



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE



1

60/1

SERIE ECOLINE
ECOLINE SERIES
ECOLINE PROGRAMM
ECOLINE GAMME



MOD. MG046-03-000

2 fuochi
2 burners range
Tischausführung 2 Flammen
2 flammes



MOD. MG106-03-000

6 fuochi
6 burners range
Tischausführung 6 Flammen
6 flammes



MOD. ME046-03-000

2 piastre elettriche
2 electric plates
Tischausführung 2 Platte
2 plaques électriques



MOD. ME106-03-000

6 piastre elettriche
6 electric plates
Tischausführung 6 Platte
6 plaques électriques

efficiency & quality



MOD. MG066-03-000

4 fuochi
4 burners range
Tischausführung 4 Flammen
4 flammes



MOD. ME066-03-000

4 piastre elettriche
4 electric plates
Tischausführung 4 Platte
4 plaques électriques



MOD. MG066-03-010

4 fuochi su forno con grill elettrico
4 burners range on oven with electric grill
4 Flammen auf Ofen mit elektro Grill
4 flammes sur four avec grill électrique



MOD. ME066-03-013

4 piastre elettriche su forno ventilato con grill elettrico
4 electric plates on ventilated oven with electric grill
4 Platte auf belüfteten Ofen mit elektro Grill
4 plaques électriques sur four ventile avec grill électrique



MOD. MG106-03-010

6 fuochi su forno con grill elettrico e armadio neutro
 6 burners range on oven with electric grill and neutral cabinet
 6 Flammen auf Ofen mit elektro Grill und neutrales Schrank
 6 flammes sur four avec grill électrique et armoire avec porte



MOD. MG106-03-010XL

6 fuochi su forno extra largo con grill elettrico
 6 burners range on extra large oven with electric grill
 6 Flammen auf extra grossen Ofen mit elektro Grill
 6 flammes sur four extra large avec grill électrique



MOD. ME106-03-013

6 piastre elettriche su forno ventilato con grill elettrico e armadio neutro
 6 electric plates on ventilated oven with electric grill and neutral cabinet
 6 Platten auf belüfteten Ofen mit elektro Grill und neutrale Schrank
 6 plaques électriques sur four ventilé avec grill électrique et armoire avec porte



MOD. ME106-03-013XL

6 piastre elettriche su forno ventilato extra largo con grill elettrico
 6 electric plates on ventilated extra large oven with electric grill
 6 Platten auf belüfteten, extra grossen Ofen mit elektro Grill
 6 plaques électriques sur four ventilé extra large avec grill électrique

efficiency & quality



MOD. ME046-03-014
 Griglia a pietra lavica per carne
 Gas lavastone grill for meat
 Lavasteingrill für Fleisch
 Grillade à la pierre de lave pour viande



MOD. MG086-03-014
 Griglia a pietra lavica per carne
 Gas lavastone grill for meat
 Lavasteingrill für Fleisch
 Grillade à la pierre de lave pour viande



MOD. MG046-13-001
 Fry-top piastra liscia cromata
 Smooth plate griddle chromed
 Bratplatte glatte, verchromte
 Plaque à grillade lisse chromée



MOD. MG066-13-004
 Fry-top piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata
 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate griddle chromed
 Verchromte Bratplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt
 Plaque à grillade 1/2 lisse et 1/2 rainurée chromée



Caratteristiche tecniche:

- materiale impiegato: acciaio inox 18/10 AISI 304 al Nichel-Cromo
- struttura in acciaio inox 18/10 di grosso spessore
- esecuzione accurata con pieghe ribattute progettate onde evitare infortuni di qualsiasi genere
- componibilità garantita dal perfetto allineamento verticale ed orizzontale dei singoli modelli
- allineamento rientrante dei piedi, tutti della medesima forma e dimensione, con livellatore, in materiale anticorrosivo.

