



KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN

INO-9SE10



INO-9SE15

KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	HAVUZ KAPASİTESİ POOL CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	SU GİRİŞİ (Soğuk/Sıcak) WATER INLET (Cold/Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch
INO-9SE10	1	800	900	850	12	100	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"
INO-9SE15	1	800	900	850	16	150	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	3/4"



KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN

INO-9SG10



KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN

INO-9SG15



KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN

INO-9RG25



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	HAVUZ KAPASİTESİ POOL CAPACITY	GAZ GİRİŞİ GAS INLET	SU GİRİŞİ (Soğuk/Sıcak) WATER INLET (Cold/Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	Inch	Inch
INO-9SG10	1	800	900	850	22	100	3/4"	3/4"
INO-9SG15	1	800	900	850	22	150	3/4"	3/4"
INO-9RG25	1,5	1200	900	850	36	250	3/4"	3/4"



DEVİRİLİR TAVA
INO-9DE08 TILTING BRATT PAN



DEVİRİLİR TAVA
INO-9DE12 TILTING BRATT PAN



DEVİRİLİR TAVA
INO-9DG08 TILTING BRATT PAN



DEVİRİLİR TAVA
INO-9DG12 TILTING BRATT PAN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	HAVUZ KAP. POOL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET	SU GİRİŞİ (Soğuk/Sıcak) WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch	Inch
INO-9DE08	1	800	900	850	12	80	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-9DE12	1,5	1200	900	850	20	120	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-9DG08	1	800	900	850	21	80	230 V / 1 N 50-60 Hz	3/4"	3/4"
INO-9DG12	1,5	1200	900	850	30	120	230 V / 1 N 50-60 Hz	3/4"	3/4"

YENİ
NEW



MOTORLU
DEVİRİLİR TAVA
AUTOMATIC TILTING
INO-9DE08T BRATT PAN



YENİ
NEW



MOTORLU
DEVİRİLİR TAVA
AUTOMATIC TILTING
INO-9DE12T BRATT PAN



YENİ
NEW



MOTORLU
DEVİRİLİR TAVA
AUTOMATIC TILTING
INO-9DG08T BRATT PAN



YENİ
NEW



MOTORLU
DEVİRİLİR TAVA
AUTOMATIC TILTING
INO-9DG12T BRATT PAN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	HAVUZ KAP. POOL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET	SU GİRİŞİ (Soğuk/Sıcak) WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch	Inch
INO-9DE08T	1	800	900	850	12	80	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-9DE12T	1	1200	900	850	20	120	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-9DG08T	1	800	900	850	21	80	230 V / 1N 50-60 Hz	3/4"	3/4"
INO-9DG12T	1	1200	900	850	30	120	230 V / 1N 50-60 Hz	3/4"	3/4"



INO-7SE05

KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN



INO-7SG05

KAYNATMA TENCERESİ
BOILING PAN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	ISITMA TİPİ HEAT TYPE	HAVUZ KAP. POOL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET	SU GİRİŞİ (Soguk / Sıcak) WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW		Lt	V	Inch	Inch
INO-7SE05	1	600	730	850	6	İndirek Indirect	50	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7SG05	1	600	730	850	10	İndirek Indirect	50	-	3/4"	3/4"



INO-7DE06

DEVRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN



INO-7DG06

DEVRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	HAVUZ KAP. POOL CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET	GAZ GİRİŞİ GAS INLET	SU GİRİŞİ (Soguk / Sıcak) WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch	Inch
INO-7DE06	1	800	730	850	7,5	60	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7DG06	1	800	730	850	13	60	230 V / 1N 50-60 Hz	3/4"	3/4"



INO-7DE06T

DEVİRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN



INO-7DG06T

DEVİRİLİR TAVA
TILTING BRATT PAN



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK	ISI KAP.	HAVUZ KAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ	GAZ GİRİŞİ	SU GİRİŞİ (Soguk / Sıcak)
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT	HEAT CAP.	POOL CAP.	ELECTRIC INLET	GAS INLET	WATER INLET (Cold / Hot)
		mm	mm	mm	kW	Lt	V	Inch	Inch
INO-7DE06T	1	800	730	850	7,5	60	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz	-	3/4"
INO-7DG06T	1	800	730	850	13	60	230 V / 1N 50-60 Hz	3/4"	3/4"



