



INO-9KE10

KUZİNE / COOKER



INO-9KE20

KUZİNE / COOKER



INO-9KE30

KUZİNE / COOKER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-9KE10	1/2	400	900	850	8	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE20	1	800	900	850	16	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE30	1	1200	900	850	24	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-9KE23

KUZİNE / FIRINLI
COOKER WITH OVEN



INO-9KE33

KUZİNE / COOKER
1 MOD. FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP
1 MOD. OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD



INO-9KE33F

KUZİNE / 1,5 MOD FIRINLI
COOKER / 1,5 MOD. OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-9KE23	1,5	800	900	850	22	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE33	1,5	1200	900	850	30	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE33F	1,5	1200	900	850	33	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-9KE11

SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH CERAMIC GLASS



INO-9KE21

SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH CERAMIC GLASS



INO-9KE24

SERAN CAMLI OCAK / FIRINLI
COOKER WITH CERAMIC
GLASS / OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-9KE11	1/2	400	900	850	6	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE21	1	800	900	850	12	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-9KE24	1	800	900	850	18	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-9KG10

KUZİNE
COOKER



INO-9KG20

KUZİNE
COOKER



YENİ
NEW



INO-9KG21

KUZİNE /
KAPALI DÖKÜM
SOLID TOP
COOKER



INO-9KG23

KUZİNE / FIRINLI
COOKER WITH OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	BRÜLÖR BURNER	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Ø-Adet / Ø-Adet Ø-Piece / Ø-Piece	Inch
INO-9KG10	1/2	400	900	850	15	Ø100 x 1 ve/ and Ø130 x 1	3/4"
INO-9KG20	1	800	900	850	30	Ø100 x 2 ve/ and Ø130 x 2	3/4"
INO-9KG21	1	800	900	850	9	Ø130 x 1	3/4"
INO-9KG23	1	800	900	850	38,5	Ø100 x 2 ve/ and Ø130 x 2	3/4"



INO-9KG30

KUZİNE / COOKER



INO-9KG33

KUZİNE / COOKER
1 MOD. FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP
1 MOD. OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD



INO-9KG33F

KUZİNE / COOKER
1.5 MOD FIRINLI
1.5 MOD. OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAP.	BRÜLÖR BURNER	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Ø-Adet / Ø-Adet Ø-Piece / Ø-Piece	Inch
INO-9KG30	1,5	1200	900	850	45	Ø100 x 3 ve Ø130 x 3	3/4"
INO-9KG33	1,5	1200	900	850	53,5	Ø100 x 3 ve Ø130 x 3	3/4"
INO-9KG33F	1,5	1200	900	850	53,5	Ø100 x 3 ve Ø130 x 3	3/4"



INO-7KE10

**KUZİNE
COOKER**



INO-7KE20

**KUZİNE
COOKER**



INO-7KE23

**KUZİNE / FIRINLI
COOKER WITH OVEN**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE10	1/2	400	730	850	4,6	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE20	1	800	730	850	9,2	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE23	1	800	730	850	15,2	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KE30

**KUZİNE
COOKER**



INO-7KE33

**KUZİNE
COOKER**
1 MOD. FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP
1 MOD. OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD



INO-7KE33F

**KUZİNE / 1,5 MOD FIRINLI
COOKER / 1,5 MOD OVEN**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE30	1,5	1200	730	850	13,8	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE33	1,5	1200	730	850	19,8	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE33F	1,5	1200	730	850	21,8	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KE10K

**KARE PLEYTLİ KUZİNE
COOKER WITH
SQUARE PLATE**



INO-7KE20K

**KARE PLEYTLİ KUZİNE
COOKER WITH
SQUARE PLATE**



INO-7KE23K

**KARE PLEYTLİ
KUZİNE / FIRINLI
COOKER WITH
SQUARE PLATE / OVEN**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE10K	1/2	400	730	850	5,2	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE20K	1	800	730	850	10,4	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE23K	1	800	730	850	16,4	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH
CERAMIC GLASS

INO-7KE11



SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH
CERAMIC GLASS

INO-7KE21



SERAN CAMLI OCAK / FIRINLI
COOKER WITH
CERAMIC GLASS / OVEN

INO-7KE24



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE11	1/2	400	730	850	5	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE21	1	800	730	850	10	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE24	1	800	730	850	16	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KG10

KUZİNE
COOKER



INO-7KG20

KUZİNE
COOKER



INO-7KG23

KUZİNE / FIRINLI
COOKER WITH OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	BRÜLÖR BURNER	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Ø-Adet / Ø-Adet Ø-Piece / Ø-Piece	Inch
INO-7KG10	1/2	400	730	850	9,5	Ø75 x 1 ve Ø100 x 1	3/4"
INO-7KG20	1	800	730	850	19	Ø75 x 2 ve Ø100 x 2	3/4"
INO-7KG23	1	800	730	850	27,5	Ø75 x 2 ve Ø100 x 2	3/4"



INO-7KG30

KUZİNE
COOKER



INO-7KG33

KUZİNE
1 MOD. FIRIN + 1/2 MOD. DOLAP
COOKER
1 MOD. OVEN + 1/2 MOD. CUPBOARD



INO-7KG33F

KUZİNE / 1,5 MOD FIRINLI
COOKER / 1,5 MOD. OVEN



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	BRÜLÖR BURNER	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Ø-Adet / Ø-Adet Ø-Piece / Ø-Piece	Inch
INO-7KG30	1,5	1200	730	850	28,5	Ø75 x 3 ve Ø100 x 3	3/4"
INO-7KG33	1,5	1200	730	850	37	Ø75 x 3 ve Ø100 x 3	3/4"
INO-7KG33F	1,5	1200	730	850	37	Ø75 x 3 ve Ø100 x 3	3/4"



INO-7KE10S

KUZİNE
COOKER



INO-7KE20S

KUZİNE
COOKER



INO-7KE30S

KUZİNE
COOKER



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE10S	1/2	400	730	285	4,6	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE20S	1	800	730	285	9,2	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE30S	1,5	1200	730	285	13,8	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KE10KS

KARE PLEYTLİ KUZİNE
COOKER WITH SQUARE PLATE



INO-7KE20KS

KARE PLEYTLİ KUZİNE
COOKER WITH SQUARE PLATE



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE10KS	1/2	400	730	285	5,2	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE20KS	1	800	730	285	10,4	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KE11S

SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH CERAMIC GLASS



INO-7KE21S

SERAN CAMLI OCAK
COOKER WITH CERAMIC GLASS



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	V
INO-7KE11S	1/2	400	730	285	5	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7KE21S	1	800	730	285	10	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz



INO-7KG10S

**KUZİNE
COOKER**



INO-7KG20S

**KUZİNE
COOKER**



INO-7KG30S

**KUZİNE
COOKER**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAPASİTESİ HEAT CAPACITY	BRÜLÖR BURNER	GAZ GİRİŞİ GAS INLET
		mm	mm	mm	kW	Ø-Adet / Ø-Adet Ø-Piece / Ø-Piece	Inch
INO-7KG10S	1/2	400	730	285	9,5	Ø75 x 1 ve Ø100 x 1	3/4"
INO-7KG20S	1	800	730	285	19	Ø75 x 2 ve Ø100 x 2	3/4"
INO-7KG30S	1,5	1200	730	285	28,5	Ø75 x 3 ve Ø100 x 3	3/4"



INO-7IE10S

**IZGARA / DÜZ
GRILL / SMOOTH**



INO-7IE11S

**IZGARA / OLUKLU
GRILL / RIBBED**



INO-7IE20S

**IZGARA / DÜZ
GRILL / SMOOTH**



MODEL	MODÜL MODULE	GENİŞLİK WIDTH	DERİNLİK DEPTH	YÜKSEKLİK HEIGHT	ISI KAP. HEAT CAP.	IZGARA ÖLÇÜSÜ GRILL SIZE	ELEKTRİK GİRİŞİ ELECTRIC INLET
		mm	mm	mm	kW	mm	V
INO-7IE10S	1/2	400	730	285	4,5 kW	395 x 490	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7IE11S	1/2	400	730	285	4,5 kW	395 x 490	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz
INO-7IE20S	1	800	730	285	9 kW	795 x 490	380 - 400 V / 3N 50-60 Hz

