



SQUARE

MODELLO / MODEL	WDG096F	WDG126F	WDG156F	WDG186F
CLASSE ENERGETICA <i>Energy class</i>	C	C	D	D
CLASSE CLIMATICA <i>Climate class</i>	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)	3 (25° 60%)
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	900×660×1200	1200×660×1200	1500×660×1200	1800×660×1200
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	975×735×1260	1275×735×1260	1575×735×1260	1875×735×1260
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	124	148	171	197
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	154	181	202	238
CAPACITÀ LORDA (L) <i>Gross capacity (L)</i>	231	316	401	487
TEMPERATURA (°C) <i>Temperature (°C)</i>	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
RIPIANI (escluso base) <i>Shelves (excluding base)</i>	2	2	2	2
DIMENSIONE RIPIANI (mm) <i>Shelf size (mm)</i>	728×330 / 728×280	1028×330 / 1028×280	1328×330 / 1328×280	1628×330 / 1628×280
CARICO MASSIMO PER GRIGLIA (Kg) <i>Maximum load per grid (Kg)</i>	15	15	15	15
TERMOSTATO <i>Thermostat</i>	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel	Dixell / Carel
COMPRESSORE <i>Compressor</i>	Donper	Donper	Donper	Donper
MODELLO COMPRESSORE <i>Compressor model</i>	L6186CU	L6186CU	NE5195CU	NE5195CU
GAS REFRIGERANTE <i>Refrigerant gas</i>	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3	R290 Propane - GWP3
CONSUMO ANNUO (KWh/anno) <i>Annual consumption (KWh/Year)</i>	2392	2800	4640	5049
VOLTAGGIO (V / Hz / Ph) <i>Voltage (V/Hz/Ph)</i>	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1	220-240/50/1
POTENZA (W) <i>Power (W)</i>	480	480	550	660
TIPO REFRIGERAZIONE <i>Cooling method</i>	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated	Ventilato / Ventilated
SPESSORE COIBENTAZIONE (mm) <i>Insulation thickness (mm)</i>	30	30	30	30
SBRINAMENTO <i>Defrosting</i>	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost	Ad aria / Air Defrost
PREZZO / PRICE	€ 2.208,00	€ 2.472,00	€ 2.814,00	€ 3.138,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ACCESSORI

ACCESSORIES

> ACCESSORI

Accessories

ACCESSORI PER ARMADI REFRIGERATI*		SERIE MBF / MCF / YBF / YCF / WDG	
ACCESSORIES FOR REFRIGERATED CABINETS			
PER MODELLO By model	DESCRIZIONE Description	CODICE Code	PREZZO** Price**
MBF	Guida sx per griglie Left Guide for grids	in base al modello depending on model	€ 16,50
MBF	Guida dx per griglie Right Guide for grids	in base al modello depending on model	€ 16,50
MBF - MCF - YPF - YCF	Griglia con rivestimento in plastica Grid with plastic teflon coating	in base al modello depending on model	€ 50,00
Per tutte le referenze esclusi MCF 8714GR e 8716GR For all references except MCF 8714GR and 8716GR	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm Adjustable steel feet 150 mm +/- 30 mm	W0409018	€ 30,20
Per tutte le referenze esclusi MCF 8714GR e 8716GR For all references except MCF 8714GR and 8716GR	Piede in plastica 100mm Plastic foot 100 mm	W0409015	€ 27,50
Per tutte le referenze esclusi MCF 8714GR e 8716GR For all references except MCF 8714GR and 8716GR	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni h 120mm Kit 4 caster wheels 2 of which equipped with brake block H 120 mm	in base al modello depending on model	€ 151,20
Per tutte le referenze For all references	Guida sx per contenitori e teglie 600*400 (solo per serie MBF) Left Guide for containers and trays 600*400 (only for series MBF)	80037420	€ 22,70
Per tutte le referenze For all references	Guida dx per contenitori e teglie 600*400 (solo per serie MBF) Right Guide for containers and trays 600*400 (only for series MBF)	80037421	€ 22,70
Per tutte le referenze For all references	KIT 4 pz. clip portagriglia (solo per serie MCF-YBF-YCF) KIT 4 pcs. grid holder clip (only for series MCF-YBF-YCF)	66490313	€ 20,20
Per tutte le referenze For all references	Piedi in acciaio (solo per serie WDG) Steel feet (only for series WDG)	B0604417	€ 27,70

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

ACCESSORI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE EPF 700 MM E 600 MM		
ACCESSORIES* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES EPF 700 MM AND 600 MM		
SERIE EPF EPF Series	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	Guida sx per griglie EPF - contenitori GN / Left guide for grids EPF - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Guida dx per griglie EPF - contenitori GN / Right guide for grids EPF - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Griglia per serie EPF con rivestimento in plastica / Grid for EPF series with plastic coating	€ 50,00
Per tutte le referenze / For all references	Piede regolabile in acciaio 150mm +/- 30mm / Adjustable steel feet 150 mm +/- 30 mm	€ 30,20
Per tutte le referenze / For all references	Piede in plastica 100mm / Plastic foot 100 mm	€ 27,50
Per tutte le referenze / For all references	Kit 4 ruote di cui 2 con blocco freni / Kit 4 wheels 2 of which equipped with brake block	€ 151,20

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

ACCESSORI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE ESL E SALADETTE ACCESSORIES* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES ESL AND SALADETTES		
MODELLO Model	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	Guida sx per griglie - contenitori GN / Left Guide for grids - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Guida dx per griglie - contenitori GN / Right Guide for grids - GN containers	€ 16,50
Per tutte le referenze / For all references	Griglia con rivestimento in plastica / Grid with plastic coating	€ 50,00
Per tutte le referenze / For all references	Kit 4 ruote di cui due con blocco freni / Kit 4 wheels 2 of which equipped with brake block	€ 121,00

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

CASSETTI* PER BANCHI REFRIGERATI SERIE EPF 700MM E SERIE ESL - UN KIT PER PORTA DRAWERS* FOR REFRIGERATED COUNTERS SERIES EPF 700 MM AND SERIES ESL - ONE DOOR KIT		
CODICE ART. Item code	DESCRIZIONE Description	PREZZO** Price**
Per tutte le referenze / For all references	DUE cassetti per GN1/1 fino a profondità max 150mm / TWO drawers for GN1/1 up to max depth 150 mm	€ 504,00
Per tutte le referenze / For all references	TRE cassetti 1/3 altezza per GN1/1 fino a profondità max 65mm / THREE drawers 1/3 height for GN1/1 up to max depth 65 mm	€ 743,40
Per tutte le referenze / For all references	DUE cassetti per GN1/1 fino a profondità max 150mm (solo per serie ESL) TWO drawers for GN1/1 up to max depth 150 mm (only for series ESL)	€ 504,00

*specificare sempre nell'ordine il codice articolo di riferimento / * please, always specify the reference item code in the order

** si intende prezzo unitario / ** means unit price

Tutti gli accessori sono forniti separatamente con montaggio a carico e cura del cliente.

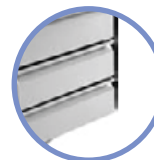
All accessories are supplied separately with assembly to be carried out by the customer.

ATTENZIONE: Il montaggio del kit cassetti comporta la variazione della classe energetica del prodotto. La nuova etichetta energetica, fornita unitamente al plico istruzioni del kit, deve essere sostituita a seguito del montaggio dello stesso.

WARNING: The assembly of the drawer kit involves changing the energy class of the product. The new energy label, supplied together with the kit instructions pack, must be replaced following assembly of the latter.



