



Proud to manufacture in Italy since 1987
Seit 1987 stolz Hersteller in Italien zu sein



PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT
GASTRONOMIETECHNIK

KITCHENS CATALOGUE
KÜCHEN KATALOG

2018





GAM INTERNATIONAL è rappresentata in 74 paesi
GAM INTERNATIONAL ist in 74 ländern vertreten





GAM INTERNATIONAL s.r.l. **Machines for professional catering equipment** **Maschinen für die Gastronomie**

THIRTY YEARS OF MADE-IN-ITALY QUALITY.

Quality of the components, customer service, time reliability. Our company was born more than twenty-five years ago in order to propose to the Italian and international markets professional catering equipment which would distinguish itself for its features. A target on which we remained loyal till today and which allowed us to grow incessantly.

Growing with customers.

Another important feature of the company surely is the long experience matured close to those who use, day after day, our machines. That's why we know, for example, that it is very important to assure to the customers a fast and complete service during the years. But not only. Thanks to the valuable suggestions of those who use our mark, the design department is able to plan equipments not only more accurate for material and technical solutions, but also more careful to those details which in every condition improve their practicality and safety.

A real italian quality.

In this way, GAM International mark represents for our customers a guarantee of another advantage: the unique and unrepeatable value coming from the experience of Italian restaurateurs and pizza makers, known worldwide for the passion and the attention they use for their creations. An incomparable heritage of knowledge, that our company faces every day, becoming the ideal partner for those who want to reach the excellence.

30-JÄHRIGE QUALITÄT MADE IN ITALY

Unsere Firma wurde vor über dreißig Jahren gegründet, um dem italienischen und internationalen Markt professionelle Catering-Maschinen anzubieten, die sich durch ihre Eigenschaften auszeichnen. Ein Ziel, dem wir bis heute treu geblieben sind und das uns ein ununterbrochenes Wachstum ermöglicht hat.

Zusammen mit den Kunden wachsen!

Ein weiteres wichtiges Merkmal unserer Firma ist sicherlich die langjährige Erfahrung, die neben denjenigen, die Tag für Tag mit unseren Maschinen arbeiten, gesammelt wurde. Deshalb wissen wir, dass es wichtig ist, allen unseren Kunden eine schnelle und umfassende Betreuung über Jahre hinweg zu garantieren. Aber nicht nur dies.

Dank der wertvollen Hinweise, die von unseren Kunden kommen die sich auf unsere Marke verlassen, ist die Projektteilung in der Lage, Geräte zu entwickeln (in Bezug auf Materialien und technische Lösungen), die nicht nur immer effizienter sind, sondern auch auf die Details achten das Ergebnis, die Benutzerfreundlichkeit und Sicherheit verbessern.

Dies ist eine rein italienische Qualität.

Auf diese Weise garantiert die Marke GAM International einen weiteren Vorteil für all unsere Kunden: den einzigartigen und unwiederholbaren Wert, der sich aus der Erfahrung der italienischen Gastronomen und Pizzabäcker ergibt, die in der ganzen Welt für die Leidenschaft und Sorgfalt, mit der sie ihre Kreationen herstellen, bekannt sind. Das traditionell vorhandene und unvergleichliche Wissen, mit dem sich unsere Firma täglich auseinander setzt ist im Besonderen der ideale Partner für alle, die Exzellenz erreichen wollen

PRODUCT INDEX

INHALTSVERZEICHNIS

Professional kitchens - 700 line ***Profiküchen - 700 Linie***

Gas boiling tops <i>Gasherde - Tischgerät</i>	6
Gas cookers with oven <i>Gasherde mit Backofen</i>	7
Electric cookers <i>Elektroherde</i>	8
Gas cookers with electric oven <i>Gas Herde mit Elektro Backofen</i>	9
Gas fry-tops <i>Gas-Griddle-Platten</i>	10
Electric fry-tops <i>Elektro-Griddle-Platten</i>	11
Gas charcoal grills <i>GAS-Lavastein-Grill</i>	12
Pasta cooker <i>Nudelkocher</i>	13
Fryers <i>Friteusen</i>	14
Chips scuttle - Work tops <i>Pommes-Wärmer - Arbeitsfläche</i>	15
Stands <i>Unterbauten</i>	16
Doors for the G MB stands <i>Türen für G MB Unterbauten</i>	17
Accessories <i>Zubehör</i>	18

Professional kitchens - 900 line ***Profiküchen - 900 Linie***

Gas cookers with oven <i>Gasherde mit Backofen</i>	20
Gas boiling tops <i>Gasherde - Tischgerät</i>	22
Electric cookers <i>Elektroherde</i>	24
Induction cookers <i>Induktionherde</i>	26
Fry-tops <i>Griddleplatten</i>	28
Charcoals <i>Roste</i>	32
Pasta cooker <i>Nudelkocher</i>	34
Fryers <i>Fritteusen</i>	36
Neutral elements <i>Neutralelemente</i>	38
Stands <i>Unterbauten</i>	39
Accessories <i>Zubehör</i>	40



Professional kitchens - 700 line

The **700 Series** offers the kitchen professional quality and functionality while optimising use of space. All this combined with an attractive design, which together with other operational systems, boosts the performance of the product.

Profiküchen - 700 Linie

Die **Serie 700** bietet Küchenprofis Qualität und Funktionalität bei optimaler Nutzung des Platzangebots. Hinzu kommt das ästhetische Design, welches gemeinsam mit anderen operativen Lösungen die Leistung des Produkts potenziert.

Gas boiling tops Gasherde - Tischgerät



G CG7-20 LPG



G CG7-40 LPG + G MB7-10



G CG7-60 LPG

Open hobs with safety valve and thermocouples.
Pilots for ignition with protective crown.
Cast iron gratings and burners.
Grid dimensions: 347 x 310 mm.
Double stainless steel spillways.
Fat collector under the grills.

*Offene Gaskochfelder mit Sicherheitsventil
und Thermoelementen.
Zünd-Pilotflammen. Flammenroste und Brenner
aus Gusseisen. Herausnehmbare
Fettauffangschublade.
Rastermaße: 347 x 310 mm.*

Model	Gas	Code	Burners		Total gas power	Dimensions LxPxH	Price
			5,25 kW	6,9 kW			
G CG7-20 LPG	● LPG	19057380	2	-	10,50 kW	350 x 775 x 290 mm	1.159,00 €
G CG7-20 NG	● GN	19057381					
G CG7-40 LPG	● LPG	19057382	3	1	22,65 kW	700 x 775 x 290 mm	1.830,00 €
G CG7-40 NG	● GN	19057383					
G CG7-60 LPG	● LPG	19057384	4	2	34,80 kW	1050 x 775 x 290 mm	2.519,00 €
G CG7-60 NG	● GN	19057385					

Gas cookers with oven Gasherde mit Backofen

Open hobs with safety valve and thermocouples.
Pilots for ignition with protective crown. Cast iron gratings and burners. Grid dimensions: 347 x 310 mm. Double stainless steel spillways. Fat collector under the grills.
2/1- GN oven in stainless steel, with tubular burner in stainless steel of 6.000 kcal/h, with pilot and thermocouple.
Thermostatic control (130 °C - 350 °C).

*Offene Gaskochfelder mit Sicherheitsventil und Thermoelementen.
Zünd-Pilotflammen.
Flammenroste und Brenner aus Gußeisen.
GN 2/1 Backofen mit Brenner aus Edelstahl, 6.000 kcal/h, Zünd-Pilotbrenner und Thermoelement.
Thermostatregelung (130 - 350 °C).
1 Edelstahl Gitterrost im Lieferumfang enthalten (347x310 mm.).*



G CG7-61 LPG



G CG7-41 LPG

Model	Gas	Code	Burners		Oven	Neutral cabinet	Gas Power	Dimensions LxPxH	Price
			5,25kW	6,9kW					
G CG7-41 LPG	● LPG	19057386	3	1	1	-	30,45 kW	700 x 775 x 850 mm	2.821,00 €
G CG7-41 NG	● GN	19057387							
G CG7-61 LPG	● LPG	19057853	4	2	1	1	42,60 kW	1050 x 775 x 850 mm	3.593,00 €
G CG7-61 NG	● GN	19057854							

Electric cookers Elektroherde



G CE7-20



G CE7-20



G CE7-40 Q

Cast iron hot-plates with shielded elements. 6 settings switch.
Indicator lights.