GAS RANGES // Cucina Gas // Forneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC74GT Code MAMCO000010 Piano cottura 2 fuochi gas Top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 32 kW ▲ 15
	Mod. PC74GG Code MAMCO000020 Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.2 47 kW ▲ 15
	Mod. PC78GT Code MAMCO000040 Piano cottura 4 fuochi gas Top 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top Gasherde 4 Flammen Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0.4 58 kW ▲ 30
	Mod. PC78GG Code MAMCO000050 Piano cottura 4 fuochi gas su vano a giorno 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.4 73 kW ▲ 30
	Mod. PC78GFG Code MAMCO000100 Piano cottura 4 fuochi gas su forno a gas 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 4 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno gas	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 116 kW ▲ 38
	Mod. PC78GFE Code MAMCO000120 Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico statico 4 gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique statique Gasherde 4 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ kW ▲ 6 30

GAS RANGES // Cucina Gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC78GFEV Code MAMCOOOOI30	Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato 4 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 4 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 4.2 30
 Mod. PC7I2GT Code MAMCOOOO070	Piano cottura 6 fuochi gas Top 6 gas burner boiling top Plaque 6 feux vifs gaz top Gasherde 6 Flammen Oberteil Cocina a gas de 6 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.5 84 kW 🔥 45
 Mod. PC7I2GG Code MAMCOOOO080	Piano cottura 6 fuochi gas su vano a giorno 6 gas burner boiling top on open stand Fourneau 6 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 6 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 6 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 0.5 99 kW 🔥 45
 Mod. PC7I2GFG Code MAMCOOOOI10	Piano cottura 6 fuochi gas su forno a gas 6 gas burner gas oven range and stand with door Fourneau 6 feux vifs gaz sur four gaz et placard neutre Gasherde 6 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas y mueble con puerta	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 180 kW 🔥 53
 Mod. PC7I2GFE Code MAMCOOOOI40	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico statico 6 gas burner static electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique statique Gasherde 6 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 168 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 6 45
 Mod. PC7I2GFEV Code MAMCOOOOI50	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico ventilato 6 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 6 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 168 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 4.2 45

GAS RANGES // Cucina Gas // Forneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC712GFGM Code MAMCO000160 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi 6 gas burner gas maxi oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur maxi four gaz Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi	mm (LxPxH) 1200x750x900 m ³ kg 1.2 180 kW ▲ 55
	Mod. PC712GFGMG Code MAMCO000890 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi con grill elettrico 6 gas burner gas maxi oven range with upper electric grill Fourneau 6 feux gaz sur maxi four gaz avec grill électrique Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen mit Grill Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico	mm (LxPxH) 1200x750x900 m ³ kg 1.35 208 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ kW ▲ 4.5 55
	Mod. WK76GG Code MAMCO000170 Cucina Wok a gas 1 fuoco su vano a giorno Single Gas 14 kW wok burner on open stand Fourneau wok gaz 1 feu sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 1x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 1 fuego de 14 kW montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m ³ kg 0.4 54 kW ▲ 14
	Mod. WK712GG Code MAMCO000230 Cucina Wok a gas 2 fuochi su vano a giorno Double gas 14+14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 2 feux gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 2 x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 2 fuegos de 14 kW montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m ³ kg 0.5 99 kW ▲ 28

COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de fourneaux // Zubehör für Gasherde //
Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGFM Code MA97377000	Griglia per forno maxi Grid for maxi oven Grille pour maxi four Rost für Jumbo Backofen Parrilla para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620 m³ kg
 Mod. ATFM Code MA97378000	Teglia per forno maxi Tray for maxi oven Plaque pour maxi four Blech für Jumbo Backofen Bandeja para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620x16 m³ kg
 Mod. AP76L Code CRO599790	Piastra liscia in ghisa Cast iron smooth plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW lisse en fonte Fortkochplatte glatt, für 6 kw Brenner Placa lisa fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 365x260x25 m³ kg 0.01 5
 Mod. AP76R Code CRO599780	Piastra rigata in ghisa Cast iron ribbed plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW nervurée en fonte Fortkochplatte gerillt, für 6 kw Brenner Placa ranurada fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 365x260x35 m³ kg 0.01 6
 Mod. AG7G Code CRO592420	Griglia in ghisa per 1 fuoco Cast iron single burner pan support Grille 1 feu en fonte Gussrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en hierro fundido para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg 0.01 4
 Mod. AG7I Code CRO592890	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco Stainless steel single burner pan support Grille 1 feu inox Edelstahlrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg 0.01 2

COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de fourneaux // Zubehör für Gasherde // Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AG71M Code CRO59289OM	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco, fornita montata. Stainless steel single burner pan support factory fitted Grille 1 feu inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 1 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg O.OI 2
 Mod. AG712 Code CRO95748O	Griglia in acciaio inox per 2 fuochi Stainless steel twin burner pan support Grille 2 feux inox Edelstahlrost für 2 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos	mm (LxPxH) m³ kg O.OI 3
 Mod. AG712M Code CRO95748OM	Griglia in acciaio inox per 2 fuochi. Fornita montata. Stainless steel twin burner pan support factory fitted Grille 2 feux inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 2 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg O.OI 3
 Mod. AKAP Code CRO59202O	Kit accenditore piezoelettrico per 1 fuoco Piezo ignition kit for 1 burner Kit allumage piézo électrique 1 feu Satz Piezozünder für 1 Brenner Kit encendedor piezoeléctrico para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg O.OI 1

Solid Top

// Tuttapiastra Gas
// Plaque coup de feu
// Glühplattenherde
// Todo plancha radiante

ENG Solid top gas cooker in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 780x580 mm radiant hotplate in heavy gauge cast iron with ribs for optimal heat diffusion and central bullseye. Heating occurs by means of a double ring, stainless steel, chromed burner with high rated output to reach 500 °C at the centre of the plate and 200 °C near the edges, complete with a pilot burner with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. GN 2/1 gas oven with thermostatic control valve providing temperature adjustment from 50°C to 300°C. Stabilised flame burner complete with pilot flame with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Stainless steel oven chamber, dimensions 570x490x295h mm. Oven power 8 kW. Heavy gauge enamelled steel oven bottom. Pressed stainless steel oven inner door with labyrinth seal. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Tuttapiastra a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di anello centrale con foro. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in acciaio cromato di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200 °C in vicinanza dei bordi, il bruciatore è completo di fiamma pilota con accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Disponibili versioni su forno a gas GN 2/1 con camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 570x490x295h mm. Potenza forno 8 kW. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Plaque coup-de-feu à gaz, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque chauffante 780x580 mm en fonte de forte épaisseur avec rainures pour une bonne distribution de la température, équipée d'un anneau central avec orifice. Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée pour atteindre 500 °C au milieu de la plaque et 200 °C à proximité des bords, avec veilleuse à allumage piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité. Four au gaz GN 2/1. Avec chambre de cuisson en acier inox, dimensions 570x490x295h mm. Puissance du four 8 kW. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Gas-Glühplattenherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Gas-Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Herdplatte aus 3 cm starkem Gusseisen mit abgerundete Kanten; satinierte Oberfläche auf gleicher Arbeitshöhe wie die Abstellroste der offenen Kochstellen, zum sicheren Verschieben der Töpfe. Doppelkranzbrenner aus verchromtem Stahl unter dem mittleren Ring der Herdplatte. Betriebstemperaturen bewegen sich von 500 Grad C in der Mitte der Platte bis zu 200 Grad C am Rand. Gashahn mit Sicherheits-Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Pilotflamme niedriger Verbrauch mit piezoelektrische Zündung. Gas-Backofen GN 2/1 mit thermostatischer Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

