

Cottura



# Cottura

|  |     |
|--|-----|
| Cucina su misura: Symphony .....         | 012 |
| Cucina con ripiano unico: Kore Monoblock | 015 |
| Cucina componibile: KORE 900 .....       | 027 |
| Cucina componibile: KORE 700 .....       | 061 |
| Cucina componibile: Gamma 600 .....      | 095 |
| Macchinari industriali.....              | 107 |
| Cottura indipendente.....                | 127 |



Secondo  
le vostre  
esigenze.



Scopri!



Accesso al sito web

# Symphony

Symphony vi offre la possibilità di progettare e personalizzare la vostra cucina in piena libertà, in base alle vostre esigenze, per trovare soluzioni che ottimizzano lo spazio disponibile, combinando i diversi elementi, i dispositivi e gli accessori.

# *Symphony*

## La composizione di una sinfonia perfetta

La linea di cucine Symphony facilita al professionista il compito di creare una cucina industriale in totale libertà, disponendo a proprio piacimento e adattando al suo modo di lavorare i diversi elementi che la compongono.

Un'ampia gamma di elementi, forme, dimensioni, complementi e finiture di grande design e qualità permettono di personalizzare lo strumento ideale per cucinare con gusto e per soddisfare i palati più esigenti.



## Il sogno di qualsiasi chef.

La linea Symphony è stata creata per offrire una soluzione alle necessità di design e funzionalità di una cucina professionale. Elegante, versatile, con una grande potenza e qualità, è stata concepita per soddisfare le necessità dei professionisti più esigenti.

A questo si aggiungono numerosi vantaggi che consentono di ottimizzare lo spazio a disposizione e di gestire la cucina in modo efficace in base alle preferenze e al metodo di lavoro.

Ottimizzazione dello spazio

---

Comfort totale

---

Robusta e con finiture diversi materiali

---

Massima sicurezza

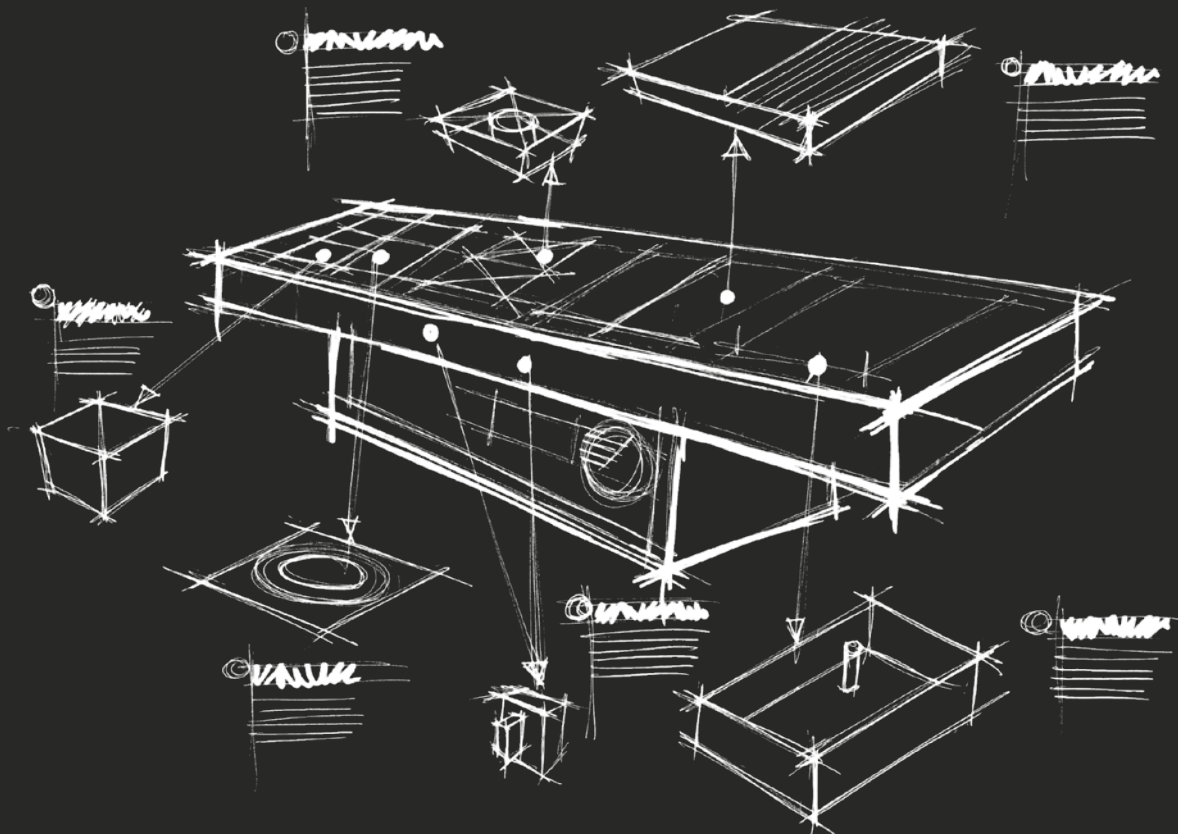
---

Ottimizzazione del rendimento

---

Pulizia facile

---







**Da professionista  
a professionista.**



**Scopri!**



Accesso al sito web



Opuscolo commerciale

# Kore Monoblock

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Come configurare un blocco ..... | 017 |
| Caratteristiche generali.....    | 019 |
| Esempio di blocchi .....         | 020 |
| Differenze .....                 | 025 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte  
per essere collegate alle pressioni indicate:  
LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm<sup>2</sup>

# Scegli la configurazione più adatta al tuo menù.

La possibilità di utilizzare la gamma KORE 900 moltiplica il numero di combinazioni e variazioni disponibili per ottenere un risultato all'altezza delle tue aspettative. È possibile scegliere la potenza e la dimensione delle apparecchiature del piano di lavoro Monoblock in base al tuo menù e alle tue esigenze.

## Scegli il tipo di blocco

---

Sia che tu desideri una soluzione ad isola o voglia sfruttare al massimo i tuoi spazi con un piano di lavoro a muro, le nostre soluzioni sono progettate per soddisfare ogni aspettativa.



## Seleziona i moduli del piano cottura

---

Scegli le apparecchiature da aggiungere al piano cottura. Puoi scegliere nella vasta gamma KORE 900.



## Seleziona gli elementi sotto il piano cottura

---

Completa il tuo progetto aggiungendo i mobili di cui hai bisogno sotto il piano cottura. Permettono di riporre, tenere ordinati e a portata di mano gli elementi che non vengono utilizzati per ottimizzare lo spazio della cucina.



# Ogni cucina è unica.

Puoi dare al tuo KORE Monoblock un carattere distintivo. Un tocco personale ed elegante che trasforma la tua cucina in un pezzo unico e speciale.

## Seleziona gli elementi sul piano cottura

---

Oltre agli elementi tecnologici, una cucina professionale deve offrire anche altri elementi base per la vita quotidiana che garantiscano ordine, igiene e sicurezza. A tal fine, abbiamo sviluppato una nuova gamma di strutture verticali.



## Finiture personalizzate

---

Scegli le finiture e i colori per dare un tocco personale e unico al tuo design.

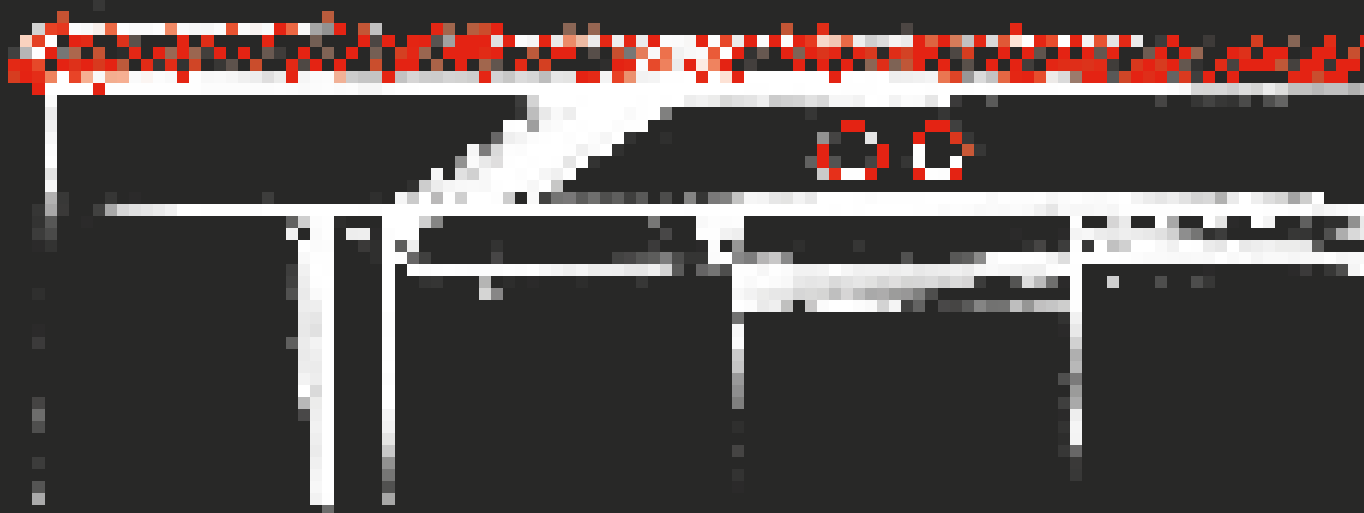


### Configura il tuo blocco:

| CODICE   | DESCRIZIONE   |
|----------|---|
| 18006781 | Mediante questo codice è possibile richiedere le diverse configurazioni dei blocchi KORE Monoblock. |

# Caratteristiche generali

- Spessore piano di lavoro da 2mm
- Altezza del piano da terra 900mm
- Lunghezza possibile da 2 a 5 moduli.
- Tipi di blocco: Centrale o a muro
  - A muro: I blocchi a muro sono saldati in fabbrica, non è previsto alcun processo aggiuntivo di saldatura o di levigatura.
  - Centrale: Composto da due blocchi a muro uniti nella parte centrale
    - Facilità di montaggio e di collocamento. Per i blocchi centrali occorre solamente unire gli elementi di giunzione dei due blocchi a muro.
    - Facilità di manutenzione
    - Facilità di accesso al retro delle attrezzature che compongono il blocco
- Con e senza verticalità
- Struttura rinforzata nella parte inferiore.
- Tutte le funzioni della gamma 900 KORE eccetto pentole e brasiere.
- Cucina a gas speciale per Monoblock:
  - Le vasche del piano cottura possono essere riempite grazie ad un sistema con pulsante
  - Facilita la pulizia
  - Evita il surriscaldamento del ripiano
  - Scarico con troppopieno incorporato nel ripiano
- Piastre speciali per Monoblock:
  - Larghezza speciale: 600mm e 1000mm
  - Ampio canale d'acqua con pulsante di riempimento
  - Evita il surriscaldamento del ripiano della cucina
  - Scarico con troppopieno incorporato nel ripiano
- Ogni apparecchio è dotato di collegamenti indipendenti (non è necessario certificare il blocco).



È possibile scegliere anche tra una selezione di blocchi che abbiamo progettato appositamente per te

### Blocco 1

Misura XS - A muro - senza verticalità



| MODELLO                 | DESCRIZIONE                               | QUANTITÀ |
|-------------------------|---|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |   |          |
| C-I925                  | Cucina a induzione 2 fuochi               | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo              | 1        |
| FT-E9075 L              | Fry top elettrico piano                   | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo       | 1        |
| F-E9115                 | Friggitrice elettrica 1 vasca da 15 litri | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |   |          |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassette         | 1        |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo                 | 1        |

### Caratteristiche generali

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096279 | 31,5                   | -                | 2180x1030x900   | - |

### Blocco 2

Misura S – A muro - senza verticalità



| MODELLO                 | DESCRIZIONE                               | QUANTITÀ |
|-------------------------|---|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |   |          |
| C-G940 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi               | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo              | 1        |
| FT-E9075 L              | Fry top elettrico piano                   | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo       | 1        |
| F-G9121                 | Friggitrice elettrica 1 vasca da 21 litri | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |   |          |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassette         | 1        |
| MB-910                  | Mobile basso                              | 1        |

### Caratteristiche generali

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096097 | 9,5                    | 49,7             | 2580x1030x900   | - |

**Blocco 3**

Misura M - Centrale - senza verticalità



| MODELLO                 | DESCRIZIONE                            | QUANTITÀ |
|-------------------------|--|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |  |          |
| LATO A                  |  |          |
| C-G941 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi con forno  | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo    | 1        |
| FT-E1000 L R            | Fry top elettrico piano e scanalato    | 1        |
| LATO B                  |  |          |
| C-G940 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi            | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo           | 1        |
| F-G9221                 | Friggitrice a gas 2 vasche da 21 litri | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |  |          |
| LATO A                  |  |          |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassetti      | 1        |
| LATO B                  |  |          |
| MB-910                  | Mobile basso                           | 1        |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo              | 1        |

**Caratteristiche generali**

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096342 | 18,75                  | 79,3             | 2180x1960x900   | - |

**Blocco 4**

Misura L - A muro - senza verticalità



| MODELLO                 | DESCRIZIONE                            | QUANTITÀ |
|-------------------------|--|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |  |          |
| C-G961 OP LPG           | Cucina a gas sei fuochi con forno      | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo           | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo    | 1        |
| FT-E9075 L              | Fry top elettrico piano                | 1        |
| B-G905 LPG              | Griglia a gas                          | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo           | 1        |
| F-G9221                 | Friggitrice a gas 2 vasche da 21 litri | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |  |          |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassetti      | 1        |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo              | 2        |

**Caratteristiche generali**

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096381 | 9,5                    | 108,95           | 4180x1030x900   | - |

## Blocco 5

### Misura M - Centrale - senza verticalità



| MODELLO                 | DESCRIZIONE                           | QUANTITÀ |
|-------------------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |                                       |          |
| LATO A                  |                                       |          |
| FT-E9075 L              | Fry top elettrico piano               | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo   | 1        |
| CP-G905 LPG             | Cuocipasta a gas 1 vasca              | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo          | 2        |
| C-G940 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi           | 1        |
| LATO B                  |                                       |          |
| F-G9121                 | Friggitrice a gas 1 vasca da 21 litri | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo          | 1        |
| FT-E9125 R              | Fry top elettrico scanalato           | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo   | 1        |
| C-G941 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi con forno | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |                                       |          |
| MB-910                  | Mobile basso                          | 2        |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo             | 3        |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassette     | 1        |

### Caratteristiche generali

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096391 | 28                     | 103              | 2980x1960x900   | - |

## Blocco 6

### Misura M - Centrale - con Verticalità



| MODELLO            | QUANTITÀ |
|--------------------|----------|
| <b>Verticalità</b> |          |
| Supporto standard  | 2        |
| Griglia            | 1        |

| MODELLO                 | DESCRIZIONE                           | QUANTITÀ |
|-------------------------|---------------------------------------|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |                                       |          |
| LATO A                  |                                       |          |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo          | 3        |
| C-I945                  | Cucina a induzione 4 fuochi           | 1        |
| CP-E905                 | Cuocipasta elettrico 1 vasca          | 1        |
| LATO B                  |                                       |          |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo          | 2        |
| F-G9121                 | Friggitrice a gas 1 vasca da 21 litri | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo   | 1        |
| FT-E9125 L              | Fry top elettrico piano               | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |                                       |          |
| MB-915                  | Mobile basso                          | 1        |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo             | 4        |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassette     | 1        |

### Caratteristiche generali

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096405 | 50,75                  | 21               | 2980x1960x900   | - |



**Blocco 7**

Misura M - Centrale - con verticalità e forno



| MODELLO            | DESCRIZIONE                               | QUANTITÀ |
|--------------------|---|----------|
| <b>Sul ripiano</b> |   |          |
| LATO A             |   |          |
| EN-910             | Elemento neutro da un modulo              | 1        |
| F-E9121            | Friggitrice elettrica 1 vasca da 21 litri | 1        |
| FT-E9075 L         | Fry top elettrico piano                   | 1        |
| C-I945             | Cucina a induzione 4 fuochi               | 1        |
| EN-925             | Elemento neutro un quarto di modulo       | 1        |
| LATO B             |   |          |
| EN-910             | Elemento neutro da un modulo              | 1        |
| C-I925             | Cucina a induzione 2 fuochi               | 1        |
| EN-905             | Elemento neutro mezzo modulo              | 1        |
| FT-E9075 R         | Fry top elettrico scanalato               | 1        |
| F-E9121            | Friggitrice elettrica 1 vasca da 21 litri | 1        |
| EN-905             | Elemento neutro mezzo modulo              | 1        |

| MODELLO                 | DESCRIZIONE                       | QUANTITÀ |
|-------------------------|-----------------------------------|----------|
| <b>Sotto il ripiano</b> |                                   |          |
| MB-910                  | Mobile basso                      | 4        |
| MB-905 G                | Mobile basso mezzo modulo         | 1        |
| CCP9-2G W               | Supporto refrigerato con cassetti | 1        |

| MODELLO                              | QUANTITÀ |
|--------------------------------------|----------|
| <b>Verticalità</b>                   |          |
| Supporto standard                    | 1        |
| Supporto forno<br>*Forno non incluso | 1        |
| Griglia                              | 1        |

**Caratteristiche generali**

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096154 | 84,75                  | -                | 2980x1960x900   | - |

**Blocco 8****Misura L - A muro - senza verticalità**

| MODELLO                 | CODICE                                 | QUANTITÀ |
|-------------------------|--|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |  |          |
| C-G940 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi            | 2        |
| FT-E9125 L              | Fry top elettrico piano                | 1        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo    | 1        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo           | 1        |
| F-G9221                 | Friggitrice a gas 2 vasche da 21 litri | 1        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |  |          |
| MB-905                  | Mobile basso mezzo modulo              | 1        |
| MB-910                  | Mobile basso                           | 2        |
| MB-915                  | Mobile basso mezzo modulo              | 2        |

**Caratteristiche generali**

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096407 | 18,5                   | 99,4             | 4180x1030x900   | - |

**Blocco 9****Misura L - Central - senza verticalità**

| MODELLO                 | CODICE                                 | QUANTITÀ |
|-------------------------|--|----------|
| <b>Sul ripiano</b>      |  |          |
| F-G9221                 | Friggitrice a gas 2 vasche da 21 litri | 2        |
| EN-905                  | Elemento neutro mezzo modulo           | 2        |
| FT-E9125 L              | Fry top elettrico piano                | 2        |
| EN-9025                 | Elemento neutro un quarto di modulo    | 2        |
| C-G940 LPG              | Cucina a gas quattro fuochi            | 4        |
| <b>Sotto il ripiano</b> |  |          |
| MB-905                  | Mobile basso                           | 2        |
| MB-910                  | Mobile basso mezzo modulo              | 4        |
| MB-915                  | Supporto refrigerato con cassette      | 2        |

**Caratteristiche generali**

| CODICE   | POTENZA ELETTRICA (kW) | POTENZA GAS (kW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|----------|------------------------|------------------|-----------------|---|
| 19096408 | 18,5                   | 141,4            | 4180x1030x900   | - |

# Differenze principali tra Symphony e KORE Monoblock

|   | SYMPHONY   | KORE MONOBLOCK   |
|---|--|--|
| <b>Collegamenti</b>                             | Collegamento unico   | Un collegamento per ogni singola macchina. Modulo opzionale in cui centralizzare tutti i collegamenti.   |
| <b>Spessore</b>                                 | 3 mm (+ 3 mm rinforzo)   | 2 mm   |
| <b>Personalizzazione</b>                        | Numerosi optional  | Dettagli personalizzabili. Colori su elementi specifici: strisce e comandi.  |
| <b>Configurazione (funzionalità)</b>            | Completamente configurabile. Sia sopra che sotto il ripiano sono previsti numerosi optional. | Vasta gamma di funzioni. Quasi lo stesso che nel modulare, ma con alcune eccezioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brasiere pentole NO</li> <li>• Cucine a fuochi aperti e fry top speciali</li> </ul> |
| <b>Procedura per progettazione e preventivo</b> | Progettazione su misura.   | Progetto facile da eseguire.   |
| <b>Trasporto</b>                                | Invio secondo modalità richiesta, "su misura" del cliente.                                   | Imballaggio standard. Non è previsto alcun processo di saldatura o di levigatura in situ.  |
| <b>Disponibilità</b>                            | Su richiesta. Fabbricazione su misura, "da 0" che pregiudica i termini di consegna.          | Disponibilità veloce, su richiesta. Fabbricazione basata su macchine modulari che facilitano la fabbricazione.   |

### Cucina su misura: Symphony

---

La composizione di una sinfonia perfetta



### Cucina con ripiano unico: Kore Monoblock

---

Una soluzione unica per la tua cucina



**KORE**  
GENERATION



**Da professionista  
a professionista.**



Scopri!



Accesso al sito web



Video commerciale



Opuscolo commerciale

# Gamma 900

|   |     |
|---|-----|
| Cucine a gas soprapiano .....                           | 029 |
| Cucine a gas tuttapietra.....                           | 031 |
| Cucine per paella.....                                  | 032 |
| Cucine elettriche .....                                 | 033 |
| Cucine elettriche piastra con<br>4 zone di cottura..... | 034 |
| Cucine a induzione.....                                 | 035 |
| Fry-top.....  | 036 |
| Griglie.....  | 038 |
| Cuocipasta.....   | 040 |
| Pentole.....  | 041 |
| Friggitrici.....  | 043 |
| Scaldapatate.....                                       | 044 |
| Brasiere ribaltabili .....                              | 045 |
| Bagnomaria .....  | 046 |
| Elementi neutri .....                                   | 047 |
| Mobili bassi .....                                      | 048 |
| Mobile supporto refrigerato.....                        | 049 |
| Blocchi KORE 900.....                                   | 050 |
| Accessori.....  | 059 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte  
per essere collegate alle pressioni indicate:  
LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm<sup>2</sup>

# Cucine a gas soprapiano



## Caratteristiche generali

- Piano di lavoro incassato con vasche integrate in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Griglie di 397 x 350 mm che permettono l'utilizzo di pentole e padelle di grandi dimensioni. La distanza ridotta tra le nervature centrali di 75 mm consente di appoggiare pentole di diametro molto piccolo (8 cm). Inoltre, così facendo si evita il rischio che i piccoli recipienti si capovolgano.
- Le griglie sono realizzate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle temperature elevate).
- Bruciatori e diffusori a doppia corona in ghisa nichelata che garantiscono l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche di grandi dimensioni. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un unico punto e si ottimizza il trasferimento di energia al prodotto.
- Bruciatori con diverse potenze per adattarsi ai contenitori e al loro utilizzo con cibi diversi:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).

- Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
- Fiamme pilota a basso consumo e termocoppie posizionate all'interno del corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.

### FORNO


- Possibilità di scegliere tra un forno statico a gas GN 2/1 o da 1000 x 700 x 290 mm (cucine versione OP); o elettrico in formato GN 2/1.
- Facile da usare e dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura una maggiore igiene.
- Inserimento frontale della teglia per un uso più agevole.

- Guide su tre livelli con profilo a "U" per evitare la caduta accidentale di griglie o teglie.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Riscaldamento:
  - Gas: Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile (tubolari canne nella versione OP) con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
  - Elettrico: Riscaldamento mediante resistenze schermate in acciaio inossidabile con selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ghisa di 6 mm, che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Sportello del forno rimovibile che ne agevola la manutenzione.

### ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Piastra di cottura da disporre sui bruciatori da 5,25 kW.
- Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

|   | MODELLO   | GAS | CODICE   | GRIGLIE<br>(mm) | BRUCIATORI |        |         | FORNO         |             | POTENZA<br>TOTALE<br>(KW) | DIMENSIONI<br>(mm) | € |
|---|---|-----|----------|-----------------|------------|--------|---------|---------------|-------------|---------------------------|--------------------|---|
|   |   |     |          |                 | 5,25 KW    | 8,0 KW | 10,2 KW | TAGLIA        | POTENZA(kW) |                           |                    |   |
| <b>Da banco</b>   |   |     |          |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G920        | LPG | 19075525 | 397x350         | 1          | 1      | -       | -             | -           | 13,25                     | 400x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19075526 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G920 H      | LPG | 19075521 | 397x350         | -          | 1      | 1       | -             | -           | 18,20                     | 400x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19075523 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|   |  C-G920 XH     | LPG | 19085164 | 397x350         | -          | -      | 2       | -             | -           | 20,40                     | 400x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19085165 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G940        | LPG | 19075531 | 397x350         | 2          | 1      | 1       | -             | -           | 28,70                     | 800x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19075532 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G940 H      | LPG | 19075527 | 397x350         | -          | 3      | 1       | -             | -           | 34,20                     | 800x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19075529 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|   |  C-G940 XH     | LPG | 19085166 | 397x350         | -          | -      | 4       | -             | -           | 40,80                     | 800x930x290        | - |
|   |   | NG  | 19085167 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G960        | LPG | 19075543 | 397x350         | 3          | 2      | 1       | -             | -           | 41,95                     | 1200x930x290       | - |
|   |   | NG  | 19075544 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G960 H      | LPG | 19075539 | 397x350         | -          | 5      | 1       | -             | -           | 50,20                     | 1200x930x290       | - |
|   |   | NG  | 19075541 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
| <b>Forno statico a gas GN 2/1</b>   |   |     |          |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G941        | LPG | 19075537 | 397x350         | 2          | 1      | 1       | GN-2/1        | 8,60        | 37,30                     | 800x930x850        | - |
|   |   | NG  | 19075538 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|    |  C-G941 H      | LPG | 19075533 | 397x350         | -          | 3      | 1       | GN-2/1        | 8,60        | 42,80                     | 800x930x850        | - |
|   |   | NG  | 19075535 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|   |  C-G941 XH    | LPG | 19085168 | 397x350         | -          | -      | 4       | GN-2/1        | 8,60        | 49,40                     | 800x930x850        | - |
|   |   | NG  | 19085169 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|  |  C-G961      | LPG | 19075549 | 397x350         | 3          | 2      | 1       | GN-2/1        | 8,60        | 50,55                     | 1200x930x850       | - |
|   |   | NG  | 19075550 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|  |  C-G961 H    | LPG | 19075545 | 397x350         | -          | 5      | 1       | GN-2/1        | 8,60        | 58,80                     | 1200x930x850       | - |
|   |   | NG  | 19075547 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
| <b>Forno statico panoramico a gas</b>   |   |     |          |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|  |  C-G961 OP   | LPG | 19075555 | 397x350         | 3          | 2      | 1       | 1.000x700x290 | 14,00       | 55,95                     | 1200x930x850       | - |
|   |   | NG  | 19075556 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|   |  C-G961 OP H | LPG | 19075551 | 397x350         | -          | 5      | 1       | 1.000x700x290 | 14,00       | 64,20                     | 1200x930x850       | - |
|   |   | NG  | 19075553 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
| <b>Forno statico elettrico GN 2/1</b>   |   |     |          |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |
|  |  C-GE941     | LPG | 19075559 | 397x350         | 2          | 1      | 1       | GN-2/1        | 6,00        | 34,70                     | 800x930x850        | - |
|   |   | NG  | 19075572 |                 |            |        |         |               |             |                           |                    |   |

MODELLI: H: Con bruciatori ad alta potenza. / OP: Con forno panoramico.



# Cucine a gas tuttapiastra



## Caratteristiche generali



- Piani di lavoro incassati in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore con angoli arrotondati. Suola di 300 mm di diametro.
- Pietra refrattaria con schermo pressofuso all'interno per una migliore distribuzione del calore.
- Temperature di utilizzo diverse: 500 °C al centro e 200 °C circa sui bordi.
- Fiamma pilota a basso consumo e termocoppie.
- Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.

- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.

### FORNO

- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore.
- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
- Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.

- Guide su tre livelli con profilo a "U" per evitare la caduta accidentale di griglie o teglie.
- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare di acciaio inox, con fiamma pilota e termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.



|   | MODELLO | GAS | CODICE   | PIASTRA (mm) | BRUCIATORE |        | FORNO      |              | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|---------|-----|----------|--------------|------------|--------|------------|--------------|---------------------|-----------------|---|
|   |         |     |          |              | 11,0 KW    |        | DIMENSIONI | POTENZA (KW) |                     |                 |   |
| <b>Tuttapiastra</b>   |         |     |          |              |            |        |            |              |                     |                 |   |
|  | C-G910  | LPG | 19075517 | 800x700      | 1          | -      | -          | -            | 11,00               | 800x930x290     | - |
|   |         | NG  | 19075518 |              |            |        |            |              |                     |                 |   |
| <b>Tuttapiastra con forno</b>   |         |     |          |              |            |        |            |              |                     |                 |   |
|  | C-G911  | LPG | 19075519 | 800x700      | 1          | GN-2/1 | 8,60       | -            | 19,60               | 800x930x850     | - |
|   |         | NG  | 19075520 |              |            |        |            |              |                     |                 |   |

# Cucine per paella



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro incassati in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Bruciatore a doppia corona con quattro file di fiamme in ognuna di esse, che garantiscono l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.
- Fiamma pilota a basso consumo e termocoppie.
- Tubazioni del gas interne in acciaio inox flessibile al fine di agevolare gli interventi di manutenzione.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino fumaria in ghisa smaltata ad alta temperatura, a filo con le griglie, che facilita la movimentazione e il supporto di contenitori, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Forno per paella statico di dimensioni 665 x 665 x 325 mm con i comandi collocati sul pannello superiore.
- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 350 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inox posizionato nella parte posteriore; funzionamento con gradiente della temperatura. Fiamma pilota, accensione piezoelettrica e termocoppia.
- Suola nella base del forno in ghisa.
- Doppi sportelli ad apertura laterale.

| MODELLO   | GAS     | CODICE | BRUCIATORI            |                       |              | FORNO      |              | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|---------|--------|-----------------------|-----------------------|--------------|------------|--------------|---------------------|-----------------|-------------|---|
|   |         |        | Ø CORONA ESTERNO (mm) | Ø CORONA INTERNO (mm) | POTENZA (KW) | DIMENSIONI | POTENZA (KW) |                     |                 |             |   |
| <b>Soprapiano</b>   |         |        |                       |                       |              |            |              |                     |                 |             |   |
|  | C-GP910 | LPG    | 19075573              | 450                   | 330          | 27,00      | -            | -                   | 27,00           | 800x930x290 | - |
|   |         | NG     | 19075574              |                       |              |            |              |                     |                 |             |   |
| <b>Con forno</b>  |         |        |                       |                       |              |            |              |                     |                 |             |   |
|  | C-GP911 | LPG    | 19075575              | 450                   | 330          | 27,00      | 665x665x325  | 7,30                | 34,30           | 800x930x850 | - |
|   |         | NG     | 19075576              |                       |              |            |              |                     |                 |             |   |

# Cucine elettriche



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore, disegnate per evitare la penetrazione dei liquidi.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastre in ghisa, 300 x 300 mm, con 4 kW di potenza, perfettamente fissate al piano incassato.
- Regolazione della potenza con commutatore a 7 posizioni.
- Termostato di sicurezza per ogni piastra.
- Ventilatore interno per abbassare la temperatura dei componenti.
- Piano incassato con bordi arrotondati che consentono una facile pulizia.
- Protezione de camino in ghisa smaltata per alte temperature.

- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

### FORNO







- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore per un'ergonomia maggiore.
- Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
- Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.
- Guide su tre livelli con profilo a "U" per impedire la caduta accidentale di griglie o teglie.

- Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Riscaldamento con resistenze in acciaio inox con commutatore per il funzionamento della parte superiore e/o inferiore.
- Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.
- Porta del forno removibile, il che facilita la possibilità di compiere riparazioni.

### TENSIONI

- 400 V - 3N

Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo

|   | MODELLO   | CODICE   | PIASTRA |        | FORNO         |              | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|-----------|----------|---------|--------|---------------|--------------|---------------------|-----------------|---|
|   |           |          | (mm)    | 4,0 kW | DIMENSIONI    | POTENZA (kW) |                     |                 |   |
| <b>Soprapiano</b>   |           |          |         |        |               |              |                     |                 |   |
|  | C-E920    | 19075501 | 300x300 | 2      | -             | -            | 8,00                | 400x930x290     | - |
|  | C-E940    | 19075505 | 300x300 | 4      | -             | -            | 16,00               | 800x930x290     | - |
|  | C-E960    | 19075513 | 300x300 | 6      | -             | -            | 24,00               | 1.200x930x290   | - |
| <b>Con forno</b>  |           |          |         |        |               |              |                     |                 |   |
|  | C-E941    | 19075509 | 300x300 | 4      | GN-2/1        | 6,00         | 22,00               | 800x930x850     | - |
|  | C-E961    | 19075514 | 300x300 | 6      | GN-2/1        | 6,00         | 30,00               | 1.200x930x850   | - |
|  | C-E961 OP | 19075516 | 300x300 | 6      | 1.000x700x290 | 12,00        | 36,00               | 1.200x930x850   | - |



MODELLO OP: Con forno di grande apertura 1.000 x 700 x 290 mm.

# Cucine elettriche piastra con 4 zone di cottura



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore, disegnate per evitare la penetrazione dei liquidi che fuoriescono dalla pentola all'interno del piano cottura.
  - Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
  - Modelli "tuttapietra" in ghisa da 16mm con quattro resistenze/zone indipendenti.
  - Controllo termostatico individuale per ogni resistenza, che permette di lavorare con diversi gradienti di temperatura sulla piastra.
  - Ventilatore interno per abbassare la temperatura dei componenti.
  - Piano incassato con bordi arrotondati che consentono una facile pulizia.
  - Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
  - Accesso ai componenti dalla parte frontale.
  - Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.
- FORNO**
- Forno statico GN 2/1 di facile utilizzo, con i comandi collocati sul pannello superiore per un'ergonomia maggiore.
  - Camera di cottura realizzata interamente in acciaio inox, il che facilita la pulizia e garantisce la massima igiene.
  - Introduzione del vassoio nel senso della larghezza, cosa che facilita la movimentazione.
  - Guide su tre livelli con profilo a "U" per impedire la caduta accidentale di griglie o teglie.
  - Controllo della temperatura con valvola termostatica (125 - 310 °C).
  - Riscaldamento con resistenze in acciaio inox con commutatore per il funzionamento della parte superiore e/o inferiore.
  - Suola nella base del forno in ghisa, di 6 mm, che garantisce prestazioni migliori e la distribuzione uniforme del calore.
  - Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno.
  - Porta del forno removibile, il che facilita la possibilità di compiere riparazioni.




| MODELLO   | CODICE | TUTTAPIASTRA |                 |              | FORNO      |              | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|--------|--------------|-----------------|--------------|------------|--------------|---------------------|-----------------|-------------|---|
|   |        | MISURE       | ZONE DI COTTURA | POTENZA (KW) | DIMENSIONI | POTENZA (KW) |                     |                 |             |   |
| <b>Soprapiano</b>   |        |              |                 |              |            |              |                     |                 |             |   |
|  | C-E910 | 19075495     | 720x720         | 4            | 4x4        | -            | -                   | 16,00           | 800x930x290 | - |
| <b>Con forno</b>  |        |              |                 |              |            |              |                     |                 |             |   |
|  | C-E911 | 19075498     | 720x720         | 4            | 4x4        | GN-2/1       | 6,00                | 22,00           | 800x930x850 | - |

# Cucine a induzione



## Caratteristiche generali

- Superficie in vetroceramica, con spessore di 6 mm, a tenuta ermetica sul piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Zone di cottura delimitate da serigrafia circolare di Ø 280 mm, con 5 kW di potenza in ogni zona, riscaldamento rapido, ottimo per un servizio à la carte.
- Perfetto controllo di cottura grazie al regolatore di energia a 10 livelli di potenza, che permette di lavorare a bassa potenza per le ricette delicate o a piena potenza per un servizio veloce.
- Energia in ingresso solo nella zona in cui appoggia il contenitore, mentre il resto del piano di cottura resta freddo.
- Funziona quando rileva la presenza del contenitore per la cottura. Quando il contenitore viene rimosso, il riscaldamento viene interrotto.
- Come risultato, si ottiene un notevole risparmio energetico (il consumo di energia è ridotto di circa il 50% rispetto ai bruciatori a gas).
- L'ambiente di lavoro è più comodo perché l'energia è concentrata alla base del contenitore che si deve riscaldare, irradiazione e dissipazione di calore sono ridotte, e la temperatura di cottura viene raggiunta rapidamente.
- Sicurezza contro il surriscaldamento. Diagnosi di errori (spie lampeggianti).
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

|   | MODELLO | CODICE   | PIASTRA |      | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|---------|----------|---------|------|---------------------|-----------------|---|
|   |         |          | 5,0 KW  | Ø MM |                     |                 |   |
| <b>Fuochi a induzione</b>   |         |          |         |      |                     |                 |   |
|  | C-I925  | 19075577 | 2       | 280  | 10,00               | 400x930x290     | - |
|  | C-I945  | 19075578 | 4       | 280  | 20,00               | 800x930x290     | - |
| <b>Wok</b>  |         |          |         |      |                     |                 |   |
|  | W-I905  | 19075893 | 1       | 300  | 5,00                | 400x930x290     | - |

# Fry-top



## Caratteristiche generali

- Piani imbottiti fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 da 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Piastre di cottura fabbricate in acciaio dolce da 20 mm di spessore, ad avviamento rapido e potenza elevata.
- Versioni con superficie in cromo da 50 micrometri di spessore per i tre tipi di piastra.
- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (2/3 liscia + 1/3 rigata).
- Modelli a riscaldamento elettrico con resistenze in acciaio inox; temperatura del fondo controllata mediante termostato tra i 100 e i 300 °C.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori a 2 bracci (un bruciatore per modelli con mezzo modulo, due bruciatori separati per modelli a un modulo).
- Modelli a gas con possibilità di controllo termostatico della temperatura (tra 100 e 300 °C) o con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Gas: Accensione piezoelettica dei bruciatori. Tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Le piastre ad un modulo presentano due zone di riscaldamento indipendenti.
- Termostato di sicurezza nei modelli con controllo termostatico.
- Grande velocità di reazione e di recupero della temperatura della piastra.
- Le piastre sono integrate nel piano incassato.
- Il piano a incasso e i bordi e gli angoli arrotondati consentono una facile pulizia.
- Inclinazione della piastra verso la parte anteriore, per facilitare la raccolta di grassi e liquidi.
- Provvista di un foro per la raccolta dei grassi di cottura e di un cassetto per immagazzinarli con una capacità fino a 2 litri a seconda del modello.
- Alzatine paraschizzi sui lati e nella parte posteriore opzionali, facilmente rimovibili.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

### ACCESSORI OPZIONALI





















(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Spatola (\*).
- Paraschizzi (in tre parti per agevolare la pulizia).



(\*) I modelli con superficie cromata sono dotati di spatola

## Fry-top

|   | MODELLO      | GAS       | CODICE               | PIASTRA  |      |         |       | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|--------------|-----------|----------------------|----------|------|---------|-------|---------------------|-----------------|---|
|   |              |           |                      | TIPO (*) | ZONE | (mm)    | DM²   |                     |                 |   |
| <b>Fry-tops-gas</b>   |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
| Valvola max-min   |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
|    | FT-G905 V L  | LPG<br>NG | 19075677<br>19075678 | L        | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|    | FT-G905 V R  | LPG<br>NG | 19075679<br>19075680 | R        | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|    | FT-G910 V L  | LPG<br>NG | 19075705<br>19075706 | L        | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|    | FT-G910 V R  | LPG<br>NG | 19075709<br>19075710 | R        | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|    | FT-G910 V LR | LPG<br>NG | 19075707<br>19075708 | L+R      | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
| Controllo termostatico  |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
|    | FT-G905 L    | LPG<br>NG | 19075669<br>19075671 | L        | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|    | FT-G905 R    | LPG<br>NG | 19075673<br>19075675 | R        | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|    | FT-G910 L    | LPG<br>NG | 19075693<br>19075695 | L        | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|    | FT-G910 R    | LPG<br>NG | 19075701<br>19075703 | R        | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|    | FT-G910 LR   | LPG<br>NG | 19075697<br>19075699 | L+R      | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
| Controllo termostatico e piastra cromata  |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
|  | FT-G905 C L  | LPG<br>NG | 19075661<br>19075663 | L / C    | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|  | FT-G905 C R  | LPG<br>NG | 19075665<br>19075667 | R / C    | 1    | 335x640 | 21,50 | 9,25                | 400x930x290     | - |
|  | FT-G910 C L  | LPG<br>NG | 19075681<br>19075683 | L / C    | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|  | FT-G910 C R  | LPG<br>NG | 19075689<br>19075691 | R / C    | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
|  | FT-G910 C LR | LPG<br>NG | 19075685<br>19075687 | L+R / C  | 2    | 735x640 | 47,00 | 18,50               | 800x930x290     | - |
| <b>Fry-tops - elettriche</b>  |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
| Controllo termostatico  |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
|  | FT-E905 L    | -         | 19075639             | L        | 1    | 335x640 | 21,50 | 7,50                | 400x930x290     | - |
|  | FT-E905 R    | -         | 19075642             | R        | 1    | 335x640 | 21,50 | 7,50                | 400x930x290     | - |
|  | FT-E910 L    | -         | 19075654             | L        | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |
|  | FT-E910 R    | -         | 19075660             | R        | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |
|  | FT-E910 LR   | -         | 19075657             | L+R      | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |
| Controllo termostatico e piastra cromata  |              |           |                      |          |      |         |       |                     |                 |   |
|  | FT-E905 C L  | -         | 19075633             | L / C    | 1    | 335x640 | 21,50 | 7,50                | 400x930x290     | - |
|  | FT-E905 C R  | -         | 19075636             | R / C    | 1    | 335x640 | 21,50 | 7,50                | 400x930x290     | - |
|  | FT-E910 C L  | -         | 19075645             | L / C    | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |
|  | FT-E910 C R  | -         | 19075651             | R / C    | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |
|  | FT-E910 C LR | -         | 19075648             | L+R / C  | 2    | 735x640 | 47,00 | 15,00               | 800x930x290     | - |

## (\*) TIPO DI PIASTRE:

L: Piastra liscia.

R: Piastra rigata.

L+R : Piastra 2/3 liscia - 1/3 rigata.

C: Superficie cromata.

# Griglie



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Griglie in ghisa rimovibili senza di necessità di attrezzi, in sezioni di 170 mm di larghezza.
- Le griglie del barbecue in ferro dolce sono reversibili, con due diverse finiture su ogni lato:
  - Inclinata e forata con scanalature per la carne.
  - Orizzontale e piatta per il pesce e le verdure.
- Le griglie raggiungono temperature molto elevate (400 °C), per cui la superficie del prodotto viene rapidamente sigillata, mantenendo l'interno del cibo molto più sughoso.
- Nei modelli con griglia in acciaio inox, questa è fabbricata con lamiere di AISI-304 a forma di "V" per agevolare la pulizia.
- Provvista di un foro per la raccolta dei grassi di cottura e di un cassetto per immagazzinarli con una capacità fino a 12 litri a seconda del modello (un cassetto nella macchina da mezzo modulo, due cassette in quella da un modulo).
- I cassette di raccolta del grasso consentono di introdurre acqua e grazie all'irraggiamento di calore dei bruciatori a gas o delle resistenze elettriche si genera un vapore da bassa intensità per cui l'arrosto viene cotto in un ambiente con la presenza di vapore.

- Griglie fornite con alzatine rimovibili di 130 mm di altezza in acciaio inox, per evitare spruzzi.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

### MODELLO ELETTRICO DA BANCO

- Gruppi di resistenze schermate in acciaio inossidabile sulle quali è possibile cucinare direttamente (un gruppo di 3 resistenze per i modelli a mezzo modulo e 2 gruppi per i modelli da un modulo).
- Vaschetta per l'acqua di sicurezza. Permette, inoltre, di ottenere l'adeguata umidità per una cottura ottimale dei cibi.

### MODELLO ELETTRICO DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre resistenze schermate in acciaio inossidabile sotto la griglia con deflettore radiante (un gruppo di tre resistenze per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di resistenze mediante un regolatore di energia.

### MODELLO A GAS DA BANCO

- Gruppi di due bruciatori tubolari ad alta efficienza (un gruppo di due bruciatori per i modelli da mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico.

- I bruciatori riscaldano le pietre ceramiche posizionate su una rete di supporto che, a loro volta, permettono una cottura uniforme sulla griglia.

### MODELLO A GAS DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre bruciatori tubolari ad alta efficienza con deflettore radiante (un gruppo di tre bruciatori per i modelli da mezzo modulo e due gruppi per i modelli da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante piezoelettrico. Sono dotati di tubo di accesso per l'accensione manuale.

Accessories inclusi (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)



Spatola speciale a doppio profilo in modelli griglia in ghisa.



Spatola speciale su modelli con griglia in acciaio inox.



| MODELLO                   | GAS | CODICE   | GRIGLIE       |      |          |          |                    | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------------------------|-----|----------|---------------|------|----------|----------|--------------------|---------------------|-----------------|---|
|                           |     |          | TIPO          | ZONE | QUANTITÁ | (mm)     | (DM <sup>2</sup> ) |                     |                 |   |
| <b>Griglie a gas</b>      |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| Da Banco                  |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G905 I                  | LPG | 19078584 | Inox          | 1    | 1        | 340x690  | 24                 | 11                  | 400x930x290     | - |
|                           | NG  | 19081684 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G905                    | LPG | 19078902 | Acciaio dolce | 1    | 2        | 340x690  | 24                 | 11                  | 400x930x290     | - |
|                           | NG  | 19081682 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G910 I                  | LPG | 19078582 | Inox          | 2    | 2        | 680x690  | 48                 | 22                  | 800x930x290     | - |
|                           | NG  | 19081686 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G910                    | LPG | 19078901 | Acciaio dolce | 2    | 4        | 680x690  | 48                 | 22                  | 800x930x290     | - |
|                           | NG  | 19081685 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G915 I                  | LPG | 19081680 | Inox          | 3    | 3        | 1020x690 | 72                 | 33                  | 1200x930x290    | - |
|                           | NG  | 19081681 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G915                    | LPG | 19079204 | Acciaio dolce | 3    | 6        | 1020x690 | 72                 | 33                  | 1200x930x290    | - |
|                           | NG  | 19081639 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| <b>Da Pavimento</b>       |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G9051 I                 | LPG | 19075474 | Inox          | 1    | 1        | 340x690  | 24                 | 11                  | 400x930x850     | - |
|                           | NG  | 19075475 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G9051                   | LPG | 19075476 | Acciaio dolce | 1    | 2        | 340x690  | 24                 | 11                  | 400x930x850     | - |
|                           | NG  | 19075478 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G9101 I                 | LPG | 19075480 | Inox          | 2    | 2        | 680x690  | 48                 | 22                  | 800x930x850     | - |
|                           | NG  | 19075481 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-G9101                   | LPG | 19075482 | Acciaio dolce | 2    | 4        | 680x690  | 48                 | 22                  | 800x930x850     | - |
|                           | NG  | 19075484 |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| <b>Griglie elettriche</b> |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| Da Banco                  |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-E905                    | -   | 19078931 | Inox          | 1    | 1        | 255x640  | 16                 | 5,42                | 400x930x290     | - |
| B-E910                    | -   | 19078922 | Inox          | 2    | 1        | 545x640  | 35                 | 10,84               | 800x930x290     | - |
| <b>Da Pavimento</b>       |     |          |               |      |          |          |                    |                     |                 |   |
| B-E9051 I                 | -   | 19075417 | Inox          | 1    | 1        | 340x690  | 24                 | 7,5                 | 400x930x850     | - |
| B-E9051                   | -   | 19075413 | Acciaio dolce | 1    | 2        | 340x690  | 24                 | 7,5                 | 400x930x850     | - |
| B-E9101 I                 | -   | 19075473 | Inox          | 2    | 2        | 680x690  | 48                 | 15                  | 800x930x850     | - |
| B-E9101                   | -   | 19075470 | Acciaio dolce | 2    | 4        | 680x690  | 48                 | 15                  | 800x930x850     | - |

# Cuocipasta



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 da 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasche integrate nel piano di lavoro, in acciaio inox AISI-316L da 1,5 mm di spessore.
- Vasche di dimensioni 1/1 con 40 litri di capacità. È possibile disporre in maniera diversa cestelli di diverse dimensioni.
- Dotazione standard: 3 cestelli tipo 1/3 per vasca
- Kit opzionali di cestelli tipo 1/4 e tipo 1/6.
- Riempimento della vasca mediante elettrovalvola di ingresso con interruttore a due posizioni: velocità di riempimento media e velocità alta.
- Scarico della vasca mediante rubinetto meccanico a sfera, resistente alle alte temperature, con troppopieno di sicurezza.

- Sistema di sicurezza automatico per interrompere la potenza in caso di assenza di acqua in vasca.
- Gocciolatoio nella parte anteriore per appoggiare i cestelli.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

### MODELLI A GAS

- Con bruciatore in acciaio inox al di fuori della vasca con camera di combustione che consente il riscaldamento sul fondo e sui lati (fino al livello minimo di riempimento).
- Accensione mediante piezoelettrico.

- Riscaldamento controllato da valvola di sicurezza.

### MODELLI ELETTRICI

- Con resistenze in acciaio inox AISI-304 situate nella parte inferiore della vasca, per il riscaldamento diretto dell'acqua.
- Riscaldamento controllato dal regolatore di energia.

