



PRODUCTOS SNACK



**PEQUEÑOS EQUIPOS
PARA GRANDES ACTUACIONES**



PRODUCTOS SNACK



**ASADOR VERTICAL
ELÉCTRICO**
DE-2A



**ASADOR VERTICAL
A GAS**
DG-8A






SALAMANDRA ABIERTA
SE-40M










**SALAMANDRA CON
ALTURA REGULABLE**
SL-600ET

SNACK

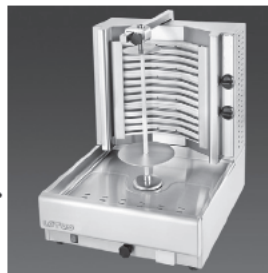
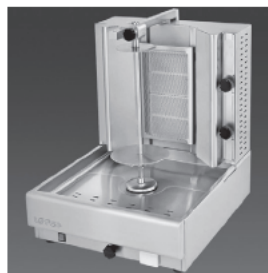
MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIS / PRECIO € KG / M ³
SA-400 EM 20016510	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 1 zona di cottura, 1 griglia cm. 35x32,5 - 1 teglia GN 2/3 h 20 • Salamander - Open on the front side, 1 cooking area 1 grid 35x32,5 - 1 GN 2/3 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 1 Kochfläche 1 Rost cm. 35x32,5 - 1 Backform GN 2/3 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 1 zone de cuisson 1 grille cm 35x32,5 - 1 bac GN 2/3 h 20 • Salamandra - Abierta delante, 1 zona de cocción 1 parrilla cm. 35x32,5 - 1 bandeja GN 2/3 h. 20 cm. 51x40x36,5h		2 kW 230V~ 50/60 Hz	608,00 17 / 0,1
SE-40 M 20016511	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile GN 2/3 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 2/3 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 2/3 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille réglable GN 2/3 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 2/3 cm. 59,5x37x38h		2,2 kW 230V~ 50/60 Hz	643,00 19 / 0,11
SA-600 EM 20016610	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 2 zone di cottura, 1 griglia cm. 53x32,5 - 1 teglia GN 1/1 h 20 • Salamander - Open on the front side, 2 cooking areas SA-600 ET 20016630 • Salamander - Vorne offen, 2 Kochflächen 1 Rost cm. 53x32,5 - 1 Backform GN 1/1 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 2 zones de cuisson 1 grille cm 53x32,5 - 1 bac GN 1/1 h 20 • Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción 1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20 cm. 69x40x36,5h		4 kW 230V~ 50/60 Hz	774,00 43 / 0,17
SE-70 M 20016631	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile GN 1/1 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 1/1 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 1/1 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille réglable GN 1/1 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 1/1 cm. 87,5x37x38h		4,4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	854,00 50 / 0,17
SL-600 EM 20016810	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite SL-600 ET 20016830 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		4 kW 230V~ 50/60 Hz	1.694,00 47 / 0,21
SLC-600EM 20016811	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura 1 griglia cm. 53x32,5 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 53x32,5 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 53x32,5 SLC-600ET 20016831 • Salamandre à vitrocéramique - Partie supérieure réglable 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 53x32,5 • Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 53x32,5 cm. 60x50x51h		3 kW 230V~ 50/60 Hz	2.032,00 50 / 0,21
			3 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	2.055,00 50 / 0,21