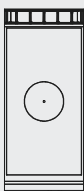
ESP Cocina todo plancha radiante de gas realizado en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha radiante de 780x580 mm en hierro fundido de gran espesor con nervaduras para mejor difusión del calor, dotada de anillo central con orificio. Quemador de doble corona en acero cromado, de elevada potencia para alcanzar una temperatura de 500 °C en el centro de la plancha y de 200 °C en los bordes; quemador con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Salida de gas con válvula termostática de seguridad. Horno de gas GN 2/1 con válvula termostática para regular la temperatura de 50 °C a 300 °C. Quemador de llama estabilizada con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Cámara de cocción de 570x490x295h mm en acero inoxidable. Potencia del horno 8 kW. Suelo del horno en acero esmaltado de gran espesor. Contrapuerta del horno en acero inoxidable estampada con junta de laberinto. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

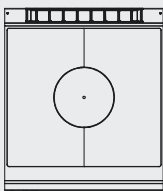
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
- FRA** Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



6 kW
380x740 mm



9 kW
780x700 mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



8 KW
570x490x295(h) mm
3x GN 2/1

SOLID TOP // Tuttapiastria Gas // Plaque coup de feu // Glühplattenherde // Todo plancha radiante //

Model	Description	Datas
 Mod. TP74GT Code MAMCOOOOI80	Tuttapiastria a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 39 kW ▲ 6
 Mod. TP74GG Code MAMCOOOOI90	Tuttapiastria a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 54 kW ▲ 6
 Mod. TP78GT Code MAMCOOOO210	Tuttapiastria a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 78 kW ▲ 9
 Mod. TP78GG Code MAMCOOOO220	Tuttapiastria a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 93 kW ▲ 9
 Mod. TP78GFG Code MAMCOOOO240	Tuttapiastria a gas su forno a gas Gas cast iron solid top plate with removable bullseye gas oven range Fourneau coup-de-feu gaz sur four gaz Gas Glühplattenherd auf Gas-Backofen Cocina a gas todo plancha radiante con horno gas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 141 kW ▲ 17

Electric Cookers

// **Cucine Elettriche**

// **Fourneaux électriques**

// **Elektroherde**

// **Cocinas Electricas**

ENG Electric boiling top in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance composed of Ø 220 mm round hotplates in cast-iron, hermetically sealed to the top, each with 2.6 kW output. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat which trips in the event the appliance is switched on without a pan. 7-position selector switch for heat adjustment. Indicator light to show correct operation of the appliance. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of operation and temperature. GN 2/1 conventional electric static or GN 1/1 fan-assisted oven with stainless steel chamber. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiature composte da piastre di riscaldamento circolari Ø 220 mm, in ghisa, con potenza di 2,6 kW ciascuna, fissate ermeticamente al piano. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento e della temperatura raggiunta. Disponibile su forno elettrico statico GN 2/1 o ventilato GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Plaque de cuisson électrique réalisé en acier inox AISI 304. Versions top ou monobloc disponibles. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant des plaques chauffantes circulaires Ø 220 mm en fonte, de 2,6 kW chacune, fixées hermétiquement au plan. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide. Réglage du chauffage par sélecteur à 7 positions. Voyant permettant de vérifier si l'appareil fonctionne correctement. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement et la température atteinte. Disponible sur four électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1. Chambre de cuisson en acier inox. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Elektrokochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte runden Heizplatten Ø 220 mm aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Heizregelung durch Schalter mit 7 Stellungen. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Backofen GN 2/1 statisch, GN 1/1 mit Umluft. Garraum aus Edelstahl. Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Encimera de cocción eléctrica realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Cuatro placas de cocción circulares Ø 220 mm en hierro fundido con 2,6 kW de potencia cada una, fijadas herméticamente a la encimera. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de encendido sin recipiente. Regulación del calor con selector de 7 posiciones. Testigo de funcionamiento correcto del aparato. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotados de testigos que indican de inmediato el funcionamiento y la temperatura alcanzada. Horno eléctrico estático GN 2/1 o ventilado GN 1/1. Cámara de cocción en acero inoxidable. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

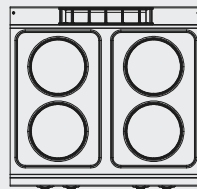
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

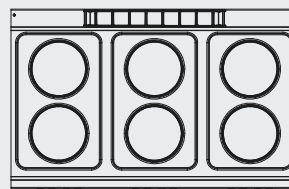
STANDARD



2x 2,6 kW
Ø220mm



4x 2,6 kW
Ø220mm



6x 2,6 kW
Ø220mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



6 KW
575x654x300(h) mm
3x GN 2/1



4,2 KW
570x490x295(h) mm
3x 530x490mm

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC74ETPT Code MAMCO000250 Piano cottura 2 piastre tonde elettrico Top 2 circular hotplate electric boiling top Plaque 2 plaques électriques rondes Top Elektroherd 2 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 2 zonas con placas redondas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 27 VAC Hz 400 3N/230 3 50/60 kW ⚡ 5.2
	Mod. PC74EGPT Code MAMCO000260 Piano cottura 2 piastre tonde elettrico su vano a giorno 2 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 2 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 2 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 2 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 42 VAC Hz 400 3N/230 3 50/60 kW ⚡ 5.2
	Mod. PC78ETPT Code MAMCO000280 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico Top 4 circular hotplate electric boiling top Plaque 4 plaques électriques rondes Top Elektroherd 4 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0.4 55 VAC Hz 400 3N/230 3 50/60 kW ⚡ 10.4
	Mod. PC78EGPT Code MAMCO000290 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su vano a giorno 4 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 4 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 4 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 70 VAC Hz 400 3N/230 3 50/60 kW ⚡ 10.4
	Mod. PC78EFEPT Code MAMCO000310 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su forno elettrico statico 4 electric circular hotplate static electric oven range Fourneau 4 plaques électriques rondes sur four électrique statique Elektroherd 4 runde Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 106 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 16.4
	Mod. PC78EFEVPT Code MAMCO000320 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su forno elettrico ventilato 4 electric circular hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques rondes sur four électrique ventilé Elektroherd 4 runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 106 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 14.6

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC7I2ETPT Code MAMCO000300	Piano cottura 6 piastre tonde elettrico Top 6 circular hotplate electric boiling top Plaque 6 plaques électriques rondes Top Elektroherd 6 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.8 75 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 15.6
 Mod. PC7I2EGPT Code MAMCO000030	Piano cottura 6 piastre tonde elettrico su vano a giorno 6 circular hotplate electric boiling on open stand Plaque 6 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 6 runde Platten auf Unterbau Offen Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 0.8 75 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 15.6
 Mod. PC7I2EFEVPT Code MAMCO009080	Piano cottura 6 piastre tonde elettriche su forno elettrico ventilato 6 electric circular hotplate fan assisted electric oven range Plaque 6 plaques électriques rondes sur four électrique ventilé Elektroherd 6 runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 148 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 19.8

Plancha 2-in-1

// Plancha 2-in-1
 // Plancha 2-in-1
 // Plancha 2-In-1
 // Plancha 2-in-1

ENG Electric plancha 2-in-1, in AISI 304 stainless steel. Top or on opne stand. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Hotplate made of stainless steel with hardened chrome contact surface. Maintains heat and reduces heat loss in the environment with considerable energy saving. Recessed hotplate flush with top, with radiused corners and bevelled upper edge, 18 mm thick. Large perimeter channel with opening for run-off to grease collection draw. Independent 2,5 kW cooking zones. Thermostatic temperature control for direct cooking from 50 to 280°C, MAX position for indirect cooking. Heat control knob shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. IPX5 water-resistant rating.

