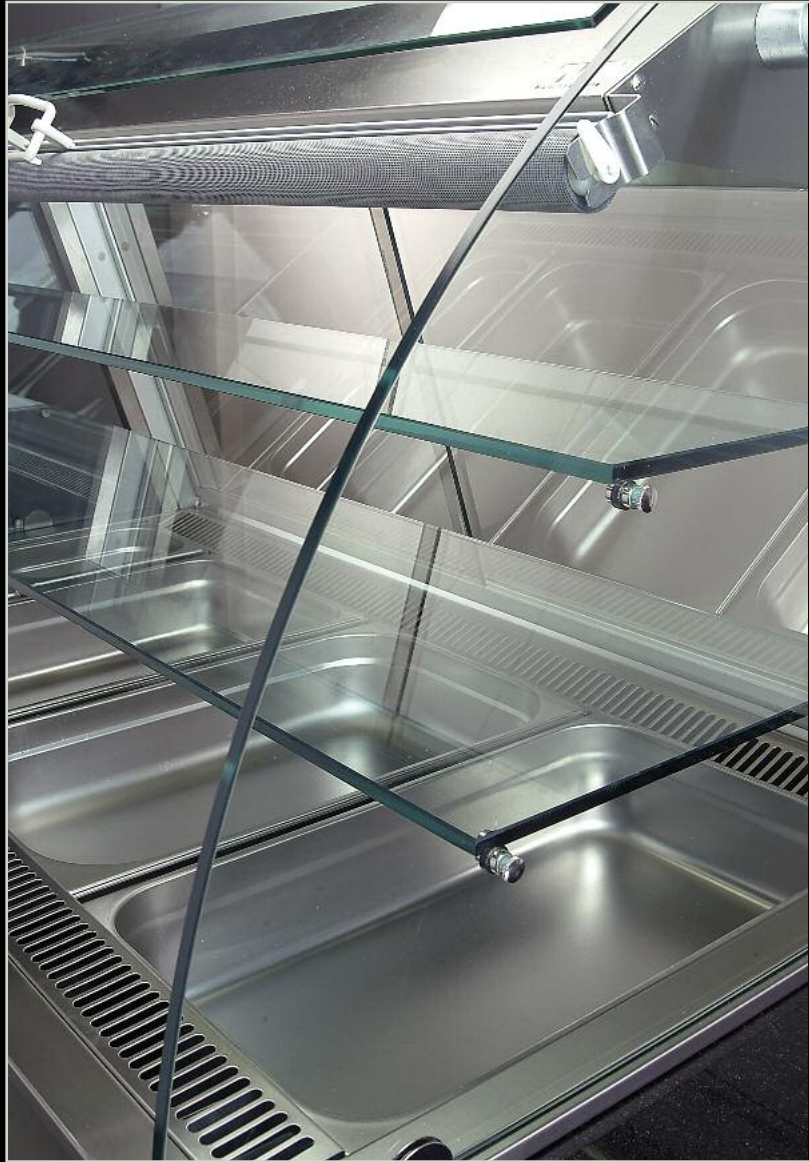
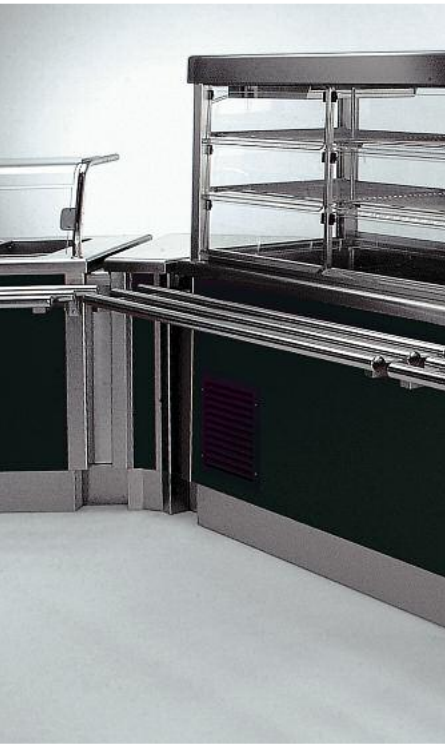