CE7: round plates 223 (2,6 kW)
and 148 mm (1,5 kW).

CE7- Q: square plates, 300 x 300 mm (3 kW).

CE7-41: Electric oven GN-2/1 in stainless steel
with heating elements in the floor (3kW)
and ceiling (3kW).

Thermostatic valve (130 °C – 350 °C).

VOLTAGE: 400 V 3+N - Ask for other voltages.

Gusseisenkochplatten mit beschirmten Elementen. 6
Einstellungsschalter. Anzeigelampen.

CE7: runde Teller 223 (2,6 Kilowatt) und 148 mm (1,5 Kilowatt).

ce7-Q: Quadratteller, 300 x 300 Mm (3 Kilowatt).

CE7-41: Elektrischer Ofen GN-2/1 aus rostfreiem Stahl
mit Heizelementen im Fußboden (3 Kilowatt)
und der Decke (3 Kilowatt).

Thermostatische Klappe (130 °C - 350 °C).

STROMSPANNUNG: 400 V 3+N -

Andere Stromspannungen auf Anfrage.

Model	Code	Plates			Oven 6 kW	Power	Dimensions LxPxH	Price
		2,6kW	1,5kW	3kW				
G CE7-20	19057388	2	-	-	-	5,20 kW	350 x 775 x 290 mm	1.029,00 €
G CE7-40	19057389	3	1	-	-	9,30 kW	700 x 775 x 290 mm	1.539,00 €
G CE7-41	19057390	3	1	-	1	15,30 kW	700 x 775 x 850 mm	2.694,00 €
G CE7-20 Q	19057856	-	-	2	-	6,00 kW	350 x 775 x 290 mm	1.369,00 €
G CE7-40 Q	19057857	-	-	4	-	12,00 kW	700 x 775 x 290 mm	2.277,00 €
G CE7-41 Q	19057858	-	-	4	1	18,00 kW	700 x 775 x 850 mm	3.479,00 €

Q With square plates / Mit quadratischen Platten

Gas cookers with electric oven

Gas Herde mit Elektro Backofen

Open hobs with safety valve and thermocouples. Pilots for ignition. Cast iron gratings and burners. Individual spillway for each burner. Fat collector under the grills. Electrical 2/1 GN oven in stainless steel with heating elements in the bottom (3 kW) and grill (3 kW). Oven power: 6kW. Thermostatic control (130 °C - 350 °C). Electrical supply needed: 400 V - 3+N+T.

Offene Gas-Kochfelder mit Sicherheitsventil und Thermoelementen. Zünd-Pilotflammen. Flammenroste und Brenner aus Gußeisen. GN 2/1 Elektro-Backofen mit Heizkörper im Backraum, Unter- und Oberhitze getrennt schaltbar. Anschlußwert 6 kW. Thermostat-Steuerung (130 - 350 °C).



G CGE7-41 LPG

Model		Gas	Code	Burners		Oven	Gas Power	Dimensions LxPxH	Price
				5,25kW	6,9kW				
G CGE7-41 LPG	●	GLP	19057859	3	1	1	22,65 kW	700 x 775 x 850 mm	3.329,00 €
G CGE7-41 NG	●	GN	19057860						

Gas fry-tops Gas-Griddle-Platten



G FTG7-05 R LPG



G FTG7-10 C L LPG

Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
Stainless steel burner with pilot flame
and Piezo ignition.
Safety valve and thermocouples.
Removable grease collecting drawer.

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
Brenner aus Edelstahl mit Pilotflamme und Piezozündung.
Sicherheitsventil und Thermoelementen.
Herausnehmbare Fettauffangschublade.

Models with thermostatic control (120 - 310°C) Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (120-310°C)

Model		Gas	Code	Plates - Burner 6,3 kW			Gas power	Dimensions LxPxH	Price
				type	area	dm ²			
G FTG7-05 L LPG	●	GLP	19057974	L	1	20	6,30 kW	350 x 775 x 290 mm	1.347,00 €
G FTG7-05 L NG	●	NG	19057975						
G FTG7-05 R LPG	●	GLP	19057976	R	1	20	6,30 kW	350 x 775 x 290 mm	1.519,00 €
G FTG7-05 R NG	●	NG	19057977						
G FTG7-10 L LPG	●	GLP	19057978	L	2	40	12,60 kW	700 x 775 x 290 mm	1.918,00 €
G FTG7-10 L NG	●	NG	19057979						
G FTG7-10 R LPG	●	GLP	19057980	R	2	40	12,60 kW	700 x 775 x 290 mm	2.240,00 €
G FTG7-10 R NG	●	NG	19057981						
G FTG7-10 L+R LPG	●	GLP	19057982	L+R	2	40	12,60 kW	700 x 775 x 290 mm	2.089,00 €
G FTG7-10 L+R NG	●	NG	19057983						

Models with hard chrome top and thermostatic control (100 - 300°C). Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 300°C) und Chromplatte.

Model		Gas	Code	Plates - Burner 6,3 kW			Gas power	Dimensions LxPxH	Price
				type	area	dm ²			
G FTG7-05 C L LPG	●	GLP	19057462	L/C	1	20	6,30 kW	350 x 775 x 290 mm	1.855,00 €
G FTG7-05 C L NG	●	NG	19057463						
G FTG7-10 C L LPG	●	GLP	19057468	L/C	2	40	12,60 kW	700 x 775 x 290 mm	2.714,00 €
G FTG7-10 C L NG	●	NG	19057469						

Plates L: Smooth hot-plate. / R: Ribbed hot-plate. / L+R: 1/2 smooth hot-plate - 1/2 ribbed hot-plate.
C: 50 microns thickness chromium coated steel sheeting hot-plate
Platten L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

Electric fry-tops Elektro-Griddle-Platten

Shielded elements with indicator lights to show when the machine is connected and when it is heating.
Thermostat control of the hot-plate temperature 120 °C - 310 °C.
Fat collector.
Voltage: 400 V 3+N - Ask for other voltages.

G FTG7-05 L
+ G MB7-05

*Gasbetriebene Modelle
mit Thermostatsteuerung (100 - 300°C) und Chromplatte.
Die Platten sind in die eingelassene
Arbeitsplatte integriert.
Temperatur 120 °C - 310 °C.
Herausnehmbare Fettauffangschublade.
Stromspannung: 400 V 3+N.
Andere Stromspannungen auf Anfrage.*



G FTE7-05 L



G FTE7-10 R

Models with thermostatic control (120- 310°C) Modelle mit Thermostatsteuerung (120-310°C)

Model	Code	type	Plates area	dm ²	Electric power	Dimensions LxPxH	Price
G FTE7-05 L	19057477	L	1	20	4,50 kW	350 x 775 x 290 mm	1.380,00 €
G FTE7-05 R	19057478	R	1	20	4,50 kW	350 x 775 x 290 mm	1.575,00 €
G FTE7-10 L	19057486	L	2	40	9,00 kW	700 x 775 x 290 mm	2.101,00 €
G FTE7-10 R	19057488	R	2	40	9,00 kW	700 x 775 x 290 mm	2.454,00 €
G FTE7-10 L+R	19057487	L+R	2	40	9,00 kW	700 x 775 x 290 mm	2.316,00 €

Models with hard chrome top and thermostatic control Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerun

Model	Code	type	Plates area	dm ²	Electric power	Dimensions LxPxH	Price
G FTE7-05 C L	19057476	L/C	1	20	4,50 kW	700 x 775 x 290 mm	1.930,00 €
G FTE7-10 C L	19057479	L/C	2	40	9,00 kW	700 x 775 x 290 mm	2.847,00 €

Plates L: Smooth hot-plate. / R: Ribbed hot-plate. / L+R: 1/2 smooth hot-plate - 1/2 ribbed hot-plate.
C: 50 microns thickness chromium coated steel sheeting hot-plate
Platten L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

Gas charcoal grills GAS-Lavastein-Grill



G BG7-05 LPG



G BG7-10 LPG

Heating of the volcanic stones by 18/10 stainless steel tubular burners.
Fat collector under the grills.
Grilling grates with handles which allow them to be lifted, dimensions 340 x 500 mm.