ITA Plancha elettrica 2-IN-1 realizzata in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo satinato ad alta resistenza, mantiene il calore e riduce la dissipazione in ambiente con un notevole risparmio di energia impiegata. Piastra incassata a filo piano con angoli raggiati e bordo superiore smussato spessore di 18 mm. Ampia canalina perimetrale con foro per il deflusso nel cassetto di raccolta dei liquidi. Zone di cottura indipendenti da 2,5 kW. Termostato per la regolazione della temperatura in superficie per la cottura diretta da 50 a 280°C, per la cottura indiretta in posizione MAX. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotata di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plancha électrique 2-in-1, réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque en acier inox avec surface de contact en chrome satiné haute résistance, qui maintient la chaleur et en réduit la dissipation, permettant une grande économie d'énergie. Plaque encastrée au ras de la surface, avec angles arrondis et bord supérieur chanfreiné, épaisseur 18 mm. Large conduite périmétrale avec orifice d'écoulement dans le tiroir de récupération des liquides. Zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW. Thermostat de réglage de la température en surface pour la cuisson directe, de 50 °C à 280 °C, pour la cuisson indirecte en position MAX. Bouton de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Elektro-Kochplatte zum direkten und indirekten Garen, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die 18 mm starke Kochplatte mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Unabhängige Heizzonen mit je 2,5 kW Leistung, thermostatische Regelung der Oberflächentemperatur für direktes Garen von 50 bis 280 °C, pos. MAX für indirektes Garen. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha realizada en acero inoxidable con superficie de contacto de cromo satinado de alta resistencia, que mantiene el calor y reduce la disipación en el ambiente con un considerable ahorro de energía. Plancha encastrada a ras de la encimera con ángulos y borde superior redondeados, espesor de 18 mm. Amplia canaleta perimétrica con orificio de evacuación en el cajón recogelíquidos. Zonas de cocción independientes de 2,5 kW de potencia. Termostato para regular la temperatura en la superficie para la cocción directa de 50 a 280 °C, para la cocción indirecta en posición MAX. Mando para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Grado de protección contra el agua IPX5.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

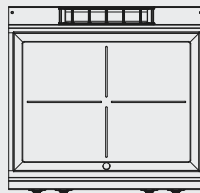
- ENG** Cap with overflow and grease container included. **ITA** Tappo con troppopieno e contenitore di raccolta grassi in dotazione.
- FRA** Bouchon avec trop plein et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5L compris. **DEU** Verschlussstopfen mit Überlaufsfunktion und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.
- ESP** Tapón con rebosadero y contenedor recoge grasas incluido.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 2,5 kW
330x495mm



4x 2,5 kW
690x495mm

PLANCHA 2-IN-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-In-1 // Plancha 2-in-1 //

Model	Description	Datas
	Mod. PL74ET Code MAMCO000330 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 400	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0,2 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5
	Mod. PL74EG Code MAMCO000340 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 400	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0,4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5
	Mod. PL78ET Code MAMCO000360 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 800	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0,4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 10
	Mod. PL78EG Code MAMCO000370 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 800	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0,8 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 10

Glassceramic Ranges

// Cucine Vetroceramica

// Vitrocéramique

// Glaskeramikhërde

// Vitrocerámica

ENG Glass ceramic electric boiling top, in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create independent cooking zones, each with underlying 2.5 kW Ø 220 mm radiant elements to reach maximum temperature of 400°C in 3 min. The cooking zones are marked by screen printed circles on the glass-ceramic surface and equipped with residual heat indicators. Energy regulator for heat control with shape designed to prevent water infiltration, with integral indicator lights for instant recognition of appliance operation. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. Available with static GN 2/1 and fan-assisted GN 1/1 electric oven. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura vetroceramica elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vetroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per zone di cottura indipendenti, ciascuna con sottostanti elementi radianti circolari Ø 220 mm da 2,5 kW di potenza per raggiungere una temperatura massima di 400°C in 3 min. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Regolatore di energia per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Disponibile con forno elettrico statico GN 2/1 e ventilato GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plaque en vitrocéramique électrique, réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants circulaires Ø 220 mm pour atteindre une température maximale de 400 °C en 3 min. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Régulateur d'énergie pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Disponible sur four électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Glaskeramikkochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung über 6-Stufen-Energeregler, Ø 22 cm und 2,5 kW Leistung. Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Statusanzeige über Kontrollleuchte am Bedienfeld. Eine Sicherheitskontrollleuchte zeigt die Restwärme (50 Grad C) an. Die Heizelemente sind mit einem automatisch rücksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne, bzw. mit ungeeignetem Kochgeschirr benutzt wird. Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Backofen GN 2/1 statisch, GN 1/1, mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

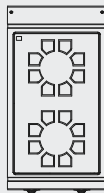
ESP Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocerámico, realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. Zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes circulares Ø 220 mm para alcanzar una temperatura máxima de 400 °C en 3 min. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Regulador de energía para controlar el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato el funcionamiento. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Disponible con horno eléctrico estático GN 2/1 o ventilado GN 1/1. Grado de protección contra el agua IPX5.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

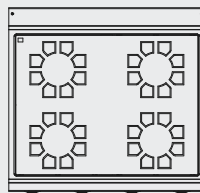
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
- FRA** Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 2,5 kW
Ø220mm



4x 2,5 kW
Ø220mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



6 KW

575x654x300(h) mm
3x GN 2/I



4,2 KW

570x490x295(h) mm
3x 530x490mm

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetrocaramica // Vitrocéramique // Glaskeramikhherde // Vitroc ramica

Model	Description	Datas
	Mod. CV74ET Code MAMCO000390 Piano cottura in vetroceramica 2 zone Top 2 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 2 zones Top Glaskeramikhherd 2 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 38 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW $\blacktriangle$ 5
	Mod. CV74EG Code MAMCO000400 Piano cottura in vetroceramica 2 zone su vano a giorno 2 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Plaque vitrocéramique 2 zones sur placard ouvert Glaskeramikhherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 53 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW $\blacktriangle$ 5
	Mod. CV78ET Code MAMCO000420 Piano cottura in vetroceramica 4 zone Top 4 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 4 zones Top Glaskeramikhherd 4 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0.4 55 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW $\blacktriangle$ 10
	Mod. CV78EG Code MAMCO000430 Piano cottura in vetroceramica 4 zone su vano a giorno 4 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Plaque vitrocéramique 4 zones sur placard ouvert Glaskeramikhherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 70 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW $\blacktriangle$ 10
	Mod. CV78EFE Code MAMCO000450 Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico statico 4 ceramic electric hotplate static electric oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique Glaskeramikhherd 4 Zonen auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 106 VAC Hz 400-3N 50/60 kW $\blacktriangle$ 16
	Mod. CV78FEV Code MAMCO000460 Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico ventilato 4 ceramic electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique ventilé Glaskeramikhherd 4 Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ kg 0.8 106 VAC Hz 400-3N 50/60 kW $\blacktriangle$ 14.2

Induction Ranges

// Cucine a Induzione

// Induction

// Induktionsherd

// Inducción

ENG Induction boiling top in AISI 304 stainless steel. Top on or open stand. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create independent cooking zones, each with underlying 5 kW Ø 230 mm round inductors. Wok electric induction boiling top in glass ceramic, hermetically sealed to the top, version available. Pan detection system that activates heating when cooking receptacle is present. The cooking zones are identified by screen printed markings and equipped with residual heat indicators. IO-position energy selector for heat control with shape designed to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Integral power-box complete with main safety sensor. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura ad induzione realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o su vano a giorno. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiricadimento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vitroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per zone di cottura indipendenti, ciascuna con induttori circolari da Ø 230 mm e 5 kW di potenza. Disponibile WOK in vitroceramica sigillato ermeticamente al piano. Sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Le zone riscaldate sono evidenziate da apposita serigrafia sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Selettore di energia a 10 posizioni per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Grado di protezione all'acqua IPX5.

