

SERIES 700 | MASTRO







FEPA
GASTRO-OUTLET

FEPA GmbH

Am Zollstock 3
64546 Mörfelden-Walldorf
Tel.: 06105 97 51 956
Mail: bestellungen@fepa-gmbh.de

Let's make a deal.

Besuchen Sie uns auch auf:

- FEPA fepa-gmbh.de
-  [ebay-kleinanzeigen.de/pro/fepa](https://www.ebay-kleinanzeigen.de/pro/fepa)
-  facebook.com/fepagmbh
-  instagram.com/fepagastrooutlet
-  +49 (0) 162 79 98999



Zur Homepage

Qualität für jedermann

ACCESS TO QUALITY FOR EVERYONE

With the new 700 Mastro line, Virtus Group has achieved something more than other classic professional cookers, a product that meets your needs for power, competitiveness and versatility.

LA QUALITÉ POUR TOUTES LES CUISINES

Avec la nouvelle gamme de cuisson 700 Mastro, Virtus Group apporte une valeur ajoutée aux autres appareils de cuisson classiques: un produit qui répond aux exigences de performance, de compétitivité et de polyvalence.

QUALITÄT FÜR JEDE KÜCHE

Mit der neuen 700er Kochserie Mastro hat die Virtus Group einen Mehrwert zur anderen klassischen Kochgeräten: ein Produkt, das den Anforderungen an Leistung, Wettbewerbsfähigkeit und Vielseitigkeit gerecht wird.

CALIDAD PARA TODAS LAS COCINAS

Con la nueva serie de cocción 700 Mastro, Virtus Group ha añadido valor a otros aparatos de cocina clásicos: un producto que cumple los requisitos de rendimiento, competitividad y versatilidad.

Mit der neuen 700 Mastro-Linie will die Virtus Group mehr als die anderen klassischen Profiküchen schaffen, ein Produkt, das den Anforderungen an Leistung, Wettbewerbsfähigkeit und Vielseitigkeit gerecht wird.



FEPA

GASTRO-OUTLET

Let's make a deal.



SERIES 700 | MASTRO

CUCINE A GAS
Ogni bruciatore da 6,5 kW.

GAS RANGES
Each burner of 6,5 kW.

CUISINIÈRE À GAZ
Chaque brûleur de 6,5 kW.

GASHERDE
Jeder Brenner mit 6,5 kW Leistung.

COCINAS DE GAS
Cada quemador de 6,5 kW.

PIASTRE ELETTRICHE ROTONDE
Ø 185 mm e Ø 225 mm.

**ELECTRIC ROUND
HEATING ELEMENTS**
Ø 185 mm and Ø 225 mm.

**PLAQUES ÉLECTRIQUES
RONDES**
Ø 185 mm et Ø 225 mm.

RUNDE ELEKTRISCHE PLATTEN
Ø 185 mm und Ø 225 mm.

**PLACAS ELÉCTRICAS
REDONDAS**
Ø 185 mm y Ø 225 mm.

FRY TOP A GAS
Spessore della piastra da 12 mm.

GAS GRIDDLE
Thickness of the plate 12 mm.

PLAQUE GRILLADES GAZ
Épaisseur de 12 mm.

GAS-GRILLPLATTE
Grilloberfläche aus Stahl 12 mm Stärke.

PLANCHAS A GAS
Placa de 12 mm de espesor.



CUOCIPASTA

Tutti modelli con allacciamento acqua per il riempimento manuale della vasca.

PASTA COOKERS

All models with water supply for manual filling of the tank.

CUISEURS À PÂTES

Tous les modèles avec raccordement à l'eau pour le remplissage manuel de la cuve.

NUDELNKOCHER

Alle Modelle mit Wasseranschluss zum manuellen Befüllen des Beckens.

CUECEPASTAS

Todos los modelos con conexión de agua para el llenado manual de la cuba.

FRIGGITRICI

Versione a gas con due vasche da 15 litri ciascuna. Bruciatori all'interno della vasca.

