



# PRODUCTOS SNACK

---



## Pequeños equipos para grandes actuaciones.

Small equipment  
for great performances.



**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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
<b>SA-400 EM</b> 20016510	<b>SALAMANDRA</b> 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 • <b>Salamandra - Abierta delante, 1 zona de cocción</b> <b>1 parrilla cm. 35x32,5 - 1 bandeja GN 2/3 h. 20</b> <b>cm. 51x40x36,5h</b>		⚡ 2 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>623,00</b> 17 / 0,1
<b>SE-40 M</b> 20016511	<b>SALAMANDRA</b> - 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 • <b>Salamandra - Abierta delante,</b> <b>y parrilla regulable GN 2/3</b> <b>cm. 59,5x37x38h</b>		⚡ 2,2 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>659,00</b> 19 / 0,11
<b>SA-600 EM</b> 20016610	<b>SALAMANDRA</b> 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 1 grid 53x32,5 - 1 GN 1/1 h 20 pan • 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 • <b>Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción</b> <b>1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20</b> <b>cm. 69x40x36,5h</b>		⚡ 4 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>793,00</b> 28 / 0,18
<b>SA-600 ET</b> 20016630	<b>SALAMANDRA</b> 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 1 grid 53x32,5 - 1 GN 1/1 h 20 pan • 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 • <b>Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción</b> <b>1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20</b> <b>cm. 69x40x36,5h</b>		⚡ 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		<b>907,00</b> 28 / 0,18
<b>SE-70 M</b> 20016631	<b>SALAMANDRA</b> - 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 • <b>Salamandra - Abierta delante,</b> <b>y parrilla regulable GN 1/1</b> <b>cm. 87,5x37x38h</b>		⚡ 4,4 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>875,00</b> 50 / 0,17
<b>SL-600 EM</b> 20016810	<b>SALAMANDRA</b> - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • <b>Salamandra - Parte superior regulable -</b> <b>Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34</b> <b>cm. 60x50x51h</b>		⚡ 4 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>1.736,00</b> 47 / 0,21
<b>SL-600 ET</b> 20016830	<b>SALAMANDRA</b> - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • <b>Salamandra - Parte superior regulable -</b> <b>Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34</b> <b>cm. 60x50x51h</b>		⚡ 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		<b>1.805,00</b> 47 / 0,21
<b>SLC-600EM</b> 20016811	<b>SALAMANDRA VETROCERAMICA</b> - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • <b>Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable -</b> <b>Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34</b> <b>cm. 60x50x51h</b>		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>2.083,00</b> 50 / 0,21
<b>SLC-600ET</b> 20016831	<b>SALAMANDRA VETROCERAMICA</b> - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • <b>Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable -</b> <b>Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34</b> <b>cm. 60x50x51h</b>		⚡ 3 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		<b>2.106,00</b> 50 / 0,21



**SNACK**

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ PREZZO/PRICE €  
COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE 50/60 Hz PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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 **338,00**  
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 **533,00**  
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 **714,00**  
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 **993,00**  
34 / 0,01

**CT8/R ET**  
20040830 **cm. 57x36x20h**

3,6 kW  
400V~2N  
50/60 Hz **993,00**  
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 **751,00**  
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 **645,00**  
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 **1.095,00**  
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 / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
	"GYROS" A GAS • Gas "GYROS" / • Gas "GYROS" • "GYROS" à gaz / • "GYROS" a gas				
<b>DG-4A</b> 20242450	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • <b>Cantidad de carne: 10÷20 kg.</b> <b>cm. 53x64x65h</b>		⚡ 7 Kw 6.020 kcal/h		<b>1.449,00</b> 31 / 0,30
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
<b>DG-6A</b> 20242650	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • <b>Cantidad de carne: 10÷30 kg.</b> <b>cm. 53x64x81h</b>		⚡ 10,5 kW 9.030 kcal/h		<b>1.649,00</b> 33 / 0,37
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
<b>DG-8A</b> 20242750	Quantità carne: 18÷50 Kg • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • <b>Cantidad de carne: 18÷50 kg.</b> <b>cm. 53x64x97h</b>		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		<b>1.871,00</b> 37 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
<b>DG-8A/V</b> 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 / • <b>Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg</b> <b>cm. 53x64x107h</b>		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		<b>2.825,00</b> 48 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
<b>DG-10A</b> 20242850	Quantità carne: 20÷70 Kg / • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • <b>Cantidad de carne: 20÷70 kg.</b> <b>cm. 53x64x115h</b>		⚡ 17,5 kW 15.050 kcal/h		<b>2.299,00</b> 38 / 0,49
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
	"GYROS" ELETTRICI • Electric "GYROS" / • Elektro-GYROS • "GYROS" électrique / • "GYROS" eléctricos				
<b>DE-1A/S</b> 20240810	Quantità carne: 6÷10 Kg • Piece of meat: 6÷10 Kg / • Fleischbestückung: 6÷10 Kg • Morceau de viande: 6÷10 kg / • <b>Cantidad de carne: 6÷10 kg.</b> <b>cm. 40x45x57h</b>		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>1.064,00</b> 25 / 0,15
<b>DE-1A</b> 20240930	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • <b>Cantidad de carne: 10÷20 kg.</b> <b>cm. 53x64x65h</b>		⚡ 4,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>1.176,00</b> 30 / 0,30
<b>DE-2A</b> 20241030	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • <b>Cantidad de carne: 10÷30 kg.</b> <b>cm. 53x64x81h</b>		⚡ 6,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>1.388,00</b> 34 / 0,37
<b>DE-3A</b> 20241130	Quantità carne: 18÷50 Kg / • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • <b>Cantidad de carne: 18÷50 kg.</b> <b>cm. 53x64x97h</b>		⚡ 9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>1.522,00</b> 40 / 0,43
<b>DE-3A/V</b> 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 / • <b>Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg</b> <b>cm. 53x64x107h</b>		⚡ 9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>2.483,00</b> 44 / 0,49
<b>DE-4A</b> 20241230	Quantità carne: 20÷70 Kg • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • <b>Cantidad de carne: 20÷70 kg.</b> <b>cm. 53x64x115h</b>		⚡ 11,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>1.855,00</b> 44 / 0,49