### Accessori opzionali

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Kit da 6 cestelli 1/6 quadrati.
- Kit da 6 cestelli 1/6 rotondi.
- Kit da 2 cestelli 1/2.

|                               | MODELLO | GAS | CODICE   | VASCA    |            |                | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|-------------------------------|---------|-----|----------|----------|------------|----------------|---------------------|-----------------|---|
|                               |         |     |          | QUANTITÀ | DIMENSIONI | CESTELLI (1/3) |                     |                 |   |
| <b>Cuocipasta - gas</b>       |         |     |          |          |            |                |                     |                 |   |
|                               | CP-G905 | LPG | 19075585 | 1        | GN-1/1     | 3              | 16,00               | 400x930x850     | - |
|                               |         | NG  | 19075587 |          |            |                |                     |                 |   |
|                               | CP-G910 | LPG | 19075589 | 2        | GN-1/1     | 6              | 32,00               | 800x930x850     | - |
|                               |         | NG  | 19075590 |          |            |                |                     |                 |   |
| <b>Cuocipasta - elettrici</b> |         |     |          |          |            |                |                     |                 |   |
|                               | CP-E905 | -   | 19075581 | 1        | GN-1/1     | 3              | 12,00               | 400x930x850     | - |
|                               |         | -   | 19075584 |          |            |                |                     |                 |   |
|                               | CP-E910 | -   | 19075584 | 2        | GN-1/1     | 6              | 24,00               | 800x930x850     | - |

# Pentole



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox aisi-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Coperchio doppio, incernierato con maniglia frontale, con apertura diagonale a 75°, che permette di tenere aperto il coperchio in qualsiasi posizione.
- Vasca integrata nel piano di lavoro mediante saldatura robotizzata, in acciaio inox aisi-304 con fondo in acciaio inox aisi-316l.
- Riempimento della vasca con acqua calda o fredda attraverso elettrovalvole attivate da un singolo interruttore sul pannello frontale.
- Svuotamento della vasca mediante valvola di sicurezza da 2" con impugnatura in materiale a prova di calore, ad azionamento sicuro e senza sforzo.
- Filtro di scarico della vasca in acciaio inox aisi-304, robusto e affidabile, facile da estrarre.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione ipx5 contro l'acqua.

### MODELLI A RISCALDAMENTO INDIRETTO – BAGNOMARIA

- Camera di alloggiamento della vasca con sistema di riempimento automatico quando si collega la macchina.
- Controllo del livello della camera automatico con sicurezza quadrupla: pressostato per il controllo della pressione nella camera, valvola di sicurezza per la sovrappressione, termostato di limitazione del surriscaldamento nella camera e manometro integrato nel piano di lavoro.
- Spurgatore automatico della camera.
- Il riscaldamento effettuato sul fondo della pentola agisce sull'acqua che si trova nella camera di alloggiamento in modo tale che il vapore generato ad una temperatura di 107 °c riscaldi uniformemente il fondo e i lati della vasca. La temperatura raggiunta è inferiore a quella ottenuta con il riscaldamento diretto.
- Fondo imbottito della vasca per evitare deformazioni.
- Spia di macchina collegata e di macchina in fase di riscaldamento.

### RISCALDAMENTO A GAS:

- Gruppo di bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, controllato dal regolatore di energia e dal pressostato.
- Controllo attraverso regolatore di energia e pressostato che permette un consumo minore di acqua e di energia.
- Accensione del gruppo dei bruciatori mediante piezoelettrico.

### RISCALDAMENTO ELETTRICO:

- Riscaldamento mediante resistenze che si trovano nella parte inferiore della camera a bagno maria.
- Riscaldamento controllato dal regolatore di energia e dal pressostato.

### Funzionamento con pressione

- Coperchio compensato, con chiusura a flangia
- Funzionamento con pressione nella vasca di cottura di 0,3 atmosfere.
- Valvola di sicurezza a sovrappressione, situata sul coperchio.

|   | MODELLO   | HZ.       | CODICE   |          | VASCA      |            | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|---|-----------|----------|----------|------------|------------|---------------------|-----------------|-------------|---|
|   |   |           | LPG      | NG       | Ø X H (mm) | VOLUME (L) |                     |                 |             |   |
| <b>Pentole - gas</b>  |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
| Fuoco diretto   |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
|    |    | M-G910    | 50       | 19075824 | 19075826   | 600x400    | 100                 | 20,00           | 800x930x850 | - |
|   |   |           | 60       | 19075825 | 19075827   |            |                     |                 |             |   |
|    |    | M-G915    | 50       | 19075832 | 19075834   | 600x550    | 150                 | 24,00           | 800x930x850 | - |
|   |   |           | 60       | 19075833 | 19075835   |            |                     |                 |             |   |
|    | M-G920  | 50        | 19075836 | 19075838 | 600x650    | 200        | 24,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075837 | 19075839 |            |            |                     |                 |             |   |
| Fuoco indiretto   |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
|    | M-G910 BM   | 50        | 19075819 | 19075822 | 600x400    | 100        | 20,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075820 | 19075823 |            |            |                     |                 |             |   |
|    | M-G915 BM   | 50        | 19075828 | 19075830 | 600x550    | 150        | 24,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075829 | 19075831 |            |            |                     |                 |             |   |
| Pressione   |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
|  | MP-G910   | 50        | 19075840 | 19075842 | 600x400    | 100        | 20,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075841 | 19075843 |            |            |                     |                 |             |   |
|  | MP-G915   | 50        | 19075845 | 19075846 | 600x550    | 150        | 24,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075844 | 19075847 |            |            |                     |                 |             |   |
|  | MP-G920   | 50        | 19075848 | 19075850 | 600x650    | 200        | 24,00               | 800x930x850     | -           |   |
|   |   | 60        | 19075849 | 19075851 |            |            |                     |                 |             |   |
| <b>Pentole - Elettriche</b>   |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
| Fuoco indiretto   |   |           |          |          |            |            |                     |                 |             |   |
|  |  | M-E910 BM | -        | 19075814 | 600x400    | 100        | 22,00               | 800x930x850     | -           |   |
|  |  | M-E915 BM | -        | 19075817 | 600x550    | 150        | 22,00               | 800x930x850     | -           |   |

# Friggitrici



## Caratteristiche generali

- Piani di lavoro in acciaio inox aisi-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasche integrate nel piano di lavoro.
- Zona fredda sul fondo della vasca che aiuta a conservare per un maggiore lasso di tempo le caratteristiche e la qualità dell'olio usato.
- Controllo della temperatura con valvola termostatica, tra 60 e 200 °c.
- Modelli a gas con tre tubi di riscaldamento longitudinali integrati nella vasca.
- Bruciatori a gas ad alta efficienza.
- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox aisi-304 situate all'interno della vasca e ribaltabili a oltre 90° per consentire una pulizia perfetta.
- Macchine con potenza elevata, messa in servizio veloce ed elevato rapporto potenza- litro (fino a 1,00 kw / litro nei modelli a gas).

- Accensione piezoelettrica nei modelli a gas.
- Termostato di sicurezza su tutti i modelli.
- Scarico dell'olio della vasca mediante rubinetto a sfera, solido e affidabile, resistente alle alte temperature.
- Coperchi singoli per ogni vasca.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione ipx5 contro l'acqua.

### MODELLO CON CONTROLLO DIGITALE:

- Controllo elettronico ad alta precisione della temperatura dell'olio, tra 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Visualizzazione della temperatura (set point). Indicazione della temperatura
- Scheda di controllo timer con allarme sonoro.
- Programma di "melting".

- Friggitrici da 15 litri: 1 cestello grande a vasca (250 x 280 x 100 mm).

### OPTIONAL (vedi pagina degli optional alla fine del capitolo)

- Friggitrici da 21 litri: cestello grande (260 x 330 x 130 mm).
- Friggitrici da 15 litri: cestello piccolo (125 x 280 x 100 mm).

### CESTELLI IN DOTAZIONE

- Friggitrici da 21 litri: 2 cestelli piccoli a vasca (130 x 330 x 130 mm).

|                                 | MODELLO     | HZ. | CODICE   |          | QUANTITÀ | VASCHE     |           | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------------------------------|-------------|-----|----------|----------|----------|------------|-----------|---------------------|-----------------|---|
|                                 |             |     | LPG      | GN       |          | VOLUME (L) | CESTELLI  |                     |                 |   |
| <b>Friggitrici - gas</b>        |             |     |          |          |          |            |           |                     |                 |   |
| 🚚                               | F-G9115     | 50  | 19078845 | 19081732 | 1        | 1x15       | 1 grande  | 15,00               | 400x930x850     | - |
|                                 |             | 60  | 19081730 | 19081733 |          |            |           |                     |                 |   |
| 🚚                               | F-G9215     | 50  | 19081735 | 19081738 | 2        | 2x15       | 2 grande  | 30,00               | 800x930x850     | - |
|                                 |             | 60  | 19081736 | 19081739 |          |            |           |                     |                 |   |
| 🚚                               | F-G9121 R   | 50  | 19075613 | 19075616 | 1        | 1x21       | 2 piccolo | 21,00               | 400x930x850     | - |
|                                 |             | 60  | 19075615 | 19075618 |          |            |           |                     |                 |   |
| 🚚                               | F-G9221 R   | 50  | 19075625 | 19075628 | 2        | 2x21       | 4 piccolo | 42,00               | 800x930x850     | - |
|                                 |             | 60  | 19075627 | 19075630 |          |            |           |                     |                 |   |
| <b>Friggitrici - elettriche</b> |             |     |          |          |          |            |           |                     |                 |   |
| 🚚                               | F-E9115     |     | 19078867 |          | 1        | 1x15       | 1 grande  | 12,00               | 400x930x850     | - |
| 🚚                               | F-E9215     |     | 19081692 |          | 2        | 2x15       | 2 grande  | 24,00               | 800x930x850     | - |
| 🚚                               | F-E9121 R   |     | 19075600 |          | 1        | 1x21       | 2 piccolo | 18,00               | 400x930x850     | - |
|                                 | F-E9121 R D |     | 19075900 |          | 1        | 1x21       | 4 piccolo | 21,00               | 400x930x850     | - |
| 🚚                               | F-E9221 R   |     | 19075606 |          | 2        | 2x21       | 4 piccolo | 36,00               | 800x930x850     | - |


D: Controllo digitale.

# Scaldapatate



## Caratteristiche generali

- Macchina costituita da mezzo modulo con resistenza elettrica mediante lampada a infrarossi.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasca integrata nel piano di lavoro, con una capacità per vaschetta Gastronorm GN-1/1 di 150 mm di altezza.
- Doppio fondo forato in acciaio inox con inclinazione per rimuovere l'olio in eccesso in eccesso e raccogliarlo nel contenitore.
- Mantenimento del calore mediante la lampada a raggi infrarossi situata nella parte posteriore della macchina, azionata dall'interruttore ON/OFF.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

|   | MODELLO | CODICE   | VASCA  | POTENZA (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|---------|----------|--------|--------------|-----------------|---|
|  | MF-E905 | 19075818 | GN-1/1 | 1,00         | 400x930x290     | - |

# Brasiere ribaltabili



## Caratteristiche generali

- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Sistemi di sollevamento della vasca motorizzati o a manovella, con i quali si può sollevare la vasca fino alla posizione verticale, per un completo svuotamento della stessa.
- Versioni con vasche in ghisa e acciaio inox.
- Progettazione delle vasche con angoli arrotondati e senza spigoli, con ampia bocca di erogazione per facilitare tutte le operazioni di cottura e di pulizia.
- Bordo perimetrale per evitare che l'acqua che di condensa fuoriesca.
- Il grande spessore dei fondi delle vasche (8 mm nelle vasche in ghisa e 10 mm nelle vasche in acciaio inox) garantisce una distribuzione omogenea del calore.
- Riempendo la vasca con acqua mediante l'elettrovalvola azionata dall'interruttore nella parte anteriore della macchina. Il tubo di riempimento si trova nella parte posteriore della macchina.

- Coperchio a doppia parete con gocciolatoio nella parte posteriore per reindirizzare l'acqua di condensa all'interno della vasca.
- Sistema di bilanciamento del coperchio con molle. Sistema di compensazione per evitare cadute brusche. Può essere regolato con lo stesso sistema per tutti i moduli.
- Microrinterruttore di blocco che interrompe il riscaldamento quando la vasca si alza.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione ipx5

contro l'acqua.

- Maniglia del coperchio di accesso frontale.
- Modelli a riscaldamento elettrico utilizzano resistenze in acciaio inox poste sotto il fondo della vasca.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori in acciaio sei bracci (otto nella braserie da un modulo e mezzo) azionati e controllati da una valvola di sicurezza con termocoppia.
- Temperatura del fondo della vasca controllata mediante termostato tra i 100 e i 310 °c.

- Il riscaldamento con bruciatori a bracci o mediante resistenze elettriche posizionate sotto la base della vasca e l'elevato spessore del fondo della stessa, assicurano in ogni momento la massima omogeneità di distribuzione della temperatura, garantendo una cottura uniforme.

### TENSIONE PER MODELLI ELETTRICI:

- 400 V 3P + N - richiedi altre tensioni.

| MODELLO                                  | HZ. | CODICE   |          | SISTEMA DI SOLLEVAMENTO | TIPO DE VASCA (*)    | CAPACITÀ (L) | SURFACE   |       | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|-----|----------|----------|-------------------------|----------------------|--------------|-----------|-------|---------------------|-----------------|---|
|  |     | LPG      | GN       |                         |                      |              | (mm)      | (DM²) |                     |                 |   |
| <b>Brasiere ribaltabili - gas</b>        |     |          |          |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-G910 I                                | 50  | 19075867 | 19075876 | Manuale                 | Acciaio Inossidabile | 90           | 730x616   | 45    | 18,00               | 800x930x850     | - |
|  | 60  | 19075869 | 19075878 |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-G910                                  | 50  | 19075879 | 19075885 | Manuale                 | Ghisa                | 90           | 730x616   | 45    | 18,00               | 800x930x850     | - |
|  | 60  | 19075880 | 19075886 |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-G910 IM                               | 50  | 19075870 | 19075873 | Motorizzato             | Acciaio Inossidabile | 90           | 730x616   | 45    | 18,00               | 800x930x850     | - |
|  | 60  | 19075872 | 19075875 |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-G910 M                                | 50  | 19075881 | 19075883 | Motorizzato             | Ghisa                | 90           | 730x616   | 45    | 18,00               | 800x930x850     | - |
|  | 60  | 19075882 | 19075884 |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-G915 IM                               | 50  | 19075887 | 19075890 | Motorizzato             | Acciaio Inossidabile | 120          | 1.130x616 | 70    | 25,00               | 1.200x930x850   | - |
|  | 60  | 19075889 | 19075892 |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| <b>Brasiere ribaltabili - elettriche</b> |     |          |          |                         |                      |              |           |       |                     |                 |   |
| SB-E910 I                                |     | 19075857 |          | Manuale                 | Acciaio Inossidabile | 90           | 730x616   | 45    | 15,00               | 800x930x850     | - |
| SB-E910                                  |     | 19075854 |          | Manuale                 | Ghisa                | 90           | 730x616   | 45    | 15,00               | 800x930x850     | - |
| SB-E910 IM                               |     | 19075860 |          | Motorizzato             | Acciaio Inossidabile | 90           | 730x616   | 45    | 15,00               | 800x930x850     | - |
| SB-E910 M                                |     | 19075863 |          | Motorizzato             | Ghisa                | 90           | 730x616   | 45    | 15,00               | 800x930x850     | - |
| SB-E915 IM                               |     | 19075866 |          | Motorizzato             | Acciaio Inossidabile | 120          | 1.130x616 | 70    | 22,50               | 1.200x930x850   | - |

# Bagno-maria



## Caratteristiche generali

- Vasche integrate nel piano di lavoro, in acciaio inox AISI-304.
- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.
- Vasche che consentono l'inserimento di vaschette Gastronorm di diverse misure, di 150 mm di altezza e delle seguenti dimensioni:
- Mezzo modulo: GN-1/1+1/3, con 22 litri di capacità.
- Un modulo: GN-2/1+(2x1/3), con 44 litri di capacità.
- Piani di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Dotazione standard: 3 traverse per sostegno di vaschette Gastronorm.

- Scarico della vasca mediante estrazione del tubo del troppopieno.
- Regolazione della temperatura dell'acqua mediante termostato tra i 30 e i 90 °C.
- Comandi con base di appoggio protettiva e sistema contro infiltrazioni d'acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata per alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte frontale.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.

### MODELLI A GAS:

- Camera di combustibile isolata, che riduce il surriscaldamento dei componenti.
- Bruciatore in acciaio inossidabile, ad alta efficienza, situato all'esterno della vasca.

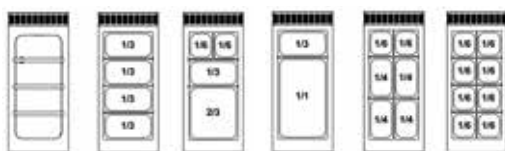
- Accensione mediante piezoelettrico.
- Tubo per accensione manuale alternativa.

### MODELLI ELETTRICI:

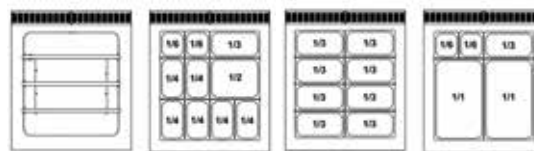
- Resistenze in acciaio inox AISI-304 al di fuori della vasca.
- Termostato di sicurezza nei modelli elettrici.
- 400 V 3P+N. Può essere trasformato in altre tensioni.

### ACCESSORI OPZIONALI

- (vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Colonna d'acqua da posizionare nella parte posteriore della bagno-maria.



bm 905 VASCHE



bm 910 VASCHE

|                                 | MODELLO | GAS | CODICE   | VASCA      |            | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------------------------------|---------|-----|----------|------------|------------|---------------------|-----------------|---|
|                                 |         |     |          | DIMENSIONI | VOLUME (L) |                     |                 |   |
| <b>Bagno-maria - gas</b>        |         |     |          |            |            |                     |                 |   |
|                                 | BM-G905 | LPG | 19075491 | GN-4/3     | 22         | 3,25                | 400x930x290     | - |
|                                 |         | NG  | 19075492 |            |            |                     |                 |   |
|                                 | BM-G910 | LPG | 19075493 | GN-8/3     | 44         | 6,50                | 800x930x290     | - |
|                                 |         | NG  | 19075494 |            |            |                     |                 |   |
| <b>Bagno-maria - elettriche</b> |         |     |          |            |            |                     |                 |   |
|                                 | BM-E905 | -   | 19075487 | GN-4/3     | 22         | 3,00                | 400x930x290     | - |
|                                 | BM-E910 | -   | 19075490 | GN-8/3     | 44         | 6,00                | 800x930x290     | - |



# Elementi neutri








## Caratteristiche generali

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.

- Giunture tagliate a laser, saldature e levigature automatiche. Viti nascoste alla vista.

- Possibilità di installazione di un rubinetto di riempimento o colonna d'acqua nella parte posteriore.

- Rivestimento posteriore del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

|   | MODELLO  | CODICE   | CASSETTI |                             | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|----------|----------|-----------------------------|-----------------|---|
|   |          |          | QUANTITÀ | (mm)                        |                 |   |
|  | EN-9025  | 19048351 | -        | -                           | 200x930x290     | - |
|  | EN-905   | 19075591 | -        | -                           | 400x930x290     | - |
|  | EN-910   | 19075593 | -        | -                           | 800x930x290     | - |
|  | EN-905 C | 19075592 | 1        | 300x590x105 (valido GN-1/1) | 400x930x290     | - |
|  | EN-910 C | 19075594 | 1        | 700x590x105                 | 800x930x290     | - |






(\*) Può essere solo in blocchi centrali a muro senza verticalità.

## Mobili bassi



### Caratteristiche generali


- Realizzati con una solida struttura in acciaio inox AISI-304.
- Viti nascoste alla vista.
- Ad aggancio rapido per servire da supporto agli elementi tipo il piano di lavoro della gamma 900 KORE.
- Possono essere utilizzati come elementi di immagazzinamento aperti.
- Possono essere installate delle porte per trasformarli in mobili chiusi.

|   | MODELLO  | CODICE   | SPORTELLI IN OPZIONE (NON INCLUDE) | CASSETTI | GUIDE (5 LIVELLI) | DIMENSIONI(mm) | € |
|---|----------|----------|------------------------------------|----------|-------------------|----------------|---|
|  | MB-9025  | 19048470 | -                                  | -        | -                 | 200x660x560    | - |
|  | MB-905   | 19018700 | 1                                  | -        | -                 | 400x660x560    | - |
|  | MB-905 C | 19084564 | -                                  | 2        | -                 | 400x660x560    | - |
|   | MB-905 G | 19086897 | 1                                  | -        | 1                 | 400x660x560    | - |
|  | MB-910   | 19022189 | 2                                  | -        | -                 | 800x660x560    | - |
|  | MB-915   | 19020374 | 3                                  | -        | -                 | 1.200x660x560  | - |

### Porte per mobili bassi

Il kit permette che la porta sia reversibile, può essere montata con l'apertura a sinistra o a destra.

Le quantità dei kit porta dipende dal mobile sotto il quale si desiderano montare:





|   | CODICE   | DESCRIZIONE    | € |
|---|----------|----------------|---|
|  | 19040900 | KIT PORTA KORE | - |

# Mobile supporto refrigerato

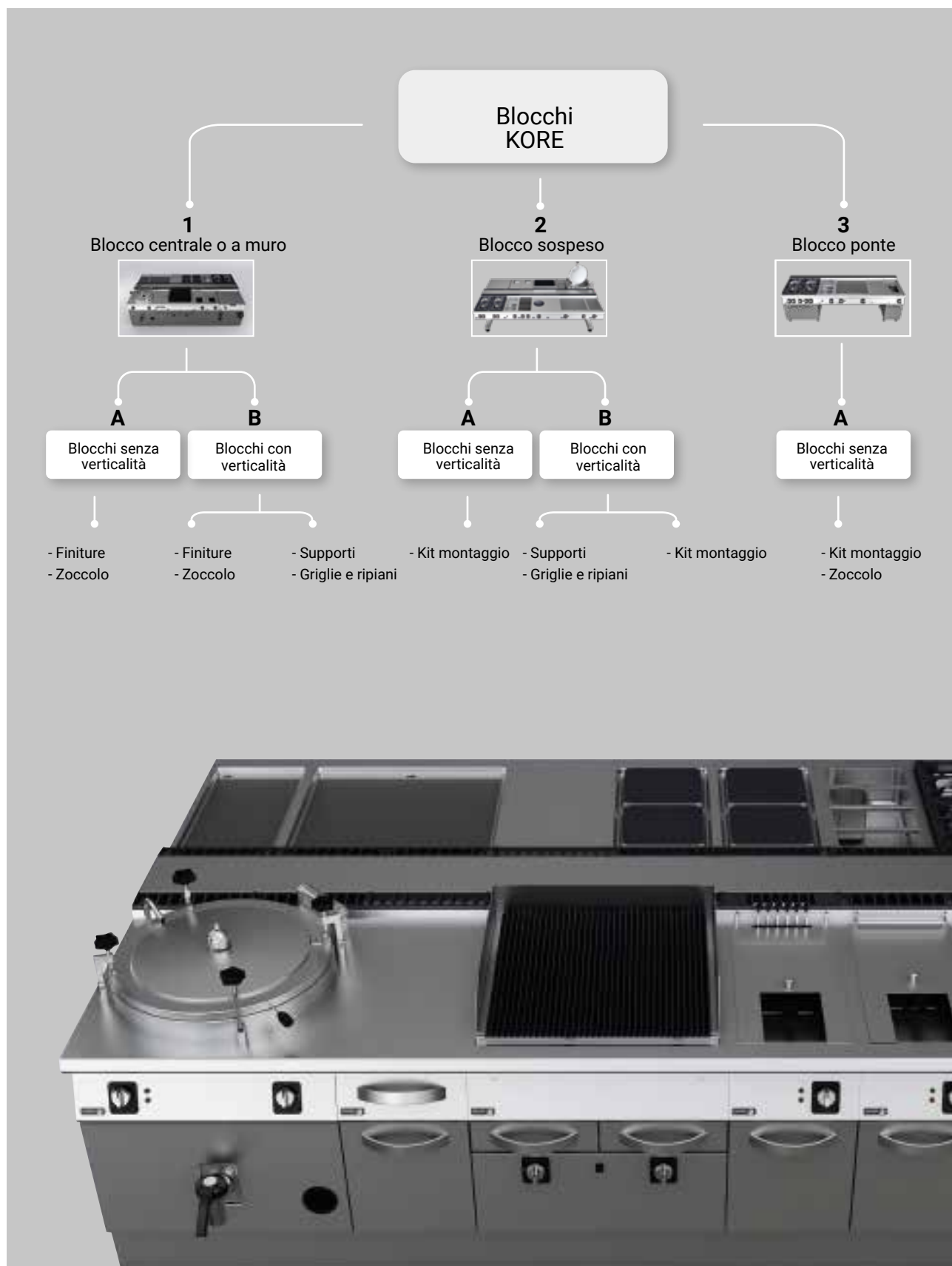


## Caratteristiche generali

- Costruito in acciaio inossidabile AISI-304.
  - Compressore ermetico con condensatore ventilato.
  - Evaporatore con tubo in rame e griglie in alluminio.
  - 50 mm di isolamento con poliuretano iniettato di 40 kg/m<sup>3</sup> di densità.
  - Apertura panoramica della porta e dispositivo automatico di chiusura con apertura fissata a partire da 90°.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza, da 130 mm a 190 mm che permette di regolare l'altezza del tavolo tra 580 e 640 mm.
  - Refrigerazione ad aria forzata.
  - Temperatura di funzionamento: -2 °C, +8 °C, ambiente di 38 °C.
  - Testato in classe climatica 4.
  - Controllo elettronico della temperatura e dello sbrinamento con tramite display.
  - Modelli W con cassetti con capacità per GN 2/3.
  - Modello W2 con cassetto rettangolare e capacità per GN 2/1, dotato di 5 aste di sostegno che ammette diverse combinazioni di teglie GN.
  - Schiena INOX.
- OPTIONAL:**
- Kit di 6 ruote (2 con freno). Montato in fabbrica
  - 60Hz.

