

Snack S.600

Stile



your professional
Snack



your professional Snack

...creando spazi di **lavoro unici**
grazie alla vasta gamma di elementi

🇮🇹 Serie di apparecchiature di cottura interamente costruite in acciaio INOX con piani stampati e giunzioni con coprigiunto, resistenze basculanti sulle friggitrici elettriche, sono solo alcuni punti forti della nuova Serie.

La S.600 Snack con la sua vasta gamma è ideale per organizzare una piccola/media cucina di ristoranti, fast-food, pizzerie ecc. con il concetto della ristorazione professionale.

La modularità frontale di 400 mm e 600 mm, con profondità di 600 mm, e la disponibilità di basi accessoriate permettono la componibilità in orizzontale e in verticale trovando facile inserimento in piccoli spazi.

La particolare cura nella scelta dei componenti costruttivi innalzano il grado di affidabilità delle macchine, riducendo la necessità di intervento e dei costi di manutenzione.

Creating **work areas unique**
for their functionality, with a vast range

🇬🇧 Series of cooking equipment made entirely in stainless steel with pressed tops and covered joints, oscillating heating elements on the electric fryers – just to mention a few of the strong points of this new Series.

S.600 Snack with its wide range is ideal for organising a small to medium kitchen in restaurants, fast-foods, pizzeria, etc., with the professional catering concept. With its front modularity of 400 mm and 600 mm, 600 mm in depth, and the availability of accessorised base units, horizontal and vertical modular compositions can be created to fit easily into small spaces. The particular care that has been taken in choosing the construction components makes for even better reliability of the machines, reducing the need for intervention and minimising maintenance costs.



Modularità per garantire infinite soluzioni
Modularity to achieve endless solutions
Modularité pour garantir des solutions infinies



Large gamme pour créer des espaces de travail uniques pour leur fonctionnalité

🇫🇷 Série d'appareils de cuisson construits entièrement en acier INOX avec dessus emboutis et jonctions munies de couvre-joints, résistances basculantes sur les friteuses électriques, sont seulement quelques uns des points forts de la nouvelle Série.

La S.600 Snack avec sa large gamme est l'idéal pour l'aménagement de petite/moyenne cuisine de restaurants, fast-foods, pizzerias, etc., avec la conception de la restauration professionnelle.

La modularité en largeurs de 400 mm et 600 mm par 600 mm de profondeur, ainsi que la disponibilité de bases équipées, permet une modularité horizontale et verticale en s'intégrant facilement même dans les petits espaces.

Le choix attentif réservé aux éléments de construction en augmente le degré de fiabilité des appareils en réduisant ainsi les besoins d'interventions et de coûts d'entretien.