INO-7TN05

ARA TEZGAH
NEUTRAL TABLE



INO-7TN10

ARA TEZGAH
NEUTRAL TABLE



INO-7TC10

ARA TEZGAH / ÇEKMECELİ
NEUTRAL TABLE / DRAWER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT
		mm	mm	mm
INO-7TN05	1/4	200	730	850
INO-7TN10	1/2	400	730	850
INO-7TC10	1/2	400	730	850



INO-7TE10

ARA TEZGAH / EVYELİ
NEUTRAL TABLE / SINK



INO-7TN20

ARA TEZGAH
NEUTRAL TABLE



INO-7TC20

ARA TEZGAH / ÇEKMECELİ
NEUTRAL TABLE / DRAWER



MODEL	MODÜL	GENİŞLİK	DERİNLİK	YÜKSEKLİK
	MODULE	WIDTH	DEPTH	HEIGHT
		mm	mm	mm
INO-7TE10	1/2	400	730	850
INO-7TN20	1	800	730	850
INO-7TC20	1	800	730	850

Batarya standart ürün fiyatına dahil değildir.
Tap not included the price.

PIŞIRICI CİHAZLAR VE EKİPMANLAR / MODÜLER PİŞİRİCİLER / PERFECT 700
COOKING EQUIPMENT / MODULAR COOKING / PERFECT 700

BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas
	Mod. PE76GD5 Code MAMCOOO2880 Pentola a gas a riscaldamento diretto 50 lt. Gas boiling pan 50 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 50 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 50 L Marmita a gas de calentamiento directo de 50 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 72 kW ⚡ kW ▲ 0.2 10
	Mod. PE76GI5V Code MAMCOOO2900 Pentola a gas a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 50 lt. Gas boiling pan 50 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect 50 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 50 L Marmita a gas de calentamiento indirecto de 50 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 83 kW ⚡ kW ▲ 0.3 10.5
	Mod. PE78GD8 Code MAMCOOO2890 Pentola a gas a riscaldamento diretto 80 lt. Gas boiling pan 80 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 80 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 80 L Marmita a gas de calentamiento directo de 80 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 80 kW ⚡ kW ▲ 0.2 17
	Mod. PE78GI8V Code MAMCOOO2910 Pentola a gas a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 80 lt. Gas boiling pan 80 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect 80 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 80 L Marmita a gas de calentamiento indirecto de 80 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 90 kW ⚡ kW ▲ 0.3 17
	Mod. PE76EI5V Code MAMCOOO2920 Pentola elettrica a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 50 lt. Electric boiling pan 50 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect 50 lt. Elektro-Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 50 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto de 50 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 87 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 9.8
	Mod. PE78EI8V Code MAMCOOO2930 Pentola elettrica a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 80 lt. Electric boiling pan 80 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect 80 lt. avec soupape de décharge Elektro-Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 80 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto de 80 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 100 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16.4

BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel // Accesorios para Marmitas //

Model	Description	Datas
 Mod. APEC5 Code MA97347000	Cestino colapasta I settore per 50 lt. I section pasta strainer for 50 litre boiling pan Panier à pâtes I secteur 50 lt. Nudelkorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para pasta entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APECV5 Code MA97348000	Cestino colaverdure I settore per 50 lt. I section vegetable strainer for 50 litre boiling pan Panier à légumes I secteur 50 lt. Gemüsekorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para verduras entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APECP8 Code CRO599730	Cestino colapasta 2 settori per 80 lt. 2 section pasta strainer for 80 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 80 lt. Nudelkorb (zweiteilig) für 80 L Kochkessel Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 80 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APECV8 Code CRO599740	Cestino colaverdure 2 settori per 80 lt. 2 section vegetable strainer for 80 litre boiling pan Panier à légumes 2 secteurs 80 lt. Gemüsekorb (zweiteilig) für 80 L Kochkessel Cesto colador para verduras de 2 sectores para marmitas de 80 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEIS Code MA97349000	Imbuto per scarico pentola 50-80 lt. Drain funnel for 50-80 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 50-80 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 50-80 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita 50-80 lt.	mm (LxPxH) m³ kg

