

NEW

SMART 650

Cottura modulare - *Modular cooking*



Linea Smart 650: i plus

Smart 650 line: the plus

Cotture più veloci, risultati perfetti:

Nuove soluzioni che consentono allo chef di migliorare i risultati in cucina!

Dimensioni ridotte:

Moduli 65 cm che possono essere installati sui tavoli profondi 60 cm!

Operazioni di pulizia semplificate:

Per migliorare il lavoro quotidiano in cucina!

Versatile:

Una gamma completa, adatta a qualsiasi cucina!

Faster cookings, perfects results:

New solutions to allow the chef to improve the results!

Small dimensions:

65 cm modules which can be installed on 60 cm depth tables!

Easier cleaning operations:

To improve the everyday work in the kitchen!

Versatile:

Complete range of machines, for every kitchen!



Cotture più veloci, risultati perfetti

- Fuochi professionali (3,5 + 6 kW) = + 35% di potenza*
- Piastre elettriche professionali (2 x 2,6 kW) = + 25% di potenza*
- Fry Tops in linea col piano: + 10%* di superficie di cottura e più potenza gas*
- Friggitrici elettriche: + 10%* di produzione

Aumenta la tua produttività!

* Confrontato con Minima 600



Faster cookings, perfects results

- *Professional open burners (3,5 + 6 kW) = + 35% of power**
- *Professional electric plates (2 x 2,6 kW) = + 25% of power**
- *Flush Fry Tops: + 10%* of cooking surface and more gas power**
- *Electric tilting fryers: + 10%* of production*

Increase your productivity!

* Compared to the 600 Minima line



Dimensioni compatte

- Performances professionali in macchine che si posizionano su tavoli con soli 60 cm di profondità!

Puoi ottenere risultati professionali anche se hai poco spazio nella tua cucina!

Small dimensions

- Professional performances on machines which fit on bases with only 60 cm of depth!

You can obtain professional results even if you have a reduced space in your kitchen!



Operazioni di pulizia semplificate

- Friggitrici con resistenze ribaltabili posteriormente
- Facilità di pulizia grazie alle resistenze completamente ribaltabili*

Semplifica le operazioni di pulizia, per risparmiare tempo alla fine della giornata, ed avere macchine più pulite!

* Su friggitrici elettriche

Easier cleaning operations

- Back Tilting Fryers
- Easy cleaning thanks to the tilting heating elements*

Make easier the operations, to save time at the end of the day, and to obtain better cleaning results!

* On electric fryers



Versatile

- Una gamma completa di macchine, facile da installare, facile da movimentare, facile da usare

Hai qualsiasi macchina possa servirti!

Versatile

- Complete range of machines, easy to install, easy to move, easy to use

You have every machine you need!

Cucine a gas - Gas Range



La gamma di cucine a gas **SMART 650** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione su forno o nella versione top. Bruciatori da 3,5 e 6 kW.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Performante:

- Bruciatori da 3,5 - 6 kW: per cucinare più velocemente

Facile da pulire:

- Invaso stampato con angoli raggianti: per avere apparecchiature più facili da pulire e più sicure (paragonati alle apparecchiature con bacinelle)

The **SMART 650** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on oven or top versions. Burners with 3,5 and 6 kW.

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Performant:

- 3,5 - 6 kW burners: to cook faster

Easy to clean:

- Pressed top with drawn edges: to have equipment easier to clean and safer (compare to the tops with basins)



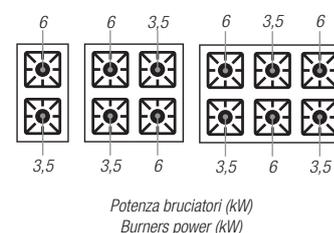
MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Dimensioni forno Oven dimensions (cm)	Bruciatori Burners 3,5 kW	Bruciatori Burners 6 kW	Forno a gas Gas oven (kW)	Tot. gas Total gas power (kW)	Forno elettrico Electric oven (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
SU FORNO - ON OVEN									
G4SF65	60x65x85	46x42x32	2	2	2	21	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	63
G4SFE65	60x65x85	46x42x32	2	2		19	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	60
G6SFA65	100x65x85	46x42x32	3	3	2	30,5	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
G6SFEA65	100x65x85	46x42x32	3	3		28,5	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
TOP									
G2S65	40x65x27		1	1		9,5			24
G4S65	60x65x27		2	2		19			32
G6S65	100x65x27		3	3		28,5			46