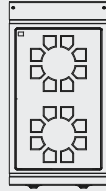
FRA Plaque à induction, réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur palacard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants circulaires Ø 230 mm d'une puissance de 5 kW. WOK en vitrocéramique fixé hermétiquement au plan. Système de reconnaissance des casseroles qui enclenche le chauffage en présence du récipient de cuisson. Les zones de chauffe sont reconnaissables par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie à 10 positions pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Power-Box intégré à l'appareil, avec capteur principal de sécurité. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Induktionskochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld oder Wok-Mulde. Per Siebdruck markierte, unde Heizonen mit Ø 23 cm und Ø 30 cm in Wok-Ausführung. In 10 Stufen regelbare Leistung für spezielle Anforderungen und schonendes Garen. Die Heizfunktion schaltet sich nur beim Abstellen eines Kochgefäßes auf der Heizzone ein (Topferkennung). e Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Im Gerät integrierte Power Box komplett mit Haupt-Sicherheitsfühler. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

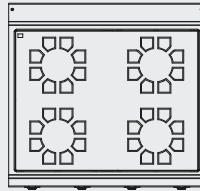
ESP Cocina de inducción, realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. Zonas de cocción independientes, cada una con inductores circulares de Ø 230 mm y 5 kW de potencia. Disponible WOK de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Selector de energía de 10 posiciones para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Caja eléctrica integrada en la máquina con sensor principal de seguridad. Grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

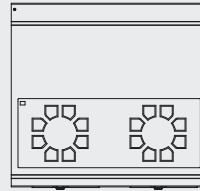
STANDARD



2x 5 kW
Ø230mm

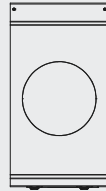


4x 5 kW
Ø230mm



2x 5 kW
Ø230mm

STANDARD - WOK



1x 5 kW
Ø300mm

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
	Mod. CI74ET Code MAMCO000490 Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 27 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 10
	Mod. CI74ET7 Code MAMCO000470 Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 27 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 7
	Mod. CI74EG Code MAMCO000910 Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 42 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 10
	Mod. CI74EG7 Code MAMCO000480 Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 42 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 7
	Mod. CI78ET Code MAMCO000920 Piano cottura a induzione 4 zone Top 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0.4 55 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 20
	Mod. CI78ET14 Code MAMCO000500 Piano cottura a induzione 4 zone Top 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ kg 0.4 55 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 14

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
	Mod. CI78ETF Code MAMCOOO9040 Piano cottura a induzione 2 zone frontali Top 2 zone front induction top Plaque à induction 2 zones frontales Top Induktionsherd 2 Zonen quer Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas al frente de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 10 kg 50 Hz 50/60
	Mod. CI78EG Code MAMCOOO0520 Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ 0.8 VAC 400-3 kW ⚡ 20 kg 70 Hz 50/60
	Mod. CI78EG14 Code MAMCOOO0510 Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ 0.8 VAC 400-3 kW ⚡ 14 kg 70 Hz 50/60
	Mod. CI78EGF Code MAMCOOO9050 Piano cottura a induzione 2 zone frontali su vano a giorno 2 zone front induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones frontales sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen quer auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas al frente sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ 0.8 VAC 400-3 kW ⚡ 10 kg 62 Hz 50/60
	Mod. WI74ET Code MAMCOOO0530 Cucina Wok a induzione 1 zona Top Single wok induction top Plaque à induction Wok 1 zone Top Induktionswok 1 Zone Oberteil Cocina wok de inducción de 1 zona de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ 0.2 VAC 400-3 kW ⚡ 5 kg 27 Hz 50/60
	Mod. WI74EG Code MAMCOOO0540 Cucina Wok a induzione 1 zona su vano a giorno Single wok induction top on open stand Plaque à induction Wok 1 zone sur placard ouvert Induktionswok 1 Zone auf Unterbau offen Cocina wok de inducción de 1 zona montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ 0.4 VAC 400-3 kW ⚡ 5 kg 42 Hz 50/60

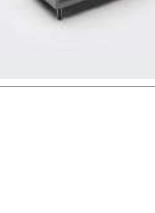
GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC94GT Code MAMCOOO2960 Piano cottura 2 fuochi gas Top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ kg 0.25 34 kW ▲ 16
	Mod. PC94GG Code MAMCOOO2970 Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ kg 0.5 49 kW ▲ 16
	Mod. PC98GT Code MAMCOOO2980 Piano cottura 4 fuochi gas Top 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top Gasherde 4 Flammen Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m ³ kg 0.5 74 kW ▲ 32
	Mod. PC98GG Code MAMCOOO2990 Piano cottura 4 fuochi gas su vano a giorno 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 1 89 kW ▲ 32
	Mod. PC98GFG Code MAMCOOO3000 Piano cottura 4 fuochi gas su forno a gas 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 4 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno gas	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 1 150 kW ▲ 40
	Mod. PC98GFE Code MAMCOOO3010 Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico statico 4 gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique Gasherde 4 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 1 145 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ kW ▲ 6 32

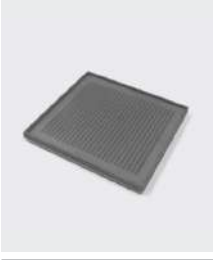
GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC98GFEV Code MAMCOO03020	Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato 4 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 4 feux gaz sur four électrique ventilé Gasherde 4 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 145 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 6 32
 Mod. PC912GT Code MAMCOO03030	Piano cottura 6 fuochi gas Top 6 gas burner boiling top Plaque 6 feux vifs gaz top Gasherde 6 Flammen Oberteil Cocina a gas de 6 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ kg 0.6 112 kW 🔥 48
 Mod. PC912GG Code MAMCOO03040	Piano cottura 6 fuochi gas su vano a giorno 6 gas burner boiling top on open stand Fourneau 6 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 6 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 6 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 127 kW 🔥 48
 Mod. PC912GFG Code MAMCOO03050	Piano cottura 6 fuochi gas su forno a gas 6 gas burner gas oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 6 Flammen auf Gas-Backofen und Unterbau mit Tür Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 200 kW 🔥 56
 Mod. PC912GFE Code MAMCOO03060	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico statico 6 gas burner static electric oven range Fourneau 6 feux gaz sur four électrique Gasherde 6 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 202 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 6 48
 Mod. PC912GFEV Code MAMCOO03070	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico ventilato 6 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 6 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 202 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW 🔥 6 48

GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC912GFGM Code MAMCO003080 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi gas 6 gas burner gas maxi oven range Fourneau 6 feux gaz sur Maxi four gaz Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.5 220 kW ▲ 60
	Mod. PC912GFGMG Code MAMCO003090 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi con grill elettrico 6 gas burner gas maxi oven range with upper electric grill Fourneau 6 feux gaz sur maxi four gaz avec grill électrique Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen mit Grill Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.5 220 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ kW ▲ 4.5 64.5
	Mod. FM912G Code MAMCO003110 Base forno maxi gas Static gas oven with stainless steel worktop Base maxi four gaz Unterbau-Jumbo Backofen gas Horno a gas maxi	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.75 170 kW ▲ 12
	Mod. WK96GG Code MAMCO003120 Cucina Wok a gas 1 fuoco su vano a giorno Single gas 14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 1 feu gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 1x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 1 fuego de 14 kW montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m ³ kg 0.58 60 kW ▲ 14
	Mod. WK912GG Code MAMCO003130 Cucina Wok a gas 2 fuochi su vano a giorno Double gas 14+14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 2 feux gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 2 x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 2 fuegos de 14 kW montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 0.9 96 kW ▲ 28