Technical particulars:

- material: all Nickel-Chromium 18/10 AISI 304 stainless steel
- Stainless steel 18/10 heavy structure
- careful execution with felled folds particularly studied in order to avoid all accidents
- perfect horizontal and vertical ranging of each model for a guaranteed assembling
- all studs of the same shape and dimension ranged with a recess, made of corrosion proof material.



MOD. MG066-03-008

Cuocipasta lt 25, con 4 cestelli
Pasta cooker lt 25, with 4 baskets
Nudelkocher lt 26, mit 4 Körbchen
Cuiseur à pâtes lt 26, avec 4 paniers



MOD. MN066-03-200

Lavello
Sink
Waschbecken
Evier

efficiency & quality

ME046-03-000V

MG066-03-000

MN046-03-000

MN066-03-200



BN086-03-202
OA066-03-014 (n°2)

BN126-03-204
OA066-03-012

BN066-03-201
OA066-03-010

Konstruktionsmerkmale:

- Baumaterial: Chromnickelstahl 18/10 AISI 304
- Struktur aus Chromnickelstahl grosse Dicke mit Stecknahtsystem für eine vollkommene Verbindung der Elementen, die bessere Garantie für Hygiene und Sauberkeit
- sorgfältige Ausführung mit Abrundungen, um jeglichen Arbeitsunfällen vorzubeugen
- vollkommene waagerechte und senkrechte Aufstellung mit allen Modellen
- die hohlenverstellbare Füße, aus korrosionshemmendem Material, sind in gleicher Dimension und Form ausgeführt.

Caractéristiques de construction:

- matériel employé: acier inoxydable 18/10 AISI 304 au Nickel-Chrome
- structure en acier inoxydable 18/10 de grosse épaisseur
- exécution soignée avec plis rabattus particulièrement étudiés pour éviter tous genres d'accidents
- componibilité garantie par un alignement parfait horizontal et vertical de tous les modèles
- alignement rentrant des pieds, tous de la même forme et de la même dimension, avec niveleur, en matériel anticorrosion.



MOD. BR120-03-060

Base refrigerata
Refrigerated counter
Kalte Basis
Table réfrigérée





MOD. ME046-03-005

Riscaldatore di patate
Chips warmer
Geröst. Kartoffeln heizer
Réchauffeur pour frites



MOD. MG066-03-015

Brasiera a ribaltamento manuale
Bratpan with manual tilting
Bratpfanne mit Handklippung
Sauteuse avec basculement manuel



MOD. ME046-03-004

Friggitrice
Fryer
Friteuse
Friteuse



MOD. ME066-03-007

Friggitrice
Fryer
Friteuse
Friteuse

efficiency & quality



MOD. ME046-03-003

Bagnomaria
Bainmarie
Bainmarie
Bainmarie



MOD. MG066-03-006

Bagnomaria
Bainmarie
Bainmarie
Bainmarie



MOD. ME046-03-000V

2 piastre in vetroceramica
2 glass-ceramic plates
2 platte aus glaskeramik
2 plaques en verre-céramique



MOD. ME066-03-000V

4 piastre in vetroceramica
4 glass-ceramic plates
4 Platte aus Glaskeramik
4 plaques en verre-céramique



MG046-03-000

2 fuochi
2 burners range
Tischausführung 2 Flammen
2 flammes



MG066-03-000

4 fuochi
4 burners range
Tischausführung 4 Flammen
4 flammes



MG106-03-000

6 fuochi
6 burners range
Tischausführung 6 Flammen
6 flammes



MG066-03-010

ME066-03-010

4 fuochi su forno
4 burners on oven
4 Flammen auf Ofen
4 flammes sur four



MG106-03-010

ME106-03-010

6 fuochi su forno e armadio neutro
6 burners on oven and neutral cabinet
6 Flammen auf Ofen und neutrales Schrank
6 flammes sur four et armoire avec porte



MG106-03-010XL

ME106-03-010XL

6 fuochi su forno maxi
6 burners on maxi oven
6 Flammen auf maxi Ofen
6 flammes sur maxi four



ME046-03-000

2 piastre elettriche
2 electric plates
Tischausführung 2 Platte
2 plaques électriques