FRYERS

Gas version with two tanks each 15 litre. Burners located inside the well.

FRITEUSES

Version gaz avec deux cuves d'une capacité de 15 litres chacune. Les brûleurs sont à l'intérieur de la cuve.

FRITTEUSEN

Gasversion mit zwei Becken je 15 Litern Fassungsvermögen. Die Brenner befinden sich innerhalb des Beckens.

FREIDORAS

Version de gas con dos cubetas de 15 litros de capacidad cada uno. Los quemadores están dentro del cubetas.



Wettbewerbsfähig
Kombinierbar
Vielseitig

SERIES 700 | MASTRO



Manopole ergonomiche

Ergonomic knobs.

Boutons ergonomiques

Ergonomische Knöpfe.

Mandos ergonómicos.

FEPA

GASTRO-OUTLET

Let's make a deal.



SERIES 700 | MASTRO



Gasherde

Struttura in acciaio inossidabile spessore 15 mm. Bruciatori a doppia corona. Termocoppia di sicurezza. Griglie smaltate. Bacinella raccolta grassi e liquidi in inox.

GAS RANGES

Made of stainless steel. Working top thickness 15 mm. Double-crown burners. Equipped with safety valve and thermocouples. Pilots for ignition with protection. Cast iron gratings.

CUISINIÈRES GAZ

Fabriquée en acier inoxydable. Surface de travail de 15 mm d'épaisseur. Brûleur à double couronne. Équipé d'une soupape de sécurité et de thermocouples. Flamme pilote. Grilles en fonte émaillées.

GASHERDE

Hergestellt aus Edelstahl. Arbeitsoberfläche 15 mm Stärke. Doppelkranzbrenner. Ausgestattet mit Sicherheitsventil und Thermoelemente. Pilotflamme. Roste aus Gusseisen.

COCINA A GAS

Fabricado en acero inoxidable. Superficie de trabajo de 15 mm de espesor. Quemador de doble corona. Equipado con válvula de seguridad y termopares. Llama piloto. Parrillas de hierro fundido.



Elektroherde

Struttura in acciaio inossidabile spessore 15 mm. Piastre Ø 185 mm and Ø 225 mm. Commutatore da 6 posizioni.

ELECTRIC RANGES

Made in stainless steel. Working surface 15 mm thickness. Cast iron hot-plates of Ø 185 mm and Ø 225 mm. 6 settings switch. Indicator lights.

CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES

Fabrication en acier inoxydable. Surface de travail de 15 mm d'épaisseur. Plaque électrique en fonte avec résistance intégrée Ø 185 mm and Ø 225 mm. Commutateurs de 6 positions.

ELEKTROHERDE

Hergestellt aus Edelstahl. Arbeitsoberfläche 15 mm Stärke. Elektro-Kochfelder aus Gusseisen mit isolierten Heizwiderständen Ø 185 mm and Ø 225 mm. Steuerung über 6-Stufen-Schalter.

COCINA ELÉCTRICA

De acero inoxidable. Superficie de trabajo de 15 mm de espesor. Placas eléctricas de fundición con resistencias aisladas Ø 185 mm y Ø 225 mm. Control por comutadores de 6 posiciones.



Grillplatten

Costruita in acciaio inox. Modelli a gas con l'accensione piezoelettrica. Apparecchi predisposti per il gas naturale, invece il kit degli ugelli per la trasformazione a gas butano-propano sono inclusi nella consegna. Cassetto raccogligrassi in acciaio inox sotto il pannello frontale. Superficie isolata per prevenire il surriscaldamento e la perdita di energia.

GRIDDLES

Made of stainless steel. Gas models with piezo ignition. Appliances prepared for natural gas. The nozzle kit for conversion to butane-propane gas is included in delivery. Stainless steel grease tray located under the front panel. Insulated surface to prevent overheating and loss of energy.

PLAQUE GRILLADES

Fabriqué en acier inoxydable. Modèles à gaz avec allumage piézo. Appareils préparés pour le gaz naturel. Kit de buse pour la conversion du gaz butane-propane inclus dans la livraison. Bac à graisse en acier inoxydable sous le panneau avant. Surface isolée pour éviter la surchauffe et la perte d'énergie.