| MODELLO   | REFRIGERATORE | HZ. | CODICE   | N° DI PORTE/<br>CASSETTI | CLASSE<br>EFFICIENZA<br>ENERGETICA | CAPACITÀ<br>LORDA<br>(L) | CONSUMO<br>ENERGETICO<br>ANNUALE (KW-H) | POTENZA<br>ELETTRICA<br>(W) | DIMENSIONI<br>(MM) | € |
|---|---------------|-----|----------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|--------------------|---|
| <b>Modelli con porte</b>  |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP9-2G   | R290          | 50  | 19089615 | 2                        | B                                  | 169                      | 714                                     | 250                         | 1.200x900x590      | - |
| <b>Modelli con cassetti 2/3</b>   |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP9-2G W | R290          | 50  | 19089616 | 2 x 2/3                  | B                                  | 169                      | 714                                     | 250                         | 1.200x900x590      | - |
| <b>Modelli con cassetti</b>   |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
| CCP9-2G W2  | R290          | 50  | 19089617 | 2 x GN 2/1               | C                                  | 169                      | 777                                     | 262                         | 1.200x900x590      | - |
| <b>Modelle mit türen</b>  |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP9-3G   | R290          | 50  | 19089618 | 3                        | D                                  | 240                      | 1113                                    | 249                         | 1.600x900x590      | - |
| <b>Modelle mit schubfächern 2/3</b>   |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP9-3G W | R290          | 50  | 19089619 | 3 x GN 1/1               | D                                  | 240                      | 1113                                    | 249                         | 1.600x900x590      | - |



# Blocchi KORE 900





# 1- Blocco centrale o a muro

## A - Blocchi senza verticalità

### Supporti

| TIPO  | TIPO BLOCCO              | DESCRIZIONE  | CODICE   | € |
|---|--------------------------|--|----------|---|
| <b>Pannello liscio singolo per macchina</b>                                       |                          |  |          |   |
|  | BLOCCO CENTRALE O A MURO | Pannello liscio sinistro   | 19081817 | - |
|   |                          | Pannello liscio destro   | 19081818 | - |
|   |                          | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiere ribaltabile all'estremità.                    | 19081819 | - |
|   |                          | Pannello liscio destro per blocco con brasiere ribaltabile all'estremità.                      | 19081820 | - |
| <b>Protezione doppia per ciascun lato del blocco*</b>                             |                          |  |          |   |
|  | BLOCCO CENTRALE          | Protezione laterale blocco Kore 900  | 19081826 | - |
|   |                          | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 sinistra e Kore 900 destra. | 19081827 | - |
|   |                          | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 destra e Kore 900 sinistra. | 19081828 | - |
|   | BLOCCO A MURO            | Protezione laterale sinistra.  | 19081824 | - |
|   |                          | Protezione laterale destra.  | 19081825 | - |

### Griglie e ripiani

| TIPO  | DESCRIZIONE             | CODICE   | € |
|---|-------------------------|----------|---|
| <b>Gas*</b>   |                         |          |   |
|  | Zoccolo gas 1 M         | 19081800 | - |
|   | Zoccolo gas 1,5 M       | 19081789 | - |
|   | Zoccolo gas 2 M         | 19081788 | - |
|   | Zoccolo gas 2,5 M       | 19081787 | - |
|   | Zoccolo gas de 3 M      | 19081786 | - |
|   | Zoccolo gas 3,5 M       | 19081785 | - |
|   | Zoccolo gas 4 M         | 19081784 | - |
|   | Zoccolo gas 4,5 M       | 19081783 | - |
| Zoccolo gas 5 M   | 19081782                | -        |   |
| <b>Elettrico</b>  |                         |          |   |
|  | Zoccolo elettrico 1 M   | 19081809 | - |
|   | Zoccolo elettrico 1,5 M | 19081808 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2 M   | 19081807 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2,5 M | 19081806 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3 M   | 19081805 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3,5 M | 19081804 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4 M   | 19081803 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4,5 M | 19081802 | - |
| Zoccolo elettrico 5 M   | 19081801                | -        |   |

\*Se un solo dispositivo del blocco è a gas, scegliere gli zoccoli a gas.

**1** - Blocco centrale o a muro

**B** - Blocchi con verticalità



# 1 - Blocco centrale o a muro







## B - Blocchi con verticalità

### Supporti

| TIPO  | DESCRIZIONE            | CODICE   | € |
|---|------------------------|----------|---|
| <b>Semplici</b>   |                        |          |   |
|  | Standard               | 19075224 | - |
|   | Standard con attacco   | 19075225 | - |
|   | Standard con rubinetto | 19075226 | - |
| <b>Per apparecchiatura*</b>   |                        |          |   |
|  | Per forno optima       | 19075227 | - |
|   | Per salamandra         | 19075228 | - |

\*Non è possibile collocare le protezioni se è posizionata una brasiera ribaltabile all'estremità.





### Griglie e ripiani

| TIPO  | TIPO SOPORTE   | LARGHEZZA BLOCCO |          |          |          |          |          |
|---|--|------------------|----------|----------|----------|----------|----------|
|   |  | 2M               | 2 1/2M   | 3M       | 3 1/2M   | 4M       | 4 1/2M   |
| <b>Blocco centrale</b>  |  |                  |          |          |          |          |          |
|  | Griglia  |                  |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard                            | 19075320         | 19075321 | 19075322 | 19075323 | 19075324 | 19075325 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075327         | 19075328 | 19075329 | 19075330 | 19075331 | 19075332 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -                | 19075335 | 19075336 | 19075337 | 19075338 | 19075339 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Ripiano  |                  |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard                            | 19075344         | 19075345 | 19075347 | 19075348 | 19075349 | 19075370 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075372         | 19075373 | 19075374 | 19075375 | 19075376 | 19075377 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -                | 19075380 | 19075381 | 19075382 | 19075383 | 19075384 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
| <b>Blocco a muro</b>  |  |                  |          |          |          |          |          |
|  | Griglia  |                  |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard                            | 19075316         | 19075317 | 19075318 | 19075319 | 19075340 | 19075341 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Ripiano  |                  |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard                            | 19075386         | 19075387 | 19075388 | 19075389 | 19075390 | 19075391 |
|   |  | -                | -        | -        | -        | -        | -        |

# 1 - Blocco centrale o a muro



## B - Blocchi con verticalità

### Finiture

| TIPO  | DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|---|----------|---|
| <b>Blocco centrale</b>  |   |          |   |
|    | Pannello liscio sinistro  | 19081769 | - |
|   | Pannello liscio destro  | 19081770 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità                              | 19081771 | - |
|   | Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo                                      | 19081772 | - |
|    | Protezione laterale per blocco centrale Kore 900  | 19081778 | - |
|   | Protezione laterale per blocco centrale misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 sinistra<br>Kore 900 destra | 19081779 | - |
|   | Protezione laterale per blocco centrale misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 destra<br>Kore 900 sinistra | 19081780 | - |
| <b>Blocco a muro</b>  |   |          |   |
|  | Pannello liscio sinistro  | 19081765 | - |
|   | Pannello liscio destro  | 19081766 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità                              | 19081767 | - |
|   | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità                                | 19081768 | - |
|  | Pannello liscio sinistro  | 19081776 | - |
|   | Pannello liscio destro  | 19081777 | - |

\*Non è possibile collocare le protezioni se è posizionata una brasiera ribaltabile all'estremità.

### Zoccolo

| TIPO  | DESCRIZIONE   | CODICE                  | €        |   |
|---|---|-------------------------|----------|---|
|  | Zoccolo gas 1 M   | 19081800                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 1,5 M   | 19081789                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 2 M   | 19081788                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 2,5 M   | 19081787                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 3 M   | 19081786                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 3,5 M   | 19081785                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 4 M   | 19081784                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 4,5 M   | 19081783                | -        |   |
|   | Zoccolo gas 5 M   | 19081782                | -        |   |
|   |  | Zoccolo elettrico 1 M   | 19081809 | - |
|   |   | Zoccolo elettrico 1,5 M | 19081808 | - |
| Zoccolo elettrico 2 M   |   | 19081807                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 2,5 M   |   | 19081806                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 3 M   |   | 19081805                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 3,5 M   |   | 19081804                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 4 M   |   | 19081803                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 4,5 M   |   | 19081802                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 5 M   |   | 19081801                | -        |   |

\*Se un solo dispositivo del blocco è a gas, scegliere gli zoccoli a gas.



## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro

### A - Blocchi senza verticalità



### Finitura

Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Moduli supporto costruiti con profilo in acciaio inossidabile AISI-304 di 4 mm.
- Bracci supporto per sostegno delle macchine fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304.
- Supporti posteriori fabbricati in AISI-304.
- Pannelli lisci di chiusura sia laterali che frontali (se si desidera la finitura con protezione laterale invece del pannello piano, richiedere il kit e consultare).
- Piedini di sostegno.

\* I pezzi sono forniti su misura dopo l'invio del layout della macchina.



| TIPO  | DESCRIZIONE   | CODICE     | € |
|---|---|------------|---|
| <b>Kit montaggio con finitura pannello liscio</b> |   |            |   |
| Blocchi sospesi centrali                          | Kit sospeso centrale Kore 1,5 M   | 19044944   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 2 M   | 19044945   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 2,5 M   | 19044946   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 3 M   | 19044947   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 3,5 M   | 19044948   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 4 M   | 19044949   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 4,5 M   | 19044950   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 5 M   | 19044951   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 5,5 M   | 19044952   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 6 M   | 19044953   | - |
| Blocco a muro sospeso                             | Kit sospeso a muro Kore 1,5 M   | 19044933   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 2 M   | 19044934   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 2,5 M   | 19044935   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 3 M   | 19044936   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 3,5 M   | 19044937   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 4 M   | 19044938   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 4,5 M   | 19044939   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 5 M   | 19044940   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 5,5 M   | 19044941   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 6 M   | 19044942   | - |
| <b>Finitura con protezione laterale</b>           |   |            |   |
| Blocco sospeso centrale o a muro                  | Kit di elementi per dotare un blocco sospeso con sostegni laterali e protezione laterale* | Consultare |   |

\*Aggiungere all'ordine del kit.

## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro


### B - Blocchi con verticalità

#### Supporti

| TIPO   | DESCRIZIONE            | CODICE   | € |
|--|------------------------|----------|---|
|  Semplici             | Standard               | 19075392 | - |
|  | Standard con attacco   | 19075393 | - |
|  | Standard con rubinetto | 19075394 | - |
|  Per apparecchiatura* | Per forno optima       | 19075395 | - |
|  | Per salamandra         | 19075396 | - |

\*Non adatto a blocchi sospesi a muro. Devono essere collocati su elementi neutri da 1 M in ciascun lato.

#### Griglie e ripiani

| TIPO  | TIPO SUPPORTO  | LARGURA BLOQUE |          |          |          |          |          |
|---|--|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|
|   |  | 2M             | 2 1/2M   | 3M       | 3 1/2M   | 4M       | 4 1/2M   |
| <b>Blocchi sospesi Centrali</b>   |  |                |          |          |          |          |          |
|  Griglia | Per due elementi standard                            | 19075398       | 19075399 | 19075400 | 19075401 | 19075402 | 19075403 |
|   | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075405       | 19075406 | 19075407 | 19075408 | 19075409 | 19075420 |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -              | 19075423 | 19075424 | 19075425 | 19075426 | 19075427 |
|  Ripiano | Per due elementi standard                            | 19075436       | 19075437 | 19075438 | 19075439 | 19075440 | 19075441 |
|   | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075443       | 19075444 | 19075445 | 19075446 | 19075447 | 19075448 |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -              | 19075453 | 19075454 | 19075455 | 19075456 | 19075457 |
| <b>Blocchi sospesi muro</b>   |  |                |          |          |          |          |          |
|  Griglia | Per due elementi standard                            | 19075429       | 19075430 | 19075431 | 19075432 | 19075433 | 19075434 |
|   |  | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|  Ripiano | Per due elementi standard                            | 19075459       | 19075460 | 19075461 | 19075462 | 19075463 | 19075464 |
|   |  | -              | -        | -        | -        | -        | -        |

## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro

### B - Blocchi con verticalità

#### Finiture

Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Moduli supporto costruiti con profilo in acciaio inossidabile AISI-304 di 4 mm.
- Bracci supporto per sostegno delle macchine fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304.
- Supporti posteriori fabbricati in AISI-304.

- Pannelli lisci di chiusura sia laterali che frontali (se si desidera la finitura con protezione laterale invece del pannello piano, richiedere il kit e consultare).

- Piedini di sostegno.

\* I pezzi sono forniti su misura dopo l'invio del layout della macchina.

| TIPO  | DESCRIZIONE   | CODICE     | € |
|---|---|------------|---|
| <b>Kit montaggio con finitura pannello liscio</b> |   |            |   |
| Blocco centrale sospeso                           | Kit sospeso centrale Kore 1,5 M   | 19044944   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 2 M   | 19044945   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 2,5 M   | 19044946   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 3 M   | 19044947   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 3,5 M   | 19044948   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 4 M   | 19044949   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 4,5 M   | 19044950   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 5 M   | 19044951   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 5,5 M   | 19044952   | - |
|   | Kit sospeso centrale Kore 6 M   | 19044953   | - |
| Blocco a muro sospeso                             | Kit sospeso a muro Kore 1,5 M   | 19044933   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 2 M   | 19044934   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 2,5 M   | 19044935   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 3 M   | 19044936   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 3,5 M   | 19044937   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 4 M   | 19044938   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 4,5 M   | 19044939   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 5 M   | 19044940   | - |
|   | Kit sospeso a muro Kore 5,5 M   | 19044941   | - |
| Kit sospeso a muro Kore 6 M                       | 19044942  | -          |   |
| <b>Finitura con protezione laterale</b>           |   |            |   |
| Blocco sospeso centrale o a muro                  | Kit di elementi per dotare un blocco sospeso con sostegni laterali e protezione laterale* | Consultare | - |

\*Aggiungere all'ordine del kit.

### 3 - Blocco ponte

#### A - Blocchi senza verticalità





Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Moduli supporto costruiti con profilo in acciaio inossidabile AISI-304 di 4 mm.
  - Bracci supporto per sostegno delle macchine fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304.
  - Supporti posteriori fabbricati in AISI-304.
  - Pannelli lisci di chiusura sia laterali che frontali (se si desidera la finitura con protezione laterale invece del pannello piano, richiedere il kit e consultare).
  - Piedini di sostegno.
- \* I pezzi sono forniti su misura dopo l'invio del layout della macchina.

| TIPO  | DESCRIZIONE  | CODICE   |   |
|---|--|----------|---|
| <b>Kit montaggio</b>  |  |          |   |
|   | Kit ponte per blocco Kore 1 M  | 19044954 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 1,5 M  | 19044955 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 2 M  | 19044956 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 2,5 M  | 19044957 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 3 M  | 19044958 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 3,5 M  | 19044959 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 4 M  | 19044960 | - |
| <b>Finitura exterior</b>  |  |          |   |
| Pannello liscio singolo per macchina<br>           | Pannello liscio sinistro   | 19081817 | - |
|   | Pannello liscio destro   | 19081818 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità                           | 19081819 | - |
|   | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità                             | 19081820 | - |
| Protezione doppia per ciascun lato del blocco*<br> | Protezione laterale per blocco centrale Kore 900   | 19081824 | - |
|   | Protezione laterale per blocco centrale misto Kore 900 e Kore 700: Kore 700 sinistra Kore 900 destra | 19081825 | - |
| <b>Finitura interna</b>   |  |          |   |
|    | Pannello singolo interno per blocco ponte  | 19081993 | - |





#### Zoccolo

| TIPO  | DESCRIZIONE             | CODICE   | € |
|---|-------------------------|----------|---|
| <b>Gas*</b><br>      | Zoccolo gas 0,5 M       | 19081990 | - |
|   | Zoccolo gas 1 M         | 19081800 | - |
|   | Zoccolo gas 1,5 M       | 19081789 | - |
|   | Zoccolo gas 2 M         | 19081788 | - |
|   | Zoccolo gas 2,5 M       | 19081787 | - |
|   | Zoccolo gas 3 M         | 19081786 | - |
|   | Zoccolo gas 3,5 M       | 19081785 | - |
|   | Zoccolo gas 4 M         | 19081784 | - |
|   | Zoccolo gas 4,5 M       | 19081783 | - |
|   | Zoccolo gas 5 M         | 19081782 | - |
| <b>Elettrico</b><br> | Zoccolo elettrico 0,5 M | 19081991 | - |
|   | Zoccolo elettrico 1 M   | 19081809 | - |
|   | Zoccolo elettrico 1,5 M | 19081808 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2 M   | 19081807 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2,5 M | 19081806 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3 M   | 19081805 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3,5 M | 19081804 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4 M   | 19081803 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4,5 M | 19081802 | - |
|   | Zoccolo elettrico 5 M   | 19081801 | - |



\*Se un solo dispositivo del blocco è a gas, scegliere gli zoccoli a gas.

# Accessori




## Accessori per cucine

|   | DESCRIZIONE   | PER I MODELLI                   | CODICE   | € |
|---|---|---------------------------------|----------|---|
|  | Kit colonna d'acqua sinistra KORE                                   |                                 | 19044979 | - |
|   | Kit colonna d'acqua destra KORE                                     |                                 | 19044980 | - |
|  | PIASTRA LISCIA KORE ( 350 x 300 mm)                                 |                                 | 19045076 | - |
|  | Adattatore padella Wok  |                                 | 19045085 | - |
|   | Kit 2 spartifiamma in ottone (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)               | C-G920                          | 19084551 | - |
|   | Kit 2 spartifiamma in ottone alta potenza (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G920 H                        | 19084552 | - |
|  | Kit 4 spartifiamma in ottone (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G940, C-G941, C-GE941         | 19084553 | - |
|   | Kit 4 spartifiamma in ottone alta potenza (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G940 H, C-G941 H              | 19084554 | - |
|   | Kit 6 spartifiamma in ottone (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) | C-G960, C-G961, C-G961 OP       | 19084555 | - |
|   | Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)  | C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H | 19084556 | - |

## Accessori per friggitrice

|   | DESCRIZIONE                      | CODICE   | € |
|---|----------------------------------|----------|---|
|   | Cestello friggitrice 21L grande  | 19045077 | - |
|  | Cestello friggitrice 15L piccolo | 19078478 | - |



## Accessori per fry-top

|   | DESCRIZIONE                   | CODICE   | € |
|---|-------------------------------|----------|---|
|  | Paraschizzi fry-top 0,5M KORE | 19045081 | - |
|  | Paraschizzi fry-top 1M KORE   | 19045082 | - |
|  | Spatola fry-top               | 19045083 | - |



## Accessori per griglie

|   | DESCRIZIONE                                  | CODICE   | € |
|---|--|----------|---|
|  | Spatola barbecue KORE - Griglia Fe           | 19045084 | - |
|  | Spatola barbecue KORE - Griglia Inossidabile | 19058313 | - |


## Accessori per pentole

|   | DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|---|----------|---|
|  | Kit due cestelli perforati per pentole da 100 litri | 19060752 | - |
|   | Kit due cestelli perforati per pentole da 150 litri | 19061190 | - |
|  | Kit pentola per cous cous                           | 19052940 | - |

## Accessori per cuocipasta


| DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|----------|---|
|  Kit cestelli cuocipasta- 6x1/6 quadrati | 19036341 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta - 6x1/6 rotondi | 19036342 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta – 2x1/2         | 19036340 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 40 L - 4 x 1/4  | 19036344 | - |

## Kit cappe alte


| DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|----------|---|
|  Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1/4 M | 19081001 | - |
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1/2 M   | 19080999 | - |
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1 M   | 19080990 | - |
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 900 1 1/2 M   | 19081000 | - |

\* Installabili in tutte le apparecchiature eccetto le friggitrici elettriche.

## Accessori per bagno maria

| DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|----------|---|
|  Kit rubinetto di riempimento sin KORE | 19044981 | - |
| Kit rubinetto di riempimento des KORE   | 19044982 | - |

## Macchine con ruote

| DESCRIZIONE  | CODICE   | € |
|--|----------|---|
|  Kit 4 ruote KORE | 19044983 | - |
| Kit 2 ruote fisse KORE   | 19044985 | - |

## Trasformazioni ad altre tensioni (\*)

Gli apparecchi versione nave, 400 V - Trifase senza neutro, dovranno essere richiesti indicando:

- Codice della macchina standard - AD 400 V 3P+N.

- Nota che indica la destinazione: 440 V Trifase senza neutro.

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | BWE<br>700-900 | FT-E<br>705-905 | FT-E<br>710-910 | B-E9051 | B-E9101 | F-E7<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>F-E7 | SP-E 710<br>MANUALE | CP-E 7,9<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>CP-E 7,9 | M-E 710 | F-E 9<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>F-E 9 | SP-E 91X<br>MANUALE | M-E 910 | SP-E 91<br>MOTORIZZA-<br>TE | € |
|--|----------|----------------|-----------------|-----------------|---------|---------|-------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|------------------------|---------|--------------------|---------------------|---------------------|---------|-----------------------------|---|
| Kit nave 16A   | 19087491 | 1              | 1               | 2               |         |         |                   |                    |                     |                       |                        |         |                    |                     |                     |         |                             | - |
| Kit nave 16A con<br>Regolatore di energia                | 19089410 |                |                 |                 | 1       | 2       |                   |                    |                     |                       |                        |         |                    |                     |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A   | 19087492 |                |                 |                 |         |         | 1                 | 2                  | 1                   |                       |                        |         |                    |                     |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A con<br>Regolatore di energia                | 19087493 |                |                 |                 |         |         |                   |                    |                     | 1                     | 2                      | 1       |                    |                     |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A   | 19087494 |                |                 |                 |         |         |                   |                    |                     |                       |                        |         | 1                  | 2                   | 1                   |         |                             | - |
| Kit nave con<br>Trasformatore                            | 19057294 |                |                 |                 |         |         |                   |                    |                     |                       |                        |         |                    |                     |                     | 1       | 1                           | - |
| 230 III - Trasformazione a<br>230 V trifase senza neutro | (*)      |                |                 |                 |         |         |                   |                    |                     |                       |                        |         |                    |                     |                     |         |                             | - |
| 230 1N- Trasformazione a<br>230 V monofase               | (*)      |                |                 |                 |         |         |                   |                    |                     |                       |                        |         |                    |                     |                     |         |                             | - |

(\*) : Consultare l'esistenza della versione per questa tensione.



Massimo rendimento  
in uno spazio ridotto.



Scopri!