EPF3906
ESLS



EPF3907



LINEA COTTURA A GAS
DA BANCO

CUCINE
GRILL A PIETRA LAVICA
FRY TOP

COUNTERTOP GAS COOKING LINE

*STOVES
LAVA STONE GRILL
FRY TOP*

P700 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS DA BANCO

Countertop gas cooking line

P700 SERIES



P700 SERIES



P700 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS



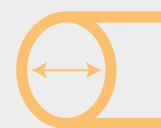
ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)

INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE



CUCINE DA BANCO > P700 SERIES

Countertop stoves

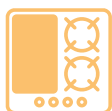


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE**
STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



**SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA**

SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



**GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI**
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS

AT7G2B-C-1

Cucina 2 fuochi da banco
Countertop 2-burner stove

AT7G4B-C-1

Cucina 4 fuochi da banco
Countertop 4-burner stove

AT7G6B-C-1

Cucina 6 fuochi da banco
Countertop 6-burner stove





P700 SERIES

DA BANCO COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7G2B-C-1	AT7G4B-C-1	AT7G6B-C-1
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×700×547	800×700×547	1200×700×547
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	500×815×605	875×815×605	1275×815×605
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	28	51	76
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	48	80	114
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100 mm	100 mm	100 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	3,5+7=10,5	3,5+2+7+2=21	3+3,5+3+7=31,5
ACCENSIONE Ignition	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	1,11 m³/h	2,22 m³/h	3,33 m³/h
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	0,83 kg/h	1,66 kg/h	2,48 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.138,00	€ 1.950,00	€ 2.913,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRILL A PIETRA LAVICA DA BANCO > P700 SERIES

Countertop lava stone grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm

INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
LAVA STONE COOKING SYSTEM

LEVA
ALZA GRIGLIA
GRID-LIFTING LEVER

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI
RESIDUE RECOVERY
DRAWER

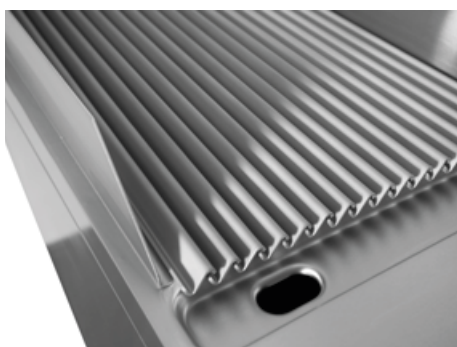
ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT7G4CM-C

Grill a pietra lavica da banco
Countertop lava stone grill

AT7G8CM-C

Grill a pietra lavica da banco
Countertop lava stone grill





P700 SERIES

DA BANCO
COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7G4CM-C	AT7G8CM-C
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×547	800×700×547
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×605	875×815×605
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	36	65
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	56	94
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100 mm	100 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	7×2=14
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,74 m³/h	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	356×535	712×535
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.575,00	€ 2.925,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP DA BANCO > P700 SERIES

Countertop Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE**

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



**ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

**CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI**

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT7G4G-C-A

Fry Top liscio da banco
Smooth countertop Fry Top

AT7G4G-C-B

Fry Top rigato da banco
Grooved countertop Fry Top

AT7G8G-C-A

Fry Top liscio da banco
Smooth countertop Fry Top

AT7G8G-C-D

Fry Top liscio/rigato da banco
Smooth / grooved countertop Fry Top





P700 SERIES

DA BANCO COUNTERTOP



MODELLO / MODEL	AT7G4G-C-A	AT7G4G-C-B	AT7G8G-C-A	AT7G8G-C-D
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×547	400×700×547	800×700×547	800×700×547
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×605	500×815×605	875×815×605	875×815×605
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	39	39	72	72
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	59	59	101	101
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	7	7×2=14	7×2=14
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,7 4m³/h	0,74 m³/h	1,48 m³/h	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	0,55 kg/h	1,10 kg/h	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	396×504	396×504	796×504	796×504
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.506,00	€ 1.506,00	€ 2.781,00	€ 2.844,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



LINEA COTTURA A GAS

CUCINE
CUOCIPASTA
FRIGGITRICI
GRILL A PIETRA LAVICA
FRY TOP

GAS COOKING LINE

*STOVES
PASTA COOKERS
FRYERS
LAVA STONE GRILL
FRY TOP*

P700 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS

Gas cooking line

P700 SERIES



P700 SERIES



P700 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS



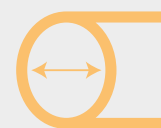
ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)

INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE

CUCINE > P700 SERIES

Stoves

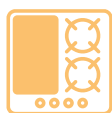


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE

STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA

SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT7G2B-F-1

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT7G2B-F-2

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT7G4B-F-1

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT7G4B-F-2

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT7G4B-O-1

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
Forno statico a gas 8 kW - max 300° C

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

4-burner stove with static gas oven

Static gas oven 8 kW - max 300° C

ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT7G4B-O-2

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
Forno statico a gas 8 kW - max 300° C

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

4-burner stove with static gas oven

Static gas oven 8 kW - max 300° C

ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT7G6B-F-1

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors

AT7G6B-F-2

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors



VASCA
ESTRAIBILE
PER ISPEZIONE
EXTRACTABLE TANK
FOR INSPECTION

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED



CUCINE > P700 SERIES

Stoves

70
P700
SERIES



MODELLO / MODEL	AT7G2B-F-1	AT7G2B-F-2	AT7G4B-F-1	AT7G4B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1160	875×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	45	45	90	90
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	73	73	118	118
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	3,5 + 7 = 10,5	7×2 = 14	3,5×2 + 7×2 = 21	7×4 = 28
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,11 m³/h	1,48 m³/h	2,22 m³/h	2,96 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,83 kg/h	1,10 kg/h	1,66 kg/h	2,21 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.469,00	€ 1.488,00	€ 2.494,00	€ 2.544,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

70
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4B-O-1	AT7G4B-O-2	AT7G6B-F-1	AT7G6B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	800×700×1085	800×700×1085	1200×700×1085	1200×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	875×815×1160	875×815×1160	1275×815×1160	1275×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	110	110	104	104
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	155	155	155	155
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	3,5×2 + 7×2 + (8) = 29	7×4 + (8) = 36	3,5×3 + 3×7 = 31,5	6×7 = 42
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	3,07 m³/h	3,81 m³/h	3,33 m³/h	4,44 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	2,29 kg/h	2,84 kg/h	2,48 kg/h	3,31 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	695×560×320	695×560×320	-	-
PREZZO / PRICE	€ 3.106,00	€ 3.150,00	€ 3.463,00	€ 3.500,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

CUOCIPASTA > P700 SERIES

Pasta cookers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO**
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



**ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT7G4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 24Lt net. / 1 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI

Configurazione: 1x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 24 Lt net / 1 x 10 kW

Water loading/drainage tap

BASKETS INCLUDED

Layout: 1x1/3 - 2x1/6

AT7G8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 24Lt+24Lt net. / 2 x 10 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI

Configurazione: 4x1/6 - 2x1/3

2 moulded tanks 24 Lt + 24 Lt net / 2 x 10 kW

Water loading/drainage tap

BASKETS INCLUDED

Layout: 2x1/3 - 4x1/6



**ANTE
INCLUDE**
DOORS
INCLUDED

**VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316**
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

**CESTELLI INCLUSI IN
ACCIAIO INOX AISI-304**
AISI-304 STAINLESS STEEL
BASKETS INCLUDED

70
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4P-F	AT7G8P-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	47	85
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	78	131
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	10	2×10
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,06 m³/h	2,12 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,79 kg/h	1,58 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	1 × 290×160×200 2 × 140×140×200	2 × 290×160×200 4 × 140×140×200
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	343×308×290	343×308×290
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.867,00	€ 3.038,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRIGGITRICI > P700 SERIES

Fryers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm



**CESTELLO PER
RECUPERO OLIO
INCLUSO**
OIL RECOVERY
BASKET INCLUDED



**ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO**
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



**ACCENSIONE
PIEZOELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT7G4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 16Lt net. / 1 x 13 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 1 cestello 27x26,5x11,7 cm

Single-tank 16 Lt net / 1 x 13 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 1 basket 27 x 26.5 x 11.7 cm

AT7G8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 16Lt+16Lt net. / 2 x 13 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie

CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

Configurazione: 2 cestelli 27x26,5x11,7 cm

2 tanks 16 Lt + 16 Lt net / 2 x 13 kW

Temperature adjustment 110° C <> 190° C - Standard oil draining tap

BASKETS AND LIDS INCLUDED - Layout: 2 baskets 27 x 26.5 x 11.7 cm

PER I MODELLI: AT7G4F-F e AT7G8F-F

For models: AT7G4F-F and AT7G8F-F

Performance di cottura per vasca: 4 minuti e 44 secondi

Capacità di produzione di chips per vasca: 16 kg/h

Cooking performance per tank: 4 minutes and 44 seconds

Chip production capacity per tank: 16 kg/h

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

**VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316**
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

**CESTELLI INCLUSI
IN ACCIAIO INOX AISI-304**
AISI-304 STAINLESS
STEEL BASKETS INCLUDED



70
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4F-F	AT7G8F-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	53	94
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	81	139
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	13 (NG) 11 (LP)	2×13=26 (NG) 2×11=22 (LP)
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Automatica / Automatic Ignition	Automatica / Automatic Ignition
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Maxitrol	Maxitrol
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,38 m³/h	2,75 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,87 kg/h	1,73 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	1 × 270×265×117	2 × 270×265×117
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	330×308×137	330×308×137
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.138,00	€ 3.700,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRILL A PIETRA LAVICA > P700 SERIES

Lava stone grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm

INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
LAVA STONE COOKING SYSTEM