Bratt Pans

// Brasiere

// Sauteuses

// Kippbratpfannen

// Sartenes

ENG Freestanding gas or electric tilting bratt pan in AISI 304 stainless steel. Cooking tank with manual lifting mechanism, in stainless steel, 60-litre capacity, with 10 mm gauge bottom in Duplex. Rectangular with radiused corners for improved cleaning. Double skinned lid with drip zone at rear to convey condensate into the pan, fitted with sturdy AISI 304 stainless steel hinges with spring balancing. Manual water filling activated by a tap. Fixed water tap positioned on the top. Satin-finish tubular AISI 304 steel handle with front grip, joined to lid. The product complies with EC regulation 1935/2004 and Italian ministerial decree 21/03/1973 (Materials and Objects intended to come into contact with Food) MOCA. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Brasiera rovesciabile a gas o elettrica monoblocco, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 60 con fondo in Duplex spessore 10 mm. Forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 con bilanciamento a molle. Carico acqua manuale attivato da rubinetto. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato collegata al coperchio. Grado di protezione all'acqua IPX5. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Sauteuse à gaz ou électrique basculante, réalisée en acier inox AISI 304. Cuve de cuisson à soulèvement manuel, réalisée en acier inox capacité 60 l avec fond en Duplex épaisseur 10 mm. Forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage. Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve, charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts. Remplissage manuel de la cuve par le robinet. Robinet de l'eau fixe sur le plan. Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle. Indice de protection à l'eau IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Gas und Elektro Kippbratpfannen, Standgeräte, Edelstahl AISI 304. Edelstahlriegel mit Boden aus robustem, 10 mm starkem Duplex, rechteckig mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung. Manuelle Kippung. Handrad mit einziehbarem Griff. Fassungsvermögen 60 Liter brutto, Doppelwandiger Deckel mit ausbalancierter Öffnung und Kondenswasser-Ableitung in den Tiegel. Robuste, gefederte Scharniere aus Edelstahl AISI 304 für maximale Betriebssicherheit. Wasserzulauf über Hahn mit manueller Betätigung. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Deckel mit frontseitigem Rohrgriff aus satiniertem Edelstahl AISI 304. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Sartén basculante de gas o eléctrica monobloc, realizada en acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción con elevación manual de 60 l de capacidad, realizada en acero inoxidable con fondo en acero dúplex de 10 mm de espesor. Forma rectangular con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior para enviar el agua de condensación a la cuba, dotada de robustas bisagras en acero inoxidable AISI 304 con muelles de equilibrado. Llenado manual de agua activado por grifo. Grifo fijo situado en la encimera. Asa frontal en tubo de acero AISI 304 satinado, fijada a la tapa. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MOCA). Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.



M1 - 2024 06

Range // Serie // Serie // Serie // Serie 70

BRATT PANS // Brasiere // Sauteuses // Kippbratpfannen // Sartenes //

Model	Description	Datas
	Mod. BR78G6O Code MAMCOOO236O Brasiera rovesciabile a gas 60 lt. Gas tilting bratt pan 60 litres Sauteuse basculante gaz 60 lt. Gas Kippbratpfanne 60 Liter Sartén basculante a gas de 60 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 124 kW ▲ 14
	Mod. BR78E6O Code MAMCOOO237O Brasiera rovesciabile elettrica 60 lt. Electric tilting bratt pan 60 litres Sauteuse basculante électrique 60 lt. Elektro Kippbratpfanne 60 Liter Sartén basculante eléctrico de 60 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 120 VAC Hz 380-415V 3N 50-60 kW ▼ 9.9

BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas
 Mod. PE98GDIO Code MAMCOO05130	Pentola a gas riscaldamento diretto 100 lt. Gas boiling pan 100 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 100 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 100 L Marmita a gas de calentamiento directo de 100 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 105 kW ▲ 21
 Mod. PE98GDI5 Code MAMCOO05140	Pentola a gas riscaldamento diretto 150 lt. Gas boiling pan 150 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 150 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 150 L Marmita a gas de calentamiento directo de 150 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 124 kW ▲ 24
 Mod. PE98GDI5A Code MAMCOO05150	Pentola a gas riscaldamento diretto con coperchio autoclave 150 lt. Gas boiling pan 150 litre capacity, with direct heating system and autoclave lid Marmite gaz à chauffage direct avec couvercle autoclave 150 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt mit Autoklavendeckel 150 L Marmita a gas de calentamiento directo con tapa autoclave de 150 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 134 kW ▲ 24
 Mod. PE98GII0V Code MAMCOO05160	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 100 lt. Gas boiling pan 100 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 100 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 100 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 100 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 140 kW ▲ 21
 Mod. PE98GII4V Code MAMCOO05170	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 140 lt. Gas boiling pan 140 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 140 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 140 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 140 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 160 kW ▲ 24
 Mod. PE98GII4AV Code MAMCOO05180	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico e coperchio autoclave 140 lt. Gas boiling pan 140 litre capacity, with indirect heating system, automatic condensed steam outlet and autoclave lid Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour et couvercle autoclave 140 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil und Autoklavendeckel 140 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara y con tapa autoclave de 140 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 175 kW ▲ 24

BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas
	Mod. PE98EDIO Code MAMCOO05190 Pentola elettrica riscaldamento diretto 100 lt. Electric boiling pan 100 litre capacity, with direct heating system Marmite électrique à chauffage direct 100 lt. Elektro-Kochkessel direkt beheizt 100 L Marmita eléctrica de calentamiento directo de 100 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg l 129 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 12
	Mod. PE98EII0V Code MAMCOO05200 Pentola elettrica riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 100 lt. Electric boiling pan 100 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 100 lt. Elektro Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 100 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 100 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg l 145 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 21
	Mod. PE98EDI5 Code MAMCOO05210 Pentola elettrica riscaldamento diretto 150 lt. Electric boiling pan 150 litre capacity, with direct heating system Marmite électrique à chauffage direct 150 lt. Elektro-Kochkessel direkt beheizt 150 L Marmita eléctrica de calentamiento directo de 150 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg l 126 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 12
	Mod. PE98EII5V Code MAMCOO05220 Pentola elettrica riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 150 lt. Electric boiling pan 150 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 150 lt. Elektro Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 150 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 150 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg l 153 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 21

BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel // Accesorios para Marmitas //

Model	Description	Datas
 Mod. APEC P5 Code MA97347000	Cestino colapasta 1 settore per 50 lt. 1 section pasta strainer for 50 litre boiling pan Panier à pâtes 1 secteur 50 lt. Nudelkorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para pasta entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC V5 Code MA97348000	Cestino colaverdure 1 settore per 50 lt. 1 section vegetable strainer for 50 litre boiling pan Panier à legumes 1 secteur 50 lt. Gemüsekorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para verduras entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC V10 Code MA97352000	Cestino colaverdure 2 settori per 100 lt. 2 section vegetable strainer for 100 litre boiling pan Panier à legumes 2 secteurs 100 lt. Gemüsekorb zweiteilig für 100 L Kochkessel. Löcher Ø 6 mm Cesto colador para verduras 2 sectores para marmitas de 100 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC V15 Code MA97353000	Cestino colaverdure 2 settori per 150 lt. 2 section vegetable strainer for 150 litre boiling pan Panier à legumes 2 secteurs 150 lt. Gemüsekorb zweiteilig für 150 L Kochkessel. Löcher Ø 6 mm Cesto colador para verduras 2 sectores para marmitas de 150 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC P10 Code MA97350000	Cestino colapasta 2 settori per 100 lt. 2 section pasta strainer for 100 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 100 lt. Nudelkorb zweiteilig für 100 L Kochkessel. Löcher Ø 3 mm Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 100 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC P15 Code MA97351000	Cestino colapasta 2 settori per 150 lt. 2 section pasta strainer for 150 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 150 lt. Nudelkorb zweiteilig für 150 L Kochkessel. Löcher Ø 3 mm Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 150 litros	mm (LxPxH) m³ kg



M1 - 2024 06

Range // Serie // Serie // Serie // Serie 90

BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel // Accesorios para Marmitas //

Model	Description	Datas
 Mod. APEIS Code MA97349000	Imbuto per scarico pentola 50-80 lt. Drain funnel for 50-80 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 50-80 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 50-80 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita 50-80 lt.	mm (LxPxH) m ³ kg
 Mod. APEISIO Code MA97354000	Imbuto per scarico pentola 100 lt. Drain funnel for 100 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 100 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 100 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita de 100 litros	mm (LxPxH) m ³ kg
 Mod. APEIS15 Code MA97355000	Imbuto per scarico pentola 150 lt. Drain funnel for 150 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 150 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 150 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita de 150 litros	mm (LxPxH) m ³ kg