SNACK


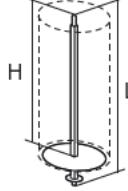



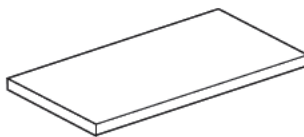


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
TS-3 20030310	TOSTIERA MONOFASE con 3 pinze • Toaster singlephase with 3 toast holders • Toaster einphasig mit 3 Zangen • Toasteur monophasé avec 3 pinces • Tostadora monofásica con 3 pinzas cm. 48x25x24h		⚡ 1,7 kW 230V~ 50/60 Hz	330,00 7 / 0,04
TS-6 20030610	TOSTIERA MONOFASE con 6 pinze • Toaster singlephase with 6 toast holders • Toaster einphasig mit 6 Zangen • Toasteur monophasé avec 6 pinces • Tostadora monofásica con 6 pinzas cm. 48x25x36h		⚡ 2,55 kW 230V~ 50/60 Hz	520,00 10 / 0,06
CT4/R EM 20040410	GRILL TOAST - Piastre rigate in ghisa cm. 34x23 • Grill toast - Grooved plate cm. 34X23 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 34X23 • Grill toast - Plaque rainurées cm. 34X23 • Grill-toast - Plancha estriada de fundición 34X23 cm cm. 42x36x20h		⚡ 2,2 kW 230V~ 50/60 Hz	696,00 19 / 0,05
CT8/R EM 20040810	GRILL TOAST DOPPIO - Piastre rigate in ghisa cm. 48x23 • Double Grill toast - Grooved plate cm. 48x23 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 48x23 • Double grill toast - Plaque rainurées cm. 48x23 • Grill-toast doble - Plancha estriada de fundición 48x23 cm cm. 57x36x20h		⚡ 3,6 kW 230V~ 50/60 Hz	969,00 34 / 0,01
CT8/R ET 20040830	cm. 57x36x20h		⚡ 3,6 kW 400V~2N 50/60 Hz	969,00 34 / 0,01
PI35 _17PI001	PIASTRA INDUZIONE Ø225mm • Induction plate Ø225mm • Induktionsplatte Ø225mm • Plaque à induction Ø225mm • Placa inducción Ø225mm cm. 33x41x10h		⚡ 3,5 kW 230V~ 50/60 Hz	733,00 15 / 0,03
SP-5 20050510	SCALDAPIATTI - 5 piatti • Hot plates set - 5 plates • Platten-Tellervorwärmer - 5 platten • Chauffe-plates - 5 plates • Calienta platos - 5 platos cm. 37x25x32h		⚡ 0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	629,00 19 / 0,06
SP-10 20051010	SCALDAPIATTI - 10 piatti • Hot plates set - 10 plates • Platten-Tellervorwärmer - 10 platten • Chauffe-plates - 10 plates • Calienta platos - 10 platos cm. 37x25x53h		⚡ 1,4 kW 230V~ 50/60 Hz	1.068,00 34 / 0,13

SNACK

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
	"GYROS" A GAS • Gas "GYROS" / • Gas "GYROS" • "GYROS" à gaz / • "GYROS" a gas		
DG-4A 20242450	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • Cantidad de carne: 10÷20 kg. cm. 53x64x65h	7 Kw 6.020 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	1.413,00 31 / 0,30
DG-6A 20242650	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • Cantidad de carne: 10÷30 kg. cm. 53x64x81h	10,5 kW 9.030 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	1.609,00 33 / 0,37
DG-8A 20242750	Quantità carne: 18÷50 Kg • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • Cantidad de carne: 18÷50 kg. cm. 53x64x97h	14 kW 12.040 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	1.825,00 37 / 0,44
DG-8A/V 20242751	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 Kg / • Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg cm. 53x64x107h	14 kW 12.040 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	2.756,00 48 / 0,44
DG-10A 20242850	Quantità carne: 20÷70 Kg / • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • Cantidad de carne: 20÷70 kg. cm. 53x64x115h	17,5 kW 15.050 kcal/h 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz	2.243,00 38 / 0,49
	"GYROS" ELETTRICI • Electric "GYROS" / • Elektro-GYROS • "GYROS" électrique / • "GYROS" eléctricos		
DE-1A/S 20240810	Quantità carne: 6÷10 Kg • Piece of meat: 6÷10 Kg / • Fleischbestückung: 6÷10 Kg • Morceau de viande: 6÷10 kg / • Cantidad de carne: 6÷10 kg. cm. 40x45x57h	3 kW 230V~ 50/60 Hz	1.038,00 25 / 0,15
DE-1A 20240930	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • Cantidad de carne: 10÷20 kg. cm. 53x64x65h	4,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.148,00 30 / 0,30
DE-2A 20241030	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • Cantidad de carne: 10÷30 kg. cm. 53x64x81h	6,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.355,00 34 / 0,37
DE-3A 20241130	Quantità carne: 18÷50 Kg / • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • Cantidad de carne: 18÷50 kg. cm. 53x64x97h	9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.485,00 40 / 0,43
DE-3A/V 20241131	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 Kg / • Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg cm. 53x64x107h	9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.422,00 44 / 0,49
DE-4A 20241230	Quantità carne: 20÷70 Kg • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • Cantidad de carne: 20÷70 kg. cm. 53x64x115h	11,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	1.810,00 44 / 0,49



VETRINE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kWh kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
K50 20243050	COLTELLO ELETTRICO • Electric knife / • Elektromesser • Couteau électrique / • Cuchillo electrico	0,09 kW 230V~ 50/60 Hz	1.028,00 8 / 0,02
			
	ASTA C/PIATTO • Spit with plate / • Spiess mit teller • Hampe avec plat / • Asador con plato PER / For / Für / Pour / Para		
			
A1/S 20243007	DE-1AS L = cm 45 Ø 20x30h		74,00
A1 20243008	DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h		86,00
A2 20243010	DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h		118,00
A3 20243011	DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h		135,00
A3/V 202430110010V	DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h		145,00
A4 20243013	DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h		166,00
VTC-1 50156011	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN1/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN1/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN1/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN1/1 h65mm • Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN1/1 h65mm cm. 45x 77,5x59h	1,63 kW 230V~ 50 Hz	2.268,00 61 / 0,39
			
VTC-2 50156012	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN2/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN2/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN2/1 h65mm • Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN2/1 h65mm cm. 75x 77,5x59h	2,43 kW 230V~ 50 Hz	2.481,00 74 / 0,57
			