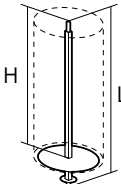
VETRINE

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h PREZZO/PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE Hz V~ PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

**K50** COLTELLO ELETTRICO 0,09 kW **1.054,00**  
 20243050 • Electric knife / • Elektromesser 230V~ 8 / 0,02  
 • Couteau électrique / • Cuchillo electrico 50/60 Hz



ASTA C/PIATTO **75,00**  
 • Spit with plate / • Spiess mit teller  
 • Hampe avec plat / • **Asador con plato**  
 PER / For / Für / Pour / Para



**A1/S** DE-1AS L = cm 45 Ø 20x30h **75,00**  
 20243007  
**A1** DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h **88,00**  
 20243008  
**A2** DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h **121,00**  
 20243010  
**A3** DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h **139,00**  
 20243011  
**A3/V** DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h **149,00**  
 202430110010V  
**A4** DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h **170,00**  
 20243013

**VTC-1** VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN1/1 h65mm 1,63 kW **2.325,00**  
 50156011 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN1/1 h65mm 230V~ 61 / 0,39  
 • 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**



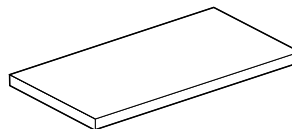
**VTC-2** VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN2/1 h65mm 2,43 kW **2.543,00**  
 50156012 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN2/1 h65mm 230V~ 74 / 0,57  
 • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm  
 • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN2/1 h65mm  
 • **Vitrina caliente +30/+90 °C -**  
**capacidad: GN2/1 h65mm**  
**cm. 75x 77,5x59h**



**VTC-3** VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN3/1 h65mm 3,45 kW **2.869,00**  
 50156013 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN3/1 h65mm 230V~ 83 / 0,79  
 • 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**



**FP/VTC** FONDO PIANO GN1/1 PER VTC **139,00**  
 50156010 • Flat bottom GN1/1 for VTC 3 / 0,01  
 • Flacher Boden GN1/1 für VTC  
 • Fond plat GN1/1 pour VTC  
 • **Fondo plano GN1/1 para VTC**  
**cm. 32,5x 52,7x 1h**



**VTR-2** VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C - capacità: GN2/1 h65mm 0,43 kW **3.124,00**  
 50157502 • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN2/1 h65mm 230V~ 85 / 0,57  
 • 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**



**VTR-3** VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C 0,43 kW **3.560,00**  
 50157503 capacità: GN3/1 h65mm 230V~ 104 / 0,79  
 • 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**





## BAGNOMARIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	$\frac{\text{kWh}}{\text{kcal/h}}$ / $\frac{\text{kW}}{\text{V~}} / \frac{\text{Hz}}$	PREZZO / PRICE / PREIS / PRIX / PRECIO / KG / M <sup>3</sup> €
<b>VEC-10</b> 50158011	VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vitrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • <b>Vitrina calefactora individual</b> <b>cm. 50x35x27h</b>		$\frac{0,4 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{11}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>467,00</b> 11 / 0,07
<b>VEC-81</b> 50158021	<b>cm. 80x35x27h</b>		$\frac{0,7 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{15}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>591,00</b> 15 / 0,08
<b>VEC-20</b> 50158012	VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vitrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • <b>Vitrina calefactora doble</b> <b>cm. 50x35x41h</b>		$\frac{0,4 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{15}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>583,00</b> 15 / 0,1
<b>VEC-82</b> 50158022	<b>cm. 80x35x41h</b>		$\frac{0,7 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{23}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>722,00</b> 23 / 0,14
<b>SV-13</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 1/3, h. 15 cm.</b> <b>cm. 20,5x41x22h</b>		$\frac{0,83 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{5}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>284,00</b> 5 / 0,03
<b>SV-12</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 1/2, h. 15 cm.</b> <b>cm. 29,5x41x22h</b>		$\frac{0,83 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{6}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>375,00</b> 6 / 0,06
<b>SV-23</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 2/3, h. 15 cm.</b> <b>cm. 38x41x22h</b>		$\frac{1,19 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{7}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>404,00</b> 7 / 0,07
<b>SV-11</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 1/1, h. 15 cm.</b> <b>cm. 56x41x22h</b>		$\frac{1,66 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{9}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>454,00</b> 9 / 0,08
<b>SV-113</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.</b> <b>cm. 73,5x41x22h</b>		$\frac{2,49 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{11}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>665,00</b> 11 / 0,12
<b>SV-123</b> 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. • <b>Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm.</b> <b>cm. 91x41x22h</b>		$\frac{2,49 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{14}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>732,00</b> 14 / 0,12