16

Bratt Pans

- // **Brasiere**
- // **Sauteuses**
- // **Kippbratpfannen**
- // **Sartenes**

- ENG** Freestanding gas or electric tilting bratt pan in AISI 304 stainless steel. Cooking tank with manual lifting mechanism, in stainless steel, 60-litre capacity, with 10 mm gauge bottom in Duplex. Rectangular with radiused corners for improved cleaning. Double skinned lid with drip zone at rear to convey condensate into the pan, fitted with sturdy AISI 304 stainless steel hinges with spring balancing. Manual water filling activated by a tap. Fixed water tap positioned on the top. Satin-finish tubular AISI 304 steel handle with front grip, joined to lid. The product complies with EC regulation 1935/2004 and Italian ministerial decree 21/03/1973 (Materials and Objects intended to come into contact with Food) MOCA. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Brasiera rovesciabile a gas o elettrica monoblocco, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 60 con fondo in Duplex spessore 10 mm. Forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 con bilanciamento a molle. Carico acqua manuale attivato da rubinetto. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato collegata al coperchio. Grado di protezione all'acqua IPX5. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Sauteuse à gaz ou électrique basculante, réalisée en acier inox AISI 304. Cuve de cuisson à soulèvement manuel, réalisée en acier inox capacité 60 l avec fond en Duplex épaisseur 10 mm. Forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage. Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve, charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts. Remplissage manuel de la cuve par le robinet. Robinet de l'eau fixe sur le plan. Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle. Indice de protection à l'eau IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Gas und Elektro Kippbratpfannen, Standgeräte, Edelstahl AISI 304. Edelstahltiegel mit Boden aus robustem, 10 mm starkem Duplex, rechteckig mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung. Manuelle Kippung. Handrad mit einziehbarem Griff. Fassungsvermögen 60 Liter brutto, Doppelwandiger Deckel mit ausbalancierter Öffnung und Kondenswasser-Ableitung in den Tiegel. Robuste, gefederte Scharniere aus Edelstahl AISI 304 für maximale Betriebssicherheit. Wasserzulauf über Hahn mit manueller Betätigung. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Deckel mit frontseitigem Rohrgriff aus satiniertem Edelstahl AISI 304. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Sartén basculante de gas o eléctrica monobloc, realizada en acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción con elevación manual de 60 l de capacidad, realizada en acero inoxidable con fondo en acero dúplex de 10 mm de espesor. Forma rectangular con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior para enviar el agua de condensación a la cuba, dotada de robustas bisagras en acero inoxidable AISI 304 con muelles de equilibrado. Llenado manual de agua activado por grifo. Grifo fijo situado en la encimera. Asa frontal en tubo de acero AISI 304 satinado, fijada a la tapa. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MOCA). Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

BRATT PANS // Brasiere // Sauteuses // Kippbratpfannen // Sartenes //

Model	Description	Datas
 Mod. BR98G8O Code MAMCOOO4680	Brasiera a gas 80 lt. Gas tilting bratt pan 80 litres with manual tilt Sauteuse basculante gaz 80 lt. Gas Kippbratpfanne 80 Liter Sartén basculante a gas de 80 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 180 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW 🔥 0.015 20
 Mod. BR98G8OM Code MAMCOOO4690	Brasiera a gas 80 lt. con sollevamento motorizzato Gas tilting bratt pan 80 litres with electric power tilt Sauteuse basculante gaz 80 lt. avec relevage motorisé Gas Kippbratpfanne mit Motorkippung 80 Liter Sartén basculante a gas de 80 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 172 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW 🔥 0.12 20
 Mod. BR912G12OM Code MAMCOOO4700	Brasiera a gas 120 lt. con sollevamento motorizzato Gas tilting bratt pan 120 litres with electric power tilt Sauteuse basculante gaz 120 lt. avec relevage motorisé Gas Kippbratpfanne mit Motorkippung 120 Liter Sartén basculante a gas de 120 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 243 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW 🔥 0.12 24
 Mod. BR98E8O Code MAMCOOO4710	Brasiera elettrica 80 lt. Electric tilting bratt pan 80 litres with manual tilt Sauteuse basculante électrique 80 lt. Elektro Kippbratpfanne 80 Liter Sartén basculante eléctrico de 80 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 168 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 9
 Mod. BR98E8OM Code MAMCOOO4720	Brasiera elettrica 80 lt. con sollevamento motorizzato Electric tilting bratt pan 80 litres with electric power tilt Sauteuse basculante électrique 80 lt. avec relevage motorisé Elektro-Kippbratpfanne mit Motorkippung 80 Liter Sartén basculante eléctrico de 80 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 168 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 9
 Mod. BR912E12OM Code MAMCOOO4730	Brasiera elettrica 120 lt. con sollevamento motorizzato Electric tilting bratt pan 120 litres with electric power tilt Sauteuse basculante électrique 120 lt. avec relevage motorisé Elektro-Kippbratpfanne mit Motorkippung 120 Liter Sartén basculante eléctrico de 120 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 240 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 13.5