Virtus[®]

New system
particularly useful
in **„show Cooking“**



Drop-In



System Drop-In

GB SYSTEM DROP-IN:

MASTRO'S drop-In is a new concept system particularly useful in show Cooking. This line is great for its manufacturing quality, its reliability and easy cleaning and is designed and manufactured to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. Ideal for medium sized or large food services. Drop-in units can be mounted on every kind of surface (stainless steel, marble, granite, wood etc)

D SYSTEM DROP-IN:

Die neue Serie für Einbaugeräte, die einen neuen Begriff darstellen und besonders für das Show Cooking geeignet sind. Diese Serie **System Drop-In** ist groß in der Produktqualität, Zuverlässigkeit, Benutzerfreundlichkeit und Pflegeleichtigkeit. wurde speziell entworfen und hergestellt, um höchste Leistung für den professionellen Dauereinsatz mit hoch entwickelter Technik zu verbinden. Das Ergebnis lässt sich sehen: dauerhafte Zuverlässigkeit und spürbare Verringerung der Kontroll- und Wartungsarbeiten. Diese Serie **System Drop-In** stellt die ideale Lösung für mittlere/große Gastronomie dar. Das Einbauen der Geräten kann auf jede Art von Fläche geschehen (Inox, Marmor, Granit, Holz usw.).

P SISTEMA DROP-IN

Uma nova linha de elementos encastráveis. Um conceito inovador que se adapta principalmente à cozinha espectáculo. Esta linha é de grande qualidade construtiva e oferece a máxima fiabilidade, sentido prático e facilidade limpeza. O resultado é uma grande durabilidade e a diminuição nas operações de manutenção. O encaixe dos elementos pode ser efectuado sobre todas as superfícies (inox, mármore, granito, madeira, etc).

F SYSTEM DROP-IN:

la nouvelle ligne d'éléments de cuisson à encaissement. Un concept innovant qui s'adapte surtout au Show Cooking. Cette ligne est remarquable pour la qualité de fabrication, la fiabilité des prestations, l'utilisation pratique et la facilité d'entretien, a été projetée et réalisée pour garantir des performances professionnelles durables et d'un haut niveau technologique. Le résultat est une fiabilité constante et une réduction des interventions concernant les contrôles et la maintenance. Idéal pour la moyenne/haute restauration. L'encaissement des éléments peut être réalisé sur plusieurs surfaces (inox, marbre, granite, bois ecc.).

E SYSTEM DROP-IN:

una nueva linea de elementos de coccion a encastre. Un concepto inovativo qui se adapta sobra todo a el Show Cooking. Esta linea es de gran calidad constructiva y ofrece la máxima fiabilidad de prestaciones, practicidad de uso y facilidad de limpieza. El resultado es una alta y duradera fiabilidad y una perceptible reduccion de las operaciones de control y de mantenimiento. El encastre des elementos puede ser efectuado sur todas las superficies (inox, marble, granito, madera, ecc.).

I SYSTEM DROP-IN:

la nuova linea di elementi di cottura da incasso professionale. Un concetto innovativo adatto in particolare allo Show Cooking. Grande per qualità costruttiva, affidabilità di prestazioni e facilità di pulizia. System Drop-In è progettata e realizzata per garantire costanza di prestazioni professionali d'elevato contenuto tecnologico. Il risultato è affidabilità duratura e sensibile riduzione degli interventi per controllo e manutenzione. Ideale per la media/grande ristorazione. L'incasso dei moduli può avvenire su qualsiasi superficie (inox, marmo, granito, legno ecc.)