GAS RANGES ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de Cuisine // Zubehör für Gasherde // Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGFM Code MA97377000	Griglia per forno maxi Grid for maxi oven Grille pour maxi four Rost für Jumbo Backofen Parrilla para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620 m³ kg
 Mod. ATFM Code MA97378000	Teglia per forno maxi Tray for maxi oven Plaque pour maxi four Blech für Jumbo Backofen Bandeja para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620x16 m³ kg
 Mod. AP96L Code CRO592000	Piastra liscia in ghisa Cast iron smooth plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW lisse en fonte Fortkochplatte glatt, für 6 kw Brenner Placa lisa fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 350x350x30 m³ kg
 Mod. AP96R Code CRO592010	Piastra rigata in ghisa Cast iron ribbed plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW nervurée en fonte Fortkochplatte gerillt, für 6 kw Brenner Placa ranurada fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 350x350x40 m³ kg
 Mod. AG9G Code CRO592900	Griglia in ghisa per 1 fuoco Cast iron single burner pan support Grille 1 feu en fonte Gussrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en hierro fundido para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AG9I Code CRO592880	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco Stainless steel single burner pan support Grille 1 feu inox Edelstahlrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg

GAS RANGES ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de Cuisine // Zubehör für Gasherde //
Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AG91M Code CRO592880M	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco. Fornita montata. Stainless steel single burner pan support factory fitted Grille 1 feu inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 1 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AG912 Code CRO957470	Griglia in acciaio inox per 2 fuochi Stainless steel twin burner pan support Grille 2 feux inox Edelstahlrost für 2 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AG912M Code CRO957470M	Griglia in acciaio inox per 2 fuochi. Fornita montata. Stainless steel twin burner pan support factory fitted. Grille 2 feux inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 2 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos de fábrica.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AKAP Code CRO592020	Kit accenditore piezoelettrico per 1 fuoco Piezo ignition kit for 1 burner Kit allumage piézo électrique 1 feu Satz Piezozünder für 1 Brenner Kit encendedor piezoeléctrico para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg O.OI l

Solid Top

// Tuttapiastra Gas
// Plaque coup de feu
// Glühplatten - Herde
// Todo plancha radiante

ENG Gas solid top in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Radiant hotplate in heavy gauge cast iron with ribs for optimal heat diffusion and central bullseye. Heating by means of a 6kW double ring chromed steel burner with high output, complete with a pilot burner with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Appliance also comprises burners hermetically sealed to the top with maximum output of 6 kW. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Fine and continuous output control from 1.6 to 6 kW by means of valve with safety thermocouple. Main burner ignition by means of permanent low-energy pilot burner (170 W). Pilot burner and thermocouple are located underneath the main burner body, protected from accidental impact and spills. Boiling top with heavy duty pan stands in RAAF enamelled cast-iron (acid, alkali and flame resistant); the pan stands are compatible with both small and large pans. With gas oven version available.

ITA Tuttapiastra a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di anello centrale con foro. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in acciaio cromato di elevata potenza, il bruciatore è completo di fiamma pilota con accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Disponibile con forno a gas.

FRA Plaque coup-de-feu gaz réalisée en acier inox AISI 304. Disponible top ou monobloc. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque chauffante en fonte de forte épaisseur avec rainures pour une bonne distribution de la température, équipée d'un anneau central avec orifice. Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée, avec veilleuse à allumage piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité. Disponible avec four à gaz.

DEU Gas-Glühplattenherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Gas-Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Herdplatte aus 3 cm starkem Gusseisen mit abgerundete Kanten; satinierte Oberfläche auf gleicher Arbeitshöhe wie die Abstellroste der offenen Kochstellen, zum sicheren Verschieben der Töpfe. Doppelkranzbrenner aus verchromtem Stahl unter dem mittleren Ring der Herdplatte. Betriebstemperaturen bewegen sich von 500 Grad C in der Mitte der Platte bis zu 200 Grad C am Rand. Gashahn mit Sicherheits- Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Pilotflamme niedriger Verbrauch mit piezoelektrische Zündung. Gas-Backofen GN 2/1 mit thermostatischer Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit Höhenverstellbaren Edelstahlfüßen (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Füßen.

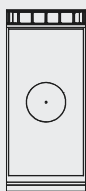
ESP Cocina todo plancha radiante de gas Top, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha radiante en hierro fundido de gran espesor con nervaduras para mejor difusión del calor, dotada de anillo central con orificio. Quemador de 6 kW de doble corona en acero cromado, de elevada potencia; quemador con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Salida de gas con válvula termostática de seguridad. Además, quemadores principales con potencia máxima de 6 kW, fijados herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Regulación precisa y continua de la potencia de 1,6 a 6 kW mediante válvula con termopar de seguridad. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). Quemador piloto y termopar situados bajo el cuerpo del quemador principal, protegidos de golpes y derrames. Encimera de cocción dotada de robustas parrillas en hierro fundido esmaltadas RAAF, resistentes a ácidos, álcalis y llama; además, las parrillas son adecuadas tanto para recipientes pequeños como grandes. Disponible con horno de gas.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

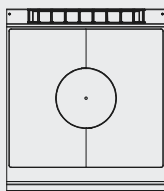
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



7 kW
380x740 mm



11 kW
780x700 mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos

 **8 KW**
575x700x300h mm

SOLID TOP // Tuttapiastria Gas // Plaque coup de feu // Glühplatten - Herde // Todo plancha radiante //

Model	Description	Datas
 Mod. TP94GT Code MAMCOO03140	Tuttapiastria a gas top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu demi-module à gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 48 kW ▲ 7
 Mod. TP94GG Code MAMCOO03150	Tuttapiastria a gas a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz demi-module sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 63 kW ▲ 7
 Mod. TP98GT Code MAMCOO03160	Tuttapiastria a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 96 kW ▲ 11
 Mod. TP98GG Code MAMCOO03170	Tuttapiastria a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Fourneau coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 111 kW ▲ 11
 Mod. TP98GFG Code MAMCOO03180	Tuttapiastria a gas su forno a gas Gas cast iron solid top plate with removable bullseye gas oven range Fourneau coup-de-feu gaz sur four gaz Gas Glühplattenherd auf Gas-Backofen Cocina a gas todo plancha radiante con horno gas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 160 kW ▲ 19

Electric Cookers

// *Cucine Elettriche*

// *Fourneaux électriques*

// *Elektroherde*

// *Cocinas Electricas*

- ENG** Electric boiling top or on open stand, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance comprising cast-iron 300x300 mm square hotplates, hermetically sealed to the top, each with 4 kW output. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of operation and temperature. 7-position heat adjustment. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. IPX5 water-resistant rating. With electric static or ventilated oven available.
- ITA** Piano di cottura elettrico Top o monoblocco, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da piastre di riscaldamento quadrate 300x300 mm, in ghisa, fissate ermeticamente al piano. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento e della temperatura raggiunta. Regolazione del riscaldamento a 7 posizioni. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Disponibile su forno elettrico, statico o ventilato.
- FRA** Plaque de cuisson électrique Top ou sur placard ouvert, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant des plaques chauffantes carrées 300x300 mm en fonte, fixées hermétiquement dessus. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement et la température atteinte. Réglage du chauffage à 7 positions. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Disponible avec four électrique, statique ou ventilé.
- DEU** Elektrokochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte quadratische Heizplatten 300x300 mm aus Gusseisen mit einer Leistung von je 4 kW. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Heizregelung durch Schalter mit 7 Stellungen. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Backofen GN 2/1, statisch oder mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Encimera de cocción eléctrica Top o sobre mueble abierto, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Placas de cocción cuadradas 300x300 mm en hierro fundido con 4 kW de potencia cada una, fijadas herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotados de testigos que indican de inmediato el funcionamiento y la temperatura alcanzada. Regulación del calor de 7 posiciones. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Grado de protección contra el agua IPX5. Disponible con horno eléctrico estático o ventilado.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