LEVA
ALZA GRIGLIA
GRID-LIFTING LEVER

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI
RESIDUE RECOVERY
DRAWER

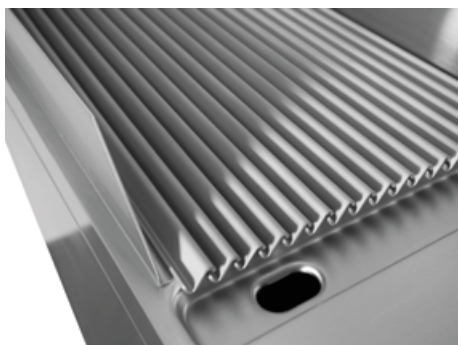
ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT7G4CM-F

Grill a pietra lavica
Lava stone grill

AT7G8CM-F

Grill a pietra lavica
Lava stone grill



70
**P700
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT7G4CM-F	AT7G8CM-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	50	87
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	78	132
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	7×2=14
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,74 m³/h	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	356×535	712×535
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.825,00	€ 3.288,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP > P700 SERIES

Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
70 cm

AT7G4G-F-A

Fry Top liscio
Smooth Fry Top

AT7G4G-F-B

Fry Top rigato
Grooved Fry Top

AT7G8G-F-A

Fry Top liscio
Smooth Fry Top

AT7G8G-F-D

Fry Top liscio/rigato
Smooth / grooved Fry Top



PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED



P700 SERIES

FRY TOP > P700 SERIES

Fry Top



MODELLO / MODEL	AT7G4G-F-A	AT7G4G-F-B	AT7G8G-F-A	AT7G8G-F-D
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×700×1085	400×700×1085	800×700×1085	800×700×1085
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	500×815×1160	500×815×1160	875×815×1160	875×815×1160
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	55	55	93	93
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	83	83	138	136
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	7	7	7×2=14	7×2=14
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,74 m³/h	0,74 m³/h	1,48 m³/h	1,48 m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,55 kg/h	0,55 kg/h	1,10 kg/h	1,10 kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	396×504	396×504	796×504	796×504
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.875,00	€ 1.875,00	€ 3.188,00	€ 3.250,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



LINEA COTTURA A GAS

CUCINE
CUOCIPASTA
FRIGGITRICI
GRILL A PIETRA LAVICA
FRY TOP

GAS COOKING LINE

*STOVES
PASTA COOKERS
FRYERS
LAVA STONE GRILL
FRY TOP*

P900 SERIES

> LINEA COTTURA A GAS

Gas cooking line

P900 SERIES



P700 / P900 SERIES



P900 SERIES

DISEGNI TECNICI
SCHEDE TECNICHE

TECHNICAL DRAWINGS
TECHNICAL DATA SHEETS



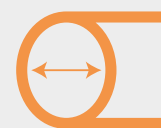
ALIMENTAZIONE A METANO
CONVERTIBILE PER UTILIZZO
CON GPL (UGELLI INCLUSI)

METHANE POWER SUPPLY CONVERTIBLE
FOR USE WITH LPG (NOZZLES INCLUDED)

INOX

STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI-430
BORDO COTTURA INOX AISI-304 1,5MM

AISI-430 STAINLESS STEEL STRUCTURE -
COOKING EDGE MADE OF 1.5 MM AISI-304
STAINLESS STEEL



TUBO
CONNESSIONE GAS
1/2 POLLICE

1/2 INCH GAS
CONNECTION PIPE

CUCINE > P900 SERIES

Stoves

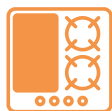


GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



PIANO DI APPOGGIO
DI SERIE
STANDARD COUNTERTOP
WORK SURFACE



FIAMMA PILOTA
PILOT LIGHT



SISTEMA DI SICUREZZA
CONTROLLO
SPEGNIMENTO
ACCIDENTALE DELLA
FIAMMA
SAFETY SYSTEM AGAINST
ACCIDENTAL FLAME
EXTINGUISHING



GRIGLIE IN GHISA
RIMOVIBILI
REMOVABLE CAST
IRON GRIDS



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING

AT9G2B-F-1

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT9G2B-F-2

Cucina 2 fuochi con anta
2-burner stove with door

AT9G4B-F-1

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT9G4B-F-2

Cucina 4 fuochi con ante
4-burner stove with doors

AT9G4B-O-1

Cucina 4 fuochi con forno statico a gas
Forno statico a gas 8 kW - max 300° C
Forno con sistema di accensione piezoelettrico
e sistema di protezione da surriscaldamento

UNA GRIGLIA INCLUSA 650X530

4-burner stove with static gas oven
Static gas oven 8 kW - max 300° C

Oven with piezo electric ignition system and overheating protection system

ONE GRIDDLE INCLUDED 650 X 530

AT9G6B-F-1

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors

AT9G6B-F-2

Cucina 6 fuochi con ante
6-burner stove with doors



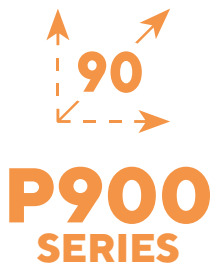
VASCA
ESTRAIBILE
PER ISPEZIONE
EXTRACTABLE TANK
FOR INSPECTION

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED



CUCINE > P900 SERIES

Stoves



P900 SERIES

MODELLO / MODEL	AT9G2B-F-1	AT9G2B-F-2	AT9G4B-F-1	AT9G4B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	475×1015×1215	475×1015×1215	875×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	58	58	101	101
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	91	91	152	152
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	7×12=19 (NG) 7×10=17 (LP)	12×12=24 (NG) 10×10=20 (LP)	3,5×7×12×2=34,5 (NG) 3,5×7×10×2=30,5 (LP)	4×12=48 (NG) 4×10=40 (LP)
ACCENSIONE Ignition	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	2,01m³/h	2,54m³/h	3,65m³/h	5,08m³/h
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	1,34kg/h	1,58kg/h	2,41kg/h	3,15kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 1.538,00	€ 1.581,00	€ 2.638,00	€ 2.675,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

90°
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4B-O-1	AT9G6B-F-1	AT9G6B-F-2
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A Product dimensions (mm) L×W×H	800×900×1140	1200×900×1140	1200×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A Packaging dimensions (mm) L×W×H	875×1015×1215	1275×1015×1215	1275×1015×1215
PESO NETTO (Kg) Net weight (Kg)	120	144	144
PESO LORDO (Kg) Gross weight (Kg)	171	205	205
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) Feet height (min-max)	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) Power (kW / h)	3,5+7+12+2+8=42,5 (NG) 3,5+7+10+2+8=38,5 (LP)	3,5+7+2+12+3=53,5 (NG) 3,5+7+2+10+3=47,5 (LP)	12+6=72 (NG) 10+6=60 (LP)
ACCENSIONE Ignition	CUCINA / STOVE: Manuale / Manual FORNO / OVEN: Piezoelettrico / Piezo Igniter	Manuale / Manual	Manuale / Manual
TIPO VALVOLA Valve type	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) Consumption (NG)	4,50m³/h	5,66m³/h	7,62m³/h
CONSUMO (LP) Consumption (LP)	3,04kg/h	3,75kg/h	4,73kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) Basket size and quantity (mm)	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) Interior tank dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) Cooktop dimensions (mm)	-	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) Oven dimension (mm)	695×560×320	-	-
PREZZO / PRICE	€ 3.313,00	€ 3.850,00	€ 3.894,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

CUOCIPASTA > P900 SERIES

Pasta cookers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT9G4P-F

Cuocipasta monovasca / Single-tank pasta cookers

Monovasca stampata 35Lt net. / 1 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI

Configurazione: 2x1/3 - 2x1/6

Moulded single-tank 35 Lt net / 1 x 13.5 kW

Water loading/drainage tap

BASKETS INCLUDED

Layout: 2x1/3 - 2x1/6

AT9G8P-F

Cuocipasta doppia vasca / Double-tank pasta cookers

2 vasche stampate 35Lt+35Lt net. / 2 x 13,5 kW

Rubinetto di carico/scarico acqua

CESTELLI INCLUSI

Configurazione: 3x1/3 - 6x1/6

2 moulded tanks 35 Lt + 35 Lt net / 2 x 13.5 kW

Water loading/drainage tap

BASKETS INCLUDED

Layout: 3x1/3 - 6x1/6



ANTE
INCLUDE
DOORS
INCLUDED

VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

CESTELLI INCLUSI IN
ACCIAIO INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL
BASKETS INCLUDED

90°
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4P-F	AT9G8P-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	55	99
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	89	153
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	13,5	13,5×2=27
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,43m³/h	2,86m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	1,06kg/h	2,13kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	2 × 290×160×200 2 × 140×140×200	3 × 290×160×200 6 × 140×140×200
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	510×308×290	510×308×290
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.188,00	€ 3.489,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRIGGITRICI > P900 SERIES