PCE...M - PCE...T
CUCINA ELETTRICA
ELECTRIC RANGES
CUSINIERES ELECTRIQUES

PCG...
CUCINA A GAS
GAS RANGES
CUSINIERES A GAZ

CPG... CPE...
CUOCIPASTA
PASTA COOKERS
CUSINEURS A PATES

BME...
BAGNOMARIA
BAIN-MARIE
BAIN-MARIE

SPE...M
SCALDAPASTINE
CHIPS SCUTTLES
CUIVE DE MANTEN EN
TEMPERATURE POUR FRITES

INFR...M
LAMPADA INFRAROSSO
INFRARED LAMP
LAMPE A INFRA ROUGE

FRG... FRE...
FRIGGITRICE
FRYERS
FRITEUSES

EW...C
ELEMENTO NEUTRO
WORK TOP UNIT
ELEMENTS NEUTRES

FTG... FTE...
FRY-TOPS
GRIDDLE PLATES
GRILLADES

GLG...
GRIGLIA A PIETRA LAVICA
LAVA STONE GRILLS
GRILLES A PIERRE LAVIQUE



MODELLO MODEL MODELE	DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS		POTENZA - POWER RATING - PUISSANCE				POTENZA - POWER RATING - PUISSANCE				
	Esterne External Externes	Capacità vasca Well capacity Capacité de la cuve	Bruciatori Burners Brûleur	Bruc. forno Oven burner Brûleur four	Tot.	Tot.	Resistenze Elements Résistances	Forno Oven Four	Tot.	Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation
PCG602		400x600x290	-	2	6,5	5.590	-	-	-	-	-
PCG604		600x600x290	-	4	11,25	9.680	-	-	-	-	-
PCG614		600x600x900	-	4	13,85	11.910	-	-	-	-	-
PCG614FE		600x600x900	-	4	11,25	9680	2	2,2	2,2	1F/N/↓ AC230V	3x2.5
PCE602M		400x600x290	-	-	-	-	2	4	-	1F/N/↓ AC230V	3x2.5
PCE602T		400x600x290	-	-	-	-	2	4	-	3F/N/↓ AC400V	4x1.5
PCE604M		600x600x290	-	-	-	-	4	8	-	1F/N/↓ AC230V	3x6
PCE604T		600x600x290	-	-	-	-	4	8	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
PCE614		600x600x900	-	-	-	-	4	2,2	10,2	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
PCE614V		600x600x900	-	-	-	-	4	2,2	10,2	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTG640L		400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-	-
FTG640R		400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-	-
FTG640LC*		400x600x290	-	1	4,6	3.960	-	-	-	-	-
FTG660L		600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-	-
FTG660LC*		600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-	-
FTG660LR		600x600x290	-	2	7,6	6.540	-	-	-	-	-
FTE640ML		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
FTE640TL		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTE640MR		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
FTE640TR		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTE640MLC*		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
FTE640TLC*		400x600x290	-	-	-	-	3	3,6	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTE660TL		600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTE660TLC*		600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FTE660TLR		600x600x290	-	-	-	-	6	7,2	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FRG610		400x600x290	Litri 10	2	6,7	5.760	-	-	-	-	-
FRG620		600x600x290	Litri 10+10	4	13,4	11.520	-	-	-	-	-
FRE610		400x600x290	Litri 8	-	-	-	3	6,3	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
FRE620		600x600x290	Litri 8+8	-	-	-	6	12,6	-	3F/N/↓ AC400V	5x2.5
SPE640M		400x600x290	-	-	-	-	1	1,38	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
INFR640M		400x390x410	-	-	-	-	1	0,4	-	1F/N/↓ AC230V	3x1
GLG640		600x600x290	GN1/2+GN1/4	1	7,3	6.280	-	-	-	-	-
BME640		400x600x290	GN1/1+2xGN1/4	-	-	-	1	1,4	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
BME660		600x600x290	-	-	-	-	2	2,8	-	1F/N/↓ AC230V	3x1.5
CPG626		600x600x850	Litri 26	1	10	8.600	-	-	-	-	-
CPE626		600x600x850	Litri 26	-	-	-	-	5,5	-	3F/N/↓ AC400V	5x1.5
EN/640C		400x600x290	-	-	-	-	-	-	-	-	-
EN/660C		600x600x290	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Piastra liscia - smooth plate - plaque lisse Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata - 1/2 smooth 1/2 ribbed plate - plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée

Piastra rigata - ribbed plate - plaque nervurée * Cromata - Chromium-plated - Chromée

Certificazioni - Certified

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore • The manufacturer reserve the right to modify any product without prior notice • Des modifications aux produits peuvent être apportées sans préavis du constructeur

FRIGGITRICI MASTERCOOK

- La serie di friggitrici "Mastercook" è in acciaio 18/0
- Resistenza removibile con una funzione di disinserimento quando estratta.
- Contenitore a V per migliore zona fredda.
- Il pannello di controllo delle temperature e la luce di controllo si trovano in cima alla friggitrice.
- Un termostato di sicurezza previene la friggitrice dal surriscaldamento e può essere reinserito col tasto "reset", posto sotto la sezione di controllo
- Un cestello per friggere con un manico extra lungo, rende il modello particolarmente adatto ad un uso intensivo
- Tutte le friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi



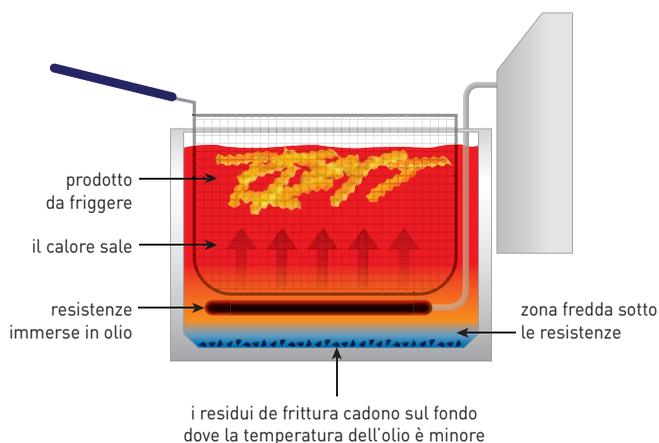
207208

18/0

STAINLESS STEEL

FRIGGITRICE MASTERCOOK - 8 L

codice	liter	mm	V	W
207208	8	455x300x(H)345	230	3500



**Angolo per
appendere il cestello**



**Vasca a forma di V per
una migliore zona fredda**





207307

FRIGGITRICI MASTERCOOK - 2 X 8 L

codice	liter	mm	V	W
207307	2x8	455x605x(H)345	230	2x3500



209202

FRIGGITRICE MASTERCOOK CON RUBINETTO DI SCARICO - 8 L

codice	liter	mm	V	W
209202	8	515x300x(H)345	230	3500



209301

FRIGGITRICE MASTERCOOK CON RUBINETTI DI SCARICO - 2 X 8 L

codice	liter	mm	V	W
209301	2x8	515x605x(H)345	230	2x3500

18/0

STAINLESS STEEL



205808



205815

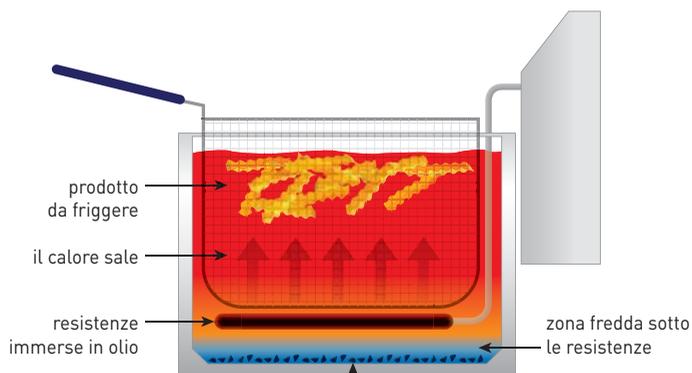


205822

FRIGGITRICE BLUE LINE

- Struttura in acciaio.
- Vasca per l'olio in acciaio.
- Elemento removibile con una funzione di disinserimento quando questo viene rimosso.
- Contenitore removibile, per una migliore pulizia.
- Lampada di controllo per indicare il funzionamento della resistenza.
- La temperatura è regolabile fino a 190°C.
- Un termostato di sicurezza salva la friggitrice dal surriscaldamento.
- Cestello per friggere con un manico Isolate ed extra lungo.
- Zona fredda per preservare l'olio di frittura.
- Fornita con cestelli e coperchi.

codice	liter	mm	V	W
205808	4	217x400x(H)290	230	3000
205846	2x4	470x420x(H)330	230	2x3000
205815	6	265x430x(H)290	230	3300
205853	2x6	550x430x(H)290	230	2x3300
205822	8	265x430x(H)345	230	3500
205839	2x8	550x430x(H)345	230	2x3500



NEW!

i residui di frittura cadono sul fondo dove la temperatura dell'olio è minore





205839

NEW!