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10).
Aufheizung der Lavasteine erfolgt durch Röhrenbrenner aus Edelstahl AISI-18/10. Herausnehmbare Fettauffangschublade. In zwei Höhenpositionen einstellbarer Grillrost, Maße: 340 x 500 mm

Model		Gas	Code	type	Grids quantità	dm ²	Gas power	Dimensions LxPxH	Price
G BG7-05 LPG	●	GLP	19057989	cast iron	1	17	8,10 kW	350 x 775 x 290 mm	1.463,00 €
G BG7-05 NG		GN	19057990						
G BG7-10 LPG	●	GLP	19057991	cast iron	2	34	16,20 kW	700 x 775 x 290 mm	2.297,00 €
G BG7-10 NG		GN	19057992						

Accessori per charcoal grills Zubehör für GAS-Lavastein-Grill

Model		Code	type	Grids dm ²	Dimensions LxPxH	Price
Griglia in acciaio inox <i>Stainless steel grid</i>	●	19036339	stainless steel	17	340 x 540 mm	291,00 €

Pasta cooker

Nudelkocher

GAS PASTA COOKER

Well in AISI-316 stainless steel.
Stainless steel tubular burner.
Pilot light ignition and safety thermocouple.
Tap to fill well.

GAS NUDELKOCHER

Röhrenbrenner aus Edelstahl AISI-316. Zünd-Pilotflammen. Flammenroste und Brenner aus Gußeisen. Wasser-Einlaufventil. Ausgestattet mit zwei 1/2 Körben.



G CPG7-05 LPG

Model		Gas	Code	Tank volume (L)	Tank baskets (1/2)	Gas power	Dimensions LxPxH	Price
G CPG7-05 LPG	●	GLP	19057401	20	2	10,00 kW	350 x 775 x 850 mm	2.456,00 €
G CPG7-05 NG	●	GN	19057402					

ELECTRIC PASTA COOKER

Well in AISI-316 stainless steel.
Thermostat temperature control.
Tap to fill well.

ELEKTRO NUDELKOCHER

Wasser-Einlaufventil. Becken aus Spezialstahl AISI-316. Thermostatgesteuerte Temperaturregelung Ausgestattet mit zwei 1/2 Körben.



G CPE7-05

Model		Code	Tank volume (L)	Tank cesti baskets (1/2)	Power	Dimensions LxPxH	Price
G CPE7-05	●	19057404	20	2	8,00 kW	350 x 775 x 850 mm	2.530,00 €



G FG7-10 LPG 4C G FG7-05 LPG 1C

GAS FRYERS

Thermostat temperature control 60 °C to 195 °C.
Automatic burner ignition by means of an electromagnetic valve, with pilot light and thermocouple.
Safety thermostat. Drainage tap.
Equipped with 1 big basket (B) at each well: 250 x 280 x 120 mm, or 2 small baskets (S) 250 x 135 x 120 mm.
Electrical supply: 230 V - 1 + N.

GAS-FRITEUSEN

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10). Thermostatgesteuerte Temperaturregelung von 60 °C bis 195 °C. Automatik-Zündung der Brenner über Elektromagnetventil mit Anzeigelampe und Thermoelement. Sicherheitsthermostat. Entleerungshahn. Ausstattung mit 2 kleinen Frittierkörben (250x280x120 mm) oder einem großen Frittierkorb (250x135x120 mm) pro Frittierbecken. Erforderlicher elektrischer Anschluß: 230 V - 1 + N.

Model		Code	quantity	Tanks volume	baskets	Gas power kcal/h	kW	Dimensions LxPxH	Price
G FG7-05 LPG 1C	●	19057405	1	15	1 G	13.000	15,00	350x775x850 mm	2.095,00 €
G FG7-05 NG 1C	●	19057406							
G FG7-05 LPG 2C	●	19057842	1	15	2 P	13.000	15,00	350x775x850 mm	2.222,00 €
G FG7-05 NG 2C	●	19057843							
G FG7-10 LPG 2C	●	19057407	2	2x15	2 G	26.000	30,00	700x775x850 mm	3.819,00 €
G FG7-10 NG 2C	●	19057408							
G FG7-10 LPG 4C	●	19057844	2	2x15	4 P	26.000	30,00	700x775x850 mm	4.073,00 €
G FG7-10 NG 4C	●	19057845							



G FE7-10 4C G FE7-05 1C

ELECTRIC FRYERS

Thermostat temperature control 60 °C to 195 °C.
Safety thermostat. Drainage tap.
Equipped with 1 big basket (G) at each well: 250 x 280 x 120 mm, or 2 small baskets (P) 250 x 135 x 120 mm.
Electrical supply: 380/415 V - 3N 50/60 Hz.

ELEKTRO-FRITEUSEN

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10). Thermostatgesteuerte Temperaturregelung von 60 °C bis 195 °C. Sicherheitsthermostat. Entleerungshahn. Ausstattung mit einem großen Frittierkorb (G) 250x280x120 mm oder 2 kleinen Frittierkörben (P) 250x135x120 mm pro Frittierbecken. Erforderlicher elektrischer Anschluß: 380/415 V - 3N 50/60 Hz

Model		Code	quantity	Tanks volume	baskets	Gas power kW	Dimensions LxPxH	Price
G FE7-05 1C	●	19057409	1	15	1 G	12,00	350 x 775 x 850 mm	2.087,00 €
G FE7-05 2C	●	19057846	1	15	2 P	12,00	350 x 775 x 850 mm	2.214,00 €
G FE7-10 2C	●	19057410	2	2x15	2 G	24,00	700 x 775 x 850 mm	3.798,00 €
G FE7-10 4C	●	19057847	2	2x15	4 P	24,00	700 x 775 x 850 mm	4.054,00 €

Chips scuttle - Work tops Pommes-Wärmer - Arbeitsfläche

CHIPS SCUTTLE

Made of stainless steel, with removable well, GN-1/1 size.
Removable filter.
Higher ceramic heating element, power 1.000 W.
On/off switch.

POMMES-WÄRMER Frittenwanne

Material aus Edelstahl mit herausnehmbarem Behälter GN-1/1.
Herausnehmbarer Filter. Keramisches Wärmeelement oben,
1.000 W Leistung. Ausschalter/Stoppschalter..



G MF7-05

Model		Code	Tank container	(dm ²)	upper	Power lower	total	Dimensions LxPxH	Price
G MF7-05	●	19057849	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	350 x 775 x 415 mm	1.285,00 €

WORK TOPS

Removable top for cleaning purposes.

ARBEITSFLÄCHE

Die Arbeitsplatte ist für die Reinigung abnehmbar.



G EN7-05



G EN7-10

Model		Code	Drawers	Dimensions LxPxH	Price
G EN7-05	●	19057984	-	350 x 775 x 290 mm	489,00 €
G EN7-10	●	19057985	-	700 x 775 x 290 mm	640,00 €

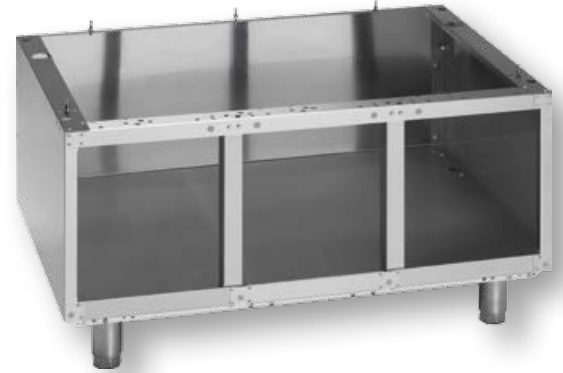
Stands Unterbauten



G MB7-05



G MB7-10



G MB7-15

Element for adding to the counter top appliances of 700 Series to obtain a free standing unit. Doors are available as an optional extra.

Auf die Unterbauten können die vielseitig einsetzbaren Geräte der Serie 700 aufgesetzt werden, um so eine kompakte Baugruppe zu bilden. Türen können auf Wunsch eingebaut werden.