Fryers



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



**CESTELLO PER
RECUPERO OLIO
INCLUSO**
OIL RECOVERY
BASKET INCLUDED



**ARRESTO AUTOMATICO
D'EMERGENZA IN CASO
DI SURRISCALDAMENTO**
AUTOMATIC EMERGENCY STOP
IN CASE OF OVERHEATING



**ACCENSIONE
PIEZOELETTRICA**
PIEZO ELECTRIC IGNITION

AT9G4F-F

Friggitrice monovasca / Single-tank fryer

Monovasca 21Lt net. / 1 x 17 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI
Configurazione: 2 cestelli 32x13,2x15,5 cm

Single-tank 21 Lt net / 1 x 17 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C
Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED
Layout: 2 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm

AT9G8F-F

Friggitrice doppia vasca / Double-tank fryer

2 vasche 21Lt+21Lt net. / 2 x 17 kW
Regolazione temperatura 110° C <> 190° C
Rubinetto scarico olio di serie

Cestello per recupero olio incluso
CESTELLI E COPERCHI INCLUSI
Configurazione: 4 cestelli 32x13,2x15,5 cm

2 tanks 21 Lt + 21 Lt net / 2 x 17 kW
Temperature adjustment 110° C <> 190° C
Standard oil draining tap
Oil recovery basket included
BASKETS AND LIDS INCLUDED
Layout: 4 baskets 32 x 13.2 x 15.5 cm

PER I MODELLI: AT9G4F-F e AT9G8F-F

For models: AT9G4F-F and AT9G8F-F

Performance di cottura per vasca: 3 minuti e 1 secondo
Capacità di produzione di chips per vasca: 26 kg/h

Cooking performance per tank: 3 minutes and 1 second
Chip production capacity per tank: 26 kg/h

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

**VASCA STAMPATA
ACCIAIO INOX AISI 316**
PRESSED TANK
AISI 316 STAINLESS STEEL

**CESTELLI INCLUSI
IN ACCIAIO INOX AISI-304**
AISI-304 STAINLESS
STEEL BASKETS INCLUDED

90°
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4F-F	AT9G8F-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	60	100
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	93	151
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	17(NG) 15(LP)	2×17=34(NG) 2×15=30(LP)
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Automatica / Automatic Ignition	Automatica / Automatic Ignition
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Maxitrol	Maxitrol
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,80m³/h	3,60m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	1,18kg/h	2,37kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	2 × 320×132×155	4 × 320×132×155
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	386×308×185	386×308×185
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.313,00	€ 3.875,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

GRILL A PIETRA LAVICA > P900 SERIES

Lava stone grill



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm

INOX

GRIGLIA IN ACCIAIO
INOX AISI-304
AISI-304 STAINLESS STEEL GRID



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION



SISTEMA DI COTTURA
A PIETRA LAVICA
LAVA STONE COOKING SYSTEM

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUSE
DOORS INCLUDED

AT9G4C-F

Grill a pietra lavica
Lava stone grill

AT9G8C-F

Grill a pietra lavica
Lava stone grill



**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4C-F	AT9G8C-F
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	62	122
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	95	155
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	9	9×2=18
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezolettrico / Piezo Igniter	Piezolettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	0,95m³/h	1,90m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,71kg/h	1,42kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	356×648	712×648
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.194,00	€ 3.331,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

FRY TOP > P900 SERIES

Fry Top



GARANZIA 2 ANNI
2 YEAR WARRANTY

Ricambi e Manodopera
Spare Parts and Labour



PROFONDITÀ
DEPTH
90 cm



PIANO COTTURA
IN ACCIAIO Q235 AD
ALTA EFFICIENZA
IRRADIANTE

HIGH EFFICIENCY
RADIANT Q235 STEEL
COOKTOP



ACCENSIONE
PIEZO ELETTRICA
PIEZO ELECTRIC IGNITION

CASSETTO
RECUPERO
RESIDUI

RESIDUE RECOVERY
DRAWER

ANTE INCLUDE
DOORS INCLUDED

AT9G4G-F-A

Fry Top liscio
Smooth Fry Top

AT9G4G-F-B

Fry Top rigato
Grooved Fry Top

AT9G8G-F-A

Fry Top liscio
Smooth Fry Top

AT9G8G-F-D

Fry Top liscio/rigato
Smooth / grooved Fry Top



90°
**P900
SERIES**



MODELLO / MODEL	AT9G4G-F-A	AT9G4G-F-B	AT9G8G-F-A	AT9G8G-F-D
DIMENSIONI PRODOTTO (mm) L×P×A <i>Product dimensions (mm) L×W×H</i>	400×900×1140	400×900×1140	800×900×1140	800×900×1140
DIMENSIONE IMBALLO (mm) L×P×A <i>Packaging dimensions (mm) L×W×H</i>	475×1015×1215	475×1015×1215	875×1015×1215	875×1015×1215
PESO NETTO (Kg) <i>Net weight (Kg)</i>	63	67	115	115
PESO LORDO (Kg) <i>Gross weight (Kg)</i>	96	100	166	166
ALTEZZA PIEDI (MIN-MAX) <i>Feet height (min-max)</i>	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm	100-150 mm
POTENZA (kW / h) <i>Power (kW / h)</i>	10	10	10×2	10×2
ACCENSIONE <i>Ignition</i>	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter	Piezoelettrico / Piezo Igniter
TIPO VALVOLA <i>Valve type</i>	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass	Alpha Brass
CONSUMO (NG) <i>Consumption (NG)</i>	1,06m³/h	1,06m³/h	2,12m³/h	2,12m³/h
CONSUMO (LP) <i>Consumption (LP)</i>	0,79kg/h	0,79kg/h	1,58kg/h	1,58kg/h
MISURE E QUANTITÀ CESTELLI (mm) <i>Basket size and quantity (mm)</i>	-	-	-	-
MISURE INTERNE VASCA (mm) <i>Interior tank dimensions (mm)</i>	-	-	-	-
DIMENSIONE PIANO COTTURA (mm) <i>Cooktop dimensions (mm)</i>	396×694	396×694	796×694	796×694
DIMENSIONE FORNO (mm) <i>Oven dimension (mm)</i>	-	-	-	-
PREZZO / PRICE	€ 2.013,00	€ 2.013,00	€ 3.331,00	€ 3.394,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



ACCESSORI

ACCESSORIES

> ACCESSORI

Accessories

ACCESSORI PER SERIE P700 / P900 ACCESSORIES FOR SERIES P700 / P900		
Articolo Item	Descrizione articolo Item description	Prezzo cad. Unit price
301110001	Piede Cookrite (Modelli da banco) (Serie P700) <i>Cookrite feet (Counter models) (Series P700)</i>	€ 15,50
301110010	Piede regolabile Cookrite (Modelli da terra) <i>Cookrite adjustable foot (Floor models)</i>	€ 27,00
301100019	Cesto cuocipasta 1/6 sx <i>Basket for pasta cookers 1/6 left</i>	€ 115,00
301100020	Cesto cuocipasta 1/6 dx <i>Basket for pasta cookers 1/6 right</i>	€ 115,00
301100018	Cesto cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cookers 1/3</i>	€ 135,00
301100024	Cestello friggitrice Serie P900 <i>Basket for fryer Series P900</i>	€ 170,00
301100025	Cestello friggitrice Serie P700 <i>Basket for fryer Series P700</i>	€ 170,00
R06018000045	Cestello friggitrice Serie P700 (piccolo) 130 × 265 × 117 mm <i>Basket for fryer Series P700 (small) 130 × 265 × 117 mm</i>	€ 90,00





CATERING & BANQUETING EQUIPMENT

*CATERING & BANQUETING
EQUIPMENT*

> CATERING E BANQUETING EQUIPMENT

Catering & banqueting equipment



CERTIFICAZIONE
DI UTILIZZO
DI MATERIALI IDONEI
E ADATTI AL CONTATTO
CON GLI ALIMENTI
Art. 6 del D. Lgs. n. 29
del 10/02/2017

CATERING & BANQUETING



FONDO AD ALTA EFFICIENZA TERMICA

Durante il funzionamento, il fondo riscalda delle micro capsule, garantendo una trasmissione del calore ottimale. Questo sistema permette di non disperdere e conservare il calore, riducendo il consumo energetico.



HIGH THERMAL EFFICIENCY BASE

During operation, the base heats microcapsules, ensuring optimal heat transfer. This system retains heat to prevent dispersion, significantly reducing energy consumption.