Accesso al sito web



Video commerciale



Opuscolo commerciale

# Gamma 700

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Cucine a gas .....                   | 063 |
| Cucine fuochi + tuttapiastra .....   | 065 |
| Cucine a gas tuttapiastra.....       | 066 |
| Cucine per paella.....               | 067 |
| Cucine elettriche .....              | 068 |
| Cucine elettriche tuttapiastra ..... | 069 |
| Cucine a induzione.....              | 070 |
| Fry-tops.....                        | 071 |
| Griglie.....                         | 073 |
| Cuocipasta.....                      | 075 |
| Pentole.....                         | 076 |
| Friggitrici.....                     | 077 |
| Scaldapatate.....                    | 078 |
| Brasiere ribaltabili .....           | 079 |
| Bagnomaria .....                     | 080 |
| Elementi neutri .....                | 081 |
| Mobili bassi .....                   | 082 |
| Mobile supporto refrigerato.....     | 083 |
| Kore 700 blocchi .....               | 084 |
| Accessori.....                       | 093 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte  
per essere collegate alle pressioni indicate:  
LPG: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm<sup>2</sup>













# Cucine a gas



## Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
  - Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
  - Griglie doppie di 397 x 580 mm (397 x 290 per ciascun bruciatore) che permettono di utilizzare pentole e padelle di grande formato. La distanza ridotta tra le nervature centrali da 75 mm permette di appoggiare pentole con un diametro ridotto (8 cm) evitando il rischio di rovesciamento dei recipienti di piccolo formato.
  - Le griglie sono fabbricate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle alte temperature).
  - Bruciatori e spartifiamma a doppia corona in ghisa nichelata che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche quelle di grande formato. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un solo punto e si ottimizza il passaggio di energia al prodotto.
  - Bruciatori con diverse potenze che si adattano ai recipienti e all'utilizzo con diversi alimenti:
    - 5,25 kW (Ø 100 mm),
    - 8,0 kW (Ø 120 mm)
  - Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
  - Bruciatori pilota a basso consumo e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
  - Condutture del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
  - Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
  - Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
  - Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- FORNO**
- Possibilità di scegliere tra un forno statico GN 2/1 o panoramico in stile inglese da 860x570x410 mm con sportello a due battenti con apertura laterale; o elettrico in formato GN 2/1.
  - Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
  - Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
  - Riscaldamento:
    - Gas: Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
    - Elettrico: Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
  - Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
  - Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
  - Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
  - Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
  - Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
  - Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
  - Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.
- Optional (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Piastra da collocare sui bruciatori da 5,25kW.
  - Colonna d'acqua.
  - Spartifiamma in ottone.

| MODELLO  | GAS | CODICE   | GRIGLIE<br>(mm) | BRUCIATORI |      | FORNO       |              | POTENZA<br>TOTALE (kW) | DIMENSIONI   | € |
|--|-----|----------|-----------------|------------|------|-------------|--------------|------------------------|--------------|---|
|  |     |          |                 | 5,25 kW    | 8 kW | DIMENSIONI  | POTENZA (kW) |                        |              |   |
| <b>Soprapiano</b>  |     |          |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G720     | LPG | 19068008 | 397x290         | 2          | -    | -           | -            | 10,50                  | 400x730x290  | - |
|  | GN  | 19074175 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G720 H   | LPG | 19068057 | 397x290         | -          | 2    | -           | -            | 16,00                  | 400x730x290  | - |
|  | GN  | 19074760 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G740     | LPG | 19060614 | 397x290         | 3          | 1    | -           | -            | 23,75                  | 800x730x290  | - |
|  | GN  | 19073557 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G740 H   | LPG | 19068058 | 397x290         | -          | 4    | -           | -            | 32,00                  | 800x730x290  | - |
|  | GN  | 19074761 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G760     | LPG | 19068059 | 397x290         | 4          | 2    | -           | -            | 37,00                  | 1200x730x290 | - |
|  | GN  | 19074762 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G760 H   | LPG | 19068110 | 397x290         | -          | 6    | -           | -            | 48,00                  | 1200x730x290 | - |
|  | GN  | 19074763 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| <b>Forno statico gas GN 2/1</b>  |     |          |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G741   | LPG | 19058530 | 397x290         | 3          | 1    | GN-2/1      | 8,60         | 32,35                  | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19073558 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G741 H | LPG | 19068112 | 397x290         | -          | 4    | GN-2/1      | 8,60         | 40,60                  | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074765 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G761   | LPG | 19071404 | 397x290         | 4          | 2    | GN-2/1      | 8,60         | 45,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19073560 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-G761 H | LPG | 19071463 | 397x290         | -          | 6    | GN-2/1      | 8,60         | 56,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074766 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| <b>Forno gas u.K.</b>  |     |          |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-GB761  | LPG | 19074812 | 397x290         | 4          | 2    | 860X570X410 | 8,60         | 45,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074813 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| C-GB761 R  | LPG | 19074814 | 397x290         | 4          | 2    | 860X570X410 | 8,60         | 45,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074815 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| C-GB761 H  | LPG | 19074816 | 397x290         | -          | 6    | 860X570X410 | 8,60         | 56,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074817 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| C-GB761 RH   | LPG | 19074819 | 397x290         | -          | 6    | 860X570X410 | 8,60         | 56,60                  | 1200x730x850 | - |
|  | GN  | 19074820 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| <b>Forno statico elettrico GN 2/1</b>  |     |          |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
|  C-GE741  | LPG | 19074821 | 397x290         | 3          | 1    | GN-2/1      | 6,00         | 29,75                  | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074822 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |
| C-GE741 H  | LPG | 19074823 | 397x290         | -          | 4    | GN-2/1      | 6,00         | 38,00                  | 800x730x850  | - |
|  | GN  | 19074824 |                 |            |      |             |              |                        |              |   |

MODELLO H: Modelli speciali con bruciatori ad alta potenza.

MODELLO R: Modello con ruote.

# Cucine fuochi + tuttapiastra



## Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Griglie doppie di 397 x 580 mm (397 x 290 per ciascun bruciatore) che permettono di utilizzare pentole e padelle di grande formato. La distanza ridotta tra le nervature centrali da 75 mm permette di appoggiare pentole con un diametro ridotto (8 cm) evitando il rischio di rovesciamento dei recipienti di piccolo formato.
- Le griglie sono fabbricate in ghisa smaltata RAAF (resistente ai prodotti alcalini, agli acidi, al fuoco e alle alte temperature).
- Bruciatori e spartifiamma a doppia corona in ghisa nichelata che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma sul fondo delle pentole, anche quelle di grande formato. In questo modo si evita l'accumulo di calore in un solo punto e si ottimizza il passaggio di energia al prodotto.
- Bruciatori con diverse potenze che si adattano ai recipienti e all'utilizzo con diversi alimenti:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm),
  - 8,0 kW (Ø 120 mm)

- Posizione univoca dei bruciatori, che ne facilita il riposizionamento, ad esempio dopo la pulizia.
- Mezza piastra in ghisa da 10 mm di spessore con angoli arrotondati, di 400 x 580 mm e parte centrale da 210 mm di diametro.
- Bruciatore in posizione inferiore alla piastra da 5,25 kW.
- Bruciatori pilota a basso consumo e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
- Condutture del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle

griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.

### FORNO

- Forno statico della grandezza GN 2/1.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.

- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controspartello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione. Optional (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Piastra da collocare sui bruciatori da 5,25 kW.
  - Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

| MODELLO           | GAS | CODICE   | BRUCIATORI |      | PIASTRA<br>5,25 kW | FORNO<br>8,6 kW | POTENZA TOTALE<br>(kW) | ELEMENTI<br>NEUTRI | DIMENSIONI   | € |
|-------------------|-----|----------|------------|------|--------------------|-----------------|------------------------|--------------------|--------------|---|
|                   |     |          | 5,25 kW    | 8 kW |                    |                 |                        |                    |              |   |
| <b>Soprapiano</b> |     |          |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G730-I          | LPG | 19073679 | 1          | 1    | Sinistra           | -               | 18,50                  | -                  | 800x730x290  | - |
|                   | GN  | 19074769 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G730-D          | LPG | 19073680 | 1          | 1    | Destra             | -               | 18,50                  | -                  | 800x730x290  | - |
|                   | GN  | 19074771 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G750            | LPG | 19070794 | 2          | 2    | Centro             | -               | 31,75                  | -                  | 1200x730x290 | - |
|                   | GN  | 19074772 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| <b>Con forno</b>  |     |          |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G731-I          | LPG | 19073681 | 1          | 1    | Sinistra           | 1               | 27,1                   | -                  | 800x730x850  | - |
|                   | GN  | 19074773 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G731-D          | LPG | 19073682 | 1          | 1    | Destra             | 1               | 27,1                   | -                  | 800x730x850  | - |
|                   | GN  | 19074775 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |
| C-G751            | LPG | 19074776 | 2          | 2    | Centro             | 1               | 40,35                  | 1                  | 1200x730x850 | - |
|                   | GN  | 19074777 |            |      |                    |                 |                        |                    |              |   |

# Cucine a gas tuttapiastra



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
  - Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
  - Piastra in ghisa di 10 mm di spessore dotata di angoli arrotondati.
  - Dimensioni della piastra: 800 x 580 mm.
  - Parte centrale da 300 mm di diametro.
  - Pietra refrattaria all'interno per migliorare l'utilizzo e la distribuzione del calore.
  - Temperature differenziate: 500 °C al centro e 200 °C in prossimità dei lati.
  - Bruciatore spartifiamma a doppia corona in ghisa che assicurano l'uniformità e la distribuzione termica della fiamma.
  - Potenza del bruciatore: 8,4 kW.
  - Pilota a basso consumo e termocoppia posizionati nel corpo del bruciatore per una maggiore protezione.
  - Conduzioni del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilita la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
  - Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
  - Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
  - Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- FORNO**
- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
  - Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
  - Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
  - Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
  - Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
  - Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
  - Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
  - Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
  - Guarnizione in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
  - Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
  - Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

| MODELLO           | GAS | CODICE   | PIASTRA (mm) | BRUCIATORI<br>8,4 kW | FORNO      |              | POTENZA TOTALE<br>(kW) | DIMENSIONI  | € |
|-------------------|-----|----------|--------------|----------------------|------------|--------------|------------------------|-------------|---|
|                   |     |          |              |                      | DIMENSIONI | POTENZA (kW) |                        |             |   |
| <b>Soprapiano</b> |     |          |              |                      |            |              |                        |             |   |
| C-G710            | LPG | 19070754 | 800x580      | 1                    | -          | -            | 8,4                    | 800x730x290 | - |
|                   | GN  | 19073645 |              |                      |            |              |                        |             |   |
| <b>Con forno</b>  |     |          |              |                      |            |              |                        |             |   |
| C-G711            | LPG | 19073088 | 800x580      | 1                    | GN-2/1     | 8,60         | 17                     | 800x730x850 | - |
|                   | GN  | 19074767 |              |                      |            |              |                        |             |   |



# Cucine per paella



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Bruciatore a doppia corona con quattro file di fiamma ciascuna che assicura l'uniformità e la distribuzione della fiamma sul fondo della padella.
- Bruciatore pilota a basso consumo e termocoppia.
- Condotte del gas in tubo flessibile in acciaio inossidabile che facilitano la manipolazione interna ai fini della manutenzione.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura allo stesso livello delle griglie che ne facilita la manovrabilità e l'appoggio dei recipienti, anche di grandi dimensioni.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.

### FORNO MONOFUOCO

- Forno monofuoco statico di 665 x 665 x 325 mm con i comandi posizionati sul pannello superiore.

- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile situato sulla parte posteriore, funzionamento con gradiente di temperatura. Bruciatore pilota di accensione, accensione piezoelettrica e termocoppia.
- Sportello a due battenti con apertura laterale.

| MODELLO           | GAS | CODICE   | BRUCIATORI     |                 |              | FORNO       |              | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI  | € |
|-------------------|-----|----------|----------------|-----------------|--------------|-------------|--------------|---------------------|-------------|---|
|                   |     |          | CORONA ESTERNO | CORONA INTERIOR | POTENZA (kW) | DIMENSIONI  | POTENZA (kW) |                     |             |   |
| <b>Soprapiano</b> |     |          |                |                 |              |             |              |                     |             |   |
| C-GP710           | LPG | 19074804 | 450            | 330             | 27           | -           | -            | 27,00               | 800x730x290 | - |
|                   | GN  | 19074806 |                |                 |              |             |              |                     |             |   |
| <b>Con forno</b>  |     |          |                |                 |              |             |              |                     |             |   |
| C-GP711           | LPG | 19074808 | 450            | 330             | 27           | 665x665x325 | 7,30         | 34,30               | 800x730x850 | - |
|                   | GN  | 19074811 |                |                 |              |             |              |                     |             |   |

# Cucine elettriche



## Caratteristiche generali

- Piano pressato dotato di spigoli arrotondati, fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore, creati per evitare la penetrazione nel piano cottura dei liquidi fuoriusciti dalle pentole.
- Ripiano incassato con spigoli arrotondati che consentono una pulizia facile.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Piastre riscaldanti in ghisa,
  - CIRCOLARI da 223 Ø (2,6 kW), ermeticamente fissate nel ripiano incassato.
  - QUADRATE da 230x230 Ø (2,6 kW), ermeticamente fissate nel ripiano incassato.
- Regolazione della potenza mediante selettore dotato di 7 posizioni.
- Protezione da sovratemperatura in ciascuna piastra.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Collegamento facile e conforme agli standard vigenti.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

### FONRO







- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.

- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento per evitare il rovesciamento delle griglie.
- Controllo termostatico della temperatura (125 - 310 °C).
- Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.

- Giuntura di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

### Voltaggio

- 400V 3P+N.
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

| MODELLO   | CODICE   | PIASTRA |        | FONRO      |              | POTENZA TOTALE (kW) | ELEMENTI NEUTRI | DIMENSIONI   | € |
|---|----------|---------|--------|------------|--------------|---------------------|-----------------|--------------|---|
|   |          | (mm)    | 2,6 kW | DIMENSIONI | POTENZA (kW) |                     |                 |              |   |
| <b>Piastre circolari</b>  |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
| Soprapiano  |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
|  C-E720  | 19068321 | 223     | 2      | -          | -            | 5,20                | -               | 400x730x290  | - |
|  C-E740  | 19067975 | 223     | 4      | -          | -            | 10,40               | -               | 800x730x290  | - |
| C-E760  | 19068322 | 223     | 6      | -          | -            | 15,60               | -               | 1200x730x290 | - |
| Con forno   |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
|  C-E741  | 19068498 | 223     | 4      | GN-2/1     | 6            | 16,40               | -               | 800x730x850  | - |
| C-E761  | 19068645 | 223     | 6      | GN-2/1     | 6            | 21,60               | 1               | 1200x730x850 | - |
| <b>Piastre quadrate</b>   |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
| Soprapiano  |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
|  C-E720Q | 19072313 | 230x230 | 2      | -          | -            | 5,20                | -               | 400x730x290  | - |
|  C-E740Q | 19072312 | 230x230 | 4      | -          | -            | 10,40               | -               | 800x730x290  | - |
| Con forno   |          |         |        |            |              |                     |                 |              |   |
|  C-E741Q | 19071619 | 230x230 | 4      | GN-2/1     | 6            | 16,40               | -               | 800x730x850  | - |

# Cucine elettriche piastra con 4 zone di cottura



## Caratteristiche generali

- Piani pressati dotati di spigoli arrotondati, fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore, creati per evitare la penetrazione nel piano cottura dei liquidi fuoriusciti dalle pentole.
- Piani incassati con spigoli arrotondati che consentono una pulizia facile.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Modello con quattro resistenze sotto la piastra da 13CrMo4 di 16 mm di spessore, distribuite in modo tale scaldare in modo indipendente le quattro zone della piastra. Dimensioni della piastra: 720 x 455 mm.
- Controllo della potenza a 7 posizioni per ciascuna resistenza che consente di cucinare con diversi gradienti termici
- Potenza da 2,6 kW per ciascuna zona.
- Protezione in caso di sovratemperatura di ciascuna zona.
- Termostato che attiva la ventola di raffreddamento dei componenti elettrici
- Termostato di sicurezza che interrompe il funzionamento della macchina in caso di sovratemperatura dei

componenti elettrici.

- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Collegamento facile e conforme agli standard vigenti.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

### FORNO

- Forno statico GN 2/1 facile da usare dotato di comandi posizionati sul pannello superiore che assicurano una maggiore ergonomia.
- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Guide a barra con sistema antiribaltamento

per evitare il rovesciamento delle griglie.

- Controllo termostatico della temperatura (125 - 310 °C).
- Riscaldamento mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile con commutatore selettore per il funzionamento della zona superiore e/o inferiore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ferro che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Guarnizione di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Struttura del forno e controsportello incassati per assicurare una migliore chiusura del forno.
- Sportello del forno rimovibile per facilitare la manutenzione.

Voltaggio

- 400 V 3P+N.
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

| MODELLO           | CODICE   | TUTTAPIASTRA |                 |              | FORNO      |              | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI  | € |
|-------------------|----------|--------------|-----------------|--------------|------------|--------------|---------------------|-------------|---|
|                   |          | MISURE       | ZONE DI COTTURA | POTENZA (kW) | DIMENSIONI | POTENZA (kW) |                     |             |   |
| <b>Soprapiano</b> |          |              |                 |              |            |              |                     |             |   |
| C-E710            | 19068530 | 720 x 455    | 4               | 4X2,60       | -          | -            | 10,40               | 800x730x290 | - |
| <b>Con forno</b>  |          |              |                 |              |            |              |                     |             |   |
| C-E711            | 19068566 | 720 x 455    | 4               | 4X2,60       | GN-2/1     | 6,00         | 16,40               | 800x730x850 | - |

# Cucine a induzione



## Caratteristiche generali

- Superficie in vetroceramica dallo spessore di 6 mm, sigillata ermeticamente al ripiano in acciaio inossidabile AISI-304 dello spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Zone cottura delimitate mediante serigrafia circolare da Ø 260 mm, con 5 kW di potenza in ogni zona, a riscaldamento veloce, ideali per un servizio à la carte.
- Controllo perfetto della cottura grazie al regolatore di energia a 10 livelli di potenza che consente di cucinare a bassa potenza per alimenti delicati o a massima potenza per un servizio veloce.
- Apporto di energia solo nella zona a contatto con il recipiente, il resto della superficie in vetroceramica si mantiene fredda.
- Attivazione al momento del rilevamento di un recipiente di cottura. Interruzione del calore al momento della rimozione del recipiente.
- Garanzia di un importante risparmio energetico (il consumo di energia si riduce del 50% circa rispetto ai bruciatori a gas).
- Il piano di cottura e l'ambiente di lavoro sono maggiormente confortevoli, poiché l'energia si concentra sulla base del recipiente da scaldare, si riduce l'irraggiamento e la dispersione del calore e la temperatura di cottura si raggiunge più velocemente.
- Prevenzione del rischio di surriscaldamento. Rilevamento degli errori mediante spia lampeggiante.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

### Voltaggio

- 400 V 3P
- Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

| MODELLO                   | CODICE   | PIASTRA |        | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI  | € |
|---------------------------|----------|---------|--------|---------------------|-------------|---|
|                           |          | (mm)    | 5,0 KW |                     |             |   |
| <b>Fuochi a induzione</b> |          |         |        |                     |             |   |
| C-I725                    | 19057292 | 300     | 2      | 10,00               | 400x730x290 | - |
| C-I745                    | 19057293 | 300     | 4      | 20,00               | 800x730x290 | - |
| <b>Wok</b>                |          |         |        |                     |             |   |
| W-I705                    | 19074716 | 300     | 1      | 5,00                | 400x730x290 | - |



# Fry-top



## Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Piastre fabbricate in acciaio dolce di 12 o 15 mm di spessore, con messa a regime veloce e potenza elevata.
- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (2/3 liscia + 1/3 rigata).
- Versioni con superficie in cromo da 50 micron di spessore per le tre tipologie di piastre.
- Modelli a riscaldamento elettrico mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile, temperatura controllata mediante termostato, tra 100 e 300 °C.
- Modelli a riscaldamento a gas con bruciatori altamente efficienti (bruciatori indipendenti per i modelli a un modulo).
- Modelli a gas con versioni dotate di controllo termostatico della temperatura (tra 100 e 300 °C) o con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico. Le versioni a gas, quindi, non necessitano di elettricità per l'installazione. Sono dotate di tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Le piastre a un modulo sono dotate di due zone riscaldanti indipendenti.
- Velocità di reazione e di recupero della temperatura sulla piastra.
- Le piastre sono saldate sul ripiano incassato.
- Il posizionamento a incasso e gli spigoli e arrotondati assicurano una pulizia facile.
- Inclinazione in avanti della piastra per facilitare la raccolta di grassi e liquidi.
- Dotate di un foro per la raccolta del grasso di cottura e di un cassetto con capacità massima di 2 litri secondo il modello.
- Alzatine antischizzi laterali e posteriori come optional, facili da rimuovere.
- Protezione del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

Optional (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Raschietto(\*)

- Alzatina antischizzi (in tre pezzi per agevolarne la pulizia)






(\*) I modelli con superficie cromata hanno il raschietto in dotazione.

Voltaggio nei modelli elettrici

- 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.



(\*) I modelli con superficie cromata sono dotati di spatola

| MODELLO   | GAS           | CODICE | PIASTRA  |       |      |                 | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|---------------|--------|----------|-------|------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------|---|
|   |               |        | TIPO     | ZONE  | (mm) | dm <sup>2</sup> |                     |                 |             |   |
| <b>Fry tops gas</b>   |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
| Valvola máx-min   |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|     | FT-G705 V L   | LPG    | 19068811 | L     | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074756 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|     | FT-G710 V L   | LPG    | 19068518 | L     | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074757 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|     | FT-G705 V R   | LPG    | 19073230 | R     | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19076381 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G710 V R   | LPG    | 19073233 | R     | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074830 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G710 V L+R | LPG    | 19074841 | L+R   | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074842 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
| Controllo termostatico  |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|    | FT-G705 L     | LPG    | 19030765 | L     | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074843 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|    | FT-G710 L     | LPG    | 19029450 | L     | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074844 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G705 R     | LPG    | 19074845 | R     | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073228 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G710 R     | LPG    | 19073231 | R     | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074758 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|  | FT-G710 L+R   | LPG    | 19073232 | L+R   | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19074846 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
| Controllo termostatico e piastra cromata  |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|  | FT-G705 C L   | LPG    | 19073059 | L/C   | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073189 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|  | FT-G710 C L   | LPG    | 19072626 | L/C   | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073222 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G705 C R   | LPG    | 19073210 | R/C   | 1    | 328x468         | 15,40               | 7,50            | 400x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073221 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G710 C R   | LPG    | 19073211 | R/C   | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073223 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-G710 C L+R | LPG    | 19073212 | L+R/C | 2    | 728x468         | 34,10               | 15,00           | 800x730x290 | - |
|   |               | GN     | 19073224 |       |      |                 |                     |                 |             |   |
| <b>Fry tops elettriche</b>  |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
| Controllo termostatico  |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|  | FT-E705 L     | -      | 19058922 | L     | 1    | 328x468         | 15,40               | 5,00            | 400x730x290 | - |
|  | FT-E710 L     | -      | 19029261 | L     | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |
|   | FT-E705 R     | -      | 19074847 | R     | 1    | 328x468         | 15,40               | 5,00            | 400x730x290 | - |
|  | FT-E710 R     | -      | 19074848 | R     | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |
|   | FT-E710 L+R   | -      | 19073218 | L+R   | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |
| Controllo termostatico e piastra cromata  |               |        |          |       |      |                 |                     |                 |             |   |
|   | FT-E705 C R   | -      | 19074850 | R/C   | 1    | 328x468         | 15,40               | 5,00            | 400x730x290 | - |
|  | FT-E710 C R   | -      | 19074852 | R/C   | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |
|  | FT-E705 C L   | -      | 19074849 | L/C   | 1    | 328x468         | 15,40               | 5,00            | 400x730x290 | - |
|   | FT-E710 C L   | -      | 19074851 | L/C   | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |
|   | FT-E710 C L+R | -      | 19074853 | L+R/C | 2    | 728x468         | 34,10               | 10,00           | 800x730x290 | - |

# Griglie



## Caratteristiche generali

- Piani incassati fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Griglie in ghisa rimovibili senza l'ausilio di strumenti, in sezioni da 170 mm di larghezza.
- Le griglie in ghisa sono reversibili, dotate di due finiture diverse su ciascun lato:
- Inclinata e scanalata con zigrinature per la carne;
- Orizzontale e piatta per pesce e verdure
- Queste griglie raggiungono una temperatura elevata (400 °C), assicurando una sigillatura veloce della superficie del prodotto e una maggiore succosità del cibo.
- Nei modelli con griglia inossidabile, questa è fabbricata con lame in AISI-304 a forma di "Z", per facilitarne la pulizia.
- Dotate di un foro per la raccolta del grasso di cottura e di uno o due cassetti.
- Macchine dotate di alzatina rimovibile in acciaio inossidabile di 130 mm di altezza contro gli schizzi.

### MODELLO ELETTRICO DA BANCO

- Gruppi di resistenze schermate in acciaio inossidabile sulle quali è possibile cucinare direttamente (un gruppo di 3 resistenze per i modelli a mezzo modulo e 2 gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Vaschetta per l'acqua di sicurezza. Permette, inoltre, di ottenere l'adeguata umidità per una cottura ottimale dei cibi.

### MODELLO A GAS DA BANCO

- Gruppi di due bruciatori tubolari ad alta efficienza (un gruppo di due bruciatori per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico.
- I bruciatori riscaldano le pietre ceramiche posizionate su una rete di supporto che scaldano a loro volta il cibo sulla griglia.

### MODELLO A GAS DA PAVIMENTO

- Gruppi di tre bruciatori tubolari ad alta efficienza con deflettore radiante (un gruppo di tre bruciatori per i modelli a mezzo modulo e due gruppi per i modelli composti da un modulo).
- Controllo indipendente per ciascun gruppo di bruciatori mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Accensione dei bruciatori mediante piezoelettrico. Sono dotati di tubo di accesso per l'accensione manuale.