Model		Code	Door fitting options (not included)	Dimensions LxPxH	Price
G MB7-05	●	19057986	1 right door	350 x 775 x 560 mm	352,00 €
G MB7-10	●	19057987	1 right door + 1 left door	700 x 775 x 560 mm	483,00 €
G MB7-15	●	19057988	2 rights door + 1 left door	1.050 x 775 x 560 mm	629,00 €

Doors for the G MB stands of 700 Series

Türen für G MB Unterbauten vom Serie 700



G CG7-40 LPG
+ G FTG7-05 L LPG
+ G MB7-10
+ 2 right doors
+ 1 left door



G CG7-40 LPG + G MB7-10
without doors

Description <i>Beschreibung</i>		Code	Dimensions LxPxH	Price
Right door - Right hinged <i>Türe rechts - Scharniere rechts</i>	●	19057791	350 x 560 mm	163,00 €
Left door - Left hinged <i>Türe links - Scharniere links</i>	●	19057792	350 x 560 mm	163,00 €

BASKETS FOR FRYERS KÖRBE FÜR FRITUSEN

Description		Code	Dimensions	Price
Kit 2 small baskets <i>Kit 2 kleine Körbe</i>	●	19057794	105 x 160 x 230 mm	129,00 €

ACCESSORIES FOR PASTA COOKERS ZUBEHÖR FÜR NUDELKOCHER



Description		Code	Dimensions	Price
Kit 4 baskets 1/4 <i>Kit 4 Körbe 1/4</i>	●	19057793	250 x 135 x 120 mm	465,00 €

ACCESSORIES FOR CHARCOALS ZUBEHÖR FÜR GAS-LAVASTEIN-GRILL

Description		Code	Grid		Dimensions	Price
			type	dm ²		
Cast Iron grid <i>Grill aus Gusseisen</i>	●	19036338	Ghisa Cast iron	17	340 x 540 mm	205,00 €
Stainless Steel grid <i>Grill aus Edelstahl</i>	●	19058008	Acciaio inox Stainless Steel	17	340 x 540 mm	292,00 €



Professional kitchens - 900 line

The **900 Series** has been designed to facilitate the daily work of the kitchen professional. A robust range with 2 mm thick surface tops, prepared to respond to intensive use whilst performing to the maximum.

Ergonomic, safe and with simple maintenance, it meets the high levels of safety, reliability and confidence that a professional kitchen demands. The result: a cooking range which guarantees the durability of the machines, with a clean and careful design.

Profiküchen - 900 Linie

Die **Serie 900** wurde konzipiert, um Küchenprofis die tägliche Arbeit zu erleichtern.

Eine robuste Produktlinie mit 2 mm starken Arbeitsplatten für intensive Belastungen und maximale Leistung.

Ergonomisch, sicher und einfach zu warten bei Erfüllung höchster Anforderungen an Sicherheit, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit, wie es von Küchenprofis verlangt wird. Das Ergebnis: Kochgeräte, bei denen Langlebigkeit und ein sauberes und durchdachtes Design sichergestellt sind.

Gas cookers with oven *Gasherde mit Backofen*



POWER

Our gas cookers provide the user with some of the highest power ratings on the market, as well as offering very high performance thanks to our own special burner design.

Even distribution of the flame over the bottom of the container guarantees optimum heat transmission to the cooked product.

All this in compliance with the European regulations regarding temperature of components and panels, efficiencies and combustions, and the health regulations (EN-60335 and EN-203).

CLEANING

The special design of the surface top hollows, funnelled, without grooves and with rounded edges, makes cleaning of the work surface easier.

Moreover, the hob grates and burners are easily removable, making them easy to clean.

The body of the oven is in stainless steel, as well as the door and inner door panel, making it easier to clean. The interior guides are also removable to facilitate this task.

LEISTUNG

Die Brenner unserer Gasherde zählen zu den Leistungsstärksten am Markt und sind darüber hinaus dank ihres besonderen Designs äußerst effizient. Die gleichmäßige Verteilung der Flammen an der Unterseite des Behältnisses sorgt für eine optimale Übertragung der Hitze auf das zu garende Produkt.

Dabei werden in allen Fällen die europäischen Normen in Bezug auf die Temperatur von Komponenten und Verkleidungen, Effizienz und Verbrennung sowie die Hygienenormen (EN-60335 und EN-203) eingehalten.

REINIGUNG

Das besondere Design der Behältnisse, welche ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken in die Arbeitsplatte eingelassen sind, erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs.

Darüber hinaus lassen sich die Roste und die Brenner problemlos zur Reinigung entnehmen.

Das Gehäuse des Backofens, die Tür und der Türanschlag bestehen aus Edelstahl, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern.

Die Schienen lassen sich zur Vereinfachung dieser Arbeiten entnehmen.

Gas cookers with oven Gasherde mit Backofen



G C-G941 LPG



G C-G961 LPG

Funnelled surface tops, manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.

Double crown burners and diffusers in nickel-plated cast iron, guaranteeing the even distribution of heat from the flame in the bottom of the pans, even large ones.

Easy to use static GN 2/1 size oven or with dimensions 1,000 x 700 x 290 mm (OP version cookers), with the controls positioned on the upper panel.

Tray introduced sideways, making it easier to handle.

Guides at three heights to offer different working options.

Temperature controlled by thermostatic valve (125 - 310 °C).

OPTIONAL ACCESSORIES (see accessories page at end of chapter)

Plate to place over 5,25 kW burners.

Water column.

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Brenner mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen

1.000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125 - 310 °C).

OPTIONALES ZUBEHÖR (Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.

Wassersäule.

Model	Gas	Code	Grid	Burners			Oven		Total power	Dimensions LxPxH	Price
				5,25kW	8kW	10,2kW	size	power kW			
G C-G941 LPG	● GLP	19057339	397 x	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30 kW	800 x 930 x 850 mm	3.589,00 €
G C-G941 GN	● GN	19057340	350 mm								
G C-G961 LPG	● GLP	19057861	397 x	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55 kW	1200 x 930 x 850 mm	4.833,00 €
G C-G961 NG	● GN	19057862	350 mm								

Gas boiling tops *Gasherde - Tischgerät*



POWER

Our gas cookers provide the user with some of the highest power ratings on the market, as well as offering very high performance thanks to our own special burner design.

Even distribution of the flame over the bottom of the container guarantees optimum heat transmission to the cooked product.

All this in compliance with the European regulations regarding temperature of components and panels, efficiencies and combustions, and the health regulations. (EN-60335 and EN-203).

CLEANING

The special design of the surface top hollows, funnelled, without grooves and with rounded edges, makes cleaning of the work surface easier.

Moreover, the hob grates and burners are easily removable, making them easy to clean.

The body of the oven is in stainless steel, as well as the door and inner door panel, making it easier to clean. The interior guides are also removable to facilitate this task.

LEISTUNG

Die Brenner unserer Gasherde zählen zu den Leistungsstärksten am Markt und sind darüber hinaus dank ihres besonderen Designs äußerst effizient. Die gleichmäßige Verteilung der Flammen an der Unterseite des Behältnisses sorgt für eine optimale Übertragung der Hitze auf das zu garende Produkt.

Dabei werden in allen Fällen die europäischen Normen in Bezug auf die Temperatur von Komponenten und Verkleidungen, Effizienz und Verbrennung sowie die Hygienenormen (EN-60335 und EN-203) eingehalten.

REINIGUNG

Das besondere Design der Behältnisse, welche ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken in die Arbeitsplatte eingelassen sind, erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs.

Darüber hinaus lassen sich die Roste und die Brenner problemlos zur Reinigung entnehmen.

Das Gehäuse des Backofens, die Tür und der Türanschlag bestehen aus Edelstahl, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern.

Die Schienen lassen sich zur Vereinfachung dieser Arbeiten entnehmen.

Gas boiling tops Gasherde - Tischgerät



G C-G960 LPG



G C-G920 LPG

Funnelled surface tops, manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.

Double crown burners and diffusers in nickel-plated cast iron, guaranteeing the even distribution of heat from the flame in the bottom of the pans, even large ones.

Easy to use static GN 2/1 size oven or with dimensions 1,000 x 700 x 290 mm (OP version cookers), with the controls positioned on the upper panel.

Tray introduced sideways, making it easier to handle.

Guides at three heights to offer different working options.

Temperature controlled by thermostatic valve (125 - 310 °C).

OPTIONAL ACCESSORIES (see accessories page at end of chapter)

Plate to place over 5,25 kW burners.

Water column.

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Brenner mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen

1.000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125 - 310 °C).

OPTIONALES ZUBEHÖR (Siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.

Wassersäule.

