



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE  
CATERING EQUIPMENT

COTTURA  
COOKING

**NEW**  
**SERIE 65**



# Serie 65

## Cucinare in libertà

*Cooking in freedom*



### I 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!

### 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 Serie 66

### The plus

**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!

### 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 Serie 66 line





### 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!*

### 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

- 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



### Dimensioni compatte

- Performances professionali in macchine

*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!*





# Cucine a gas

## Gas ranges



La gamma di cucine a gas SERIE 65 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 raggati: per avere apparecchiature più facili da pulire e più sicure (paragonati alle apparecchiature con bacinelle)

The SERIE 65 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)

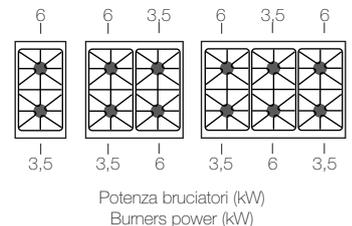


## Caratteristiche della gamma

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 raggati e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquido e tracimazioni. 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.



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)
<b>SU FORNO - ON OVEN</b>									
🔥 D65G4SF	60x65x85	46x42x32	2	2	2	21	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	63
🔥 D65G4SFE	60x65x85	46x42x32	2	2		19	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	60
🔥 D65G6SFA	100x65x85	46x42x32	3	3	2	30,5	1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
🔥 D65G6SFEA	100x65x85	46x42x32	3	3		28,5	2,5 + 1,8 (grill)	230V/1N 50/60Hz	83
<b>TOP</b>									
🔥 D65G2S	40x65x27		1	1		9,5			24
🔥 D65G4S	60x65x27		2	2		19			32
🔥 D65G6S	100x65x27		3	3		28,5			46



# Cucine elettriche

## Electric ranges



La gamma di cucine elettriche SERIE 65 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 SERIE 65 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

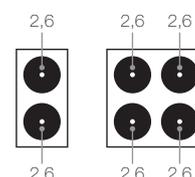


## Caratteristiche della gamma

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.



Potenza piastre (kW)  
Plates power (kW)

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)
<b>SU FORNO - ON OVEN</b>							
# D65E4FP	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,7	400V/3N 50/60Hz	64
<b>TOP</b>							
# D65E2P	40x65x27		2		5,2	400V/3N 50/60Hz	22
# D65E4P	60x65x27		4		10,4	400V/3N 50/60Hz	30



# Piani in vetroceramica

## Glass ceramic



La gamma dei piani in vetro ceramica di SERIE 65 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 SERIE 65 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

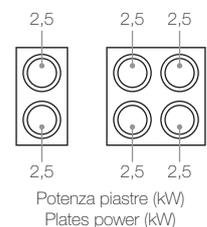


### Caratteristiche della gamma

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.



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)
<b>SU FORNO - ON OVEN</b>							
# D65EVC4FP	60x65x85	46x42x32	4	2,5 + 1,8 (grill)	14,3	400V/3N 50/60Hz	64
<b>TOP</b>							
# D65EVC2P	40x65x27		2		5	400V/3N 50/60Hz	24
# D65EVC4P	60x65x27		4		10	400V/3N 50/60Hz	33



# Fry top

## Fry tops



La gamma di frytop SERIE 65 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 SERIE 65 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

### 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.*



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							
<b>TOP</b>										
🔥 D65GFT4L	•			40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
🔥 D65GFT4LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2	1		6		48
🔥 D65GFT6L	•			60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
🔥 D65GFT6LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
🔥 D65GFT6R		•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
🔥 D65GFT6LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2	2		12		66
🔥 D65GFT10L	•			100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
🔥 D65GFT10LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2	3		18		103
🔥 D65EFT4L	•			40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
🔥 D65EFT4LC	•		•	40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
🔥 D65EFT4R		•		40x65x27	39,5x55x1,2		1	5	400V/3N 50/60Hz	44
🔥 D65EFT6L	•			60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
🔥 D65EFT6LC	•		•	60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
🔥 D65EFT6LR	•	•		60x65x27	59,5x55x1,2		2	10	400V/3N 50/60Hz	61
🔥 D65EFT10LC	•		•	100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97
🔥 D65EFT10LR	•	•		100x65x27	100x55x1,2		3	15	400V/3N 50/60Hz	97



# Pietra lavica

## Charcoal grill



La gamma di griglie pietra lavica SERIE 65 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 SERIE 65 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



### 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.*



MODELLO MODEL	Dimensioni esterne External dimensions (cm)	Griglia Grid (cm)	Bruciatori Burners (7,2 kW)	Potenza tot. Total power (kW)	Peso Weight (kg)
TOP					
🔥 D65GPL4G	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46
🔥 D65GPL8G	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74



# Friggitrici

## Fryers



La gamma di friggitorie SERIE 65 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 Serie 66)

#### Facile da pulire:

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

*The SERIE 65 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 Serie 66 line)

#### Easy to clean:

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



## 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 invasivo 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.*

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)
<b>TOP</b>								
🔥 D65GF4	40x65x27	25x34x21,5	8	1		7,4		30
🔥 D65GF6	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2		14,8		43
⚡ D65EFB4	40x65x27	25x34x21,5	10		1	9	400V/3N 50/60Hz	32
⚡ D65EFB6	60x65x27	25x34x21,5	10+10		2	18	400V/3N 50/60Hz	50



# Cuocipasta e Bagnomaria

## *Pasta cookers 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

#### Facile da usare:

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

#### Performante:

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

*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

#### Easy to use:

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

#### Performant:

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



### 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.



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)
<b>TOP CUOCIPASTA - PASTA COOKER</b>						
☞ D65EC6/SC	60x65x27	25 lt	9	9	400V/3N 50/60Hz	37
<b>TOP BAGNOMARIA - BAIN MARIE</b>						
☞ D65EBM4	40x65x27	1 GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	24
☞ D65EBM6	70x65x27	2 GN 1/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	32



# Scaldapatate

## Chip scuttle



SERIE 65 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

*SERIE 65 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					
🔥 D65ECC4	40x65x27	1 GN1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24



# Elementi neutri

## Neutral elements



La linea SERIE 65 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 SERIE 65 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		
D65N4C	40x65x27	23
D65N6C	60x65x27	29



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION  
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy  
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517  
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

 **Food Equipment Group**

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

SERIE65\_01.2018