Optional: (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)



Spatola speciale a doppio profilo in modelli griglia in ghisa.



Spatola speciale su modelli con griglia in acciaio inox.

| MODELLO                   | GAS | CODICE   | GRIGLIE       |      |          |         |                 | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------------------------|-----|----------|---------------|------|----------|---------|-----------------|---------------------|-----------------|---|
|                           |     |          | TIPO          | ZONE | QUANTITÀ | (mm)    | dm <sup>2</sup> |                     |                 |   |
| <b>Griglie a gas</b>      |     |          |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| Da banco                  |     |          |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G705 I                  | LPG | 19074781 | Inox          | 1    | 1        | 515x344 | 17,72           | 8,10                | 400x730x290     | - |
|                           | GN  | 19074782 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G705                    | LPG | 19074120 | Acciaio dolce | 1    | 2        | 515x172 | 17,72           | 8,10                | 400x730x290     | - |
|                           | GN  | 19074779 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G710 I                  | LPG | 19072463 | Inox          | 2    | 2        | 515x344 | 35,43           | 16,20               | 800x730x290     | - |
|                           | GN  | 19074784 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G710                    | LPG | 19067288 | Acciaio dolce | 2    | 4        | 515x172 | 35,43           | 16,20               | 800x730x290     | - |
|                           | GN  | 19074783 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| Da pavimento              |     |          |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G7051 I                 | LPG | 19078755 | Inox          | 1    | 1        | 515x344 | 17,72           | 8,1                 | 400x730x850     | - |
|                           | GN  | 19081688 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G7051                   | LPG | 19078909 | Acciaio dolce | 1    | 2        | 515x172 | 17,72           | 8,1                 | 400x730x850     | - |
|                           | GN  | 19081687 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G7101 I                 | LPG | 19078771 | Inox          | 2    | 2        | 515x344 | 35,43           | 16,2                | 800x730x850     | - |
|                           | GN  | 19081689 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-G7101                   | LPG | 19078905 | Acciaio dolce | 2    | 4        | 515x172 | 35,43           | 16,2                | 800x730x850     | - |
|                           | GN  | 19081700 |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| <b>Griglie elettriche</b> |     |          |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| Da banco                  |     |          |               |      |          |         |                 |                     |                 |   |
| B-E705                    | -   | 19074788 | Inox          | 1    | 1        | 270x430 | 11,61           | 4,08                | 400x730x290     | - |
| B-E710                    | -   | 19070294 | Inox          | 2    | 1        | 545x430 | 23,44           | 8,16                | 800x730x290     | - |

# Cuocipasta



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasche rivestite incorporate al ripiano, fabbricate in acciaio inossidabile AISI-304 di 1,5 mm di spessore.
- 2 grandezze della vasca (sono consentite più disposizioni dei cestelli di grandezza diversa):
- Vasche di dimensione GN-2/3, con 26 litri di capacità.
- Vasche di dimensione GN-1/1, con 40 litri di capacità.
- Riempimento della vasca mediante elettrovalvola di ingresso con commutatore a due posizioni: velocità di riempimento media e alta.
- Scarico della vasca mediante rubinetto meccanico a sfera, resistente alle alte temperature, con troppopieno di

sicurezza.

- Sistema di sicurezza automatico per staccare la corrente qualora si rimanga senza acqua.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Macchine con grado di protezione IPX5 dall'ingresso di acqua.

### MODELLI A GAS

- Bruciatore in acciaio inossidabile ad alto rendimento, situato all'esterno della vasca con camera di combustione che consente il riscaldamento sul fondo e sui lati (fino al livello minimo di riempimento).
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico. Sono dotate di tubo di accesso per l'accensione manuale.
- Riscaldamento controllato mediante valvola di sicurezza.

### MODELLI ELETTRICI

- Resistenze in acciaio inossidabile AISI-304 situate all'esterno della vasca per un riscaldamento diretto dell'acqua.
- Riscaldamento controllato mediante regolatore di energia.
- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

### Dotazione standard

- Modelli da 26 L: 2 cestelli tipo 1/3 a vasca.
- Modelli da 40 L: 3 cestelli tipo 1/3 a vasca.

### Optional (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Kit di 6 cestelli 1/6 quadrati
- Kit di 6 cestelli 1/6 rotondi
- Kit di 4 cestelli ¼
- Kit di 2 cestelli ½

| MODELLO                      | GAS | CODICE   | VASCA    |            |                | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|------------------------------|-----|----------|----------|------------|----------------|---------------------|-----------------|---|
|                              |     |          | QUANTITÀ | DIMENSIONI | CESTELLI (1/3) |                     |                 |   |
| <b>Cuocipasta gas</b>        |     |          |          |            |                |                     |                 |   |
| CP-G7126                     | LPG | 19071621 | 1        | GN-2/3     | 2              | 10,00               | 400x730x850     | - |
|                              | GN  | 19074728 |          |            |                |                     |                 |   |
| CP-G7226                     | LPG | 19071360 | 2        | GN-2/3     | 4              | 20,00               | 800x730x850     | - |
|                              | GN  | 19074729 |          |            |                |                     |                 |   |
| CP-G7140                     | LPG | 19074764 | 1        | GN-1/1     | 3              | 16,50               | 400x730x850     | - |
|                              | GN  | 19074770 |          |            |                |                     |                 |   |
| CP-G7240                     | LPG | 19074774 | 2        | GN-1/1     | 6              | 33,00               | 800x730x850     | - |
|                              | GN  | 19074778 |          |            |                |                     |                 |   |
| <b>Cuocipasta elettriche</b> |     |          |          |            |                |                     |                 |   |
| CP-E7126                     | -   | 19071569 | 1        | GN-2/3     | 2              | 9,00                | 400x730x850     | - |
| CP-E7226                     | -   | 19072437 | 2        | GN-2/3     | 4              | 18,00               | 800x730x850     | - |
| CP-E7140                     | -   | 19074747 | 1        | GN-1/1     | 3              | 12,00               | 400x730x850     | - |
| CP-E7240                     | -   | 19074780 | 2        | GN-1/1     | 6              | 24,00               | 800x730x850     | - |

# Pentole



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Coperchio con manico a presa frontale, creato per evitare bruciature. Apertura in diagonale a 70°.
- Foro di scarico per ricondurre eventuali fuoriuscite di liquido.
- Vasca da 80 litri incorporata al ripiano mediante saldatura robotizzata, fabbricata in acciaio inossidabile AISI-304, con fondo della vasca rivestito in acciaio inossidabile AISI 316L di 2 mm di spessore.
- Riempimento della vasca con acqua fredda o calda mediante elettrovalvole attivate da un solo commutatore situato sul pannello frontale.
- Svuotamento della vasca mediante rubinetto di sicurezza tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con manopola in materiale atermico, ad azionamento sicuro e senza sforzo.
- Filtro di scarico della vasca fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304, solido e sicuro, facile da rimuovere.

- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Spia luminosa per indicare l'attivazione e il surriscaldamento della macchina.
- Protezione grado IPX5

### MODELLI A FUOCO DIRETTO

- Bruciatore tubolare ad alto rendimento fabbricato in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata e funzionamento sequenziale. Controllo mediante regolatore di energia, che assicura una cottura più lenta.
- Il riscaldamento del bruciatore sul fondo della pentola si distribuisce in modo uniforme alla base, assicurando un progressivo riscaldamento del contenuto della vasca.
- Possibilità di regolare la sequenza del riscaldamento del bruciatore grazie ai diversi gradi di regolazione.
- Accensione del bruciatore mediante piezoelettrico.

### Modelli a fuoco indiretto o bagnomaria

- Camera di alloggiamento della vasca con sistema di riempimento automatico.
- Controllo automatico del livello della camera con sicurezza tripla: pressostato per il controllo della pressione nella camera, termostato di limitazione del surriscaldamento nella camera e valvola di sicurezza per sovrappressione.
- Spurgatore automatico della camera.
- Il riscaldamento effettuato sul fondo della pentola agisce sull'acqua all'interno della camera di alloggiamento in modo tale che il vapore generato saturato a una temperatura di 107 °C riscalda in modo uniforme il fondo e i lati della vasca.

### MODELLI A GAS

- Bruciatore tubolare ad alto rendimento fabbricato in acciaio inossidabile a combustione ottimizzata.

- Controllo mediante regolatore di energia e pressostato, assicurando un consumo minore di acqua e di energia.
- Accensione del bruciatore mediante piezoelettrico.

### MODELLI ELETTRICI

- Riscaldamento mediante resistenza situata nella parte inferiore della camera a bagnomaria.
- Controllo del riscaldamento mediante regolatore di energia e pressostato.
- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

| MODELLO                      | HZ | CODICE   |          | VASCA    |            | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|------------------------------|----|----------|----------|----------|------------|---------------------|-----------------|---|
|                              |    | LPG      | GN       | D X H    | VOLUME (L) |                     |                 |   |
| <b>Pentole gas</b>           |    |          |          |          |            |                     |                 |   |
| Fuoco directo                |    |          |          |          |            |                     |                 |   |
| M-G710                       | 50 | 19061151 | 19074790 | Ø420x605 | 80         | 17,00               | 800x730x850     | - |
|                              | 60 | 19074792 | 19074793 |          |            |                     |                 |   |
| Fuoco indiretto o bagnomaria |    |          |          |          |            |                     |                 |   |
| M-G710 BM                    | 50 | 19066324 | 19074807 | Ø420x605 | 80         | 17,00               | 800x730x850     | - |
|                              | 60 | 19074809 | 19074810 |          |            |                     |                 |   |
| <b>Pentole elettriche</b>    |    |          |          |          |            |                     |                 |   |
| Fuoco indiretto o bagnomaria |    |          |          |          |            |                     |                 |   |
| M-E710 BM                    | -  | 19067268 |          | Ø420x605 | 80         | 11,00               | 800x730x850     | - |

# Friggitrici



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Modelli da banco da 8 L elettrici e modelli da pavimento da 15 L a gas ed elettrici.
- Vasche incassate nel piano con saldatura e pulitura robotizzate.
- Zona fredda nella parte inferiore della vasca, che contribuisce a mantenere più a lungo le caratteristiche e la qualità dell'olio utilizzato.
- Controllo termostatico della temperatura, tra 60 e 200 °C
- Termostato di sicurezza in tutti i modelli.
- Dotate di coperchi per ciascuna vasca.
- Scarico dell'olio della vasca mediante rubinetto a sfera, robusto e solido, resistente alle alte temperature.

Nel caso dei modelli da 8 L comando scarico situato nel portacomandi.

- Macchine ad alta potenza, messa a regime veloce e un rapporto elevato potenza – litro (fino a 1,00 kW / litro).

### MODELLI A GAS

- Modelli a gas con tre tubi longitudinali di scambio di calore incorporati nella vasca.
- Bruciatori a gas ad alta efficienza.
- Camino livellato con il resto delle macchine grazie alla perfetta combustione.

### MODELLI ELETTRICI

- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inossidabile AISI 304 posizionate all'interno della vasca e basculanti a più di 90° per consentire una pulizia perfetta.

- Voltaggio: 400 V 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

### Cestelli in dotazione:

- Friggitrici da 8 L: 1 cestello piccolo a vasca (125x280x100 mm)
- Friggitrici da 15 L: 1 cestello grande a vasca (250 x 280 x 100 mm)

### Optional:

- (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
- Friggitrici da 15 litri: cestello piccolo (125 x 280 x 100 mm)


| MODELLO                       | HZ | CODICE   |          | VASCHE   |            |           | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|-------------------------------|----|----------|----------|----------|------------|-----------|---------------------|-----------------|---|
|                               |    | LPG      | GN       | QUANTITÀ | VOLUME (L) | CESTELLI  |                     |                 |   |
| <b>Friggitrici gas</b>        |    |          |          |          |            |           |                     |                 |   |
| F-G7115                       | 50 | 19074143 | 19074785 | 1        | 1x15       | 1 grande  | 15,00               | 400x730x850     | - |
|                               | 60 | 19074786 | 19074787 |          |            |           |                     |                 |   |
| F-G7215                       | 50 | 19074791 | 19074794 | 2        | 2x15       | 2 grandi  | 30,00               | 800x730x850     | - |
|                               | 60 | 19074795 | 19074796 |          |            |           |                     |                 |   |
| <b>Friggitrici elettriche</b> |    |          |          |          |            |           |                     |                 |   |
| F-E7108                       | -  | 19072100 |          | 1        | 1x8        | 1 piccolo | 6,00                | 400x730x290     | - |
| F-E7208                       | -  | 19072444 |          | 2        | 2x8        | 2 piccoli | 12,00               | 800x730x290     | - |
| F-E7115                       | -  | 19071300 |          | 1        | 1x15       | 1 grande  | 12,00               | 400x730x850     | - |
| F-E7215                       | -  | 19071455 |          | 2        | 2x15       | 2 grandi  | 24,00               | 800x730x850     | - |

# Scaldapatate



## Caratteristiche generali

- Macchina costituita da mezzo modulo a riscaldamento elettrico mediante lampada a infrarossi situata sulla parte posteriore della macchina, azionata mediante pulsante ON/OFF.
- Piano fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasca incassata nel ripiano con capacità per contenitori GN-1/1 di 150 mm di altezza.
- Dotato di filtro rimovibile forato, fabbricato in acciaio inossidabile, con inclinazione per eliminare l'olio di frittura in eccesso.
- Comando con sistema antinfiltrazione di acqua, grado di protezione IPX5.

| MODELLO   | CODICE   | DIMENSIONI VASCA | POTENZA (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|------------------|--------------|-----------------|---|
|  MF-E705 | 19072598 | GN-1/1           | 1,00         | 400x730x290     | - |



# Brasiere ribaltabili




## Caratteristiche generali

- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
  - Sistema di sollevamento della vasca mediante manovella. La vasca può essere sollevata e lasciata in posizione verticale per il completo svuotamento.
  - L'intera struttura della macchina è in acciaio inossidabile.
  - Design della vasca con angoli arrotondati e senza spigoli con un ampio foro di scarico per agevolare le operazioni di cottura e di pulizia.
  - Lo spessore della vasca (110 mm) assicura una distribuzione omogenea del calore.
  - Riempimento della vasca con acqua mediante elettrovalvola azionata da commutatore posizionato sulla parte anteriore della macchina. Il tubo di riempimento è situato sulla parte posteriore della macchina.
  - Coperchio a doppia parete con filtro nella parte posteriore per ricondurre l'acqua di condensa all'interno della vasca.
  - Il coperchio chiuso si mantiene allo stesso livello del ripiano del resto della gamma e può essere utilizzato come superficie di lavoro poiché non necessita di alcun rinforzo o elemento sporgente.
  - Sistema di compensazione per evitare brusche cadute del coperchio.
  - Manico del coperchio ad accesso frontale.
  - Modello di riscaldamento elettrico mediante resistenze blindate in acciaio inossidabile situate nella parte inferiore del fondo della vasca.
  - Modello di riscaldamento a gas con bruciatori ad alto rendimento, fabbricato in acciaio e dotato di quattro bracci azionati e controllati mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
  - Temperatura del fondo della vasca controllata mediante termostato, tra 50 e 300 °C.
  - Il riscaldamento mediante bruciatori a bracci o resistenze elettriche posizionate sulla base della vasca e l'elevato spessore del fondo, assicurano la massima uniformità di distribuzione della temperatura, garantendo una cottura uniforme.
- Voltaggio nei modelli elettrici
- 400 v 3P+N. Per altre tensioni, consultare le opzioni alla fine del capitolo.

| MODELLO | HZ | CODICE |    | SISTEMA DI SOLLEVAMENTO | TIPO DI VASCA | CAPACITÀ (L) | SURFACE |                    | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------|----|--------|----|-------------------------|---------------|--------------|---------|--------------------|---------------------|-----------------|---|
|         |    | LPG    | GN |                         |               |              | (mm)    | (dm <sup>2</sup> ) |                     |                 |   |

### Brasiere ribaltabili gas

|   |         |       |                   |        |      |    |         |    |    |             |   |
|---|---------|-------|-------------------|--------|------|----|---------|----|----|-------------|---|
|  | SB-G710 | 50-60 | 19058021 19074854 | Manual | Inox | 60 | 734x464 | 34 | 15 | 800x730x850 | - |
|---|---------|-------|-------------------|--------|------|----|---------|----|----|-------------|---|

### Brasiere ribaltabili elettriche

|   |         |   |          |        |      |    |         |    |    |             |   |
|---|---------|---|----------|--------|------|----|---------|----|----|-------------|---|
|  | SB-E710 | - | 19057670 | Manual | Inox | 60 | 734x464 | 34 | 10 | 800x730x850 | - |
|---|---------|---|----------|--------|------|----|---------|----|----|-------------|---|

# Bagno-maria



## Caratteristiche generali

- Piani fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunture a taglio laser, saldature e puliture automatiche. Viti invisibili.
- Vasche che permettono diverse disposizioni dei recipienti Gastronorm di diversi formati, di 150 mm di altezza e con diverse dimensioni:
  - Mezzo modulo: GN-1/1, con 17 litri di capacità.
  - Un modulo: GN-2/1, con 30 litri di capacità.
- Vasche incassate integrate al ripiano, fabbricate in acciaio inossidabile AISI-304
- Svuotamento mediante gravità: scarico semplice della vasca mediante rimozione del tubo troppopieno.

- Regolazione della temperatura dell'acqua mediante termostato, tra 30 e 90 °C.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua (protezione IPX5).

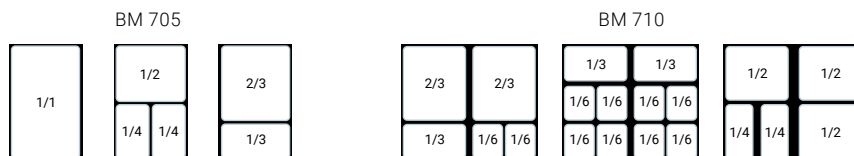
### MODELLI A GAS

- Camera di combustione isolata che riduce il riscaldamento dei componenti.
- Bruciatore in acciaio inossidabile, a efficienza elevata, situato all'esterno della vasca.
- Accensione del pilota bruciatore mediante piezoelettrico.
- Tubo alternativo per l'accensione manuale.

- Non è richiesta l'installazione elettrica.

### MODELLI ELETTRICI

- Resistenze in acciaio inossidabile AISI 304 situate all'esterno della vasca.
- Termostato di sicurezza.
- Dotazione standard:
  - 2 aste di sostegno dei recipienti Gastronorm.
  - Vasche non incluse.
- Accessorio: (vedi pagina degli accessori alla fine del capitolo)
  - Rubinetto di riempimento.



| MODELLO                       | GAS | CODICE   | VASCA    |            | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|-------------------------------|-----|----------|----------|------------|---------------------|-----------------|---|
|                               |     |          | CAPACITÀ | VOLUME (L) |                     |                 |   |
| <b>Bagno-maria gas</b>        |     |          |          |            |                     |                 |   |
| BM-G705                       | LPG | 19069826 | GN-1/1   | 17         | 3,20                | 400x730x290     | - |
|                               | GN  | 19073060 |          |            |                     |                 |   |
| BM-G710                       | LPG | 19071631 | GN-2/1   | 30         | 6,40                | 800x730x290     | - |
|                               | GN  | 19074727 |          |            |                     |                 |   |
| <b>Bagno-maria elettriche</b> |     |          |          |            |                     |                 |   |
| BM-E705                       | -   | 19071437 | GN-1/1   | 17         | 2,00                | 400x730x290     | - |
| BM-E710                       | -   | 19071800 | GN-2/1   | 30         | 6,00                | 800x730x290     | - |








# Elementi neutri



## Caratteristiche generali

- Piano fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 con uno spessore di 1,5 mm.
- Giunte a taglio laser e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Elementi predisposti all'aggiunta di un rubinetto di riempimento o di una colonna d'acqua nella parte posteriore.
- Protezione posteriore del camino in ghisa smaltata ad alta temperatura.

|   | MODELLO  | CODICE   | CASSETTI |                            | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|----------|----------|----------------------------|-----------------|---|
|   |          |          | QUANTITÀ | (mm)                       |                 |   |
|  | EN-7025  | 19076626 | -        | -                          | 200x730x290     | - |
|  | EN-705   | 19056719 | -        | -                          | 400x730x290     | - |
|  | EN-710   | 19056790 | -        | -                          | 800x730x290     | - |
|  | EN-705 C | 19068696 | 1        | 300x590x105 (utile GN-1/1) | 400x730x290     | - |
|  | EN-710 C | 19068697 | 1        | 700x590x105                | 800x730x290     | - |




\* Può essere posizionato solo in blocchi centrali o murali senza verticalità.

# Mobili bassi




## Caratteristiche generali

- Fabbricati con una solida struttura in acciaio inossidabile AISI-304.
- Viti invisibili.
- Facili da combinare, fanno da supporto agli elementi tipo ripiano della gamma 700 KORE.
- Possono essere usati come struttura aperta per la conservazione.
- Predisposti al collegamento di kit opzionali:
  - Sportelli.
  - 2 cassetti GN (per il modello MB-705)
  - Guide per contenitori GN, 5 livelli (per il modello MB-705, compatibile con il kit di sportelli).

| MODELLO  | CODICE   | SPORTELLI IN OPZIONE (NON INCLUDE) | CASSETTI | GUIDES (5 LIVELLI) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|------------------------------------|----------|--------------------|-----------------|---|
| MB-7025  | 19076625 | -                                  | -        | -                  | 200x660x560     | - |
|  MB-705 | 19057229 | 1                                  | -        | -                  | 400x660x560     | - |
| MB-705 C   | 19067227 | -                                  | 2        | -                  | 400x660x560     | - |
| MB-705 G   | 19074825 | 1                                  | -        | 1                  | 400x660x560     | - |
|  MB-710 | 19057290 | 2                                  | -        | -                  | 800x660x560     | - |
|  MB-715 | 19057291 | 3                                  | -        | -                  | 1200x660x560    | - |

## Kits per mobili bassi






| CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|--|--|---|
|  19040900 | KIT PORTA: Il kit permette che la porta sia reversibile, può essere montata con l'apertura a sinistra o a destra. Le quantità dei kit porta dipende dal mobile sotto il quale si desiderano montare. | - |

# Mobile supporto refrigerato

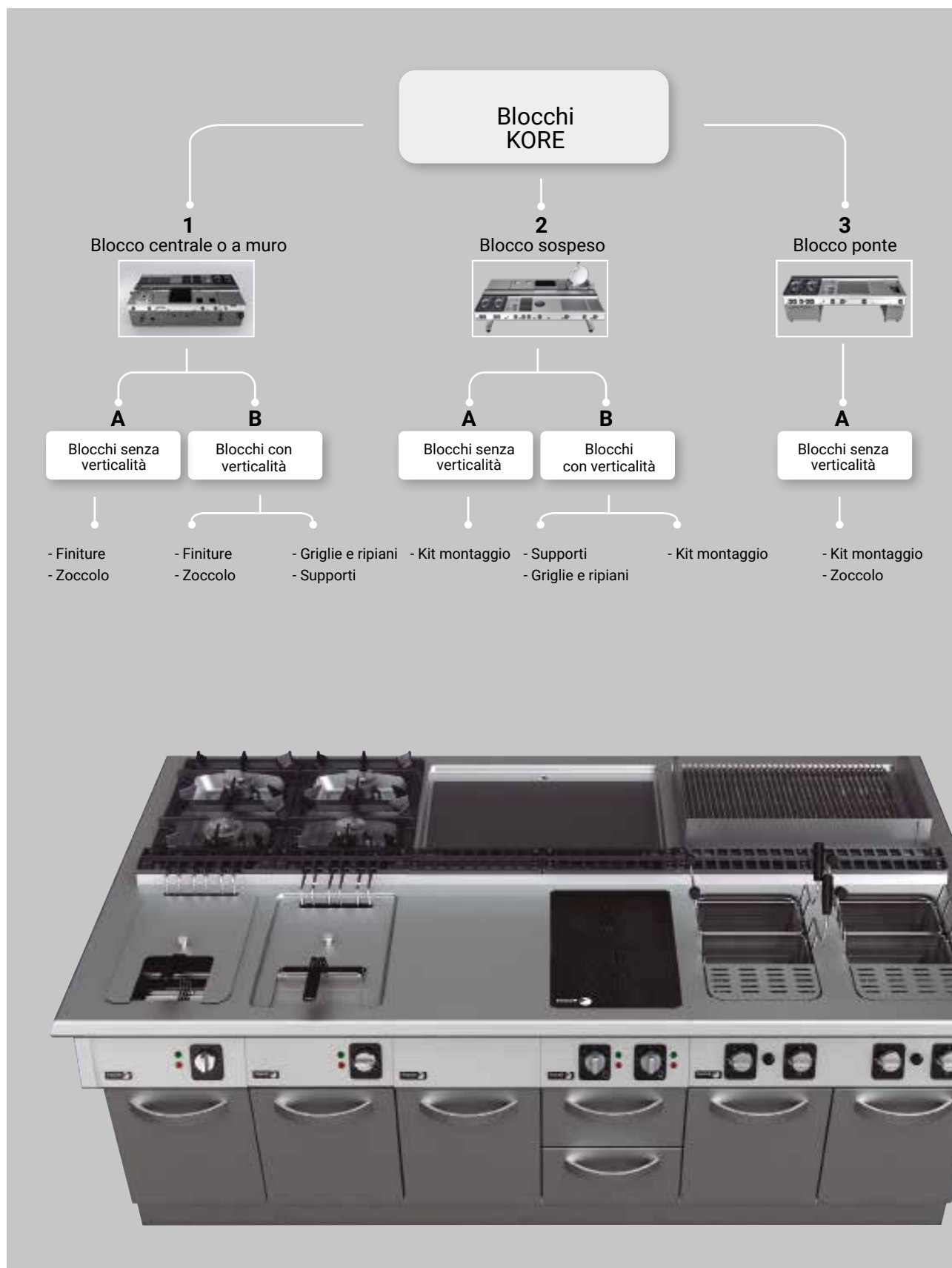


## Caratteristiche generali

- Costruito in acciaio inossidabile AISI-304.
  - Compressore ermetico con condensatore ventilato.
  - Evaporatore con tubo in rame e griglie in alluminio.
  - 50 mm di isolamento con poliuretano iniettato di 40 kg/m<sup>3</sup> di densità.
  - Apertura panoramica della porta e dispositivo automatico di chiusura con apertura fissata a partire da 90°.
  - Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza, da 130 mm a 190 mm che permette di regolare l'altezza del tavolo tra 580 e 640 mm.
  - Refrigerazione ad aria forzata.
  - Temperatura di funzionamento: -2 °C, +8 °C, ambiente di 38 °C.
  - Testato in classe climatica 4.
  - Controllo elettronico della temperatura e dello sbrinamento con tramite display.
  - Modelli W con cassetti con capacità per GN 2/3.
  - Modello W2 con cassetto rettangolare e capacità per GN 2/1, dotato di 5 aste di sostegno che ammette diverse combinazioni di teglie GN.
  - Schiena INOX.
- OPTIONAL:
- Kit di 6 ruote (2 con freno). Montato in fabbrica
  - 60Hz.