System Classic

	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp. °C	GN h 150 mm	Euro
	Z/MMAVF02	635·6·355	–	–	–	–	95,-
	Z/MMAVF03	960·6·355	–	–	–	–	106,-
	Z/MMAVF04	1285·6·355	–	–	–	–	117,-
	FRONTAL GLASS FRONT SCHEIBE VEREE FRONTAL VETRO FRONTALE						
	AYB0036	770·620·495	1,68	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	1.790,-
	AYB0037	1095·620·495	2,59	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	1.990,-
	AYB0038	1420·620·495	3,36	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	2.450,-
	DRY HOT WELL WITH SUPERSTRUCTURE - DROP IN WARMHALTEBECKEN MIT AUFBAU - EINBAUGERÄT CUVE CHAUFFANTE A SEC AVEC SUPERSRUTURE - À ENCAISSEMENT VASCA CALDA A SECCO - DROP IN						
	AYB0032	770·620·495	1,6	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	1.950,-
	AYB0035	1095·620·495	2,55	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	2.100,-
	AYB0030	1420·620·495	3,3	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	2.560,-
	BAIN-MARIE- DROP IN BAIN-MARIE - EINBAUGERÄT BAIN-MARIE - À ENCAISSEMENT BAGNIOMARIE- DROP IN						
	AYB0033	770·620·495	0,95	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	–	3.750,-
	AYB0031	1095·620·495	1,5	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	–	4.000,-
	AYB0034	1420·620·495	1,9	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	–	4.290,-
	GLASS-CERAMIC - DROP IN GLASKERAMIKPLATTE - EINBAUGERÄT PLAN VITROCERAMIQUE - À ENCAISSEMENT PIASTRA A VETROCERAMICA - DROP IN						
	AYC0019	770·620·495	0,34	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	2x GN 1/1	4.000,-
	AYC0020	1095·620·495	0,35	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	3x GN 1/1	4.250,-
	AYC0021	1420·620·495	0,49	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	4x GN 1/1	4.890,-
	REFRIGERATED STATIC WELL - DROP IN KÜHLWANNE STATISCH GEKÜHLT - EINBAUGERÄT CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - À ENCAISSEMENT VASCA REFRIGERATA STATICA - DROP IN						
	AYC0016	770·620·495	0,34	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	–	2.990,-
	AYC0014	1095·620·495	0,35	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	–	3.390,-
	AYC0015	1420·620·495	0,49	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	–	3.890,-
	REFRIGERATED STATIC PLATE - DROP IN KÜHLPLATTE STATISCH GEKÜHLT - EINBAUGERÄT PLAN RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - À ENCAISSEMENT PIANO REFRIGERATO STATICO - DROP IN						

UNITS WITH REMOTE COOLING ON REQUEST

Drop-In System Virtus



	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp. °C	GN h 150 mm	Euro
	AYA0001	885 · 750 · 625	0,05	230/N1/ 50Hz	-	2x GN 1/1	1.290,-
	AYA0002	1285 · 750 · 625	0,07	230/N1/ 50Hz	-	3x GN 1/1	1.400,-
	AYA0003	1485 · 750 · 625	0,10	230/N1/ 50Hz	-	4x GN 1/1	1.500,-
	NEUTRAL AMBIENT DISPLAY NEUTRALE AUFSAITZVITRINE VITRINE NEUTRE À POSER VETRINA NEUTRALE DA APPOGGIO						
	AYB0039	885 · 750 · 625	2,9	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	6.790,-
	AYB0040	1285 · 750 · 625	3,15	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	7.130,-
	AYB0041	1485 · 750 · 625	3,15	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	7.400,-
	AIR HEATED HUMIDIFIED DISPLAY- DROP IN UMLUFT WARMHALTEVITRINE MIT BEFEUCHTER - EINBAUGERÄT VITRINE VENTILÉE CHAUFFANTE HUMIDIFIÉ - À ENCAISSEMENT VETRINA VENTILATA UMIDIFICATA CALDA - DROP IN						
	AYB0042	885 · 750 · 625	1,5	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	4.760,-
	AYB0043	1285 · 750 · 625	2,25	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	4.990,-
	AYB0044	1485 · 750 · 625	3,0	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	5.250,-
	DISPLAY BAIN-MARIE- DROP IN BAIN-MARIE VITRINE - EINBAUGERÄT VITRINE BAIN-MARIE - À ENCAISSEMENT VETRINA BAGNIOMARIE- DROP IN						
	AYB0045	885 · 750 · 625	0,95	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	2x GN 1/1	5.150,-
	AYB0046	1285 · 750 · 625	1,5	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	3x GN 1/1	6.650,-
	AYB0047	1485 · 750 · 625	1,9	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	4x GN 1/1	6.790,-
	DISPLAY GLASS-CERAMIC - DROP IN WARMHALTEVITRINE MIT GLASKERAMIKPLATTE - EINBAUGERÄT VITRINE CHAUFFANTE AVEC PLAN VITROCERAMIQUE - À ENCAISSEMENT VETRINA CALDA PIASTRA A VETROCERAMICA - DROP IN						
	AYC0022	885 · 750 · 625	0,6	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	2x GN 1/1	7.690,-
	AYC0023	1285 · 750 · 625	0,76	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	3x GN 1/1	7.920,-
	AYC0024	1485 · 750 · 625	0,95	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	4x GN 1/1	8.360,-
	OPEN REFRIGERATED BLOWN AIR DISPLAY - DROP IN OFFENE UMLUFTKÜHLVITRINE - EINBAUGERÄT VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE - À ENCAISSEMENT VETRINA REFRIGERATA VENTILATA APERTA - DROP IN						
	AYC0025	885 · 750 · 625	0,6	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	2x GN 1/1	7.450,-
	AYC0026	1285 · 750 · 625	0,76	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	3x GN 1/1	7.650,-
	AYC0027	1485 · 750 · 625	0,95	230/N1/ 50Hz	+2°C +8°C	4x GN 1/1	8.100,-
	CLOSED REFRIGERATED BLOWN AIR DISPLAY - DROP IN GESCHLOSSENE UMLUFTKÜHLVITRINE - EINBAUGERÄT VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE - À ENCAISSEMENT VETRINA REFRIGERATA VENTILATA CHIUSA - DROP IN						