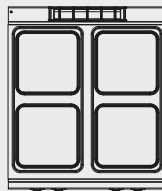
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

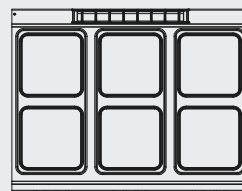
STANDARD



2x 4 kW
300x300mm



4x 4 kW
300x300mm



6x 4 kW
300x300mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



6 KW

575x700x300(h) mm



6 KW

575x700x300(h) mm

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC94ETPQ Code MAMCOO03200 Piano cottura 2 piastre quadrate elettrico Top 2 square hotplate electric boiling top Plaque 2 plaques électriques carrées Top Elektroherd 2 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 2 zonas con placas cuadradas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 39 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
	Mod. PC94EGPQ Code MAMCOO03210 Piano cottura 2 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 2 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 2 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 2 quadratische Platte auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 2 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
	Mod. PC98ETPQ Code MAMCOO03220 Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico Top 4 square hotplate electric boiling top Plaque 4 plaques électriques carrées Top Elektroherd 4 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
	Mod. PC98EGPQ Code MAMCOO03230 Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 4 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 4 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 2 quadratische Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 85 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
	Mod. PC98EFEPQ Code MAMCOO03240 Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su forno elettrico statico 4 square electric hotplate electric static oven range Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique statique Elektroherd 4 quadratische Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
	Mod. PC98EFEVPQ Code MAMCOO03250 Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su forno elettrico ventilato 4 square electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé Elektroherd 4 quadratische Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC912ETPQ Code MAMCOO03260 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico Top 6 square hotplate electric boiling top Plaque 6 plaques électriques carrées Top Elektroherd 6 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m ³ kg 1.2 101 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
	Mod. PC912EGPQ Code MAMCOO03270 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 6 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 6 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 6 quadratische Platte auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.2 116 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
	Mod. PC912EFEVPQ Code MAMCOO09090 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico su forno elettrico ventilato 6 square electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 6 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé Elektroherd 6 quadratische Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.2 192 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 30

Plancha 2-in-1

// Plancha 2-in-1
 // Plancha 2-in-1
 // Plancha 2-In-1
 // Plancha 2-in-1

ENG Hotplate for direct and indirect cooking. Top or on open base versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Hotplate made of stainless steel with hardened chrome contact surface: maintains heat and reduces heat loss in the environment with considerable energy saving. Hotplate with radiused corners and bevelled upper edge, thickness 18 mm, flush with top. 2 or 4 independent cooking zones with 4 kW output, with surface temperature adjustment from 50 to 400 °C. Heating control knob shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator light for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Indicator lights showing activation of heating and correct appliance operation. Different temperatures can be set for different heating zones, and pans can be shifted from one to another to obtain better cooking, while certain foods can be cooked directly on the cooking surface. Appliance equipped with a large perimeter channel, hole for fat run-off and a grease collection drawer. IPX5 water-resistant rating.

ITA Plancha per la cottura diretta e indiretta. Disponibile Top e a giorno. Piano di lavoro con spessore 20/10. Piastra realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo temperato, mantiene il calore e riduce la dissipazione in ambiente con un notevole risparmio di energia impiegata. Piastra con angoli raggiati e bordo superiore smussato, spessore di 18 mm. e altezza a filo piano. 2 o 4 zone di cottura indipendenti da 4 kW e regolazione della temperatura in superficie da 50 a 400 °C. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua dotata di lampada spia integrata per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Spie luminose segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare temperature differenziate sulle diverse zone e spostare le pentole per ottenere la migliore cottura o per cuocere gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura. Apparecchiatura dotata di ampia canalina perimetrale, foro per il deflusso e cassetto di raccolta dei liquidi. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plancha 2-in-1 pour la cuisson directe et indirecte Top ou sur placarda ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque en acier inox avec surface de contact en chrome trempé, qui maintient la chaleur et en réduit la dissipation, permettant une grande économie d'énergie. Plaque à angles rayonnés et bord supérieur chanfreiné, épaisseur de 18 mm et hauteur à ras de la surface de cuisson. 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes de 4 kW, réglage de la température en surface de 50 à 400 °C. Bouton de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampe témoin intégrée signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Des voyants lumineux indiquent l'enclenchement du chauffage et que l'appareil fonctionne correctement. Possibilité de configurer des températures différentes sur chaque zone et de déplacer les casseroles pour optimiser la cuisson ou pour cuire directement les aliments sur la surface de cuisson. Appareil doté d'une conduite tout autour, d'un orifice d'écoulement et d'un tiroir de récupération des liquides. Indice de protection contre l'eau IPX5.

DEU Elektro-Kochplatte zum direkten und indirekten Garen, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die 18 mm starke Kochplatte mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Unabhängige Heizzonen mit je 4 kW Leistung, thermostatische Regelung der Oberflächentemperatur für direktes Garen von 50 bis 400 °C. Jede Heizplatte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 para la cocción directa e indirecta, de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Plancha realizada en acero inoxidable con superficie de contacto de cromo templado, que mantiene el calor y reduce la disipación en el ambiente con un considerable ahorro de energía. Plancha con ángulos y borde superior redondeados con zona de cocción 18 mm de espesor y altura a ras de la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes de 4 kW de potencia y regulación de la temperatura en la superficie de 50 a 400 °C. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Testigos luminosos indican si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Es posible seleccionar temperaturas diferentes en cada zona y desplazar las ollas para obtener la mejor cocción o para cocinar los alimentos directamente sobre la superficie de cocción. Aparato dotado de una amplia canaleta perimetral, orificio de evacuación y cajón recogelíquidos. Grado de protección contra el agua IPX5.



Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

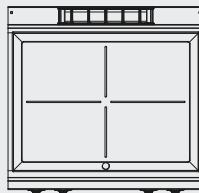
- ENG** Cap with overflow and grease container included. **ITA** Tappo con troppopieno e contenitore di raccolta grassi in dotazione.
- FRA** Bouchon avec trop plein et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5L compris. **DEU** Verschlussstopfen mit Überlaufsfunktion und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.
- ESP** Tapón con rebosadero y contenedor recoge grasas incluido.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 4 kW
330x665mm



4x 4 kW
690x665mm

PLANCHA 2-IN-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-In-1 // Plancha 2-in-1 //

Model	Description	Datas
	Mod. PL94ET Code MAMCOO03280 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 400	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ kg 0.25 40 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
	Mod. PL94EG Code MAMCOO03290 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 400	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ kg 0.5 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
	Mod. PL98ET Code MAMCOO03300 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 800	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 0.5 120 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
	Mod. PL98EG Code MAMCOO03310 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 800	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 1 158 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16

Glassceramic Ranges

// **Cucine Vetrocaramica**

// **Vitrocéramique**

// **Glaskeramikherd**

// **Vitrocerámica**

ENG Glass ceramic electric boiling top, in AISI 304 stainless steel. Top or on open base versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create 2 or 4 independent cooking zones, each with underlying 4 kW Ø 300 mm radiant elements to reach maximum temperature of 400°C in 3 min. The cooking zones are marked by screen printed circles on the glass-ceramic surface and equipped with residual heat indicators. Energy regulator for heat control with shape designed to prevent water infiltration, with integral indicator lights for instant recognition of appliance operation. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. With static or ventilated oven available. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura vetrocaramica elettrico, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiricimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonna acqua. Superficie in vetrocaramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per n° 2 o 4 zone di cottura indipendenti, ciascuna con sottostanti elementi radianti Ø 300 mm da 4 kW di potenza per raggiungere una temperatura massima di 400°C in 3 min. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Regolatore di energia per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Disponibile con forno statico o ventilato. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plaque en vitrocéramique électrique Top ou monobloc, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants Ø 300 mm d'une puissance de 4 kW pour atteindre une température maximale de 400 °C en 3 min. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Régulateur d'énergie pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Disponible sur four électrique statique ou ventilé. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Glaskeramikkochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung über 6-Stufen-Energeregler, Ø 300 mm und 4 kW Leistung. Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Statusanzeige über Kontrollleuchte am Bedienfeld. Eine Sicherheitskontrollleuchte zeigt die Restwärme (50 Grad C) an. Die Heizelemente sind mit einem automatisch rücksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne, bzw. mit ungeeignetem Kochgeschirr benutzt wird. Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Backofen GN 2/1, statisch oder mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