| MODELLO  | REFRIGERATORE | HZ. | CODICE   | N° DI PORTE/<br>CASSETTI | CLASSE<br>EFFICIENZA<br>ENERGETICA | CAPACITÀ<br>LORDA<br>(L) | CONSUMO<br>ENERGETICO<br>ANNUALE (KW·H) | POTENZA<br>ELETTRICA<br>(W) | DIMENSIONI<br>(MM) | € |
|--|---------------|-----|----------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|-----------------------------|--------------------|---|
| <b>Modelli con porte</b>   |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP7-2G    | R290          | 50  | 19089620 | 2                        | B                                  | 110                      | 657                                     | 249                         | 1200x630x590       | - |
| <b>Modelli con cassetti 2/3</b>  |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP7-2G W  | R290          | 50  | 19089621 | 2 x GN 2/3               | B                                  | 110                      | 714                                     | 249                         | 1200x630x590       | - |
| <b>Modelli con cassetti</b>  |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP7-2G W2 | R290          | 50  | 19089622 | 2 x GN 4/3               | c                                  | 110                      | 777                                     | 262                         | 1200x630x590       | - |
| <b>Modelli con porte</b>   |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP7-3G    | R290          | 50  | 19089623 | 3                        | D                                  | 169                      | 1113                                    | 249                         | 1.600x630x590      | - |
| <b>Modelli con cassetti 2/3</b>  |               |     |          |                          |                                    |                          |   |                             |                    |   |
|  CCP7-3G W  | R290          | 50  | 19089624 | 3 x GN 2/3               | D                                  | 169                      | 1113                                    | 249                         | 1.600x630x590      | - |



# Kore 700 blocchi



# 1- Blocco centrale o a muro



## A - Blocchi senza verticalità

### Finiture

| TIPO   | TIPO BLOCCO  | DESCRIZIONE  | CODICE   | € |
|--|--|--|----------|---|
|   | BLOCCO CENTRALE O A MURO   | Pannello liscio sinistro   | 19081813 | - |
|  |  | Pannello liscio destro   | 19081814 | - |
|  |  | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                    | 19081815 | - |
|  |  | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                      | 19081816 | - |
|  | BLOCCO CENTRALE  | Protezione laterale blocco Kore 700  | 19081823 | - |
|  |  | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 sinistra e Kore 900 destra. | 19081827 | - |
|  | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 destra e Kore 900 sinistra. | 19081828   | -        |   |
|  | BLOCCO A MURO  | Protezione laterale sinistra.  | 19081821 | - |
|  |  | Protezione laterale destra.  | 19081822 | - |

\*Non è possibile collocare le protezioni se è posizionata una brasiera ribaltabile all'estremità.



### Zoccolo

| TIPO  | DESCRIZIONE             | CODICE   | € |
|---|-------------------------|----------|---|
|  | <b>GAS*</b>             |          |   |
|   | Zoccolo gas 1 M         | 19081800 | - |
|   | Zoccolo gas 1,5 M       | 19081789 | - |
|   | Zoccolo gas 2 M         | 19081788 | - |
|   | Zoccolo gas 2,5 M       | 19081787 | - |
|   | Zoccolo gas de 3 M      | 19081786 | - |
|   | Zoccolo gas 3,5 M       | 19081785 | - |
|   | Zoccolo gas 4 M         | 19081784 | - |
|   | Zoccolo gas 4,5 M       | 19081783 | - |
|   | Zoccolo gas 5 M         | 19081782 | - |
|  | <b>ELETTRICO</b>        |          |   |
|   | Zoccolo elettrico 1 M   | 19081809 | - |
|   | Zoccolo elettrico 1,5 M | 19081808 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2 M   | 19081807 | - |
|   | Zoccolo elettrico 2,5 M | 19081806 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3 M   | 19081805 | - |
|   | Zoccolo elettrico 3,5 M | 19081804 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4 M   | 19081803 | - |
|   | Zoccolo elettrico 4,5 M | 19081802 | - |
| Zoccolo elettrico 5 M   | 19081801                | -        |   |

# 1- Blocco centrale o a muro

## B - Blocchi con verticalità

### Supporti

| TIPO  | DESCRIZIONE            | CODICE   | € |
|---|------------------------|----------|---|
| Semplici<br>             | Standard               | 19075224 | - |
|   | Standard con attacco   | 19075225 | - |
|   | Standard con rubinetto | 19075226 | - |
| Per apparecchiatura*<br> | Per forno optima       | 19075227 | - |
|   | Per salamandra         | 19075228 | - |

\*Non adatto a blocchi sospesi a muro. Devono essere collocati su elementi neutri da 1 M in ciascun lato.

### Griglie e ripiani





| TIPO   | TIPO SOPORTE   | LARGURA BLOQUE |               |               |               |               |               |
|--|--|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|  |  | 2M             | 2 1/2M        | 3M            | 3 1/2M        | 4M            | 4 1/2M        |
| <b>Blocco centrale</b>   |  |                |               |               |               |               |               |
| Griglia<br> | Per due elementi standard                            | 19075398<br>-  | 19075399<br>- | 19075400<br>- | 19075401<br>- | 19075402<br>- | 19075403<br>- |
|  | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075405<br>-  | 19075406<br>- | 19075407<br>- | 19075408<br>- | 19075409<br>- | 19075420<br>- |
|  | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -<br>-         | 19075423<br>- | 19075424<br>- | 19075425<br>- | 19075426<br>- | 19075427<br>- |
| Ripiano<br> | Per due elementi standard                            | 19075436<br>-  | 19075437<br>- | 19075438<br>- | 19075439<br>- | 19075440<br>- | 19075441<br>- |
|  | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura | 19075443<br>-  | 19075444<br>- | 19075445<br>- | 19075446<br>- | 19075447<br>- | 19075448<br>- |
|  | Per 2 supporti apparecchiatura                       | -<br>-         | 19075453<br>- | 19075454<br>- | 19075455<br>- | 19075456<br>- | 19075457<br>- |
| <b>Blocco a muro sospeso</b>   |  |                |               |               |               |               |               |
| Griglia<br> | Per due elementi standard                            | 19075429<br>-  | 19075430<br>- | 19075431<br>- | 19075432<br>- | 19075433<br>- | 19075434<br>- |
| Ripiano<br> | Per due elementi standard                            | 19075459<br>-  | 19075460<br>- | 19075461<br>- | 19075462<br>- | 19075463<br>- | 19075464<br>- |



# 1- Blocco centrale o a muro


## A - Blocchi con verticalità

### Finiture

| TIPO  | DESCRIZIONE  | CODICE   | € |
|---|--|----------|---|
| <b>Blocco centrale</b>  |  |          |   |
| Pannello liscio singolo per macchina<br>             | Pannello liscio sinistro   | 19081760 | - |
|   | Pannello liscio destro   | 19081761 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                    | 19081762 | - |
|   | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                      | 19081763 | - |
| Protezione doppia per ciascun lato del blocco*<br>   | Protezione laterale blocco Kore 700  | 19081775 | - |
|   | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 sinistra e Kore 900 destra. | 19081779 | - |
|   | Protezione laterale per blocco misto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 destra e Kore 900 sinistra. | 19081780 | - |
| <b>Blocco a muro</b>  |  |          |   |
| Pannello liscio singolo per macchina<br>           | Pannello liscio sinistro   | 19081755 | - |
|   | Pannello liscio destro   | 19081757 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                    | 19081758 | - |
|   | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.                      | 19081759 | - |
| Protezione doppia per ciascun lato del blocco*<br> | Protezione laterale sinistra.  | 19081773 | - |
|   | Protezione laterale destra.  | 19081774 | - |

\*Non è possibile collocare le protezioni se è posizionata una brasiera ribaltabile all'estremità.

### Zoccolo

| TIPO   | DESCRIZIONE   | CODICE                | €        |
|--|---|-----------------------|----------|
| <b>Gas*</b><br> | Zoccolo gas 1 M   | 19081800              | -        |
|  | Zoccolo gas 1,5 M   | 19081789              | -        |
|  | Zoccolo gas 2 M   | 19081788              | -        |
|  | Zoccolo gas 2,5 M   | 19081787              | -        |
|  | Zoccolo gas de 3 M  | 19081786              | -        |
|  | Zoccolo gas 3,5 M   | 19081785              | -        |
|  | Zoccolo gas 4 M   | 19081784              | -        |
|  | Zoccolo gas 4,5 M   | 19081783              | -        |
|  | Zoccolo gas 5 M   | 19081782              | -        |
|  | <b>Elettrico</b><br> | Zoccolo elettrico 1 M | 19081809 |
| Zoccolo elettrico 1,5 M  |   | 19081808              | -        |
| Zoccolo elettrico 2 M  |   | 19081807              | -        |
| Zoccolo elettrico 2,5 M  |   | 19081806              | -        |
| Zoccolo elettrico 3 M  |   | 19081805              | -        |
| Zoccolo elettrico 3,5 M  |   | 19081804              | -        |
| Zoccolo elettrico 4 M  |   | 19081803              | -        |
| Zoccolo elettrico 4,5 M  |   | 19081802              | -        |
| Zoccolo elettrico 5 M  |   | 19081801              | -        |

\*Se un solo dispositivo del blocco è a gas, scegliere gli zoccoli a gas.

## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro

### A - Blocchi senza verticalità



Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Moduli supporto costruiti con profilo in acciaio inossidabile AISI-304 di 4 mm.
- Bracci supporto per sostegno delle macchine fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304.
- Supporti posteriori fabbricati in AISI-304.
- Pannelli lisci di chiusura sia laterali che frontali (se si desidera la finitura con protezione laterale invece del pannello piano, richiedere il kit e consultare).
- Piedini di sostegno.

\* I pezzi sono forniti su misura dopo l'invio del layout della macchina.



| TIPO   | DESCRIZIONE   | CODICE     | € |
|--|---|------------|---|
| <b>Kit di montaggio con finitura pannello liscio</b> |   |            |   |
| Blocco sospeso centrale                              | Kit sospeso centrale Kore 1,5 M   | 19076835   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 2 M   | 19076836   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 2,5 M   | 19076837   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 3 M   | 19076838   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 3,5 M   | 19076839   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 4 M   | 19076840   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 4,5 M   | 19076841   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 5 M   | 19076842   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 5,5 M   | 19076843   | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 6 M   | 19076844   | - |
| Blocco sospeso a muro                                | Kit sospeso a muro Kore 1,5 M   | 19076825   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 2 M   | 19076826   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 2,5 M   | 19076827   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 3 M   | 19076828   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 3,5 M   | 19076829   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 4 M   | 19076830   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 4,5 M   | 19076831   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 5 M   | 19076832   | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 5,5 M   | 19076833   | - |
| Kit sospeso a muro Kore 6 M                          | 19076834  | -          |   |
| <b>Finitura con protezione laterale</b>              |   |            |   |
| Blocco sospeso centrale o a muro                     | Kit di elementi per dotare un blocco sospeso con sostegni laterali e protezione laterale* | Consultare |   |

\*Aggiungere all'ordine del kit.

## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro





### B - Blocchi con verticalità

#### Supporti

| TIPO  | DESCRIZIONE            | CODICE   | € |
|---|------------------------|----------|---|
|  | Semplici               |          |   |
|   | Standard               | 19075392 | - |
|   | Standard con attacco   | 19075393 | - |
|   | Standard con rubinetto | 19075394 | - |
|  | Per apparecchiatura*   |          |   |
|   | Per forno optima       | 19075395 | - |
|   | Per salamandra         | 19075396 | - |

\*Non è possibile collocare le protezioni se è posizionata una brasiera ribaltabile all'estremità.

#### Griglie e ripiani

| TIPO  | TIPO SOPORTE  | LARGURA BLOQUE |          |          |          |          |          |
|---|---|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|
|   |   | 2M             | 2 1/2M   | 3M       | 3 1/2M   | 4M       | 4 1/2M   |
| <b>Blocco centrale sospeso</b>  |   |                |          |          |          |          |          |
|  | Griglia   |                |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard   | 19075398       | 19075399 | 19075400 | 19075401 | 19075402 | 19075403 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura supporto apparecchiatura | 19075405       | 19075406 | 19075407 | 19075408 | 19075409 | 19075420 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura  | -              | 19075423 | 19075424 | 19075425 | 19075426 | 19075427 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Ripiano   |                |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard   | 19075436       | 19075437 | 19075438 | 19075439 | 19075440 | 19075441 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 1 supporto standard + 1 supporto apparecchiatura supporto apparecchiatura | 19075443       | 19075444 | 19075445 | 19075446 | 19075447 | 19075448 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|   | Per 2 supporti apparecchiatura  | -              | 19075453 | 19075454 | 19075455 | 19075456 | 19075457 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
| <b>Blocco a muro sospeso</b>  |   |                |          |          |          |          |          |
|  | Griglia   |                |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard   | 19075429       | 19075430 | 19075431 | 19075432 | 19075433 | 19075434 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |
|  | Ripiano   |                |          |          |          |          |          |
|   | Per due elementi standard   | 19075459       | 19075560 | 19075561 | 19075562 | 19075563 | 19075564 |
|   |   | -              | -        | -        | -        | -        | -        |

## 2 - Blocco sospeso centrale o a muro

### B - Blocchi con verticalità

#### Finiture

Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Moduli supporto costruiti con profilo in acciaio inossidabile AISI-304 di 4 mm.
- Bracci supporto per sostegno delle macchine fabbricati in acciaio inossidabile AISI-304.
- Supporti posteriori fabbricati in AISI-304.
- Pannelli lisci di chiusura sia laterali che frontali (se si desidera la finitura con protezione laterale invece del pannello piano, richiedere il kit e consultare).
- Piedini di sostegno.
- \* I pezzi sono forniti su misura dopo l'invio del layout della macchina.

| TYPE   | DESCRIPTION   | CODE      | € |
|--|---|-----------|---|
| <b>Kit montaggio con finitura pannello liscio.</b> |   |           |   |
| Blocco centrale sospeso                            | Kit sospeso centrale Kore 1,5 M   | 19076835  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 2 M   | 19076836  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 2,5 M   | 19076837  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 3 M   | 19076838  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 3,5 M   | 19076839  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 4 M   | 19076840  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 4,5 M   | 19076841  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 5 M   | 19076842  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 5,5 M   | 19076843  | - |
|  | Kit sospeso centrale Kore 6 M   | 19076844  | - |
| Blocco a muro sospeso                              | Kit sospeso a muro Kore 1,5 M   | 19076825  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 2 M   | 19076826  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 2,5 M   | 19076827  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 3 M   | 19076828  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 3,5 M   | 19076829  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 4 M   | 19076830  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 4,5 M   | 19076831  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 5 M   | 19076832  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 5,5 M   | 19076833  | - |
|  | Kit sospeso a muro Kore 6 M   | 19076834  | - |
| <b>Finitura con protezione laterale</b>            |   |           |   |
| Blocco sospeso centrale o a muro                   | Kit di elementi per dotare un blocco sospeso con sostegni laterali e protezione laterale* | Consultar | - |

\*Aggiungere all'ordine del kit.

### 3 - Blocco ponte

#### A - Blocchi senza verticalità




#### Finiture

Ogni kit sotto riportato è composto da:

- Due travi di sostegno per le macchine a sbalzo.
- Elementi di fissaggio delle travi alle macchine laterali.

- Elementi di fissaggio delle macchine a sbalzo.
- Supporto centrale per ponti di più di due moduli.
- \*Non è possibile collocare la verticalità nei blocchi ponte.

| TYPE  | DESCRIPTION   | CODE     | € |
|---|---|----------|---|
| <b>Kit di montaggio</b>   |   |          |   |
|   | Kit ponte per blocco Kore 1 M   | 19044954 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 1,5 M   | 19044955 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 2 M   | 19044956 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 2,5 M   | 19044957 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 3 M   | 19044958 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 3,5 M   | 19044959 | - |
|   | Kit ponte per blocco Kore 4 M   | 19044960 | - |
| <b>Risoluzione esterna</b>  |   |          |   |
| Pannello liscio singolo per macchina  | Pannello liscio sinistro  | 19081813 | - |
|   | Pannello liscio destro  | 19081814 | - |
|   | Pannello liscio sinistro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità. | 19081815 | - |
|   | Pannello liscio destro per blocco con brasiera ribaltabile all'estremità.   | 19081816 | - |
| Protezione doppia per ciascun lato del blocco*                                      | Protezione laterale sinistra.   | 19081821 | - |
|   | Protezione laterale destra.   | 19081822 | - |
| <b>Finitura interna</b>   |   |          |   |
|  | Pannello singolo interno per blocco ponte                                   | 19081993 | - |

## Zoccolo

| TYPE                    | DESCRIPTION        | CODE                    | €        |   |
|-------------------------|--------------------|-------------------------|----------|---|
| <b>GAS</b>              | Zoccolo gas 0,5 M  | 19081990                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 1 M    | 19081800                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 1,5 M  | 19081789                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 2 M    | 19081788                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 2,5 M  | 19081787                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas de 3 M | 19081786                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 3,5 M  | 19081785                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 4 M    | 19081784                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 4,5 M  | 19081783                | -        |   |
|                         | Zoccolo gas 5 M    | 19081782                | -        |   |
|                         | <b>ELETTRICO</b>   | Zoccolo elettrico 0,5 M | 19081991 | - |
|                         |                    | Zoccolo elettrico 1 M   | 19081809 | - |
| Zoccolo elettrico 1,5 M |                    | 19081808                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 2 M   |                    | 19081807                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 2,5 M |                    | 19081806                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 3 M   |                    | 19081805                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 3,5 M |                    | 19081804                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 4 M   |                    | 19081803                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 4,5 M |                    | 19081802                | -        |   |
| Zoccolo elettrico 5 M   |                    | 19081801                | -        |   |


\*Se un solo dispositivo del blocco è a gas, scegliere gli zoccoli a gas.

# Accessori Kore 700




## Accessori per cucine

|   | DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|---|----------|---|
|  | Kit colonna d'acqua sinistra KORE   | 19076661 | - |
|   | Kit colonna d'acqua destra KORE   | 19076662 | - |
|  | Piastra liscia kore ( 350 x 300 mm)   | 19078476 | - |
|  | Adattatore padella Wok  | 19078477 | - |
|   | Kit 2 spartifiamma in ottone (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW) C-G720  | 19084557 | - |
|   | Kit 2 spartifiamma in ottone alta potenza (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G720 H                           | 19084558 | - |
|   | Kit 4 spartifiamma in ottone (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740, C-G741, C-GE741           | 19084559 | - |
|   | Kit 4 spartifiamma in ottone alta potenza (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G750, C-G751                     | 19084571 | - |
|  | Kit 6 spartifiamma in ottone (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H     | 19084570 | - |
|   | Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW) C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R | 19084572 | - |
|   | Kit 6 spartifiamma in ottone alta potenza (6 x 8 kW) C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H       | 19084573 | - |



## Accessori per friggitrice

|   | DESCRIZIONE                      | CODICE   | € |
|---|----------------------------------|----------|---|
|  | Cestello friggitrice 15L piccolo | 19078478 | - |

## Accessori per fry-top

|   | DESCRIZIONE                   | CODICE   | € |
|---|-------------------------------|----------|---|
|  | Paraschizzi fry-top 0,5M KORE | 19078921 | - |
|  | Paraschizzi fry-top 1M KORE   | 19078920 | - |
|  | Spatola fry-top               | 19045083 | - |


## Accessori per griglie

|   | DESCRIZIONE                                  | CODICE   | € |
|---|--|----------|---|
|  | Spatola barbecue KORE - Griglia Fe           | 19045084 | - |
|  | Spatola barbecue KORE - Griglia Inossidabile | 19058313 | - |







## Accessori per bagno maria

|   | DESCRIZIONE                       | CODICE   | € |
|---|-----------------------------------|----------|---|
|  | Kit rubinetto di riempimento KORE | 19074221 | - |


## Macchine con ruote

|   | DESCRIZIONE            | CODICE   | € |
|---|------------------------|----------|---|
|  | Kit 4 ruote KORE       | 19044983 | - |
|   | Kit 2 ruote fisse KORE | 19044985 | - |

## Accessori per cuocipasta

| DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|----------|---|
|  Kit cestelli cuocipasta 40 L - 6x1/6 quadrati | 19036341 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 40 L - 6x1/6 rotondi  | 19036342 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 40 L - 4 x 1/4        | 19036344 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 40 L - 2x1/2          | 19036340 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 26 L - 4x1/6 quadrati | 19076807 | - |
|  Kit cestelli cuocipasta 26 L - 4x1/6 rotondi  | 19076809 | - |

## Kit cappe alte

| DESCRIZIONE   | CODICE   | € |
|---|----------|---|
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1/4 M   | 19081053 | - |
|  Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1/2 M | 19081052 | - |
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1 M   | 19081051 | - |
| Kit cappa alta apparecchiature Kore 700 1 1/2 M   | 19081054 | - |

\* Installabili in tutte le apparecchiature eccetto le friggitorie elettriche.

## Trasformazioni ad altre tensioni (\*)

Gli apparecchi versione nave, 400 V - Trifase senza neutro, dovranno essere richiesti indicando:

- Codice della macchina standard - AD 400 V 3P+N.

- Nota che indica la destinazione: 440 V Trifase senza neutro.

| DESCRIPCIÓN  | CÓDIGO   | BW-E<br>700-900 | FT-E<br>705-905 | FT-E<br>710-910 | BE9051 | BE9101 | FE7<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>FE7 | SP-E 710<br>MANUALE | CP-E 7,9<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>CP-E 7,9 | M-E 710 | FE9<br>UNA VASCA | DUE VASCHE<br>FE9 | SP-E 91X<br>MANUALE | M-E 910 | SP-E 91<br>MOTORIZ-<br>ZATE | € |
|--|----------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|--------|------------------|-------------------|---------------------|-----------------------|------------------------|---------|------------------|-------------------|---------------------|---------|-----------------------------|---|
| Kit nave 16A   | 19087491 | 1               | 1               | 2               |        |        |                  |                   |                     |                       |                        |         |                  |                   |                     |         |                             | - |
| Kit nave 16A con<br>Regolatore di energia                | 19089410 |                 |                 |                 | 1      | 2      |                  |                   |                     |                       |                        |         |                  |                   |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A   | 19087492 |                 |                 |                 |        |        | 1                | 2                 | 1                   |                       |                        |         |                  |                   |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A con<br>Regolatore di energia                | 19087493 |                 |                 |                 |        |        |                  |                   |                     | 1                     | 2                      | 1       |                  |                   |                     |         |                             | - |
| Kit nave 20A   | 19087494 |                 |                 |                 |        |        |                  |                   |                     |                       |                        |         | 1                | 2                 | 1                   |         |                             | - |
| Kit nave con<br>Trasformatore                            | 19057294 |                 |                 |                 |        |        |                  |                   |                     |                       |                        |         |                  |                   |                     | 1       | 1                           | - |
| 230 III - Trasformazione a<br>230 V trifase senza neutro | (*)      |                 |                 |                 |        |        |                  |                   |                     |                       |                        |         |                  |                   |                     |         |                             | - |
| 230 1N- Trasformazione a<br>230 V monofase               | (*)      |                 |                 |                 |        |        |                  |                   |                     |                       |                        |         |                  |                   |                     |         |                             | - |

(\*) : Consultare l'esistenza della versione per questa tensione.