ME066-03-000

4 piastre elettriche
4 electric plates
Tischausführung 4 Platte
4 plaques électriques



ME106-03-000

6 piastre elettriche
6 electric plates
Tischausführung 6 Platte
6 plaques électriques



ME066-03-013

4 piastre su forno
4 plates on oven
4 Platte auf Ofen
4 plaques sur four



ME106-03-013

6 piastre su forno
6 plates on oven
6 Platte auf Ofen
6 plaques sur four



ME106-03-013XL

6 piastre su forno maxi
6 plates on maxi oven
Tischausführung 6 Platte auf maxi Ofen
6 plaques sur maxi four



ME046-03-000V

2 piastre in vetroceramica
2 glass-ceramic plates
2 Platte aus Glaskeramic
2 plaques en verre-céramique



ME066-03-000V

4 piastre in vetroceramica
4 glass-ceramic plates
4 Platte aus Glaskeramic
4 plaques en verre-céramique



MG046-03-001
MG046-13-001
ME046-03-001
ME046-13-001

Fry-top piastra liscia
Smooth plate griddle
Bratplatte glatte Pl.
Plaque à grillade lisse



MG046-03-002
MG046-13-002
ME046-03-002
ME046-13-002

Fry-top piastra rigata
Ribbed plate griddle
Bratplatte gerillte Pl.
Plaque à grillade rainurée



MG066-03-003
MG066-13-003
ME066-03-003
ME066-13-003

Fry-top piastra liscia
Smooth plate griddle
Bratplatte glatte Pl.
Plaque à grillade lisse



MG066-03-005
MG066-13-005
ME066-03-005
ME066-13-005

Fry-top piastra rigata
Ribbed plate griddle
Bratplatte gerillte Pl.
Plaque à grillade rainurée



MG066-03-004
MG066-13-004
ME066-03-004
ME066-13-004

Fry-top piastra mista
Mixed plate griddle
Bratplatte gemischte Pl.
Plaque à grillade mixte



MG106-03-003
MG106-13-003
ME106-03-003
ME106-13-003

Fry-top piastra liscia
Smooth plate griddle
Bratplatte glatte Pl.
Plaque à grillade lisse



MG106-03-004
MG106-13-004
ME106-03-004
ME106-13-004

Fry-top piastra mista
Mixed plate griddle
Bratplatte gemischte Pl.
Plaque à grillade mixte



MG046-03-014

Griglia a pietra lavica
Gas chargrill
Lavasteingrill
Grillade à la pierre de lave



MG046-13-014P

Griglia a pietra lavica
Gas chargrill
Lavasteingrill
Grillade à la pierre de lave



MG086-03-014

Griglia a pietra lavica
Gas chargrill
Lavasteingrill
Grillade à la pierre de lave

efficiency & quality



MG086-13-0 14P

Griglia a pietra lavica
Gas chargrill
Lavasteingrill
Grillade à la pierre de lave



ME 046-03-0 14

ME 066-03-0 14

Griglia per carne
Grill for meat
Grill für Fleisch
Grillade pour viande



MG046-03-004

ME 046-03-0 04

Friggitrice
Fryer
Friteuse
Friteuse



MG066-03-007

ME066-03-007

Friggitrice
Fryer
Friteuse
Friteuse



MG046-03-003

ME046-03-003

Bagnomaria
Bainmarie
Bainmarie
Bainmarie



MG066-03-006

ME066-03-006

Bagnomaria
Bainmarie
Bainmarie
Bainmarie



ME046-03-005

Riscaldatore di patate
Chips warmer
Geröst. Kartoffeln Heizer
Réchauffeur pour frites



MG066-03-008

ME 066-03-008

Cuocipasta lt 25
Pasta cooker lt 25
Nudelkocher lt 25
Cuiseur à pâtes lt 25



MG066-03-015

ME 066-03-015

Brasiera a ribaltamento manuale
Bratpan with manual tilting
Bratpfanne mit Handkippung
Sauteuse avec basculement manuel