UNITS WITH REMOTE COOLING ON REQUEST

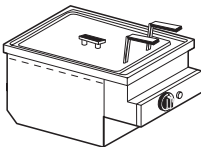
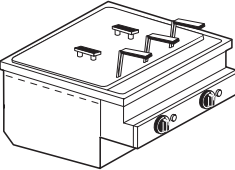
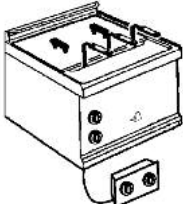
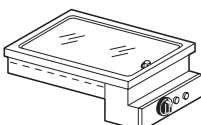
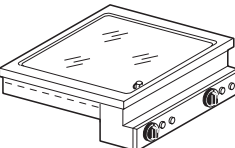
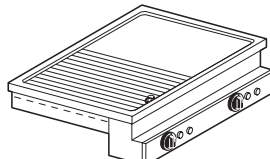

Linie Basic

	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp. °C	GN h 150 mm	Euro
	AYB0048	770 · 620 · 315	1,53	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	1.450,-
	AYB0049	1095 · 620 · 315	2,30	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	1.720,-
	AYB0050	1420 · 620 · 315	3,06	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	1.990,-
DRY HOT WELL - DROP IN WARMHALTEBECKEN - EINBAUGERÄT CUVE CHAUFFANTE A SEC - À ENCAISSEMENT VASCA CALDA A SECCO - DROP IN							
	AYB0051	770 · 620 · 315	1,53	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	2x GN 1/1	1.490,-
	AYB0052	1095 · 620 · 315	2,30	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	3x GN 1/1	1.550,-
	AYB0053	1420 · 620 · 315	3,06	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +80°C	4x GN 1/1	1.990,-
BAIN-MARIE - DROP IN BAIN-MARIE - EINBAUGERÄT BAIN-MARIE - À ENCAISSEMENT BAGNIOMARIE - DROP IN							
	AYB0054	770 · 620 · 315	0,4	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	—	2.110,-
	AYB0055	1095 · 620 · 315	0,8	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	—	2.250,-
	AYB0056	1420 · 620 · 315	1,2	230/N1/ 50-60Hz	+30°C +110°C	—	2.390,-
GLASS-CERAMIC - DROP IN GLASKERAMIKPLATTE - EINBAUGERÄT PLAN VITROCERAMIQUE - À ENCAISSEMENT PIASTRA A VETROCERAMICA - DROP IN							
	AYC0028	770 · 620 · 315	0,32	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	2x GN 1/1	2.690,-
	AYC0029	1095 · 620 · 315	0,32	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	3x GN 1/1	2.990,-
	AYC0030	1420 · 620 · 315	0,44	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	4x GN 1/1	3.390,-
REFRIGERATED STATIC WELL - DROP IN KÜHLWANNE STATISCH GEKÜHLT - EINBAUGERÄT CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - À ENCAISSEMENT VASCA REFRIGERATA STATICA - DROP IN							
	AYC0031	770 · 620 · 315	0,32	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	—	2.200,-
	AYC0032	1095 · 620 · 315	0,32	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	—	2.350,-
	AYC0033	1420 · 620 · 315	0,44	230/N1/ 50-60Hz	+2°C +8°C	—	2.550,-
REFRIGERATED STATIC PLATE - DROP IN KÜHLPLATTE STATISCH GEKÜHLT - EINBAUGERÄT PLAN RÉFRIGÉRÉE STATIQUE - À ENCAISSEMENT PIANO REFRIGERATO STATICO - DROP IN							