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio inox 304 con spessore 1 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco, anche grazie agli spigoli raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquido e trascinazioni. I bruciatori in ghisa sono ad alta potenza, 3,5 e 6 kW con piezo. Versioni con forno: disponibili con forno a gas e forno elettrico, entrambi con grill. Forno con porta a vetro, pareti smaltate, cap. 4 griglie 44x37 cm.

Characteristics of the product range

The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with drawn edges allows an efficient burning and prevents liquid overflowing, ensuring easier cleaning operations. The high power burners in cast iron have 3,5 and 6 kW, and are with piezo. Versions with oven: available with gas and electric oven, both with grill. oven with glass door, enamelled walls, cap. 4 grids 44x37 cm.



Cucine elettriche - Electric Ranges



La gamma di cucine elettriche **SMART 650** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco su forno e nella versione top. Piastre in ghisa tonde da 2,6 kW.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Performante:

- Piastre a riscaldamento rapido, da 2,6 kW: piastre alta potenza per cucinare più velocemente
- Termostato a 7 posizioni: controllo preciso della T°, per avere i risultati di cottura desiderati

Facile da pulire:

- Invaso stampato con angoli raggiati: per avere apparecchiature più facili da pulire



The **SMART 650** electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions. Cast iron round plates of 2,6 kW.

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

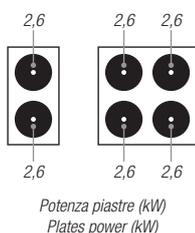
Performant:

- Fast heating cast iron hot plates, 2,6 kW heating elements: powerful hot plates to cook faster
- 7-position thermostat: precise control of the power to have the needed cooking results

Easy to clean:

- Watertight fixing of the plates to the top and pressed top with drawn edges: to have equipment easier to clean

MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Dimensioni forno Oven dimensions (cm)	Potenza piastre Electric plates power 2,6 kW	Forno elettrico Electric oven (kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
SU FORNO - ON OVEN							
E4F65P	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,7	400V/3N 50/60Hz	64
TOP							
E265P	40x65x27		2		5,2	400V/3N 50/60Hz	22
E465P	60x65x27		4		10,4	400V/3N 50/60Hz	30



Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro imbutito è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Le piastre in ghisa (con diametro 220 mm), a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, sono inserite nel piano "a tenuta" e sono disponibili con potenza di 2,6 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e trascinazioni. Versione con forno: disponibile con forno elettrico, con grill. Forno con porta a vetro, pareti smaltate, cap. 4 griglie 44x37 cm.

Characteristics of the product range

The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel. The fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating, made in cast iron (diameter of 220 mm) are watertight fixed to the worktop and are powered by 2,6 kW heating elements with 6 (+1) positions thermostat for optimized power control. Rounded corners and a moulded recess trap liquids and prevent overflowing, ensuring also easier cleaning. Version with oven: available with electric oven, with grill. Oven with glass door, enamelled walls, cap. 4 grids 44x37 cm.

Piani in vetroceramica - Glass ceramic



La gamma dei piani in vetro ceramica di **SMART 650** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Performante:

- Piastre da 2,5 kW: più Potenza per cucinare più velocemente

The **SMART 650** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Performant:

- 2,5 kW hobs: more power to cook faster



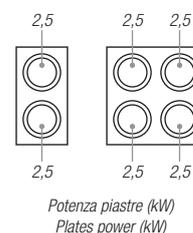
MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Dimensioni forno Oven dimensions (cm)	Potenza piastre Electric plates power 2,5 kW	Forno Oven (kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
SU FORNO - ON OVEN							
# EVC4F65P	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,3	400V/3N 50/60Hz	64
TOP							
# EVC265P	40x65x27		2		5	400V/3N 50/60Hz	24
# EVC465P	60x65x27		4		10	400V/3N 50/60Hz	33

Caratteristiche della gamma

Il piano di cottura in vetroceramica si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1 mm in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni. Il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti. La regolazione della temperatura è indipendente per ciascuna zona di cottura mentre il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spia. Versione con forno: disponibile con forno elettrico, con grill. Forno con porta a vetro, pareti smaltate, cap. 4 griglie 44x37 cm.