MN046-03-000

MN066-03-000

Neutro con cassetto
Worktop with drawer
Arbeitsflächeaufst. mit Schublade
Plan de travail avec tiroir



BN046-03-200

BN066-03-201

BN086-03-202

Supporto armadiato
Open counter
Offen Unterschrank
Placard neutre ouvert



BN106-03-203

BN126-03-204

BN146-03-205

Supporto armadiato
Open counter
Offen Unterschrank
Placard neutre ouvert



OA066-03-007DX

OA066-03-008SX

Porta armadio 400 mm
Door for cupboard 400 mm
Schränktür 400 mm
Porte pour placard 400 mm



OA066-03-009

OA066-03-010

OA066-03-011

Kit porte armadio 600,800,1000 mm
Door kit for cupboard 600,800,1000 mm
Kit Schranktüre 600,800,1000 mm
Ensemble portes pour placard 600,800,1000 mm



OA066-03-012

OA066-03-013

Kit porte armadio 1200,1400 mm
Door kit for cupboard 1200,1400 mm
Kit Schranktüre 1200,1400 mm
Ensemble portes pour placard 1200,1400 mm



BR120-03-060

BR120-03-061

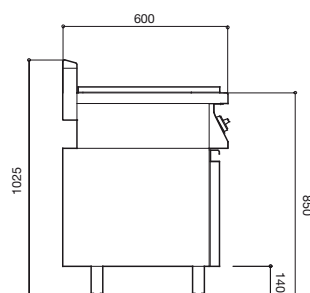
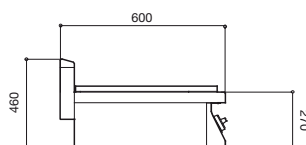
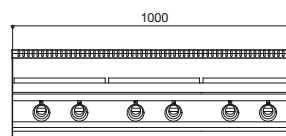
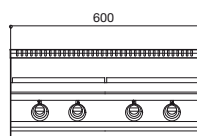
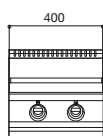
Base refrigerata, 2 porte o 2 cassetti
Refrigerated counter, 2 doors or 2 drawers
Kalt basis, 2 türen oder 2 schubladen
Table réfrigérée, 2 portes ou 2 tiroirs



BR160-03-060

BR160-03-061

Base refrigerata, 3 porte o 3 cassetti
Refrigerated counter, 3 doors or 3 drawers
Kalt basis, 3 türen oder 3 schubladen
Table réfrigérée, 3 portes ou 3 tiroirs