UNITS WITH REMOTE COOLING ON REQUEST

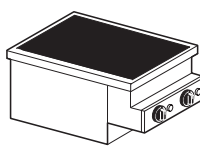
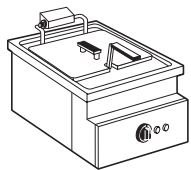
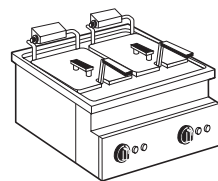
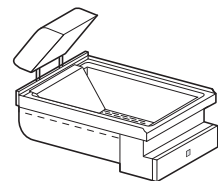
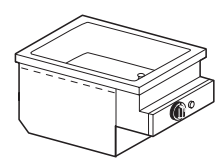
System Cooking Drop-In



	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp. °C	capacity	kg	Euro
	AYB0023	400·610·270	4,5	400/N3/ 50-60Hz		1x 16lt.	22	1.550,-
	ELECTRIC PASTA COOKER - 2 BASKETS ZONES - DROP IN CUISEUR A PATES ELECTRIQUE - 2 PANIERS - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-NUDELKOCHER - 2 KÖRBE - EINBAUGERÄT CUECEPASTAS ELÉCTRICO 2 CESTAS - ENCASTRABLE							
	AYB0024	620·610·270	7,5	400/N3/ 50-60Hz		1x 35 lt.	29	1.950,-
	ELECTRIC PASTA COOKER - 3 BASKETS ZONES - DROP IN CUISEUR A PATES ELECTRIQUE - 3 PANIERS - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-NUDELKOCHER - 3 KÖRBE - EINBAUGERÄT CUECEPASTAS ELÉCTRICO 3 CESTAS - ENCASTRABLE							
	AYB0057	400·400·615	2,38	230/N1/ 50-60Hz	0°C +100°C	6lt. manuelle water filling 2 baskets	35	1.900,-
	AYB0058	400·400·615	2,38	230/N1/ 50-60Hz	0°C +100°C	6lt. automatic water filling 2 baskets	45	2.490,-
	AYB0059	400·620·630	4,5	400/N3/ 50-60Hz	0°C +100°C	16lt. automatic water filling 3 baskets	60	5.900,-
	ELECTRIC PASTA COOKER - 2/3 BASKETS CUOCIPASTA ELETTRICO - 2/3 CESTELLI CUISEUR À PATES ELECTRIQUE - 2/3 PANIERS ELEKTRO-NUDELKOCHER - 2/3 KÖRBE							
	AYB0025	400·610·220	5	400/N3/ 50-60Hz			33	1.980,-
	ELECTRIC FRY TOP VARIPAN - SMOOTH CHROMIUM TOP PLATE - DROP IN GRILLADE ELECTRIQUE VARIPAN AVEC PLAQUE LISSE CHROMEE - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VARIPAN - GLATTE VERCHROMTE BRATTPLATTE - EINBAUGERÄT FRYTOP ELÉCTRICO VARIPAN PLANCHA LISA AL CROMO DURO - ENCASTRABLE							
	AYB0026	620·610·220	6,75	400/N3/ 50-60Hz			47	2.700,-
	ELECTRIC FRY TOP VARIPAN - SMOOTH CHROMIUM TOP PLATE - 2 COOKING ZONES - DROP IN GRILLADE ELECTRIQUE VARIPAN AVEC PLAQUE LISSE CHROMEE 2 ZONES DE CUISSON - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VARIPAN - GLATTE VERCHROMTE BRATTPLATTE - 2 KOCHZONEN - EINBAUGERÄT FRYTOP ELÉCTRICO VARIPAN PLANCHA LISA AL CROMO DURO - 2 ZONAS DE COCCIÓN - ENCASTRABLE							
	AYB0027	800·610·220	10	400/N3/ 50-60Hz			68	2.700,-
	ELECTRIC FRY TOP VARIPAN - 1/2 SMOOTH 1/2 GROOVED PLATE - 2 COOKING ZONES - DROP IN GRILLADE ELECTRIQUE VARIPAN PLAQUE 1/2 LISSE ET 1/2 NERVUREE - 2 ZONES DE CUISSON - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE VARIPAN - HALB GLATT UND HALB GERILLT - 2 KOCHZONEN - EINBAUGERÄT FRYTOP ELÉCTRICO VARIPAN 1/2 PLANCHA LISA 1/2 PLANCHA RANURADA - 2 ZONAS DE COCCIÓN - ENCASTRABLE							
	AYB0060	Ø 330·360	0,4	230/N1/ 50-60Hz		8 lt.	7	140,-
	SOUP KETTLE SOUPIERE SUPPENKESSEL CALDERA DE SOPA							