GRILLPLATTEN

Gefertigt aus rostfreiem Edelstahl. Gas-Modelle mit Piezozündung. Geräte für Erdgas vorbereitet, stattdessen ist der Düsenatz für die Umrüstung auf Butan-Propan-Gas im Lieferumfang enthalten. Fettauffangschale aus rostfreiem Edelstahl unterhalb der Frontblende. Isolierte Oberfläche zur Vermeidung von Überhitzung und Energieverlusten.

PLANCHAS

De acero inoxidable. Modelos a gas con encendido piezoeléctrico. Aparatos preparados para gas natural. Kit de boquillas para la conversión de gas butano a propano incluido en el suministro. Colector de grasa de acero inoxidable bajo el panel frontal. Superficie aislada para evitar el sobrecalentamiento y la pérdida de energía.

Fritteusen

Versioni a gas dotate di scambiatori in vasca per un'immediata trasmissione del calore ed una resa ottimale. Modelli mono e doppia vasca da 15 litri.

FRYERS

Gas versions equipped with heat exchangers inside the tank for immediate heat transfer and optimum result. Single and double tank models each 15 litres.

FRITEUSES

Versions gaz avec échangeur de chaleur dans le bassin pour un transfert de chaleur immédiat et un rendement optimal. Modèles à cuve simple ou double, d'une capacité de 15 litres chacun.

FRITTEUSEN

Gasversionen mit Wärmetauscher im Becken für sofortige Wärmeübertragung und optimalen Ertrag. Einzel- und Doppelbeckenmodelle mit je 15 Litern Fassungsvermögen.

FREIDORAS

Versiones de gas equipadas con intercambiadores de calor en el depósito para una transferencia de calor inmediata y un rendimiento óptimo. Modelos de uno y dos cubas de 15 litros.

SERIES 700 | MASTRO



Nudelkocher

Semplicità e affidabilità, è il classico cuocipasta meccanico, con vasca in acciaio inox AISI 316 saldata al piano, carico dell'acqua tramite rubinetto. I cestelli non sono inclusi.

PASTA COOKER

Simplicity & reliability, it is a classic mechanical pasta cooker with a cooking well in AISI 316 stainless steel, water filling by mechanical tap. Baskets are not included.

CUISEUR À PÂTES

Simplicité et fiabilité, il est le classique cuiseur à pâtes mécanique, avec cuve en acier inox AISI 316 soudée au plan, remplissage de l'eau par robinet. Les paniers ne sont pas inclus.

NUDELKOCHER

Einfach und zuverlässig, ist der mechanische Nudelkocher. Becken aus Edelstahl AISI 316. Einfüllen des Wassers mittels Ventil. Im Lieferumfang sind keine Körbe enthalten.

CUECEPASTAS

Simplicidad y fiabilidad, es el clásico cuece pastas mecánico, con cubeta en acero inoxidable AISI 316 soldada a la encimera, llenado del agua mediante grifo. Las cestas no se incluyen.



Kippbratpfannen

Struttura in acciaio inossidabile 18/10. Controllo della temperatura mediante termostato elettrico. Termostato limitatore di sicurezza e sistema di sicurezza in caso di sollevamento della vasca. Accensione automatica dei bruciatori con valvola elettromagnetica, spia di accensione e termocoppia di sicurezza. Rubinetto di riempimento dell'acqua dalla vasca.

TILTING BRATT PAN

Counterweighted folding lid. Stainless steel tubular burner controlled by solenoid valve and thermostat temperature control (50 °C - 315 °C). Safety system to extinguish the flame if the pan raises. Water feed.

SAUTEUSES BASCULANTES

Fabrication en acier inoxydable 18/10. Couvercle doublé rabattable avec compensation. Cuve en acier inoxydable. Fond thermodiffuseur de 10 mm. Brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage électronique. Contrôle de température par thermostat: 50 °C - 315 °C. Robinet d'eau chaude pour remplissage de la cuve.