VTC-3 50156013	VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN3/1 h65mm • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN3/1 h65mm • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN3/1 h65mm • Vitrina caliente +30/+90 °C - capacidad: GN3/1 h65mm cm. 108x 77,5x59h	3,45 kW 230V~ 50 Hz	2.799,00 83 / 0,79
			
FP/VTC 50156010	FONDO PIANO GN1/1 PER VTC • Flat bottom GN1/1 for VTC • Flacher Boden GN1/1 für VTC • Fond plat GN1/1 pour VTC • Fondo plano GN1/1 para VTC cm. 32,5x 52,7x 1h		135,00 3 / 0,01
			
VTR-2 50157502	VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C - capacità: GN2/1 h65mm • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN2/1 h65mm • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN2/1 h65mm • Vitrina refrigerada +2/+10 °C - capacidad: GN2/1 h65mm cm. 75x 77,5x59h	0,43 kW 230V~ 50 Hz	3.048,00 85 / 0,57
			
VTR-3 50157503	VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C capacità: GN3/1 h65mm • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN3/1 h65mm • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN3/1 h65mm • Vitrina refrigerada +2/+10 °C - capacidad: GN3/1 h65mm cm. 108x 77,5x59h	0,43 kW 230V~ 50 Hz	3.473,00 104 / 0,79
			

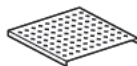
BAGNOMARIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
VEC-10 50158011	VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vitrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • Vitrina calefactora individual cm. 50x35x27h		$\frac{0,4 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	456,00 11 / 0,07
VEC-81 50158021	cm. 80x35x27h		$\frac{0,7 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	576,00 15 / 0,08
VEC-20 50158012	VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vitrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • Vitrina calefactora doble cm. 50x35x41h		$\frac{0,4 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	569,00 15 / 0,1
VEC-82 50158022	cm. 80x35x41h		$\frac{0,7 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	705,00 23 / 0,14
SV-13 25010013	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/3, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/3, h. 15 cm. cm. 20,5x41x22h		$\frac{0,83 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	277,00 5 / 0,03
SV-12 25010120	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/2, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/2, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/2, h. 15 cm. cm. 29,5x41x22h		$\frac{0,83 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	365,00 6 / 0,06
SV-23 25010230	BAGNOMARIA Vasca per GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 2/3, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 2/3, h. 15 cm. cm. 38x41x22h		$\frac{1,19 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	394,00 7 / 0,07
SV-11 25011100	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1, h. 15 cm. cm. 56x41x22h		$\frac{1,66 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	443,00 9 / 0,08
SV-113 25011130	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. cm. 73,5x41x22h		$\frac{2,49 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	649,00 11 / 0,12
SV-123 25011230	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain marie - Bowl for GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm cm. 91x41x22h		$\frac{2,49 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	714,00 14 / 0,12

BAGNOMARIA

MOD. COD. DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE $\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V_{~}}{Hz}$ PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M²

FALSO FONDO FORATO
 • Perforated false bottom / • Gelochter Bodenrost
 • Faux-fond perforé / • Falso fondo agujereado









FF-13 25050013			32,00 0,4 /
FF-12 25050120			40,00 0,6 /
FF-23 25050230			44,00 0,8 /
FF-11 25051100			59,00 1,2 /
FF-113 25051130			65,00 1,7 /
FF-123 25051230			80,00 2 /

SEP-325 25023250	SEPARATORE • Separator / • Trenner / • Separateur / • Separador cm. 32,5		16,00 0,1 /
----------------------------	--	---	-----------------------

BACINELLA GN
 • Container GN / • Gastronorm-Behälter
 • Bac GN / • Cuba GN

GN-1/6 25031716	cm. 17,6x16,2x15h		33,00 0,3 /
GN-1/4 25032616	cm. 26,5x16,2x15h		34,00 0,4 /
GN-1/3 25033217	cm. 32,5x17,5x15h		42,00 0,5 /
GN-1/2 25033226	cm. 32,5x26,5x15h		51,00 0,7 /
GN-2/3 25033532	cm. 35,4x32,5x15h		57,00 0,9 /
GN-1/1 25035332	cm. 53x32,5x15h		88,00 1 /

COPERCHIO GN
 • Lid GN / • Deckel GN / • Couvercle GN / • Tapa GN

C-1/6 25041716	cm. 17,6x16,2		12,00 0,1 /
C-1/4 25042616	cm. 26,5x16,2		14,00 0,15 /
C-1/3 25043217	cm. 32,5x17,5		17,00 0,2 /
C-1/2 25043226	cm. 32,5x26,5		21,00 0,25 /
C-2/3 25043532	cm. 35,4x32,5		27,00 0,3 /
C-1/1 25045332	cm. 53x32,5		34,00 0,5 /