205853

La zona fredda aumenta la vita dell'olio



Contenitore dell'olio rimovibile per una pulizia più facile



Cestello da fritti con manico isolato extra lungo



FRIGGITRICE AD INDUZIONE

- Controllo preciso della temperatura, la tecnologia ad induzione mantiene il grasso esattamente alla temperatura impostata.
- Efficiente trasferimento di temperatura.
- struttura in acciaio inox per una facile pulizia.
- Protezione dal surriscaldamento.
- Visualizzazione della temperatura impostata e la temperatura effettiva.
- Zona fredda alla base della vasca.
- La modalità boost fornisce calore accessorio quando necessario.



codice	liter	V	W	mm
215005	8	230	3500	570x328x(H)505



215005

Il display indica alternativamente la temperatura impostata e quella reale



Con struttura a zona fredda



Struttura in acciaio per una facile pulizia



18/0

STAINLESS STEEL

PIASTRA GRILL BLUE LINE

- Struttura in acciaio inox
- La consistente cromatura della piastra (9mm) facilita la pulizia
- Con cassetto raccolta grassi ed alto paraspruzzi
- Spia di controllo di raggiungimento della temperatura
- Temperature regolabili fino a 300°C
- Con interruttore termico di sicurezza
- Costruito per un uso prolungato
- Interruttore acceso/spento con indicatori luminosi
- Con piedini antiscivolo



203125

PIASTRA BLUE LINE

codice	mm	W	V
203125	450x300x(H)225	2000	230



203156

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 518x328 mm, SX 259 mm liscia a DX 259 mm rigata.

codice	mm	W	V	-
203156	550x380x(H)240	2400	230	1/2 liscia, 1/2 rigata



203170

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile: 518x328 mm, liscia.

codice	mm	W	V



203149

PIASTRA BLUE LINE

- Superficie utile 518x328 mm, liscia.

codice	mm	W	V	-
203149	550x380x(H)240	2400	230	liscia



203163

PIASTRA BLUE LINE

- Due resistenze separate, due spie di controllo.
- Superficie: 688x410 mm, sx 462 mm liscia e dx 226 mm rigata.

codice	mm	W	V	-
203163	720x530x(H)250	3500	230	2/3 liscia, 1/3 rigata



855201



855218

RASCHIETTO PER PIASTRA METALLICA

codice	mm
855201	100x315

LAMA DI RICAMBIO PER ART. 855201

- 5 pezzi

codice
855218



155202

GRIGLIA AD ACQUA

- Completamente in acciaio inox
- Sviluppa pochi fumi, il grasso cola nella vaschetta di raccolta sottostante contenente acqua
- I vapori che si sprigionano garantiscono un'ottima qualità di gusto e consistenza
- Facile da pulire
- Inclusa di spazzola in acciaio

codice	-	mm	V	W
155202	GN 2/3	466x335x(H)166	230	2400



Utilizzo sicuro
assicurato dalle
misure di sicurezza

147610

NEW!**FORNELLO A GAS PORTATILE**

- Sicuro da l'utilizzare grazie al raffreddamento migliorato, fusibile per prevenire l'uscita di gas dopo che la fiamma sia spenta.
- Utilizza una bomboletta a gas butano facile da installare e sostituire.
- Il moderno disegno del bruciatore lo rende protetto dal vento e così il fornello può essere utilizzato all'interno e all'esterno.
- Compatto e leggero fornito con custodia.
- Adatto a padelle con una base di diametro fino a 26 cm ed un contenuto massimo di 3 litri.

codice	kW
147610	2,2



199039

CARTUCCE DI GAS BUTANO

- Progettate esclusivamente per il fornello a gas portatile (147610) e per il bruciatore crème-brûlée (198216).
- Non utilizzare per il riempimento degli accendigas ecc.

codice	g	quantità
199039	227	4