KIPPBRATPFANNEN

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18/10). Kompensierter Kesseldeckel. Röhrenbrenner aus Edelstahl, Thermostatgesteuerte Temperaturregelung 50 °C - 315 °C. Wassereinlaufhahn. Sicherheitsventil.

SARTENES BASCULANTES

Tapa abatible y compensada con embutido de refuerzo inferior. Bisagra que posibilita la apertura de la tapa en cualquier posición. Cuba de acero inoxidable de 10 mm de fondo. Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y válvula electrónica para el encendido. Termostato para el control de la temperatura entre 50 °C y 315 °C. Lámparas indicadoras de máquina conectada y máquina calentando. Electroválvulas de llenado para agua fría y caliente con control desde un único mando. Sistema de seguridad que apaga la llama en caso de elevación de la cuba.



Kochkessel

Riscaldamento diretto struttura in acciaio inossidabile 18/10. Fondo vasca in acciaio AISI 316 L antiossidante. Bruciatori tubolari in acciaio inox. Grande uniformità nella diffusione del calore attraverso le pareti laterali della vasca. Rubinetti di riempimento indipendenti per acqua fredda e calda. Rubinetto di svuotamento di grande capacità.

BOILING PANS

Bottom of the well in stainless steel AISI-316-L. Double jacket pan (bain-marie system). Filling tap and control tap for the level of the bain-marie. Level indicator. Over-pressure safety valve and manometer. Safety device for the bain-marie extinguishes the burner in the event of low water level. Counterweighted folding lid. Stainless steel burner, with safety valve and thermocouple. Cold and hot water feeds. Drainage tap.

MARMITES

Fabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Fond de cuve en acier inoxydable AISI-316-L. Chauffage indirect (bain - marie). Brûleur tubulaire double en inox. Couvercle rabattable compensé. Thermocouple pour sécurité. Eléments de sécurité pour le système bain marie: soupape, thermostat, pressostat, manomètre. Remplissage de la cuve et chambre bain marie par soupapes électriques. Commutateur eau froide / chaude / bain marie. Robine

KOCHKESSEL

Hergestellt aus Edelstahl AISI-304 (18-10). Indirekte Beheizung (Bain-Marie-System). Kompensierter Kesseldeckel. Brenner aus Edelstahl, Steuerung über Sicherheitsventil. Sicherheitsabschaltung des Brenners bei zu niedrigem Wasserstand in der Kesselzwischenwand. Kalt-/ Heißwassereinflaßhahn. Kessel-Entleerungshahn. Füllstandanzeige der Kesselzwischenwand. Überdruck-Sicherheitsventil für die Kesselzwischenwand. Eingebauter Druckmesser.













MARMITAS

Anterior de mesa en acero inox de 3 mm de espesor. Fondo de cuba en acero inoxidable especial AISI-316 L. Cámara de baño maría con sistema de autollenado automático al conectar la máquina. Tapa abatible y compensada. Bisagra que posibilita la apertura de la tapa en cualquier posición. Quemador en inoxidable controlado por válvula electrónica de seguridad. Piloto indicador de máquina conectada y máquina calentado. Electroválvulas de llenado para agua fría y caliente con control desde un único mando. Grifo para vaciado de la cuba. Mayor seguridad: Sistema automático de llenado de la cámara baño-maría. Control de nivel de la cámara automático, con presostato de seguridad. Válvula de seguridad por sobrepresión de la cámara. Manómetro incorporado.