**FINESTRA PER
VISIONE VIVANDE
CON COPERCHIO**

*LID-EQUIPPED
FOOD INSPECTION
WINDOW*

**IL COPERCHIO È
FACILE DA APRIRE
E DISPONIBILE IN
VARIE FORME**

*THE LID IS EASY
TO OPEN AND
AVAILABLE IN
VARIOUS SHAPES*

**SMONTAGGIO
SEMPLIFICATO
PER UNA FACILE
PULIZIA**

*EASY-TO-CLEAN
DESIGN WITH
SIMPLIFIED
DISASSEMBLY*

**CHIUSURA
ASSISTITA**

*SOFT-CLOSE
ASSISTED*

**SISTEMA
AVANZATO DI
RECUPERO DELLA
CONDENSA**

*ADVANCED
CONDENSATION
RECOVERY SYSTEM*



> CHAFING DISH

Chafing dishes

CHAFING DISH PER PIASTRE A INDUZIONE

(CON TEGLIA INCLUSA)

Chafing dish for induction plates (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	S52293	Chafing dish tondo con finestra* - Chiusura assistita Round chafing dish with window* - Power-assisted closing	440×490×300 mm	€ 660,00
	S52288	Zuppiera con finestra* - Chiusura assistita Tureen with window* - Power-assisted closing	410×490×530 mm	€ 630,00
	S62593	Chafing dish rettangolare GN1/1 con finestra* - Chiusura assistita Rectangular chafing dish GN1/1 with window* - Power-assisted closing	580×440×330 mm	€ 738,00
	S62293	Chafing dish rettangolare GN 2/3 con finestra* - Chiusura assistita Rectangular chafing dish GN2/3 with window* - Power-assisted closing	400×430×320 mm	€ 660,00

*Fondo compatibile per piastre a induzione (articolo non disponibile in catalogo) / *Bottom compatible with induction plates (item not available in the catalogue)



Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

CHAFING DISH CON RISCALDAMENTO A COMBUSTIBILE INOX AISI 201/430 (CON TEGLIA INCLUSA)

AISI 201/430 stainless steel chafing dish with fuel heating (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	AT52293	Chafing dish con coperchio con finestra <i>Chafing dish including lid with window</i>	440×480×300 mm	€ 492,00
	AT61363-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	645×475×435 mm	€ 282,00
	AT721R63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	600×340×370 mm	€ 228,00
	AT771L63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	600×360×300 mm	€ 96,00
	AT751L63-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 <i>Chafing dish for GN 1/1 trays</i>	580×350×300 mm	€ 78,00
	AT62293	Chafing dish per teglie GN 2/3 con finestra <i>Chafing dish for GN 2/3 trays with window</i>	400×430×320 mm	€ 600,00

> CHAFING DISH

Chafing dishes

CHAFING DISH CON RISCALDAMENTO A COMBUSTIBILE INOX ASI 201 (CON TEGLIA INCLUSA)

ASI 201 stainless steel chafing dish with fuel heating (with tray included)

	Modello Model	Descrizione Description	Dimensioni Size	Prezzo Price
	DAT61263-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 con coperchio ribaltabile 180° <i>Chafing dish for GN 1/1 trays with 180° flip-top lid</i>	660×490×460 mm	€ 450,00
	AT62593	Chafing dish per teglie GN 1/1 con coperchio con finestra <i>Chafing dish for GN 1/1 trays including lid with window</i>	580×440×330 mm	€ 684,00
	DAT61663-1	Chafing dish per teglie GN 1/1 con coperchio ribaltabile 180° <i>Chafing dish for GN 1/1 trays with 180° flip-top lid</i>	660×490×460 mm	€ 408,00
	AT51363	Chafing dish con coperchio ribaltabile 180° <i>Chafing dish with 180° flip-top lid</i>	500×500×450 mm	€ 210,00
	DAT51263	Chafing dish con coperchio ribaltabile 90/180° <i>Chafing dish with 90/180° flip-top lid</i>	510×540×480 mm	€ 414,00
	DAT51663	Chafing dish con coperchio ribaltabile 90/180° <i>Chafing dish with 90/180° flip-top lid</i>	510×540×480 mm	€ 396,00

> EQUIPMENT PER BUFFET CALDO E FREDDO

For hot and cold buffet



PIASTRE RISCALDANTI ELETTRICHE

Electric heating plates

	Modello Model	Descrizione Description	Compatibilità Compatibility	Potenza Power	Dimensioni Size	Prezzo Price
	S205	Piastra riscaldante elettrica Electric heating plate	CHAFING DISH: S52293 S52288 S62293	330 W	175×200×20 mm	€ 138,00
	S305	Piastra riscaldante elettrica Electric heating plate	CHAFING DISH: S62593	380 W	250×200×20 mm	€ 168,00
	DB305	Piastra elettrica Electric plate	-	380 W	300×200×20 mm	€ 78,00



Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

> EQUIPMENT PER BUFFET CALDO E FREDDO

For hot and cold buffet

ZUPPIERE E PENTOLE BAGNOMARIA

Soup kettle and bain-marie pots

	Modello Model	Descrizione Description	Caratteristiche Characteristics	Prezzo Price
	AT51588	Zuppiera colore nero <i>Tureen colour: black</i>	Volume / Volume: 10 L Dimensione prodotto / Product size: Ø 350 × h 380 mm Dimensione imballo / Packaging size: 350 × 350 × 380 mm Interno in acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel interior</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 150,00
	AT51588S	Zuppiera in acciaio <i>Tureen colour: steel</i>	Volume / Volume: 10 L Dimensione prodotto / Product size: Ø 350 × h 380 mm Dimensione imballo / Packaging size: 350 × 350 × 380 mm Interno in acciaio inox AISI 304 <i>AISI 304 stainless steel interior</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 210,00
	8700	Pentola bagnomaria <i>Bain-marie pot</i>	Vasca Acciaio Inox / <i>Stainless steel tank</i> Volume / Volume: 19 L Dimensione prodotto / Product size: 580 × 340 × 245 mm Dimensione imballo / Packaging size: 620 × 370 × 262 mm Compatibile con GN1/1 max 150 mm <i>Compatible with GN1/1 max 150 mm</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 192,00
	8710	Pentola bagnomaria con sistema di drenaggio <i>Bain-marie pot with drainage system</i>	Volume / Volume: 19L Dimensione prodotto / Product size: 580 × 340 × 245 mm Dimensione imballo / Packaging size: 620 × 370 × 262 mm Compatibile con GN1/1 max 150 mm <i>Compatible with GN1/1 max 150 mm</i> Temperatura Max 85°C <i>Max temperature 85°C</i>	€ 222,00

DISPENSER DA BANCO

Countertop dispensers

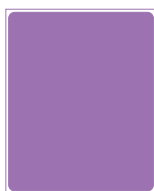
	Modello Model	Descrizione Description	Caratteristiche Characteristics	Prezzo Price
	AT90512	Dispenser per succo Juice dispenser	Volume / Volume: 8 L Dimensioni / Size: 365×275×495 mm Inox AISI 304	€ 174,00
	AT90512-2	Dispenser doppio per succo Double juice dispenser	Volume / Volume: 16 L Dimensioni / Size: 555×365×495 mm Inox AISI 304	€ 342,00
	AT90133	Dispenser per cereali Cereal dispenser	Volume / Volume: 9 L Dimensioni / Size: 365×245×350 mm Inox AISI 202	€ 228,00
	AT90133-2	Dispenser doppio per cereali Double cereal dispenser	Volume / Volume: 18 L Dimensioni / Size: 490×400×350 mm Inox AISI 202	€ 450,00