Model		Gas	Code	Grills	Burners			Total gas power	Dimensions LxPxH	Price
					5,25 kW	6,9 kW	10,2 kW			
G C-G920 LPG	●	GLP	19057309	397 x	1	1	-	13,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.396,00 €
G C-G920 NG	●	GN	19057334	350 mm						
G C-G940 LPG	●	GLP	19057335	397 x	2	1	1	28,70 kW	800 x 930 x 290 mm	2.254,00 €
G C-G940 NG	●	GN	19057336	350 mm						
G C-G960 LPG	●	GLP	19057337	397 x	3	2	1	41,95 kW	1200 x 930 x 290 mm	3.180,00 €
G C-G960 NG	●	GN	19057338	350 mm						

Electric cookers Elektroherde



CLEANING

The special design of the surface top hollows, funnelled, without grooves and with rounded edges, makes cleaning of the work surface easier.

The body of the oven is in stainless steel, as well as the door and inner door panel, making it easier to clean. The interior guides are also removable to facilitate this task.

POWERFUL AND EFFECTIVE

The hot plate control allows the user to choose between up to seven heating power positions, to adjust to every need.

The temperature of the oven is regulated by thermostat up to 310 °C.

FLEXIBILITY

The "solid-top" electric cooker makes it possible to work with different temperatures on the surface, thanks to the thermostatic controls regulating heating in the four quadrants into which the plate is divided.

REINIGUNG

Das Design der eingefassten Arbeitsplatte ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs.

Der Backofen, die Tür und der Türanschlag bestehen aus Edelstahl, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern.

Die Schienen lassen sich zur Vereinfachung dieser Arbeiten entnehmen.

LEISTUNGSSTARK UND EFFIZIENT

Die Steuerung der Kochplatten hat sieben verschiedene Leistungsstufen und lässt sich daher an den jeweiligen Bedarf anpassen.

Die Temperatur des Ofens wird mittels Thermostat auf bis zu 310 °C.

FLEXIBILITÄT

Die Modelle mit Glühplatte erlauben dank des Thermostats, welches die Erhitzung der vier Quadrate der Platte steuert, die Einstellung verschiedener Temperaturen an der Oberfläche.

Electric cookers Elektroherde



G C-E941 380-415V 3N

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.

Hot plates manufactured with 300 x 300 mm cast iron, with 4 kW of power, hermetically sealed into the funnelled surface top.

Power regulation by 7 position selector.

Safety thermostat for each plate.

Interior fan to lower the temperature of the components.

Funnelled surface with rounded corners for easy cleaning.

High temperature enamelled cast iron flue protector.

Machines with IPX5 grade water protection.

C-E941 MODEL

Easy to use static GN 2/1 size oven with the controls positioned on the upper panel for better ergonomics.

Guides at three heights to offer different working options.

Thermostatic temperature control (125 - 310 °C).

Heating by means of stainless steel shielded heating elements with selector switch to operate the upper and/or lower zone.

Oven floor manufactured in 6 mm cast iron, guaranteeing better performance and even heat distribution.

Fibreglass closing seal to improve the oven's thermal efficiency.



G C-E940 380-415V 3N

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Gusseiserne Kochplatten (300 x 300 mm) mit 4 kW Leistung und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.

Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.

Sicherheitsthermostat für jede Platte.

Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.

Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.

Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

MODELL C-E941

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

Temperatursteuerung durch Thermostat (125 -310 °C).

Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Heizelemente und Auswahlschalter für Funktion des oberen und/oder unteren Bereichs.

Backofenboden aus 6 mm starkem Gusseisen für eine bessere Leistung und Gleichförmigkeit der Hitzeverteilung.

Verschlussdichtung aus Glasfaser zur Verbesserung der Wärmeeffizienz des Backofens.

Model	Code	Plates 4,0kW	Oven size	Oven power kw	Total power	Dimensions LxPxH	Price	
G C-E920 380-415V 3N	19057355	300 x 300 mm	2	-	8,00 kW	400 x 930 x 290 mm	1.977,00 €	
G C-E940 380-415V 3N	19057363	300 x 300 mm	4	-	16,00 kW	800 x 930 x 290 mm	3.205,00 €	
G C-E941 380-415V 3N	19057369	300 x 300 mm	4	GN-2/1	6,00	22,00 kW	800 x 930 x 290 mm	4.782,00 €

Induction cookers Induktionherde



CLEANLINESS, HYGIENE AND COMFORT

The glass ceramic surface top, sealed into the stainless steel work surface, guarantees maximum cleanliness. The induction surface top does not receive a focus of lower heat (as traditional glass ceramic cookers do), meaning that remains of food or products do not get stuck, helping cleaning enormously.

EFFECTIVENESS AND PRODUCTIVITY

The operation of the induction plate is only active when it detects a container. The radiation of heat to the surroundings is minimised and is concentrated on the base of the container. The effectiveness and energy-saving of using this technology are very important factors to take into consideration when choosing this product.

SAUBERKEIT, HYGIENE UND KOMFORT

Die Glaskeramikplatte ist mit dem Edelstahl-Arbeitsfeld versiegelt, um maximale Sauberkeit zu gewährleisten. Das Induktionsfeld bildet keinen Hitzefokus an der Unterseite (wie es bei traditionellen Glaskeramikkochfeldern der Fall ist), sodass keine Speisereste anbrennen, wodurch sich die Reinigung stark vereinfacht.

EFFIZIENZ UND LEISTUNGSFÄHIGKEIT

Das Design der eingefassten Arbeitsplatte ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung des Arbei

REINIGUNG

Das Induktionsfeld aktiviert sich nur, wenn ein Topf oder Pfanne daraufgestellt wird. Die Wärmeabstrahlung nach außen wird minimiert und konzentriert sich an der Unterseite des Kochgeschirrs. Die Effizienz und Energieeinsparung durch die Verwendung dieser Technologie sind bedeutende Faktoren bei der Auswahl dieses Produktes.

Induction cookers

Induktionherde



C-1925



C-1945

6 mm thick glass ceramic, hermetically sealed into the 2 mm thick AISI-304 stainless steel surface top.

Cooking areas demarcated by Ø 280 mm circular screen print, with 5 kW of power in each area,

Perfect control of cooking thanks to the energy regulator with 10 power levels, which allows you to work at low power for delicate recipes or at maximum power for fast service.

Supplies energy only to the area upon which the container rests, with the rest of the glass ceramic surface remaining cold.

Only functions when the presence of a cooking container is detected. Heating is interrupted upon removing the container.

As a result, a great energy saving is obtained (energy consumption is reduced by around 50 % compared to gas burners).

The working environment and atmosphere is more comfortable, as the energy is concentrated on the base of the container to be heated, irradiation and heat dispersal are reduced and the cooking temperature is reached rapidly.

Safety against overheating. Diagnosis of errors (flashing lights).

High temperature enamelled cast iron flue protector.

Access to the components from the front.

Machines with IPX5 grade water protection.

VOLTAGE: 400 V 3+N

6 mm starke Ceranfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Durch runde Markierungen mit 280 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung

Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.

Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Kochgeschirrs. Die restliche Ceranfläche bleibt kalt.

Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis aufgesetzt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.

Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).

Die Umgebung und das Ambiente beim Arbeiten sind angenehmer, da die Energie auf das zu erheizende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.

Sicherheit gegen Überhitzung. Fehlerdiagnose (blinkende Leuchten).

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Model		Code	Plates		Total power	Dimensions LxPxH	Price
			5,0kW	Ø mm			
C-1925	●	19034112	2	300	10,00 kW	400 x 930 x 290 mm	6.101,00 €
C-1945	●	19032512	4	300	20,00 kW	800 x 930 x 290 mm	10.309,00 €



FRY-TOPS

ADAPTED TO DIFFERENT TYPES OF FOOD

We have fry-tops manufactured in mild steel, especially suitable for meat and vegetables thanks to speed of cooking and even heat distribution.

The chrome plated fry-top models are specially designed for frying fish and seafood, or eggs, although they can be used for all kinds of foods. The chrome surface prevents flavours being transferred when changing from one type of food to another.

HYGIENE AND CLEANLINESS

The plate tilts towards the front, facilitating fat and liquid collection into the collection hole leading into the removable fat collection tray.

We offer the option of splash guards which can be removed and washed easily, being dismantled into three pieces.