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN / DONNEES TECHNIQUES

MODELLO MODEL MODELL MODELE		CONSUMO CONSUMPTION VERBRAUCH CONSUMMATION		DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS
		KW 	KW 	
60/1				
G	MG046-03-000	5.8	-	400x600x270/460
G	MG066-03-000	11.6	-	600x600x270/460
G	MG106-03-000	17.4	-	1000x600x270/460
§ G+FG+E	MG066-03-010	13.8	1.8	600x600x850
§ G+FE	ME 066-03-010	11.6	2.5	600x600x850
§ G+FG+E	MG106-03-010	19.6	1.8	1000x600x850
§ G+FE	ME 106-03-010	17.4	2.5	1000x600x850
§ G+FG+E	MG106-03-010XL	20.7	1.8	1000x600x850
§ G+FE	MG106-03-010XL	17.4	2.5	1000x600x850
E	ME046-03-000	-	4.1	400x600x270/460
E	ME066-03-000	-	8.2	600x600x270/460
E	ME 106-03-000	-	12.3	1000x600x270/460
E+FE	ME066-03-013	-	10.7	600x600x850
E+FE	ME106-03-013	-	14.8	1000x600x850
E+FE	ME106-03-013XL	-	14.8	1000x600x850
E	ME046-03-000V	-	4.2	400x600x270/460
E	ME066-03-000V	-	7.8	600x600x270/460
G	MG046-03-001	5.1	-	400x600x270/460
* G	MG046-13-001	5.1	-	400x600x270/460
E	ME046-03-001	-	5.0	400x600x270/460
* E	ME046-13-001	-	5.0	400x600x270/460
G	MG046-03-002	5.1	-	400x600x270/460
* G	MG046-13-002	5.1	-	400x600x270/460
E	ME046-03-002	-	5.0	400x600x270/460
* E	ME046-13-002	-	5.0	400x600x270/460
G	MG066-03-003	10.2	-	600x600x270/460
* G	MG066-13-003	10.2	-	600x600x270/460
E	ME066-03-003	-	7.50	600x600x270/460
* E	ME066-13-103	-	7.50	600x600x270/460
G	MG066-03-005	10.2	-	600x600x270/460
* G	MG066-13-005	10.2	-	600x600x270/460
E	ME066-03-005	-	7.50	600x600x270/460
* E	ME066-13-005	-	7.50	600x600x270/460
G	MG066-03-004	10.2	-	600x600x270/460
* G	MG066-13-004	10.2	-	600x600x270/460
E	ME066-03-004	-	7.50	600x600x270/460
* E	ME066-13-004	-	7.50	600x600x270/460
G	MG106-03-003	15.3	-	1000x600x270/460
* G	MG106-13-003	15.3	-	1000x600x270/460
E	ME106-03-003	-	12.5	1000x600x270/460
* E	ME106-13-003	-	12.5	1000x600x270/460
G	MG106-03-004	15.3	-	1000x600x270/460
* G	MG106-13-004	15.3	-	1000x600x270/460
E	ME106-03-004	-	12.5	1000x600x270/460
* E	ME106-13-004	-	12.5	1000x600x270/460
G	MG046-03-014	7.0	-	400x600x270/460
G	MG066-03-014P	7.0	-	400x600x270/460

MODELLO MODEL MODELL MODELE		CONSUMO CONSUMPTION VERBRAUCH CONSUMMATION		DIMENSIONI DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONS
		KW 	KW 	
60/1				
G	MG086-03-014	14	-	800x600x270/460
G	MG086-13-014P	14	-	800x600x270/460
E1	MG046-03-014	4.5	-	400x600x270/460
E2	ME066-03-014	-	7.5	600x600x270/460
G	MG046-03-004	7.4	-	400x600x270/460
E	ME046-03-004	-	9.0	400x600x270/460
G	MG066-03-007	14.8	-	600x600x270/460
E	ME066-03-007	-	18.0	600x600x270/460
G	MG046-03-003	2.1	-	400x600x270/460
E	ME046-03-003	-	1.5	400x600x270/460
G	MG066-03-006	5.0	-	600x600x270/460
E	ME066-03-006	-	3.0	600x600x270/460
E	ME046-03-005	-	1.0	400x600x270/460
G	MG066-03-008	11	-	600x600x270/460
E	ME066-03-008	-	9.0	600x600x270/460
G	MG066-03-015	6.5	-	600x600x270/460
E	ME066-03-015	-	4.5	600x600x270/460
§ E	BR120-03-060	-	0.30	1200x600x580
§ E	BR120-03-061	-	0.30	1200x600x580
§ E	BR160-03-060	-	0.40	1600x600x580
§ E	BR160-03-060	-	0.40	1600x600x580

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE / ELECTRICAL RATING / STROMVERSORGUNG / ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 400V / 3~+N / 50Hz

FG = FORNO GAS / GAS OVEN / GAS BACKROHR / FOUR GAZ

FE = FORNO ELETTRICO / ELECTRIC OVEN / ELEKTRISCH BACKOFEN / FOUR ÉLECTRIQUE

G = GAS / GAS / GAS / GAZ

E = ELETTRICO / ELECTRIC / ELEKTRISCH / ÉLECTRIQUE

***** = PIASTRA CROMATA / CHROMED PLATE / VERCHROMTE PLATTE / PLAQUE CHROMÉE

§ = TENSIONE DI ALIMENTAZIONE / ELECTRICAL RATING / STROMVERSORGUNG / ALIMENTATION ÉLECTRIQUE: 230V ~ / 50Hz