BACINELLE GASTRONORM GN IN ACCIAIO INOX AISI 304

AISI 304 stainless steel GN gastronorm containers



2/1



1/1



2/3



1/2



1/3



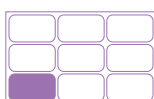
1/4



1/6



1/9



2/4



	Codice Code	Confezione Package	Spessore Thickness	Profondità Depth	Prezzo Price
2/1 650 × 530 mm	21020-304	6 pz	0,80 mm	20 mm	€ 42,00
	21040-304	6 pz	0,80 mm	40 mm	€ 44,00
	21065-304	6 pz	0,80 mm	65 mm	€ 50,00
	21100-304	6 pz	0,80 mm	100 mm	€ 62,00
	21150-304	6 pz	0,80 mm	150 mm	€ 74,00
	21200-304	6 pz	0,80 mm	200 mm	€ 83,00
1/1 530 × 325 mm	11020-304	6 pz	0,60 mm	20 mm	€ 15,00
	11040-304	6 pz	0,60 mm	40 mm	€ 19,00
	11065-304	6 pz	0,60 mm	65 mm	€ 21,00
	11100-304	6 pz	0,60 mm	100 mm	€ 24,00
	11150-304	6 pz	0,70 mm	150 mm	€ 38,00
	11200-304	6 pz	0,70 mm	200 mm	€ 45,00
2/3 353 × 325 mm	23020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 13,00
	23040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 14,00
	23065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 15,00
	23100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 20,00
	23150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 30,00
	23200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 42,00
1/2 325 × 265 mm	12020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 9,00
	12040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 11,00
	12065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 13,00
	12100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 15,00
	12150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 25,00
	12200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 30,00
1/3 325 × 176 mm	13020-304	18 pz	0,60 mm	20 mm	€ 8,00
	13040-304	18 pz	0,60 mm	40 mm	€ 9,00
	13065-304	18 pz	0,60 mm	65 mm	€ 10,00
	13100-304	18 pz	0,60 mm	100 mm	€ 14,00
	13150-304	18 pz	0,70 mm	150 mm	€ 20,00
	13200-304	18 pz	0,70 mm	200 mm	€ 24,00
1/4 265 × 162 mm	14020-304	24 pz	0,60 mm	20 mm	€ 6,00
	14040-304	24 pz	0,60 mm	40 mm	€ 8,00
	14065-304	24 pz	0,60 mm	65 mm	€ 9,00
	14100-304	24 pz	0,60 mm	100 mm	€ 10,00
	14150-304	24 pz	0,70 mm	150 mm	€ 16,00
	14200-304	24 pz	0,70 mm	200 mm	€ 19,00
1/6 176 × 162 mm	16065-304	36 pz	0,60 mm	65 mm	€ 6,00
	16100-304	36 pz	0,60 mm	100 mm	€ 9,00
	16150-304	36 pz	0,70 mm	150 mm	€ 13,00
	16200-304	36 pz	0,70 mm	200 mm	€ 18,00
1/9 176 × 108 mm	19065-304	48 pz	0,60 mm	65 mm	€ 5,00
	19100-304	48 pz	0,70 mm	100 mm	€ 9,00
	19150-304	48 pz	0,70 mm	150 mm	€ 15,00
2/4 530 × 162 mm	24040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 19,00
	24065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 21,00
	24100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 25,00
	24150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 37,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.

BACINELLE GASTRONORM GN PERFORATE IN ACCIAIO INOX AISI 304

AISI 304 stainless steel perforated GN gastronorm containers



	Codice Code	Confezione Package	Spessore Thickness	Profondità Depth	Prezzo Price
2/1 650 × 530 mm	P21020-304	6 pz	0,80 mm	20 mm	€ 48,00
	P21040-304	6 pz	0,80 mm	40 mm	€ 50,00
	P21065-304	6 pz	0,80 mm	65 mm	€ 55,00
	P21100-304	6 pz	0,80 mm	100 mm	€ 68,00
	P21200-304	6 pz	0,80 mm	200 mm	€ 88,00
1/1 530 × 325 mm	P11020-304	6 pz	0,60 mm	20 mm	€ 19,00
	P11040-304	6 pz	0,60 mm	40 mm	€ 23,00
	P11065-304	6 pz	0,60 mm	65 mm	€ 25,00
	P11100-304	6 pz	0,60 mm	100 mm	€ 28,00
	P11150-304	6 pz	0,70 mm	150 mm	€ 42,00
	P11200-304	6 pz	0,70 mm	200 mm	€ 49,00
2/3 353 × 325 mm	P23020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 15,00
	P23040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 16,00
	P23065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 18,00
	P23100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 23,00
	P23150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 33,00
	P23200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 44,00
1/2 325 × 265 mm	P12020-304	12 pz	0,60 mm	20 mm	€ 11,00
	P12040-304	12 pz	0,60 mm	40 mm	€ 13,00
	P12065-304	12 pz	0,60 mm	65 mm	€ 14,00
	P12100-304	12 pz	0,60 mm	100 mm	€ 18,00
	P12150-304	12 pz	0,70 mm	150 mm	€ 26,00
	P12200-304	12 pz	0,70 mm	200 mm	€ 33,00
1/3 325 × 176 mm	P13020-304	18 pz	0,60 mm	20 mm	€ 10,00
	P13040-304	18 pz	0,60 mm	40 mm	€ 11,00
	P13065-304	18 pz	0,60 mm	65 mm	€ 13,00
	P13100-304	18 pz	0,60 mm	100 mm	€ 16,00
	P13150-304	18 pz	0,70 mm	150 mm	€ 23,00
	P13200-304	18 pz	0,70 mm	200 mm	€ 26,00



COPERCHI IN ACCIAIO INOX AISI 304

AISI 304 stainless steel lids



Codice Code	Descrizione Description	Confezione Package	Spessore Thickness	Misura Size	Prezzo Price
11000-304	Standard	6 pz	0,70 mm	530 × 325 mm	€ 16,00
12000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	325 × 265 mm	€ 10,00
23000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	353 × 325 mm	€ 13,00
13000-304	Standard	18 pz	0,70 mm	325 × 176 mm	€ 8,00
14000-304	Standard	24 pz	0,70 mm	265 × 162 mm	€ 6,00
16000-304	Standard	36 pz	0,70 mm	176 × 162 mm	€ 5,00
19000-304	Standard	48 pz	0,70 mm	176 × 108 mm	€ 4,00
21000-304	Standard	6 pz	0,90 mm	650 × 530 mm	€ 47,00
24000-304	Standard	12 pz	0,70 mm	530 × 162 mm	€ 13,00

Tutti i prezzi sono da intendersi al netto di IVA. Le specifiche tecniche potrebbero subire modifiche senza preavviso. Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Prezzi validi fino a nuova comunicazione.
All prices are exclusive of VAT. Prices are valid until further notice. Technical specifications are subject to change without prior notice. Images are for presentation purposes only.



CONDIZIONI
DI VENDITA

GARANZIA

PURCHASE TERMS

WARRANTY INFORMATION

CONDIZIONI DI VENDITA

DATI SOCIETARI

Tutti i prodotti acquistati presso **Atosa Catering Equipment Italy** sono venduti direttamente dalla società:
ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL, P.I. 03418710129, con sede legale in Viale Duca D'Aosta n. 3 - 21052 Busto Arsizio (VA), sede operativa Via Francesco Baracca 1/3 - 61037 Mondolfo (PU).

1) PROCEDURA D'ACQUISTO

Il Cliente potrà acquistare i prodotti offerti nel catalogo cartaceo o elettronico presenti sul sito www.atosa-italy.it.
Altresì lo stesso avrà a disposizione, a seconda della regione, un **Sales Manager** per l'assistenza nella scelta dei prodotti. La ricezione dell'ordine sarà confermata da Atosa Italy mediante le seguenti modalità:

- Invio Conferma dell'ordine attraverso l'indirizzo di posta elettronica comunicata dal Cliente
- Invio Conferma dell'ordine attraverso gli addetti vendite per mezzo loro programma gestionale.

Nel documento di conferma d'ordine verranno evidenziati i seguenti dati:

- Numero Ordine e Data Ordine
- Dettaglio Prezzi
- Scontistiche applicate
- Condizioni di Pagamento
- Indirizzo e Condizioni di trasporto
- Eventuali Note.

Al fine di una corretta emissione dei documenti per la vendita, il Cliente è tenuto a verificare a sua volta i dati a video e comunicare tempestivamente ad Atosa Italy eventuali incongruenze o inesattezze riscontrate. Qualsiasi variazione deve essere comunicata ad Atosa Italy prima che l'ordine sia stato preso in carico dal "Reparto Evasione Ordini", solitamente entro le 24 ore dall'accettazione dell'ordine, pena l'impossibilità di poter effettuare modifiche alla commessa.

Sarà premura di Atosa Italy trasmettere la relativa documentazione al Cliente per l'archiviazione e registrazione contabile, senza provvedere all'invio cartaceo ai sensi del **DPR 445/2000 sezione III art. 14 comma 1 e risoluzione n. 107/2001 dell'Agenzia delle Entrate. La R.M. 107/2001.**

2) CONDIZIONI DI VENDITA

All'atto del censimento dell'anagrafica Cliente (solitamente in concomitanza con il primo ordine), verranno fissate le **Condizioni di Vendita** (scontistica, pagamento, trasporto ecc.) concordate con il Cliente. Tali condizioni avranno validità di anni 1 (uno) e si rinnovano comunque tacitamente salvo eventuali modifiche che Atosa Italy si riserva di applicare unilateralmente e senza alcun preavviso al Cliente stesso. Il Cliente verrà dotato di **Catalogo** e di **Listino Prezzi Pubblico** che resterà valido fino ad eventuali aggiornamenti e/o integrazioni che verranno sempre comunicate tempestivamente al Cliente. I documenti di vendita (fatture) riporteranno sempre fedelmente le condizioni di vendita e le modalità di pagamento pattuite. Atosa Italy ed il Cliente sono tenuti a scambiarsi informazioni reciproche relative ai propri dati bancari.