GRIDDLEPLATTEN

SPEZIELL FÜR BESTIMMTE ARTEN VON LEBENSMITTELN

Wir verfügen über Bratplatten aus unlegiertem Edelstahl, die sich aufgrund der schnellen Garung und der Einheitlichkeit der Hitzeverteilung besonders für Fleisch und Gemüse eignen.

Die Bratplattenmodelle mit Chrombeschichtung wurden insbesondere zum Braten von Fisch, Meeresfrüchten und Eiern entwickelt, können jedoch für jede Art von Lebensmitteln verwendet werden.

Die verchromte Oberfläche vermeidet die Geschmacksübertragung beim Wechsel von einem Lebensmittel zum nächsten.

HYGIENE UND REINIGUNG

Die Neigung der Bratplatte nach vorne und die Auslassöffnung erleichtern die Ableitung von Fetten und Flüssigkeiten in das entnehmbare Schubfach zum Auffangen von Fetten.

Wir bieten die Möglichkeit, Spritzschutz- Aufkantungen zu installieren, welche leicht abnehmbar und abwaschbar sind, da sie sich in drei Teile demontieren lassen.

Fry-tops Griddleplatten



G FT-G910 R LPG



G FT-E910 L+R

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.

Models with smooth, grooved and mixed (2/3 smooth and 1/3 grooved) fry-tops.

Versions with 50 micron thick chrome surface for the three types of fry-top.

Electrical heated models use stainless steel shielded heating elements; temperature controlled by thermostat, between 100 and 300 °C.

Gas heated models have burners with two branches (one burner for half module models, two independent burners for models with a whole module).

Gas models with thermostatic temperature control (between 100 and 300 °C)

Safety thermostat.

The fry-tops are integrated into the funnelled surface top.

Fitted with an opening for the collection of cooking fat and storage tray with a capacity of up to 2 litres depending on the model.

Option of easily dismountable side and back splash guards.

Access to the components from the front.

Machines with IPX5 grade water protection.

OPTIONAL ACCESSORIES (see accessories page at end of chapter)

Scraper.

Splash guard (in three pieces to facilitate cleaning).

VOLTAGE FOR ELECTRIC MODELS:
400 V 3+N - Ask for other voltages.-

Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.

Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikrometer starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.

Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Heizelemente; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 100 bis 300 °C.

Modelle mit Gas-Beheizung mit der Temperatursteuerung per Thermostat (100 bis 300 °C).

Sicherheits-Thermostat.

Die Platten sind in die eingelassene Arbeitsplatte integriert.

Ausgestattet mit Öffnungen, um das Bratenfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Aufnahme mit je nach Modell bis zu 2 Litern Fassungsvermögen.

Optionale und leicht demontierbare seitliche Aufkantungen und Spritzschutz an der Rückseite.

Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

OPTIONALES ZUBEHÖR (Siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

Schaber.

Spritzschutz-Aufkantung (aus drei Teilen zur einfacheren Reinigung).

-400 V 3 + N - Andere Spannungen auf Anfrage.

Gas fry-tops Gas-Griddle-Platten

GAS FRY-TOPS GAS GRIDDLE-PLATTEN

Models with thermostatic control (100 - 300°C) Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100-300°C)

Model		Gas	Code	type*	areas	Plate mm	dm ²	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G FT-G905 L LPG	●	GLP	19057852	L	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.670,00 €
G FT-G905 L NG	●	GN	19057855	L	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.670,00 €
G FT-G905 R LPG	●	GLP	19057866	R	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.890,00 €
G FT-G905 R NG	●	GN	19057867	R	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.890,00 €
G FT-G910 L LPG	●	GLP	19057868	L	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.484,00 €
G FT-G910 L NG	●	GN	19057869	L	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.484,00 €
G FT-G910 R LPG	●	GLP	19057882	R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.984,00 €
G FT-G910 R NG	●	GN	19057885	R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.984,00 €
G FT-G910 L+R LPG	●	GLP	19057437	L+R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.684,00 €
G FT-G910 L+R NG	●	GN	19057438	L+R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.684,00 €

Models with hard chrome top and thermostatic control (100 - 300°C) Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 300°C) und Chromplatte

Model		Gas	Code	type*	areas	Plate mm	dm ²	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G FT-G905 C L LPG	●	GLP	19057413	L/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.282,00 €
G FT-G905 C L NG	●	GN	19057414	L/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.282,00 €
G FT-G905 C R LPG	●	GLP	19057416	R/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.560,00 €
G FT-G905 C R NG	●	GN	19057417	R/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.560,00 €
G FT-G910 C L LPG	●	GLP	19057431	L/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.429,00 €
G FT-G910 C L NG	●	GN	19057432	L/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.429,00 €
G FT-G910 C R LPG	●	GLP	19057439	R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	4.235,00 €
G FT-G910 C R NG	●	GN	19057440	R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	4.235,00 €
G FT-G910 C L+R LPG	●	GLP	19057875	L+R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.707,00 €
G FT-G910 C L+R NG	●	GN	19057881	L+R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.707,00 €

***Plates** L: Smooth hot-plate. / R: Ribbed hot-plate. / L+R: 1/2 smooth hot-plate - 1/2 ribbed hot-plate.
C: 50 microns thickness chromium coated steel sheeting hot-plate.

***Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

Electric fry-tops

Elektro-Griddle-Platten

ELECRIC FRY-TOPS

ELEKTRO-GRIDDLE-PLATTEN

Models with thermostatic control (100 - 300°C)

Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100-300°C)

Model		Code	type*	Plate		Total power	Dimensions LxPxH	Price	
				areas	mm				dm ²
G FT-E905 L 380-415V 3N	●	19057449	L	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	1.592,00 €
G FT-E905 R 380-415V 3N	●	19057450	R	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	1.865,00 €
G FT-E910 L 380-415V 3N	●	19057454	L	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	2.489,00 €
G FT-E910 R 380-415V 3N	●	19057456	R	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	2.990,00 €
G FT-E910 L+R 380-415V 3N	●	19057455	L+R	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	2.907,00 €

Models with hard chrome top and thermostatic control (100 - 300°C)

Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 300°C) und Chromplatte

Model		Code	type*	Plate		Total power	Dimensions LxPxH	Price	
				areas	mm				dm ²
G FT-E905 C L 380-415V 3N	●	19057447	L/C	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	2.191,00 €
G FT-E905 C R 380-415V 3N	●	19057448	R/C	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	2.484,00 €
G FT-E910 C L 380-415V 3N	●	19057451	L/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	3.336,00 €
G FT-E910 C R 380-415V 3N	●	19057453	R/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	4.208,00 €
G FT-E910 C L+R 380-415V 3N	●	19057452	L+R/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	3.758,00 €

***Plates** L: Smooth hot-plate. / R: Ribbed hot-plate. / L+R: 1/2 smooth hot-plate - 1/2 ribbed hot-plate.
C: 50 microns thickness chromium coated steel sheeting hot-plate.

***Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.



FLEXIBILITY AND EFFECTIVENESS

Our iron grills are reversible, and offer the option of grilling products in different ways:

- On the grooved and ridged side, the grill is tilted for meats.
- The flat and horizontal side is for grilling fish and vegetables.

The cooking and grilling takes place both by contact and by heat irradiation from the heating element or burners below, achieving greater effectiveness. Moreover, the fat collection trays offer the option of putting water in them. Thanks to the heat irradiation of the gas burners or electrical heating elements, low intensity steam is generated, allowing certain types of food to be grilled in an atmosphere of steam.

CLEANING

The iron grills incorporate a significant tilt towards the front on the ridged side to aid the flow of fats and liquids towards the collection hole and fat collection tray. These iron grills, with a low porosity finish, are dismantlable into 170 mm wide sections, without the need for tools, to facilitate cleaning. In the stainless steel grill models, these are manufactured with steel slots, and are cleaned very easily. The heating elements of the electric barbecues can be tilted to facilitate cleaning. All models are equipped with splash guards, dismantlable into three pieces to aid cleaning.

FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ

Unsere Eisen-Bratroste sind umdrehbar und bieten die Möglichkeit, Produkte auf verschiedene Weise zu braten:

- Die geneigte Seite mit Rillen zum Braten von Fleisch.
- Die glatte und horizontale Seite zum Braten von Fisch und Gemüse.

Die Garung und der Bratvorgang erfolgen sowohl durch den Kontakt als auch durch die Wärmeabstrahlung der unteren Heizelemente bzw. Brenner, sodass eine höhere Effizienz erreicht wird.