Characteristics of the product range

The sealed ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic. It is watertight fixed to the AISI 304 stainless steel pressed worktop, thickness 1 mm. The heat is produced by means of electric elements underneath and transmitted by diffusion. Independent temperature regulation for each cooking area. Indicator lights show when each hotplate is in operation. Version with oven: available with electric oven, with grill. Oven with glass door, enamelled walls, cap. 4 grids 44x37 cm.



Fry top - Fry top



La gamma di frytop **SMART 650** offre modelli per cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, e con finitura al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) e piano di cottura da 12 mm: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Performante:

- Regolazione termostatica della temperatura: controllo preciso e veloce risalita di T°, per avere i risultati di cottura desiderati

The **SMART 650** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome finished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm) and 12 mm cooking plate: to have a strong construction for a strong professional use

Performant:

- Thermostatic temperature regulation: precise control and recovery of the power to have the needed cooking results

MODELLO MODEL	Piastra di cottura - Cooking plate			Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Piano Hotplate (cm)	Bruciatori Burners (6 kW)	Resistenze elettriche Electric elements (5 kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed							
TOP										
GFT465L	•			40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
GFT465LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
GFT665L	•			60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
GFT665LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
GFT665R		•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
GFT665LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
GFT1065L	•			100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
GFT1065LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
EFT465L	•			40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
EFT465LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
EFT465R		•		40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
EFT665L	•			60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
EFT665LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
EFT665LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
EFT1065LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97
EFT1065LR	•	•		100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97



Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304. La piastra di cottura in acciaio dolce ha spessore di 12 mm ed ha lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox. Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica della temperatura.

Characteristics of the product range

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel. The cooking plate has a thickness of 12 mm and the discharge of grease into a removable stainless steel basin. In full modules differentiated cooking can be done with two independently-heating electric burners/elements. Gas versions: stainless steel burners with self-stabilizing flame and thermostatic temperature control. Piezo-electric burner ignition. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements; thermostatic temperature control.



Griglia pietralavica - Charcoal grill



La gamma di griglie pietra lavica **SMART 650** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione top. Griglia/piano cottura in ghisa.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Facile da usare:

- Griglia in ghisa adatta per la cottura di carne e pesce: per cucinare qualsiasi cibo utilizzando una sola griglia!
- Cassetto raccolta grassi amovibile: per rimuovere facilmente il grasso

The **SMART 650** charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version. Cast iron cooking top grid.

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Easy to use:

- cast iron suitable to grid meat/fish: to cook everything by using only one grid!
- SS removable drawer: to easy remove the collected grease



MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Griglia Grid (cm)	Brucciatori Burners (7,2 kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Peso Weight (kg)
TOP					
🔥 GPL465G	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46
🔥 GPL865G	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. La griglia/piano cottura è in ghisa. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox è destinato alla raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nel modello a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Characteristics of the product range

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. cast iron cooking top grid.

A removable stainless steel drawer collects the grease released during the cooking. The independent burners, in the full module model (80 cm) allow different cooking options.



Friggitrici - Fryers



La gamma di friggitorie **SMART 650** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-185 °C).

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

Performante:

- Regolazione termostatica della T° da 90 a 185 °C: controllo preciso della T°, per avere i risultati di cottura desiderati
- Riscaldamento elettrici attraverso resistenze elettriche in acciaio inox all'interno della vasca: 10% di produttività in più (confrontato con linea Minima)

Facile da pulire:

- Resistenze completamente ribaltabili posteriormente: la vasca è molto più semplice e veloce da pulire

The **SMART 650** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-185 °C).