3) MODALITA' DI PAGAMENTO

Atosa Italy ha unilaterale facoltà di accettare, verificare e modificare (anche periodicamente) le **Condizioni di pagamento** concordate con il Cliente.

In caso di **Pagamento Anticipato**, il Cliente è tenuto a trasmettere relativa ricevuta bancaria del Bonifico effettuato e altresì obbligato a comunicare i propri dati bancari per emissione R.I.B.A.

In caso di **Pagamento in Contrassegno**, il trasportatore incaricato della spedizione sarà delegato alla riscossione del titolo/titoli intestati ad Atosa Italy.

L'eventuale non disponibilità del prodotto, tempi di consegna più lunghi o eventuali altre problematiche verranno comunicate tempestivamente al Cliente, telefonicamente o tramite email; in tali casi lo stesso potrà cambiare il prodotto, attendere la disponibilità nei nuovi tempi stabiliti o annullare l'ordine.

Viene escluso ogni diritto del Cliente a un risarcimento danni, nonché qualsiasi responsabilità contrattuale o extra contrattuale per danni diretti o indiretti a persone e/o cose, provocati dalla mancata accettazione anche parziale di un ordine da parte di Atosa Italy.

Le modifiche all'ordine già inoltrato potranno essere effettuate dal Cliente solo nei casi in cui la merce non sia stata già consegnata al trasportatore delegato, e verranno valutate, accettate e/o negate da Atosa Italy.

4) SPEDIZIONI E CONSEGNE

Gli acquisti confermati saranno recapitati tramite trasportatore all'indirizzo di consegna indicato all'atto dell'ordine; Atosa Italy emetterà idoneo documento accompagnatorio relativo ai prodotti in consegna (**Documento di Trasporto**) a cui farà seguito l'emissione della fattura che verrà inoltrata al Cliente esclusivamente in formato elettronico all'indirizzo email comunicato in sede di ordine del Cliente.

Dopo l'emissione della fattura non sarà possibile effettuare variazioni della stessa.

Per ordini superiori a euro 500, le spese di spedizione Standard sono a carico di Atosa Italy, tuttavia eventuali costi extra o accessori quali:

- Supplemento sponda idraulica
- Preavviso telefonico
- Contrassegno
- Triangolazioni

saranno addebitati al Cliente fatto salvo accordi diversi.

Il Cliente potrà comunicare ogni dettaglio che ritiene necessario affinché il trasportatore possa raggiungere il luogo di consegna, segnalando nelle note dell'ordine o attraverso mezzo email relative indicazioni. Atosa Italy ed i suoi addetti alle vendite si impegnano a informare il cliente tramite email dell'avvenuta presa delle merci. I prodotti sono imballati con materiali resistenti e adatti ad assicurare una protezione ottimale durante il trasporto. In caso di ricevimento con presenti manomissioni e/o rotture degli imballi il Cliente è invitato ad accettare la merce con **"RISERVA DI CONTROLLO"** descrivendo personalmente e in maniera dettagliata il danno su tutte le copie delle ricevute di consegna del trasportatore. Accertata la presenza di un danno causato dal trasporto, il Cliente è tenuto a segnalare ad Atosa Italy entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento merce mediante email completa di documentazione fotografica degli imballi e delle merci danneggiate.

Atosa Italy provvederà a trasmettere al cliente un apposito Form da compilare in tutte le sue parti al fine di avviare la riparazione, o sostituzione della merce in anomalia (vedi paragrafo 7-GARANZIA in seguito).

Qualora nella bolla di accompagnamento non vi fosse la dicitura «Riserva di Controllo» Atosa Italy non potrà intervenire.

5) TEMPI DI CONSEGNA

I timing di consegna sono stati preventivamente stabiliti da Atosa Italy con il trasportatore, mediamente si attestano tra i 5 (cinque) e 7 (sette) giorni lavorativi per tutto il territorio nazionale escluso isole per le quali i tempi si estendono a un massimo di 10 (dieci) giorni lavorativi. Eventuali ritardi o contrattamenti non sono imputabili ad Atosa Italy. I giorni previsti per la consegna sono dal Lunedì al Venerdì, salvo festività o eventi straordinari. In caso di anticipi o ritardi nei tempi di consegna Atosa Italy si impegna a informare il Cliente tramite email o telefonicamente. In nessun caso il Cliente potrà rivalersi su Atosa Italy Catering Equipment per risarcimento danni o indennizzo, relativamente ai ritardi di consegna e/o modalità differenti da quelle pattuite.

6) DIRITTO DI RECESSO

In presenza di un Cliente-consumatore finale il diritto di recesso è esercitabile **ai sensi degli artt. 64 e 65 del D.lgs 206/05**.

Per esercitare tale diritto il Cliente, entro 14 giorni dalla data di ricevimento della merce, dovrà inviare a Atosa Italy una comunicazione mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno anticipata via email all'indirizzo info@atosa-italy.it dichiarando di volersi avvalere del diritto di recesso ed indicando il numero d'ordine, il numero della fattura, codice e quantità degli articoli, se il recesso è parziale o totale e le coordinate bancarie per ottenere il bonifico di rimborso o nota di accredito di storno. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Le spese di spedizione relative alla sostituzione del bene sono a carico del Cliente con trasporto tassativamente assicurato, dopo aver verificato l'integrità della merce procederà entro 14 giorni dal rientro al riaccredito del valore del prodotto/i trattenendo esclusivamente l'importo delle spese di spedizione Extra ed eventuali spese di contrassegno sostenute per la consegna della merce presso il Cliente ed indicate in fattura. Il diritto si applica al prodotto acquistato nella sua interezza, fino all'attestazione di avvenuto ricevimento nel nostro magazzino, è sotto la completa responsabilità del cliente.

In caso di danni al prodotto durante il trasporto di rientro, Atosa Italy darà la comunicazione al Cliente dell'accaduto (entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del bene nel proprio magazzino), per consentirgli di sporgere tempestivamente denuncia nei confronti del corriere da lui scelto e ottenere il rimborso del valore del bene.

Atosa Italy non risponde in nessun modo per danneggiamento o furto/smarrimento di beni restituiti con spedizioni non assicurate dal Cliente.

Al suo arrivo in magazzino, il prodotto sarà esaminato per valutare eventuali danni o anomalie non derivanti dal trasporto. Qualora la confezione e/o l'imballo originale risultino eccessivamente rovinati, Atosa Italy provvederà a trattenere dal rimborso dovuto l'entità di spesa per il ripristino degli stessi.

Il diritto di recesso decade totalmente, per mancanza della condizione essenziale di integrità del bene, nei casi in cui Atosa Italy accerti:

- Utilizzo non diligente del bene che ne abbia compromesso l'integrità
- Mancanza della confezione esterna o imballo interno originale
- Assenza di elementi integrati del bene (accessori, ecc.)
- Danneggiamento del prodotto per cause diverse dal trasporto

Nel caso di decadenza del diritto di recesso, la merce rimarrà presso la sede di Atosa Italy a disposizione del Cliente per il suo ritiro a carico. Tale diritto NON è esercitabile nel caso di acquisto di prodotti Personalizzati secondo indicazioni richieste del Cliente.

Indirizzo per la Restituzione della merce:

ATOSA CATERING EQUIPMENT SRL

Via Francesco Baracca 1/3
61037 Mondolfo (PU).

7) GARANZIE

I prodotti venduti da Atosa Italy sono coperti da Garanzia ai sensi del D.Lgs 206/05 con validità di 24 MESI e copre difetti di conformità del prodotto.