Außerdem kann Wasser in das Fettauffangfach an der Unterseite gefüllt werden. Dank der Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw.

elektrischen Heizelemente entsteht leichter Dampf, welcher die Garung bestimmter Produkte in einer dampfhaltigen Atmosphäre ermöglicht.

REINIGUNG

Die Eisenroste sind auf der Seite mit den Rillen beträchtlich nach vorne geneigt, um Fette und Flüssigkeiten durch die Auslassöffnungen in das Fettauffangfach zu leiten. Diese Eisen-Roste in einer Ausführung mit geringer Porosität lassen sich in 170 mm breiten Abschnitten ohne Werkzeuge demontieren, um die Reinigung zu erleichtern. Bei den Modellen mit Edelstahlrost werden selbige aus Stahllamellen hergestellt und lassen sich sehr einfach reinigen. Alle Modelle sind mit Spritzschutz-Aufkantung ausgestattet, welche sich zur einfacheren Reinigung in drei Teile demontieren lässt.

Charcoals Roste



G B-G905 LPG



G B-G910 LPG

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.
 Cast iron grills, dismountable without the need for tools, in 170 mm wide sections.
 The iron grills are reversible, with different finishes on each side:
 Tilted and grooved with ridges for meat.
 Horizontal and flat for fish and vegetables.
 In the models with stainless steel grill, this is manufactured with sheets of AISI-304 in "V" shape to facilitate cleaning.
 The fat collection trays offer the option of putting water in them, and thanks to the heat irradiation of the gas burners or electrical heating elements, low intensity steam is generated, so that the food can be grilled in an atmosphere of steam.
 Grills fitted with 130 mm high dismountable guard to avoid splashing, manufactured in stainless steel.
 Access to the components from the front.
 Machines with IPX5 grade water protection.
 Ignition by spark train
ELECTRIC MODELS
 Independent control for each group of heating elements by means of energy regulator.
 Voltage: 400 V 3+N. Ask for other voltages.
GAS MODELS
 Independent control for each group of burners by means of safety valve with thermocouple.
 Burner ignition by electronic spark train
OPTIONAL ACCESSORIES
 (see accessories page at end of chapter)
 Special scraper for cast iron grill.

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
 Werkzeuglos entnehmbare Roste aus Gusseisen in 170 mm breiten Elementen.
 Die Bratenroste aus Eisen können umgedreht werden und haben unterschiedliche Ausführungen auf jeder Seite:
 Geneigt und mit Rillen für Fleisch.
 Horizontal und glatt für Fisch und Gemüse.
 Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in V-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.
 Die Auffangschubfächer bieten die Möglichkeit, mit Wasser gefüllt zu werden, sodass dank der Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw. elektrischen Heizelemente leichter Dampf entsteht und die Garung in einer dampfhaltigen Atmosphäre erfolgt.
 Roste mit abnehmbarer, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.
 Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung. Mit Zugangrohr zum manuellen Entzünden.
 Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
 Entzündung durch Zündvorrichtung
ELEKTRISCH BEHEIZTE MODELLE
 Unabhängige Steuerung jeder Baugruppe mit Heizelementen mittels Energieregler.
MODELLE MIT GAS-BEHEIZUNG
 Unabhängige Steuerung für jede Brennerbaugruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.
 Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung.
OPTIONALES ZUBEHÖR
 (Siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)
 Spezialschaber für gusseiserne Roste.

Model	Gas	Code	type*	areas	Plate mm	dm ²	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G B-G905 LPG	● GLP	19057995	Cast iron	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.120,00 €
G B-G905 NG	● GN	19057996							
G B-G905 I LPG	● GLP	19057993	Stainless steel	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.188,00 €
G B-G905 I NG	● GN	19057994							
G B-G910 LPG	● GLP	19057999	Cast iron	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	3.306,00 €
G B-G910 NG	● GN	19058000							
G B-G910 I LPG	● GLP	19057997	Stainless steel	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	3.420,00 €
G B-G910 I NG	● GN	19057998							

Pasta cooker Nudelkocher



QUALITY

The surface top is manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.
The pasta cooker well is integrated into the surface top, and is manufactured in 1.5 mm thick AISI-316L stainless steel.
The baskets offered as a complement are manufactured with a stainless steel mesh, guaranteeing their durability.

CLEANING

Easy to clean well with rounded edges. The baskets with the stainless steel mesh are easy to clean and can be put in the dishwasher.
Anti-froth drainer, dismountable and washable in the dishwasher.

VERSATILITY

The versatility of our boiling wells means that as well as pasta, rice, vegetables, meats and other foods can be cooked in them.

QUALITÄT

Die Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
Der Kochbehälter ist in die Arbeitsplatte integriert und besteht aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.
Die zugehörigen Körbe werden aus Edelstahldraht hergestellt, um ihre Langlebigkeit sicherzustellen.

REINIGUNG

Das Behältnis hat abgerundete Kanten und ist leicht zu reinigen.
Die Körbe aus Edelstahldraht sind leicht zu reinigen und passen in die Spülmaschine.

VIELSEITIGKEIT

Unsere Kocher sind vielseitig, da in ihnen neben Nudeln auch Reis, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel gekocht werden können.

Gas Pasta cookers Gas Nudelkocher

Model	Gas	Code	quantity	Tanks size	baskets (1/3)	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G CP-G905 LPG	● GLP	19057341	1	GN-1/1	3	16,00 kW	400 x 930 x 850 mm	3.336,00 €
G CP-G905 NG	● GN	19057342						
G CP-G910 LPG	● GLP	19057343	2	GN-1/1	6	32,00 kW	800 x 930 x 850 mm	6.591,00 €
G CP-G910 NG	● GN	19057344						

Pasta cooker Nudelkocher

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.
 Wells integrated into the surface top, manufactured in 1.5 mm thick AISI-316L stainless steel.
 Wells with 1/1 dimensions, capacity 40 litres.
 Accommodate different configurations of different sized baskets.
 Standard configuration: three 1/3 type baskets per well.
 Optional kit basket type 1/4 and type 1/6.
 Well filling by means of entrance electrovalve with two position switch:
 medium filling speed and high speed.
 Draining of well by means of high temperature resistant mechanical ball valve with safety overflow.
 Automatic safety system that breaks the circuit if the water runs out.
 Drainer located at the front for the baskets to be rested on.
 Access to the components from the front. Machines with IPX5 grade water protection.

GAS MODELS

Gas models with stainless steel burner situated on the outside of the well with combustion chamber that allows the well to be heated from the bottom and sides (up to the minimum filling level).
 Electronic ignition by spark train. Alternative manual ignition tube.
 Heating controlled by safety valve.

ELECTRIC MODELS

Electric models with AISI-304 stainless steel heating elements situated in the bottom of the well to heat the water directly.

Heating controls by energy regulator.
 Voltage: 400 V 3+N Ask for other voltages.

OPTIONAL ACCESSORIES

(see accessories page at end of chapter)

Kit of 6 baskets 1/6 square.

Kit of 6 baskets 1/6 round.

Kit of 2 baskets 1/2.



G CP-G905 LPG



G CP-E910

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

In die Arbeitsplatte integrierte Kochbehälter aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.

Kochbehälter in der Größe 1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen. Erlauben verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größe.

Standardausstattung: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Kochbehälter

Optionales Set mit Körben vom Typ 1/4 und 1/6.

Befüllung des Kochbehälters mittels ElektroEinlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.

Entleerung des Kochbehälters mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.

Gasbetriebene Modelle mit Edelstahl-Brenner außen am Kochbehälter mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Kochbehälters (bis zum Mindestfüllstand). Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.

Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden. Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.

Elektrische Modelle mit Heizelementen aus Edelstahl AISI-304 im Boden des Kochbehälters zur direkten Erhitzung des Wassers.

Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.

Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser verdampft.

Abtropfvorrichtung an der Vorderseite zum Abstützen der Körbe.

Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser. Schutzgrad IPX5.

OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

Set aus 6 quadratischen Körben (1/6).

Set aus 6 runden Körben (1/6).

Set aus 2 Körben (1/2).