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Performant:

- Thermostatic temperature regulation from 90 to 185 °C: precise control of the power to have the needed cooking results
- Electric heating with AISI 304 stainless steel heating element inside the pan: 10% increase of production (compare to the Minima line)

Easy to clean:

- Tilting electric heating elements: the tank is much more easier and faster to clean



MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Dimensioni vasca Tank dimensions (cm)	Capacità vasca Tank capacity (Lt)	Brucciatori Burners (7,4 kW)	Resistenze elettriche Electric elements (9 kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
TOP								
GF465	40x65x27	25x34x21,5	8	1		7,4		30
GF665	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2		14,8		43
EFB465	40x65x27	25x34x21,5	10		1	9	400V/3N 50/60Hz	32
EFB665	60x65x27	25x34x21,5	10+10		2	18	400V/3N 50/60Hz	50

Caratteristiche della gamma

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione. La zona fredda adeguatamente dimensionata permette di mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-185 °C). Ampio inaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad alto rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, completamente ribaltabili per una completa pulizia.

Characteristics of the product range

The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness. The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations and sanitification. The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying. All the models have safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-185 °C), to keep the oil temperature within safety parameters. Large front drainer for greater ease of use and cleaning. Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, completely tilting outside the tank for a complete cleaning.



Cuocipasta e Bagnomaria

Pasta cooker and Bain marie



Il cuocipasta è disponibile elettrico, modulo intero, versione top.
Il bagnomaria è disponibile elettrico, mezzo modulo e modulo intero, versione top.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

*The pasta cooker is available electric, full module, top version.
The Bain marie is available electric, half and full module, top version*

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Facile da usare:

- Cuocipasta con livello scarico: per rimuovere facilmente l'amido e mantenere l'apparecchiatura pulita

Easy to use:

- Pasta cooker basin with drain level: to remove easily starch and keep cleaned the machine

Performante:

- Bagnomaria con vasche amovibili GN1/1: per aumentare la quantità di cibo nel bagnomaria

Performant:

- Bain marie with removable basins GN1/1: to increase the quantity of the food in the bain marie



MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Capacità vasca Tank capacity	Resistenze elettriche Electric elements (kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
TOP CUOCIPASTA - PASTA COOKER						
# EC665/SC	60x65x27	25 lt	9	9	400V/3N 50/60Hz	37
TOP BAGNOMARIA - BAIN MARIE						
# EBM465	40x65x27	1 GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	24
# EBM765	70x65x27	2 GN 1/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	32

Caratteristiche della gamma

Cuocipasta: Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con angoli arrotondati per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia atermica.

Bagnomaria: Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. La bacinella realizzata in acciaio AISI 304 è estraibile. Capacità bacinelle Gastronorm 1/1. Riscaldamento elettrico con resistenza corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllate tramite termostato.

Characteristics of the product range

Pasta cooker: the worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with moulded edges for liquid collection. The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with rounded corners for easy cleaning. The pasta baskets (optional) are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle.

Bain marie: the worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel. The AISI 304 basin is removable. Gastronorm 1/1 basin capacity. Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tank and controlled by a thermostat.



Scaldapatate - Chip scuttle



SMART 650 offre un modello scaldapatate in versione top, mezzo modulo, con elemento riscaldante in ceramica per il mantenimento del calore.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

***SMART 650** offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.*

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Capacità vasca Tank capacity	Potenza tot. Total power (kW)	Alimentazione Supply	Peso Weight (kg)
TOP					
ECC465	40x65x27	1 GN1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24

Elementi neutri - Neutral elements



La linea **SMART 650** offre elementi neutri nella versione top, mezzo modulo e modulo intero, con cassetto.

Affidabile:

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

*The **SMART 650** line offers neutral elements available top version, half and full model, with drawer.*

Reliable:

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Peso Weight (kg)
TOP		
N465C	40x65x27	23
N665C	60x65x27	29



Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. MBM si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.
If the information in this document is not binding, Eurotec div. MBM reserves the right to make changes without notice.



ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com