System Cooking

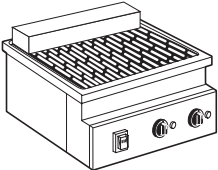
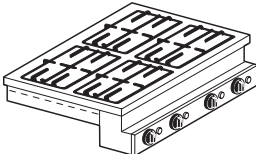
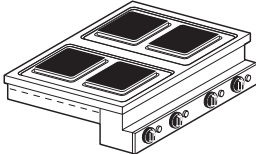
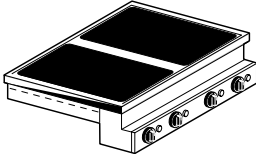
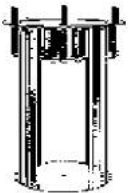



	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp. °C	tank capacity	kg	Euro
	AYB0010	400 · 610 · 220	1	230/N1/ 50-60Hz	90°C	1		990,-
	ELECTRIC BAIN-MARIE 1 GN 1/1 - DROP IN BAINMARIE ELECTRIQUE 1 GN 1/1 - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-BAIN MARIE 1 GN 1/1 - EINBAUGERÄT BAÑOMARIA ELÉCTRICO 1 GN 1/1 - ENCASTRABLE							
	AYB0061	380 · 380 · 60	3,5	230/N1/ 50Hz			15	650,-
	AYB0062	760 · 380 · 60	6	400/N3/ 50Hz			35	1.050,-
	INDUCTION PYROCERAM ELECTRIC RANGE WITH 2 SQUARE PLATES - DROP IN FOURNEAU ELECTRIQUE EN VITROCERAMIQUE À INDUCTION AVEC 2 PLAQUES - À ENCAISSEMENT ELEKTROHERD 2 INDUKTIONSKOCHPLATTEN AUS CERAN - EINBAUGERÄT COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS EN VITROCERÁMICA A INDUCCIÓN - ENCASTRABLE							
	AYB0019	400 · 610 · 220	7,5	400/N3/ 50-60Hz		1x 10 lt.	20	1.750,-
	ELECTRIC DEEP FAT FRYER - 1 TANK - DROP IN FRITEUSE ELECTRIQUE - 1 CUVE - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-FRITEUSE - 1 BECKEN - EINBAUGERÄT FREIDORA ELÉCTRICA 1 CUBA - ENCASTRABLE							
	AYB0020	620 · 610 · 220	15	400/N3/ 50-60Hz		2x 10 lt.	38	2.750,-
	ELECTRIC DEEP FAT FRYER - 2 TANKS - DROP IN FRITEUSE ELECTRIQUE - 2 CUVES - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-FRITEUSE - 2 BECKEN - EINBAUGERÄT FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBA - ENCASTRABLE							
	AYB0021	400 · 610 · 220	0,65	230/N1/ 50-60Hz			15	1.100,-
	ELECTRIC CHIPS SCUTTLE - DROP IN CHAUFFE POMMES FRITES ELECTRIQUE - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-POMMES-FRITES WÄRMER - EINBAUGERÄT MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO - ENCASTRABLE							
	AYB0022	400 · 610 · 270	5	400/N3/ 50-60Hz			38	2.690,-
	ELECTRIC MULTIFUNCTION BROILER SAUTEUSE ELECTRIQUE MULTIFONCTION MULTIFUNKTIONSELEKTROBRÄTER SARTÉN MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA							