Per usufruire dell'assistenza in garanzia il Cliente è tenuto a conservare la copia della fattura commerciale Vendita, relativa al prodotto in anomalia, ove dovranno essere indicati i seguenti dati:

- Codice Prodotto
- Data Fattura
- Eventuale materiale fotografico del difetto riscontrato

Per la compilazione di questi dati e altre specifiche, Atosa Italy provvederà a trasmettere al Cliente un apposito Form da redigere in tutte le sue parti. Ai sensi del decreto sopra citato, la garanzia si applica al bene che presenti un difetto di conformità, purché il bene stesso sia stato utilizzato correttamente nel rispetto della sua destinazione d'uso. In caso di difetto di conformità Atosa Italy provvederà, senza spese per il Cliente, al ripristino della conformità del prodotto mediante Riparazione/Sostituzione/Rimborso delle spese derivanti dal ripristino dell'articolo o alla consensuale riduzione del prezzo di acquisto, fino alla risoluzione del contratto. Il Cliente è tenuto a verificare la merce e il suo funzionamento entro 7 GIORNI dalla DATA DI FATTURAZIONE; eventuali difetti già presenti alla consegna del materiale dovranno essere comunicati a Atosa Italy entro 7 giorni lavorativi sempre dalla data di comprovata vendita. Nel caso in cui Atosa Italy non fosse in grado di rendere al Cliente il prodotto in garanzia, la stessa potrà procedere alla sua sostituzione consensuale con un prodotto di caratteristiche analoghe o superiori a quello contestato, oppure alla emissione di una nota di accredito. Nei casi di sostituzioni in garanzia, Atosa Italy provvederà a ritirare il materiale difettoso per l'effettiva verifica delle anomalie reclamate dal Cliente. Il ritiro verrà concordato con il Cliente. La merce dovrà essere restituita integra nella confezione originale adeguatamente sigillata, completa in tutte le sue parti (compresi imballo, protezioni interne, protezioni esterne, pallet in legno ed eventuale documentazione e dotazione accessoria: manuali, attrezzature montaggio, ecc.) tramite corriere indicato dal Cliente. Atosa Italy si occuperà dell'organizzazione del trasporto per il rientro e per la riconsegna merce sostituita o riparata in Garanzia. Il Cliente è tenuto a conservare gli imballi originali e tutte le documentazioni a corredo dei prodotti acquistati fino alla decadenza dei termini di garanzia degli stessi.

Qualora il Cliente usufruisca della Garanzia, Atosa Italy provvederà a trasmettere allo stesso relativo prospetto con indicate le tempistiche di intervento.

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso. Le immagini sono presentate solo a fini illustrativi.

Il Cliente è tenuto a conservare copia delle presenti Condizioni Generali di Vendita in forma cartacea o elettronica valide al momento della stipula del contratto a distanza (ricezione ordine)

MODULO DI RICHIESTA INTERVENTO IN GARANZIA



ATTENZIONE:

L'intervento potrà essere effettuato solo dopo l'accettazione della presente richiesta da parte di ATOSA ITALY S.r.l. Pena il rigetto del rimborso delle spese sostenute.

Pag.1/3
(Mod. Gar. 2025)

DESCRIZIONE ARTICOLO

- Modello: _____
- N° di serie : _____
- Fatt. n° ____ del ____ / ____ / ____ Data Sinistro : _____
- Garanzia (2 anni dalla data di acquisto, riferimento vendita a cliente finale): SI ☐ NO ☐
- Stato del prodotto: Nuovo ☐ Buono stato ☐ Usato ☐ Danneggiato ☐

DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL GUASTO:

Natura del difetto: Intermittente ☐ Incalcolabile ☐ Permanente ☐

NATURA DELL'INTERVENTO DA ESEGUIRE:

- Sostituzione parti e/o pezzi dell'Articolo ☐ _____
- Intervento tecnico senza sostituzioni di parti ☐ _____

HO INTENZIONE DI:

- Effettuare autonomamente l'intervento ☐
- Avvalermi del servizio di assistenza tecnica nazionale ☐

(ATTENZIONE!!! in base alla natura del guasto i tempi di risoluzione della problematica potrebbero superare i 7 gg. lavorativi)

CLIENTE

Società: _____
Indirizzo: _____
Città: _____
Telefono: _____
Nome del contatto: _____
E-Mail: _____
Iban (per eventuale rimborso): _____
Note: _____

ATTENZIONE! compilare questa parte solo se l'indirizzo di riferimento per il prodotto da sostituire, per il pezzo di ricambio da spedire, e/o per l'intervento da effettuare è diverso da quello indicato dal cliente nella parte superiore della presente scheda.

Presso: _____
Indirizzo: _____
Città: _____
Telefono: _____
Nome del contatto: _____
E-Mail: _____
Note: _____

- EVENTUALI PARTI SOSTITUITE DEVONO ESSERE OBBLIGATORIAMENTE RESTITUITE A CURA E SPESE DEL CLIENTE, AD ATOSA ITALY SRL ENTRO 15gg DALL'INTERVENTO ESEGUITO, PENA IL RIGETTO DEL RIMBORSO INTERVENTO.
- GLI INTERVENTI TECNICI DEVO ESSERE SUPPORTATI DA FOTO DELLA PARTE DANNEGGIATA E SCHEDA ORARIA INTERVENTO.
- ALLA PRESENTE DEVE ESSERE ALLEGATA FATTURA DI ACQUISTO E/O FATTURA DI VENDITA DEL PRODOTTO CON SPECIFICA DELL'ARTICOLO E DEL NUMERO SERIALE.

TABELLA DI RIFERIMENTO PER RIMBORSO SPESE COPERTE DA GARANZIA



Pag. 2/3
(Mod. Gar. 2025)

Tabella di riferimento di rimborso spese per interventi in garanzia

Tariffa oraria	€ 35,00
Rimborso trasferta forfettario per interventi oltre 70km A/R (L'importo è da intendersi forfettario per tratta. Non verrà riconosciuto alcun tipo di rimborso kilometrico rapportato ai km effettivamente percorsi.)	€ 30,00
Diritto di chiamata per interventi extra orario	€ 20,00

Frigoriferi e Congelatori

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Moto ventole	1.00'
• Sostituz. resistenza evaporazione condensa esterna	1.00'
• Sostituz. resistenza condensa interna (solo BT)	1.30'
• Sostituzione Compressore	2.00'
• Sostituzione Controporta completa	40'
• Sostituzione Evaporatore armadio	2.30'
• Sostituzione Guarnizione porta	30'
• Sostituzione Termostato esterno	40'
• Ricarica frigo armadio	1.00'
• Ricarica frigo doppia porta	1.30'
• Sostituzione sonde interne	1.30'
• Saldature per perdite corpo refrigerato	1.30'
• Saldature struttura	1.30'

Importo riconosciuto per le parti di ricambio

• Compressore Embraco	€ 80/150 (a seconda del modello)
• Ricarica Gas	€ 20 kg
• Moto ventola	€ 20/30 (a seconda del modello)
• Termostato	€ 50/80 (a seconda del modello)
• Sonda	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Lampade	€ 10
• Guarnizioni	€ 20 x metro lineare
• Resistenza esterna	€ 10/30 (a seconda del modello)
• Resistenza interna	€ 20/40 (a seconda del modello, solo BT)

TABELLA DI RIFERIMENTO PER RIMBORSO SPESE COPERTE DA GARANZIA



Pag.3/3
(Mod. Gar. 2025)

Gas Equipment

INTERVENTI	TEMPO
• Sostituzione Accenditore piano cottura	50'
• Sostituzione Candele accensione	1.00'
• Sostituzione Commutatore + termostato	50'
• Sostituzione Commutatore piastra	30'
• Sostituzione Piastra	30'
• Sostituzione Resistenza	30'
• Sostituzione Rubinetto valvolato	50'
• Sostituzione Termocoppia	30'
• Sostituzione Termostato gas	40'
• Sostituzione ugelli+tubo	1.00'

Per tutto quanto non espressamente indicato nelle tabelle sopraindicate, l'importo del rimborso per intervento e/o sostituzione di parti verrà tempestivamente comunicato a seguito di ricezione del "modulo di richiesta intervento in garanzia" opportunamente compilato in tutte le sue parti.

IMPORTANTE: Il rimborso per le spese sostenute per intervento in garanzia avverrà solo e soltanto a fronte di presentazione fattura, accompagnata da documentazione fotografica nel caso di intervento senza la sostituzione di parti, nonché a fronte della restituzione ad Atosa delle parti danneggiate e sostituite.

La presente tabella è valida a partire dal 1° gennaio 2025 e resterà tacitamente valida fino a nuova comunicazione ufficiale da parte di ATOSA.

Gli importi si intendono IVA esclusa.

Il presente documento (Mod.Gar.2025) si compone di n°3 (tre) pagine e non può in nessun modo essere soggetto a modifiche.

Modulo scaricabile e compilabile sul nostro sito web www.atosa-italy.it accedendo all'area riservata.

NOTE

Notes

[illegible]



ATOSA CATERING EQUIPMENT ITALY SRL

**SEDE LEGALE
REGISTERED OFFICE**

Viale Duca D'Aosta, 3
21052 Busto Arsizio (VA)
P. IVA 03418710129
Cod. SDI: M5UXCR1

**SEDE OPERATIVA
OPERATING HEADQUARTERS**

Via Francesco Baracca 1/3
61037 Mondolfo (PU)

Telefono / Phone Number : 02 94 25 037

info@atosa-italy.it
www.atosa-italy.it