SERIES 700 | MASTRO



MS712CFG

Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W • D • H mm	Power Leistung Total kW	Power Burner Brennerleistung kW	Ovens Öfen kW	UVP/ Unser Preis*
 MS74PCGT	400 • 730 • 300	Gas 13,0	Back 6,5 Front 6,5		1.192,- 834,-
 MS78PCGT	800 • 730 • 300	Gas 26,0	Back 6,5 + 6,5 Front 6,5 + 6,5		1.808,- 1.266,-
 MS712PCGT	1200 • 730 • 300	Gas 39,0	Back 6,5 + 6,5 + 6,5 Front 6,5 + 6,5 + 6,5		2.599,- 1.819,-
 MS78CFG	800 • 730 • 900	Gas 32,0	Back 6,5 + 6,5 Front 6,5 + 6,5	  Static gas oven 6 kW, GN 2/1	2.999,- 2.099,-
 MS712CFG	1200 • 730 • 900	Gas 45,0	Back 6,5 + 6,5 + 6,5 Front 6,5 + 6,5 + 6,5	  Static gas oven 6 kW, GN 2/1	4.299,- 3.009,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich.



MS78CFE

Optionales Zubehör

MS74B

offener Unterschrank
400 mm



MS78B

offener Unterschrank
800 mm



MS712B








offener Unterschrank
1200 mm



MS40P

Tür







Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W • D • H mm	Power Leistung Total kW	Power Burner Brennerleistung kW	Ovens Öfen kW	Power supply Netzspannung V-P-Hz	UVP/ Unser Preis*
 MS74PCET	400 • 730 • 300	3,5	Back 1,85 + 2,25 Front 2,25 + 1,85		230V/1+N/ 50-60 Hz	849,- 594,-
 MS78PCET	800 • 730 • 300	7,0	Back 1,85 + 2,25 Front 2,25 + 1,85		400V/3+N/ 50-60 Hz	1.345,- 941,-
 MS78CFE	800 • 730 • 900	14,2	Back 1,85 + 2,25 Front 2,25 + 1,85	  Stitic electric oven 5 kW, GN 2/1	400V/3+N/ 50-60 Hz	3.249,- 2.274,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich

SERIES 700 | MASTRO



MS78FRG15

	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W · D · H mm	Power Leistung Total kW	Capacity Fassungsvermögen GN	Heating Beheizung	UVP Unser Preis*
	MS74FRG15	400 · 730 · 900	15,0	15 litres		2.388,- 1.672,-
	MS78FRG15	800 · 730 · 900	30,0	15 + 15 litres		3.929,- 2.750,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich



Optionales Zubehör

MS78FRE15

MS74B

Offener Unterschrank
400 mm



MS78B

Offener Unterschrank
800 mm



MS712B

Offener Unterschrank
1200 mm



MS40P

Tür






	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W • D • H mm	Power Leistung Total kW	Capacity Fassungsvermögen GN	Heating Beheizung	Power supply Netzspannung V-P-Hz	UVP Unser Preis*
	MS74FRET10	400 • 730 • 300	7,5	10 litres		400V/3+N/ 50-60 Hz	1.688,- 1.182,-
	MS78FRET10	800 • 730 • 300	15,0	10 + 10 litres		400V/3+N/ 50-60 Hz	2.684,- 1.879,-
	MS74FRE18	400 • 730 • 900	14,0	18 litres		400V/3+N/ 50-60 Hz	1.999,- 1.399,-
	MS78FRE18	800 • 730 • 900	28,0	18 + 18 litres		400V/3+N/ 50-60 Hz	3.269,- 2.288,-
	MS74SPET	400 • 730 • 300	1,0			230V/1+N/ 50-60 Hz	999,- 699,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich

SERIES 700 | MASTRO



MS78FTGT + MS78B + MS40P (2 PCS.)

	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W · D · H mm	Power Leistung Total kW	Version Version	Heating Beheizung	UVP/ Unser Preis*
	MS74FTGT	400 · 730 · 300	6,5			1.275,- 893,-
	MS74FTGCRT	400 · 730 · 300	6,5			1.741,- 1.219,-
	MS78FTGT	800 · 730 · 300	13,0			1.890,- 1.323,-
	MS78FTGCRT	800 · 730 · 300	13,0			2.736,- 1.915,-
	MS78FTRGT	800 · 730 · 300	13,0			2.239,- 1.567,-
	MS78FTRGCRT	800 · 730 · 300	13,0			3.074,- 2.152,-



Optionales Zubehör

MS74B

Offener Unterschrank
400 mm



MS78B

Offener Unterschrank
800 mm



MS712B

Offener Unterschrank
1200 mm















MS40P

Tür



MS78FTRET + MS78B + MS40P (2 PCS.)

Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W · D · H mm	Power Leistung Total kW	Version Version	Heating Beheizung	Power supply Netzspannung V-P-Hz	UVP/ Unser Preis*
 MS74FTET	400 · 730 · 300	3,6			400V/3+N/ 50-60 Hz	1.298,- 908,-
 MS74FTECRT	400 · 730 · 300	3,6			400V/3+N/ 50-60 Hz	1.754,- 1.228,-
 MS78FTET	800 · 730 · 300	7,2			400V/3+N/ 50-60 Hz	1.933,- 1.353,-
 MS78FTECRT	800 · 730 · 300	7,2			400V/3+N/ 50-60 Hz	2.635,- 1.845,-
 MS78FTRET	800 · 730 · 300	7,2			400V/3+N/ 50-60 Hz	2.097,- 1.468,-
 MS78FTRECRT	800 · 730 · 300	7,2			400V/3+N/ 50-60 Hz	2.881,- 2.016,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich

SERIES 700 | MASTRO



MS78GRLT + MS78B + MS40P (2 PCS.)

Optionales Zubehör

MS74B

Offener Unterschrank
400 mm



MS78B

Offener Unterschrank
800 mm



MS712B

Offener Unterschrank
1200 mm



MS40P

Tür



	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W · D · H mm	Power Leistung Total kW	Equipped with Ausgestattet mit	Heating Beheizung	UVP/ Unser Preis*
	MS74GRLT	400 · 730 · 300	9,0	1 grill		1.383,- 968,-
	MS78GRLT	800 · 730 · 300	18,0	2 grills		2.192,- 1.534,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich



MS78BRG



MS78PED60



	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W · D · H mm	Power Leistung Total kW	Capacity Fassungsvermögen	Version Version	Tilting Version Kippfunktion	Heating Beheizung	Power supply Netzspannung V-P-Hz	UVP/ Unser Preis*
	MS78PED60	800 · 730 · 900	6,0	60 litres	direct heating			400V/3+N/ 50-60 Hz	5.902,- 4.131,-
	MS78BRE	800 · 730 · 900	9,0	60 litres	stainless steel well	manual		400V/3+N/ 50-60 Hz	4.999,- 3.499,-
	MS78BRG	800 · 730 · 900	18,0	60 litres	stainless steel well	manual		230V/1+N/ 50-60 Hz	5.422,- 3.795,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich

SERIES 700 | MASTRO



MS74CPG

Accessories

4399









Korb 1/3



4398

Korb 1/6



	Order nr. Artikelnummer	Dimensions Abmessungen W • D • H mm	Power Leistung Total kW	Capacity Fassungsvermögen GN	Heating Beheizung	Power supply Netzspannung V-P-Hz	UVP/ Unser Preis*
	MS74BMET	400 • 730 • 300	1,5	GN 1/2 + GN 1/3 h=150 mm		230V/1+N/ 50-60 Hz	973,- 681,-
	MS74CPE	400 • 730 • 900	9,0	1 well GN 18 litres		400V/3+N/ 50-60 Hz	2.149,- 1.504,-
	MS74CPG	400 • 730 • 900	10,5	1 well GN 18 litres			2.279,- 1.595,-
	MS74PLT	400 • 730 • 300					411,- 288,-
	MS78PLT	800 • 730 • 300					593,- 415,-

*Alle Preise verstehen sich netto zzgl. 19% MwSt. Frachtkosten innerhalb Deutschlands (Festland) 5% vom Nettowarenwert. Zwischenverkauf vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich



FEPA

GASTRO-OUTLET

Let's make a deal.

FEPA GmbH

Am Zollstock 3 • 64546 Mörfelden-Walldorf

☎ 06105 975 1956

info@fepa-gmbh.de • www.fepa-gmbh.de