System Cooking Drop-In



	order nr.	dim. mm	power kW	volt	temp.°C	version	kg	Euro
	AYB0028	620 · 610 · 220	9	400/N3/ 50-60Hz			34	1.890,-
	ELECTRIC GRILL - 2 COOKING ZONES - DROP IN GRILLE ELECTRIQUE 2 ZONES DE CUISSON - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-ROSTBRÄTER - 2 KOCHZONEN - EINBAUGERÄT GRILL ELÉCTRICO 2 ZONAS DE COCCIÓN - ENCASTRABLE							
	AYB0011	400 · 610 · 220	11,8			2 burners	29	1.190,-
	AYB0012	800 · 610 · 220	23,6			4 burners	56	1.650,-
GAS RANGE 2/4 BURNERS WITH PILOT FLAME - DROP IN FOURNEAU GAZ 2/4 FEUX VIFS AVEC VEILLEUSE - À ENCAISSEMENT GASHERD 2/4 BRENNER MIT PILOTFLAMME - EINBAUGERÄT COCINA GAS 2/4 FUEGOS CON LLAMA PILOTO - ENCASTRABLE								
	AYB0013	400 · 610 · 220	5,2	400/N3/ 50-60Hz		2 plates	21	1.300,-
	AYB0014	800 · 610 · 220	10,4	400/N3/ 50-60Hz		4 plates	39	2.450,-
ELECTRIC RANGE WITH 2/4 PLATES - DROP IN FOURNEAU ELECTRIQUE AVEC 2/4 PLAQUES CARREES - À ENCAISSEMENT ELEKTRO-HERD MIT 2/4 VIERECKIGER PLATTEN - EINBAUGERÄT COCINA ELÉCTRICA 2/4 PLACAS CUADRADAS - ENCASTRABLE								
	AYB0015	400 · 610 · 220	5	400/N3/ 50-60Hz		2 zones	18	1.590,-
	AYB0016	800 · 610 · 220	10	400/N3/ 50-60Hz		4 zones	30	2.590,-
PYROCERAM ELECTRIC RANGE WITH 2/4 COOKING ZONES - DROP IN FOURNEAU ELECTRIQUE EN VITROCERAMIQUE AVEC 2/4 PLAQUE DE CUISSON - À ENCAISSEMENT ELEKTRO CERANFELD-HERD MIT 2/4 KOCHZONEN - EINBAUGERÄT COCINA ELÉCTRICA 2/4 A PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA - ENCASTRABLE								
	Z/MDN0102	Ø 400 h 640 mm				40 plates max Ø 260 mm		338,-
	Z/MDN0103	Ø 470 h 640 mm				50 plates max Ø 310 mm		417,-
NEUTRAL PLATES LIFT TELLERSPENDER SOULEVER D'ASSIETTES NEUTRE DONANTE DE LAS PLACAS								
	Z/MDN0112	Ø 400 h 640 mm	0,5	230/N1/ 50-60Hz	80°C	40 plates max Ø 260 mm		869,-
	Z/MDN0113	Ø 470 h 640 mm	0,5	230/N1/ 50-60Hz	80°C	50 plates max Ø 310 mm		947,-
WARM PLATES LIFT TO BE BUILT IN THE NEUTRAL UNIT BEHEIZTER TELLERSPENDER SOULEVER D'ASSIETTES CHAUD DONANTE CALENTADO DE LA PLACA								