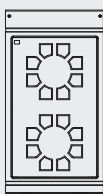
ESP Encimera de cocción con placa de vitrocerámica, realizada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes Ø 300 mm de 4 kW de potencia para alcanzar una temperatura máxima de 400 °C en 3 min. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Regulador de energía para controlar el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato el funcionamiento. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Disponible con horno estático o ventilado. Grado de protección contra el agua IPX5.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

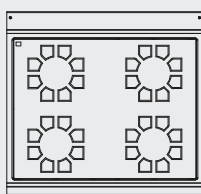
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
- FRA** Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 4 kW
Ø 300mm



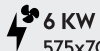
4x 4 kW
Ø 300mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



6 KW

575x700x300(h) mm



6 KW

575x700x300(h) mm

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetroceramica // Vitrocéramique // Glaskeramikerherd // Vitroc ramica //

Model	Description	Datas
 Mod. CV94ET Code MAMCOO03320	Piano cottura in vetroceramica 2 zone Top 2 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 2 zones Top Glaskeramikerherd 2 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 28 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. CV94EG Code MAMCOO03330	Piano cottura in vetroceramica 2 zone su vano a giorno 2 ceramic hotplate boiling top on open stand Fourneau vitrocéramique 2 zones sur placard ouvert Glaskeramikerherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 43 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. CV98ET Code MAMCOO03340	Piano cottura in vetroceramica 4 zone Top 4 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 4 zones Top Glaskeramikerherd 4 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 52 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. CV98EG Code MAMCOO03350	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su vano a giorno 4 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Fourneau vitrocéramique 4 zones sur placard ouvert Glaskeramikerherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 67 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. CV98EFE Code MAMCOO03360	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico statico 4 ceramic electric hotplate electric static oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique Glaskeramikerherd 4 Zonen auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 134 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. CV98FEV Code MAMCOO03370	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico ventilato 4 ceramic hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique ventilé Glaskeramikerherd 4 Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 134 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

Induction Ranges

// Cucine a Induzione

// Induction

// Induktionsherd

// Inducción

ENG Induction boiling top, or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create 2 or 4 independent cooking zones. Pan detection system that activates heating when cooking receptacle is present. The cooking zones are identified by screen printed markings and equipped with residual heat indicators. 6 or 10-position energy selector for heat control with shape designed to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Integral power-box complete with main safety sensor. Full surface and wok versions available. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura ad induzione, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vitroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per n° 2 o 4 zone di cottura indipendenti. Sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Le zone riscaldate sono evidenziate da apposita serigrafia sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Selettore di energia a 6 o 10 posizioni per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Disponibile tuttocolpo e wok. Grado di protezione all'acqua IPX5.

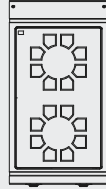
FRA Plaque à induction Top ou sur placard ouvert, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes ayant. Système de reconnaissance des casseroles qui enclenche le chauffage en présence du récipient de cuisson. Les zones de chauffe sont reconnaissables par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie de 6 à 10 positions pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Power-Box intégré à l'appareil, avec capteur principal de sécurité. Disponible induction toute surface et wok. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Induktionskochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld oder Wok-Mulde. Per Siebdruck markierte Heizzonen. In 6 oder 10 Stufen regelbare Leistung für spezielle Anforderungen und schonendes Garen. Die Heizfunktion schaltet sich nur beim Abstellen eines Kochgefäßes auf der Heizzone ein (Topferkennung). e Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Im Gerät integrierte Power Box komplett mit Haupt-Sicherheitsfühler. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

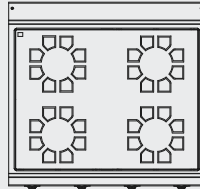
ESP Encimera de cocción con placa de inducción, realizada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes. Sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Selector de energía de 6 o 10 posiciones para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Caja eléctrica integrada en la máquina con sensor principal de seguridad. Disponible todo plancha y wok. Grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

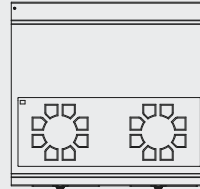
STANDARD



2x 5 kW
Ø280mm

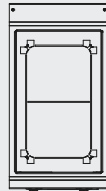


4x 5 kW
Ø280mm

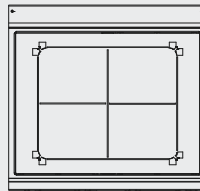


2x 5 kW
Ø280mm

STANDARD



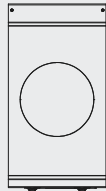
2x 7 kW
345x695mm



4x 7 kW
745x695mm

Full surface induction
Induzione tutt'ocampo
Induction tout surface
Induktionsherd flächendeckend
Inducción todo plancha

STANDARD - WOK



1x 5 kW
Ø300mm

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
 Mod. CI94ET Code MAMCOO03380	Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 44 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 10
 Mod. CI94EG Code MAMCOO03390	Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 10
 Mod. CI98ET Code MAMCOO03400	Piano cottura a induzione 4 zone Top 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 68 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 20
 Mod. CI98EG Code MAMCOO03410	Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Fourneau à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 83 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 20
 Mod. CI94ETT Code MAMCOO03420	Piano cottura a induzione 2 zone tuttocampo Top 2 zone full surface induction top Plaque à induction tout surface 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen flächendeckend Oberteil Cocina de inducción todo plancha de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 44 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 14
 Mod. CI94ETG Code MAMCOO03430	Piano cottura a induzione 2 zone tuttocampo su vano a giorno 2 zone full surface induction top on open stand Fourneau à induction tout surface 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen flächendeckend auf Unterbau offen Cocina de inducción todo plancha de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 14

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
 Mod. CI98ETT Code MAMCOO03440	Piano cottura a induzione 4 zone tuttocampo Top 4 zone full surface induction top Plaque à induction toute surface 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen flächendeckend Oberteil Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 68 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 28
 Mod. CI98ETG Code MAMCOO03450	Piano cottura a induzione 4 zone tuttocampo su vano a giorno 4 zone full surface induction top on open stand Fourneau à induction tout surface 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen flächendeckend auf Unterbau offen Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 83 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 28
 Mod. CI98ETF Code MAMCOO09060	Piano cottura a induzione 2 zone frontali Top 2 zone front induction top Plaque à induction 2 zones frontales Top Induktionsherd 2 Zonen quer, Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas al frente de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 60 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 10
 Mod. CI98EGF Code MAMCOO09070	Piano cottura a induzione 2 zone frontali su vano a giorno 2 zone front induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones frontales sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen quer auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas al frente sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 75 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 10
 Mod. WI94ET Code MAMCOO03460	Cucina wok a induzione 1 zona Top Single wok induction top Plaque à induction Wok 1 zone Top Induktionswok 1 Zone Oberteil Cocina wok de inducción de 1 zona de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 44 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 5
 Mod. WI94EG Code MAMCOO03470	Cucina wok a induzione 1 zona su vano a giorno Single wok induction top on open stand Fourneau à induction Wok 1 zone sur placard ouvert Induktionswok 1 Zone auf Unterbau offen Cocina wok de inducción de 1 zona montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3 50 kW ⚡ 5