRONTTE 2 RIPIANI 80 CM	80X86X182			
	CBGR04	COLONNA BIFRONTTE 1 GRIGLIA 1 RIPIANO 40 CM	40X86X182			
	CBGR08	COLONNA BIFRONTTE 1 GRIGLIA 1 RIPIANO 80 CM	80X86X182			
	CBLL08	COLONNA BIFRONTTE 2 RIPIANI CON LUCE 80 CM	80X86X182	0,014	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGL08	COLONNA BIFRONTTE 1 GRIGLIA 1 RIPIANO CON LUCE 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBRL08	COLONNA BIFRONTTE 1 RIPIANO 1 RIPIANO CON LUCE 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	MOD.	DESCRIZIONE				
	GP04	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 40 CM	40X40X5			
	GP06	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 60 CM	60X40X5			
	GP08	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 80 CM	80X40X5			
	GP10	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 100 CM	100X40X5			
	GP12	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 120 CM	120X40X5			
	GP14	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 140 CM	140X40X5			
	GP16	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 160 CM	160X40X5			
	GP18	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 180 CM	180X40X5			
	GP20	GRIGLIA POSATEGAMI DI RACCORDO 200 CM	200X40X5			
	R04IA	RIPIANO PER COLONNA LATO A CM 40	40X25X5			
	R04IB	RIPIANO PER COLONNA LATO B CM 40	40X25X5			
	R08IA	RIPIANO PER COLONNA LATO A CM 80	80X25X5			
	R08IB	RIPIANO PER COLONNA LATO B CM 80	80X25X5			
	G08IA	RIPIANO GRIGLIATO PER COLONNA LATO A CM 80	80X25X5			
	G08IB	RIPIANO GRIGLIATO PER COLONNA LATO B CM 80	80X25X5			
	TGNIA	TELAIO PORTA BACINELLE PER COLONNA LATO A	74X36X5			
	TGNIB	TELAIO PORTA BACINELLE PER COLONNA LATO B	74X36X5			

ACCESSORI

	MOD.	DESCRIZIONE				
	CRAIA	RUBINETTO ACQUA SNODABILE LATO A				
	CRAIB	RUBINETTO ACQUA SNODABILE LATO B				
	RBE208IA	RIPIANO PER COLONNA BOX PRESE ELETTRICHE LATO A CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RBE208IB	RIPIANO PER COLONNA BOX PRESE ELETTRICHE LATO B CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	PE1IA	PRESA ELETTRICA PER COLONNA LATO A				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	PE1IB	PRESA ELETTRICA PER COLONNA LATO B				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE104IA	RIPIANO PER COLONNA CON PRESA ELETTRICA LATO A CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE104IB	RIPIANO PER COLONNA CON PRESA ELETTRICA LATO B CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE108IA	RIPIANO PER COLONNA CON PRESA ELETTRICA LATO A CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE108IB	RIPIANO PER COLONNA CON PRESA ELETTRICA LATO B CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CCIA	COPERTURA PER COLONNA LATO A				
	CCIB	COPERTURA PER COLONNA LATO B				
	TI08	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	TI10	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	TI12	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	TI14	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	TI16	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				

	MOD.	DESCRIZIONE				
	T118	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T120	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T122	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T124	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T126	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T128	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	T130	TAMPONAMENTO SUPERIORE INTERMEDIO				
	TLE02	TAMPONAMENTO SUPERIORE LATO ESTERNO PER BLOCCHI COTTURA SCHIENA CONTRO SCHIENA				
	TLE04	TAMPONAMENTO SUPERIORE LATO ESTERNO PER BLOCCHI COTTURA SCHIENA CONTRO SCHIENA				
	TLE02M	TAMPONAMENTO SUPERIORE LATO ESTERNO PER BLOCCO COTTURA SINGOLO				
	TLE04M	TAMPONAMENTO SUPERIORE LATO ESTERNO PER BLOCCO COTTURA SINGOLO				



Tajè Risto Self Bar - Italy