Electric Pasta cookers *Edelstahldraht*

Model		Code	quantity	Tanks size	baskets (1/3)	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G CP-E905 380-415V 3N	●	19057345	1	GN-1/1	3	12,00 kW	400 x 930 x 850 mm	3.519,00 €
G CP-E910 380-415V 3N	●	19057346	2	GN-1/1	6	24,00 kW	800 x 930 x 850 mm	7.008,00 €



POWER AND PERFORMANCE

The machines heat up very fast and have a high power/litre ratio, reaching 1 kW/litre in gas models, putting them at the level of high-performance fryers.

CLEANING

The construction of the well, inbuilt into the 2 mm surface top, allows it to be cleaned perfectly and rapidly. The system of swivelling heating elements in the electric models, together with the accompanying attachment hook, allows the whole of the heating element unit to be turned by more than 90° to clean inside comfortably.

LEISTUNG

Sie sind schnell betriebsbereit und haben ein hohe Leistung/Liter, welche bei Gas-Geräten bis zu 1 kW/Liter beträgt, weswegen sie auf einer Stufe mit Hochleistungs-Fritteusen stehen.

REINIGUNG

Die Konstruktion der in die 2 mm starke Arbeitsplatte integrierte Wanne ermöglicht eine perfekte und schnelle Reinigung.

Das System klappbarer Heizelemente erlaubt bei den elektrischen Modellen im Zusammenspiel mit dem Halterungshaken die Drehung der Heizelemente um mehr als 90°, sodass sich das Innere bequem reinigen lässt.

Gas Fryers Gas Fritteusen

Model	Hz	Code		quantity	Tanks volume	baskets	Total power	Dimensions LxPxH	Price
		GLP	GN						
G F-G9115	50	19057347	19057348	1	1x15	1 large	15,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.558,00 €
	60	19057349	19057350						
G F-G9215	50	19057351	19057352	2	2x15	2 large	30,00 kW	800 x 930 x 850 mm	4.617,00 €
	60	19057353	19057354						
G F-G9121	50	19057356	19057357	1	1x21	2 small	21,00 kW	800 x 930 x 850 mm	2.860,00 €
	60	19057358	19057359						
G F-G9221	50	19057360	19057361	2	2x21	4 small	42,00 kW	800 x 930 x 850 mm	5.166,00 €
	60	19057362	19057364						

Fryers Fritteusen

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.
 Wells inbuilt into the surface top.
 Thermostatic temperature control between 60 and 200 °C.
 Gas models with three longitudinal heating tubes integrated into the well.
 High efficiency gas burners.
 Electric models with AISI-304 stainless steel heating elements located inside the well, which can be swivelled by more than 90° for perfect cleaning.
 High-power machines which heat up very fast and with a high power:litre ratio (up to 1.00 kW/litre in gas models).
 Ignition by spark train for the gas models.
 Safety thermostat in all models.
 Unloading of oil from the well by means of a robust and reliable ball valve, resistant to high temperatures. With individual lids for each well.
 High temperature enamelled cast iron flue protector.
 Access to the components from the front.
 Machines with IPX5 grade water protection.
VOLTAGE FOR ELECTRIC MODELS:
 400 V 3+N Ask for other voltages.
BASKETS INCLUDED:
 21 litre fryers: 2 small baskets per well (130 x 330 x 130 mm).
 15 litre fryers: 1 large basket per well (250 x 280 x 100 mm).
OPTIONAL ACCESSORIES
 (see accessories page at end of chapter)
 21 litre fryers: large basket (260 x 330 x 130 mm).
 15 litre fryers: small basket (125 x 280 x 100 mm).



G F-E9115



G F-G9221

*Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
 In die Arbeitsplatte integrierte Wanne.
 Thermostatsteuerung der Temperatur von 60 bis 200 °C.
 Gasbeheizte Modelle mit drei in Längsrichtung in der Wanne mit integrierten Heizrohren. Hocheffiziente Gasbrenner.
 Elektrische Modelle mit Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 im Inneren der Wanne, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.
 Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/Liter bei gasbeheizten Modellen). Zündvorrichtung bei gasbeheizten Modellen.
 Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.
 Entleerung des Öls aus der Wanne über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn.
 Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jede Wanne. Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.
 Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser. Korb-Ausstattung:
 21-Liter-Fritteusen: 2 kleine Körbe pro Wanne (130 x 330 x 130 mm).
 15-Liter-Fritteusen: 1 großer Korb pro Wanne (250 x 280 x 100 mm).
OPTIONALES ZUBEHÖR
 (Siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)
 21-Liter-Fritteusen: großer Korb (260 x 330 x 130 mm).
 15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).*

Electric Fryers Elektrische Fritteusen

Model		Code	quantity	Tanks volume	baskets	Total power	Dimensions LxPxH	Price
G F-E9115 380-415V 3N 50/60HZ 1C	●	19057365	1	1x15	1 large	12,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.523,00 €
G F-E9215 380-415V 3N 50/60HZ 1C	●	19057366	2	2x15	2 large	24,00 kW	800 x 930 x 850 mm	4.448,00 €
G F-E9121 380-415V 3N 50/60HZ 1C	●	19057367	1	1x21	2 small	15,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.757,00 €
G F-E9221 380-415V 3N 50/60HZ 1C	●	19057368	2	2x21	4 small	30,00 kW	800 x 930 x 850 mm	4.977,00 €

Neutral elements Neutralelemente



Half module and one module appliances.

Surface tops manufactured in 2 mm thick AISI-304 stainless steel.

Machines adapted for the connection of a filling tap or water column at the back.

High temperature enamelled cast iron back flue trim.

Edelstahlmodule.

Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Vorrichtung für Geräteverbindung mit Möglichkeit der Anbringung eines Auffüllhahns oder einer Wassersäule an der Rückseite.

Abzugsblende an der Rückseite aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

Model		Code	Drawers		Dimensions LxPxH	Price
			quantity	mm		
G EN-905	●	19057886	-	-	400 x 930 x 290 mm	679,00 €
G EN-910	●	19057903	-	-	800 x 930 x 290 mm	967,00 €

Stands Unterbauten



Manufactured with a solid structure in AISI-304 stainless steel.

Screws hidden from view.

Rapidly connected to serve as supports for surface top type elements from the 900 KORE range.

Can be used as open storage elements.

Designed for the attachment of doors to turn them into closed cupboards.

Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.

Schrauben nicht sichtbar.

Schnelles Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 900 KORE.

Möglichkeit der Verwendung als offenes Lagerelement.

Möglichkeit der Anbringung von Türen und Umwandlung in geschlossene Schränke.

Model		Code	Doors in option (not included)	Dimensions LxPxH	Price
G MB-905	●	19057457	1	400 x 860 x 560 mm	401,00 €
G MB-910	●	19057458	2	800 x 860 x 560 mm	537,00 €
G MB-915	●	19057459	3	1200 x 860 x 560 mm	693,00 €

DOORS FOR STANDS TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

The kit allows the door to be reversible, so that it can be assembled opening to the left or to the right.

The number of doors depends on the stand to which they are to be mounted:

Das Kit erlaubt die Umkehrung der Tür, sodass sie nach links oder rechts öffnen kann. Die Anzahl an

Kits hängt von den jeweiligen Unterbauten ab, an denen sie installiert werden:

Description		Code	Price
Door kit G900	●	19057435	212,00 €

FRYER ACCESSORIES ZUBEHÖR FÜR FRITTEUSE

Description		Code	Price
0.5M fry-top guard	●	19045077	108,00 €
1M fry-top guard	●	19045079	73,00 €

FRY-TOP ACCESSORIES ZUBEHÖR FÜR FRY-TOP

Description		Code	Price
0.5M fry-top guard	●	19045081	97,00 €
1M fry-top guard	●	19045082	114,00 €
Fry-top scraper	●	19045083	51,00 €

PASTA COOKER ACCESSORIES ZUBEHÖR FÜR NUDELKOCHER

Description		Code	Price
Pasta cooker baskets kit 6 x 1/6 square	●	19036341	855,00 €
Pasta cooker baskets kit 6 x 1/6 round	●	19036342	741,00 €
Pasta cooker baskets kit 2 x 1/2	●	19057797	599,00 €





GAM International s.r.l.



47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY

Via dell'Orzo 15 - 17

tel. +39 0541 332322

fax +39 0541 332350

info@gaminternational.it

www.gaminternational.it



86381 KRUMBACH (SCHWABEN) - DEUTSCHLAND

Michael-Faist Str. 31

tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0

fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29

info@gaminternational.de

www.gaminternational.de



GAM[®]
international