La risposta  
alle esigenze di cottura  
delle piccole strutture.



Scopri!



Accesso al sito web



Opuscolo commerciale

# Gamma 600

|  |     |
|--|-----|
| Cucine a gas con fornelli .....          | 097 |
| Cucine elettriche .....                  | 098 |
| Cucine vitroceramiche .....              | 098 |
| Fry-tops .....                           | 099 |
| Cuocipasta.....                          | 101 |
| Cuocipasta multifunzione elettrico ..... | 101 |
| Friggitrici.....                         | 102 |
| Scaldapatate.....                        | 103 |
| Bagno maria .....                        | 103 |
| Griglie pietra lavica.....               | 104 |
| Elementi neutri .....                    | 104 |
| Mobili bassi .....                       | 105 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte  
per essere collegate alle pressioni indicate:  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm<sup>2</sup>

# Cucine a gas con fornelli







## Caratteristiche generali

- Piano di lavoro rinforzato in acciaio inossidabile.
- Doppie griglie e bruciatori in nichel.
- Dimensioni della doppia griglia: 286 x 534 mm.
- Fornelli con valvola di sicurezza e termocoppie.
- Comandi con base protettiva di sostegno e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Forno a gas con bruciatore tubolare di 5,2 kW, con fiamma pilota di accensione e termocoppia.
- Forno elettrico con resistenze in ferro (3 kW) e parte superiore (3 kW).
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (120 °C - 350 °C).

### FORNO

- Possibilità di scegliere tra forno statico a gas o elettrico in acciaio inossidabile di dimensioni 450 x 420 x 300 mm.




| MODELLO   | GAS     | CODICE | BRUCIATORI | FORNI | POTENZA TOTALE (KW) | DIMENSIONI (MM) | €           |   |
|---|---------|--------|------------|-------|---------------------|-----------------|-------------|---|
|   |         |        | 4,75 kW    | KW    |                     |                 |             |   |
|  | C-G620  | LPG    | 19095666   | 2     | -                   | 9,50            | 400x650x290 | - |
|   |         | NG     | 19095667   |       |                     |                 |             |   |
|  | C-G640  | LPG    | 19095668   | 4     | -                   | 19,00           | 600x650x290 | - |
|   |         | NG     | 19095669   |       |                     |                 |             |   |
|  | C-G641  | LPG    | 19095760   | 4     | 5,20                | 24,20           | 600x650x850 | - |
|   |         | NG     | 19095761   |       |                     |                 |             |   |
|  | C-GE641 | LPG    | 19095762   | 4     | 6,00                | 25,00           | 600x650x850 | - |
|   |         | NG     | 19095763   |       |                     |                 |             |   |

## Cucine elettriche



### Caratteristiche generali

- Piano di lavoro incassato in acciaio inossidabile.
- Piastre elettriche di ghisa con resistenze schermate incorporate, controllate da commutatori a 7 posizioni.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore. FORNO
- Forno statico elettrico in acciaio inossidabile di dimensioni 450 x 420 x 300 mm.
- Resistenze in ferro (3 kW) e parte superiore (3 kW).
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (50 °C - 350 °C).



| MODELLO   | CODICE | PIASTRA  |        | FORNI<br>3+3 KW | POTENZA TOTALE<br>(KW) | DIMENSIONI<br>(MM) | €           |   |
|---|--------|----------|--------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------|---|
|   |        | 2,0 KW   | 1,5 KW |                 |                        |                    |             |   |
|   | C-E620 | 19080720 | 2      | -               | -                      | 4,00               | 400x650x290 | - |
|  | C-E640 | 19080721 | 3      | 1               | -                      | 7,50               | 600x650x290 | - |
|  | C-E641 | 19080722 | 3      | 1               | 1                      | 13,50              | 600x650x850 | - |

## Cucine vetroceramiche



### Caratteristiche generali

- Piano di lavoro in acciaio inossidabile.
- Fuochi radianti circolari di 1,5 kW (80 mm) e 2 kW (210 mm).
- Controllo della potenza mediante regolatore a 8 posizioni.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

















| MODELLO   | CODICE | PIASTRA  |        | SURFACE<br>(MM) | POTENZA TOTALE<br>(KW) | DIMENSIONI<br>(MM) | €           |   |
|---|--------|----------|--------|-----------------|------------------------|--------------------|-------------|---|
|   |        | 2 KW     | 1,5 KW |                 |                        |                    |             |   |
|  | C-V620 | 19080725 | 1      | 1               | 315x545                | 3,50               | 400x650x290 | - |
|  | C-V640 | 19080726 | 2      | 2               | 515x545                | 7,00               | 600x650x290 | - |

# Fry-tops



## Caratteristiche generali

- Modelli con piastre lisce, rigate e miste (1/2 lisce + 1/2 rigate).
- Modelli elettrici: Modelli a riscaldamento elettrico mediante resistenze eschermate in acciaio inossidabile; temperatura controllata mediante termostato, tra 50 e 310 °C.
- Gas: Bruciatore in acciaio inossidabile con fiamma pilota di accensione. Versioni con valvola a cal o con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Le piastre a un modulo sono dotate di due zone di riscaldamento indipendenti.
- Cassetto antigoccia estraibile.

| MODELLO   | GAS           | CODICE                      | PIASTRA |      |       | POTENZA TOTALE (kW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|---------------|-----------------------------|---------|------|-------|---------------------|-----------------|---|
|   |               |                             | TIPO    | ZONE | (DM²) |                     |                 |   |
| <b>Fry tops gas</b>   |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
| Valvola máx-min   |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
|    | FT-G605 V L   | LPG 19080739<br>NG 19080750 | L       | 1    | 20    | 4,70                | 400x650x290     | - |
|    | FT-G605 V R   | LPG 19080751<br>NG 19080752 | R       | 1    | 20    | 4,70                | 400x650x290     | - |
|    | FT-G610 V L   | LPG 19080758<br>NG 19080759 | L       | 2    | 30    | 7,00                | 600x650x290     | - |
|    | FT-G610 V R   | LPG 19080762<br>NG 19080763 | R       | 2    | 30    | 7,00                | 600x650x290     | - |
|    | FT-G610 V L+R | LPG 19080760<br>NG 19080761 | L+R     | 2    | 30    | 7,00                | 600x650x290     | - |
| Controllo termostatico e piastra cromata (120 °C - 310 °C)                          |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
|    | FT-G605 C L   | LPG 19080736<br>NG 19080738 | C L     | 1    | 20    | 4,00                | 400x650x290     | - |
|   | FT-G610 C L   | LPG 19080753<br>NG 19080754 | C L     | 2    | 30    | 7,00                | 600x650x290     | - |
|  | FT-G610 C L+R | LPG 19080755<br>NG 19080756 | C L+R   | 2    | 30    | 7,00                | 600x650x290     | - |
| <b>Fry tops elettriche</b>  |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
| Controllo termostatico (120 °C - 310 °C)  |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
|  | FT-E605 L     | - 19080765                  | L       | 1    | 20    | 4,80                | 400x650x290     | - |
|  | FT-E605 R     | - 19080766                  | R       | 1    | 20    | 4,80                | 400x650x290     | - |
|  | FT-E610 L     | - 19080769                  | L       | 1    | 30    | 6,40                | 600x650x290     | - |
|  | FTE610 R      | - 19080771                  | R       | 1    | 30    | 6,40                | 600x650x290     | - |
|  | FT-E610 L+R   | - 19080770                  | L+R     | 1    | 30    | 6,40                | 600x650x290     | - |
| Controllo termostatico e piastra cromata  |               |                             |         |      |       |                     |                 |   |
|  | FT-E605 C L   | - 19080764                  | C L     | 1    | 20    | 4,80                | 400x650x290     | - |
|  | FT-E610 C L   | - 19080767                  | C L     | 1    | 30    | 6,40                | 600x650x290     | - |
|  | FT-E610 C L+R | - 19080768                  | C L+R   | 1    | 30    | 6,40                | 600x650x290     | - |


TIPO DI PIASTRE: L: Piastra liscia. / R: Piastra rigata. / L+R: Piastra 1/2 liscia - 1/2 rigata. / C: Cromo da 50 micron.

## Cuocipasta elettrico



### Caratteristiche generali

- Vasca in acciaio inossidabile AISI-316 integrata nel piano di lavoro in acciaio inossidabile.
- Vasca con capienza di 15 L.
- Controllo del riscaldamento mediante regolatore di energia a 8 posizioni.
- Rubinetto a leva per lo svuotamento della vasca.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.
- Dimensioni della vasca: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotazione: 4 cestelli (120 x 160 x 120 mm).


| MODELLO  | CODICE   | VASCA           |     | POTENZA (KW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|--|----------|-----------------|-----|--------------|-----------------|---|
|  |          | DIMENSIONI (MM) | (L) |              |                 |   |
|  CP-E605 | 19080710 | 250x350         | 15  | 6,00         | 400x650x290     | - |

## Cuocipasta multifunzione elettrico



### Caratteristiche generali

- Macchina versatile che può essere utilizzata come:
  - Piastra.
  - Brasiera per frittura.
  - Pentola per cottura con liquido.
  - Bagno maria.
- Costruzione in acciaio inossidabile, con vaschetta integrata di dimensioni GN-1/1.
- Resistenze per il riscaldamento nascoste sul fondo della vaschetta, controllate da un termostato che regola la temperatura tra 50 °C - 250 °C.
- Rubinetto a leva per lo svuotamento della vaschetta.
- Recipiente per la raccolta del liquido scaricato dalla vaschetta, situato nel mobile inferiore, di 200 mm di profondità.
- **NOTA BENE:** Cavo alimentazione elettrica escluso.





| MODELLO   | CODICE   | VASCA      |     | POTENZA ELETTRICA (KW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|---|----------|------------|-----|------------------------|-----------------|---|
|   |          | DIMENSIONI | (L) |                        |                 |   |
|  CMF6-05 | 19080711 | GN-1/1     | 15  | 3,20                   | 400x650x850     | - |

# Friggitrici



## Caratteristiche generali

- Vasca in acciaio inossidabile integrata nel piano di lavoro in acciaio inossidabile.
- Regolazione termostatica della temperatura tra 60 °C e 195 °C.
- Termostato di sicurezza.
- Modelli a gas: accensione automatica dei bruciatori mediante valvola elettromagnetica con fiamma pilota e termocoppia.
- Modelli elettrici: resistenze estraibili per facilitare la pulizia della vasca.
- Rubinetto a leva per lo svuotamento della vasca, situato nei comandi.
- Dimensioni del cestello: 200 x 250 x 100 mm.
- Coperchio della vasca incluso.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

| MODELLO   | GAS     | CODICE | VASCHE   |            |          | POTENZA (kW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|---------|--------|----------|------------|----------|--------------|-----------------|-------------|---|
|   |         |        | QUANTITÀ | VOLUME (L) | CESTELLI |              |                 |             |   |
| <b>Friggitrici gas</b>  |         |        |          |            |          |              |                 |             |   |
|  | F-G6108 | LPG    | 19080729 | 1          | 8        | 1            | 7               | 400x650x290 | - |
|   |         | NG     | 19080730 |            |          |              |                 |             |   |
|  | F-G6208 | LPG    | 19080731 | 2          | 2x8      | 2            | 14              | 600x650x290 | - |
|   |         | NG     | 19080732 |            |          |              |                 |             |   |
| <b>Friggitrici elettriche</b>   |         |        |          |            |          |              |                 |             |   |
|  | F-E6108 | -      | 19080734 | 1          | 8        | 1            | 6               | 400x650x290 | - |
|  | F-E6208 | -      | 19080735 | 2          | 2x8      | 2            | 12              | 600x650x290 | - |




## Scaldapatate



### Caratteristiche generali

- Realizzato in acciaio inossidabile, con vasca estraibile di tipo GN-1/1.
- Filtro rimovibile.
- Elemento di riscaldamento in ceramica superiore con una potenza di 1 kW.
- Interruttore di accensione - spegnimento.


| MODELLO  | CODICE   | VASCA     |                    | POTENZA (KW) |           |        | DIMENSIONI (MM) | € |
|--|----------|-----------|--------------------|--------------|-----------|--------|-----------------|---|
|  |          | VASCHETTA | (DM <sup>2</sup> ) | SUPERIORE    | INFERIORE | TOTALE |                 |   |
|  MF-E605 | 19080772 | GN-1/1    | 20                 | 1,00         | -         | 1,00   | 400x650x290     | - |

## Bagno Maria



### Caratteristiche generali

- Vasca incassata e integrata in acciaio inossidabile di tipo GN-1/1 e profonda 150 mm.
- Resistenze in silicone nascoste sul fondo della vasca.
- Controllo termostatico della temperatura da 30 °C a 90 °C.
- Termostato di sicurezza.
- Rubinetto a leva per lo svuotamento della vasca.
- Vasche non incluse.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.

| MODELLO   | CODICE   | VASCA      |     | POTENZA ELETTRICA (KW) | DIMENSIONI (MM) | € |
|---|----------|------------|-----|------------------------|-----------------|---|
|   |          | DIMENSIONI | (L) |                        |                 |   |
|  BM-E605 | 19080577 | GN-1/1     | 15  | 1,60                   | 400x650x290     | - |

## Griglie pietra lavica a gas



### Caratteristiche generali

- Macchinari da tavolo.
- Griglia in acciaio inossidabile con altezza regolabile.
- Dimensioni della griglia: 400 x 500 mm.
- Riscaldamento delle pietre vulcaniche tramite bruciatori tubolari in acciaio inossidabile.
- Accensione dei bruciatori mediante sistema piezoelettrico.
- Macchinari dotati di alzatina in acciaio inossidabile contro gli schizzi.
- Recipiente antigoccia estraibile.
- Comandi con base di sostegno di protezione e sistema antinfiltrazioni di acqua.



| MODELLO   | GAS | CODICE   | GRIGLIE              |          |                    | POTENZA GAS |      | DIMENSIONI (MM) | € |
|---|-----|----------|----------------------|----------|--------------------|-------------|------|-----------------|---|
|   |     |          | TIPO                 | QUANTITÀ | (DM <sup>2</sup> ) | (KCAL/H)    | (KW) |                 |   |
|  B-G605 I | LPG | 19080578 | Acciaio Inossidabile | 1        | 20                 | 6.000       | 6,98 | 400x650x440     | - |
|   | NG  | 19080579 |                      |          |                    |             |      |                 |   |

## Elementi neutri



### Caratteristiche generali

- Piano di lavoro smontabile in acciaio inossidabile.



| MODELLO  | CODICE   | DIMENSIONI (MM) | € |
|--|----------|-----------------|---|
|  EN-605 | 19080727 | 400x650x290     | - |
|  EN-610 | 19080728 | 600x650x290     | - |

## Mobili bassi e porte

- Realizzati con una solida struttura in acciaio inossidabile.
- Facili da combinare, come supporto agli elementi da tavolo della gamma 600.

- Possono essere usati come struttura aperta per la conservazione.
- Pronti per essere combinati con porte, in modo da convertirli in armadi chiusi.



| MODELLO   | CODICE   | PORTE OPZIONALI<br>(NON INCLUDE)    | DIMENSIONI<br>(MM) | €           |   |
|---|----------|-------------------------------------|--------------------|-------------|---|
| <b>Mobili bassi</b>   |          |                                     |                    |             |   |
|  | MB-605   | 19004904                            | Kit Porta 400      | 400x650x560 | - |
|  | MB-610   | 19004987                            | Kit Porte 600      | 600x650x560 | - |
| <b>PORTI</b>  |          |                                     |                    |             |   |
| KIT PORTA 600   | 19089392 | Porta destra / sinistra per MB6-10  | 2 (300x560)        | -           |   |
| KIT PORTA 400   | 19004581 | Kit due mezza porte per MB6-05      | 400x560            | -           |   |
| GIUNTO GAMMA 600  | 19004478 | Union laterali di modulli gamma 600 |                    | -           |   |





Macchine per grande  
produzione.



Scopri!



Accesso al sito web

# Macchine per grande produzione

## **Pentole**

|  |     |
|--|-----|
| Pentole cilindriche fisse.....   | 109 |
| Pentole cilindriche fisse con mescolatore  | 111 |
| Pentole cilindriche basculanti .....   | 113 |
| Pentole rettangolari fisse.....  | 115 |
| Pentole rettangolari fisse gastronorm....  | 117 |
| Pentole rettangolari basculanti automatiche<br>con mescolatore e monitor plc ..... | 119 |

## **Pentole ribaltabili**

|   |     |
|---|-----|
| Brasiere ribaltabili semplici motorizzate     | 121 |
| Brasiere ribaltabili automatiche su strutture | 123 |
| Cuocitori automatici.....                     | 125 |

# Pentole cilindriche fisse



## Caratteristiche generali

- Pentola con struttura e recipiente cilindrico, ideale per essere posizionata in zone di passaggio di dimensioni ridotte in cui apparecchiature con bordi e superfici angolate possono creare problemi ergonomici e di movimento, permettendo di lavorare comodamente da diverse angolazioni.
- Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
- Pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 40/10. Intercapedine nelle versioni indirette.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento e impugnatura atermica.
- Struttura portante in acciaio inossidabile AISI 304.
- Rivestimenti esterni in AISI 304 satinato.
- Dispone di piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale per lo svuotamento dell'aria della camera per la depressurizzazione durante il riscaldamento.
- L'acqua entra nella vasca tramite un rubinetto di riempimento, con uscita orientabile.
- Riscaldamento:
  - . Gas:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - . Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapore indiretto:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.
- Le versioni a pressione o autoclave permettono di accelerare i cicli di cottura quotidiani. Sono dotate di guarnizione di tenuta in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.

| MODELLO  | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Pentole cilindriche a gas</b>                   |          |              |              |                 |   |
| Gas con riscaldamento diretto                      |          |              |              |                 |   |
| MCG-300  | 19003043 | 39           | 300          | 1290x1391x950   | - |
| MCG-500  | 19001445 | 55           | 500          | 1390x1479x1020  | - |
| Gas con riscaldamento diretto a pressione          |          |              |              |                 |   |
| MCG-300 A  | 19003041 | 39           | 300          | 1290x1391x950   | - |
| MCG-500 A  | 19001446 | 55           | 500          | 1390x1479x1020  | - |
| Gas con riscaldamento indiretto                    |          |              |              |                 |   |
| MCIG-200   | 19003078 | 39           | 200          | 1090x1195x900   | - |
| MCIG-300   | 19001448 | 48           | 300          | 1290x1391x950   | - |
| MCIG-500   | 19003079 | 55           | 500          | 1390x1479x1020  | - |
| Gas con riscaldamento indiretto a pressione        |          |              |              |                 |   |
| MCIG-200 A   | 19001447 | 39           | 200          | 1090x1195x900   | - |
| MCIG-300 A   | 19001449 | 48           | 300          | 1290x1391x950   | - |
| MCIG-500 A   | 19001450 | 55           | 500          | 1390x1479x1020  | - |
| <b>Pentole cilindriche elettriche</b>              |          |              |              |                 |   |
| Elettriche con riscaldamento indiretto             |          |              |              |                 |   |
| MCIE-200   | 19003076 | 24           | 200          | 1060x1000x900   | - |
| MCIE-300   | 19001443 | 36           | 300          | 1260x1200x950   | - |
| MCIE-500   | 19003077 | 48           | 500          | 1360x1300x1000  | - |
| Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione |          |              |              |                 |   |
| MCIE-200 A   | 19001442 | 24           | 200          | 1060x1000x900   | - |
| MCIE-300 A   | 19003040 | 36           | 300          | 1260x1200x950   | - |
| MCIE-500 A   | 19001444 | 48           | 500          | 1360x1300x1000  | - |
| <b>Pentole cilindriche a vapore</b>                |          |              |              |                 |   |
| Vapore con riscaldamento indiretto                 |          |              |              |                 |   |
| MCIV-200   | 19003080 | -            | 200          | 1095x1000x900   | - |
| MCIV-300   | 19001453 | -            | 300          | 1295x1200x950   | - |
| MCIV-500   | 19003081 | -            | 500          | 1395x1300x1000  | - |
| Vapore con riscaldamento indiretto a pressione     |          |              |              |                 |   |
| MCIV-200 A   | 19001452 | -            | 200          | 1095x1000x900   | - |
| MCIV-300 A   | 19003051 | -            | 300          | 1295x1200x950   | - |
| MCIV-500 A   | 19001454 | -            | 500          | 1395x1300x1000  | - |

## Accessori

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| CM-2200 | 19084524 | Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L   | - |
| CM-2300 | 19084525 | Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L   | - |
| CM-4300 | 19084526 | Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L   | - |
| CM-4500 | 19084527 | Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L   | - |
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |



# Pentole cilindriche fisse con mescolatore



## Caratteristiche generali

- Vasca con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10, anche adatta per prodotti particolarmente acidi.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale di 2" a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
  - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
  - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio e valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Rivestimento con foro tecnico rimovibile per permettere una facile ispezione delle parti interne.
- Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Sistema di mescolamento:
  - . Mescolatore in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m
  - . Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
  - . Mescolatore rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia ed estrazione del prodotto
  - . Mescolatore dotato di bracci radiali in acciaio inossidabile e pale in Teflon ceramica.
- Riscaldamento:
  - . Elettrico indiretto con intercapedine:
  - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
- Termoregolazione e temporizzazione elettronica della temperatura e del tempo di processo.
- Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico con sonde.
- Controllo di pressione intercapedine tramite pressostato di lavoro e valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
  - . Vapore indiretto con intercapedine:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
  - Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
  - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.

| MODELLO   | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Pentole cilindriche elettriche con mescolatore</b> |          |              |              |                 |   |
| Elettriche con riscaldamento indiretto                |          |              |              |                 |   |
| MCIE-200 M  | 19084225 | 24,37        | 200          | 1120x1000x1000  | - |
| MCIE-300 M  | 19084227 | 36,37        | 300          | 1320x1200x950   | - |
| MCIE-500 M  | 19084231 | 48,37        | 500          | 1420x1300x1050  | - |
| Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione    |          |              |              |                 |   |
| MCIE-200 A M  | 19084226 | 24,37        | 200          | 1120x1000x1000  | - |
| MCIE-300 A M  | 19084229 | 36,37        | 300          | 1320x1200x950   | - |
| MCIE-500 A M  | 19084232 | 48,37        | 500          | 1420x1300x1050  | - |
| <b>Pentole cilindriche a vapore con mescolatore</b>   |          |              |              |                 |   |
| Vapore con riscaldamento indiretto                    |          |              |              |                 |   |
| MCIV-200 M  | 19084233 | 0,37         | 200          | 1120x1000x1000  | - |
| MCIV-300 M  | 19084235 | 0,37         | 300          | 1320x1200x950   | - |
| MCIV-500 M  | 19084237 | 0,37         | 500          | 1420x1300x1050  | - |
| Vapore con riscaldamento indiretto a pressione        |          |              |              |                 |   |
| MCIV-200 A M  | 19084234 | 0,37         | 200          | 1120x1000x1000  | - |
| MCIV-300 A M  | 19084236 | 0,37         | 300          | 1320x1200x950   | - |
| MCIV-500 A M  | 19084238 | 0,37         | 500          | 1420x1300x1050  | - |



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |

# Pentole cilindriche basculanti



## Caratteristiche generali

- Pentola basculante automatica con colonne di carico laterali. L'oscillazione della vasca facilita il passaggio degli alimenti solidi. Costituisce la risorsa più semplice e immediata per la cottura di elevate quantità.
  - Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e intercapedine in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
  - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e coperchio isolato su richiesta.
  - Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
  - Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
  - Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
  - Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
  - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su alloggiamento.
  - Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
  - Sistema di ribaltamento automatico tramite attuatore automatico
  - Sistema di blocco automatico del riscaldamento nella fase di inclinazione
  - Riscaldamento:
    - GAS:
      - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
      - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
      - Grata di scarico del fumo.
      - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
    - Elettrico indiretto:
      - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
  - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
  - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
  - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:**
- Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature a riscaldamento indiretto: controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

| MODELLO  | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Pentole cilindriche basculanti a gas</b>      |          |              |              |                 |   |
| Gas con riscaldamento diretto                    |          |              |              |                 |   |
| MCBG-100   | 19001283 | 26,4         | 100          | 1600x970x1050   | - |
| MCBG-150   | 19001227 | 26,4         | 150          | 1600x970x1050   | - |
| MCBG-200   | 19001284 | 39,4         | 200          | 1750x1135x1050  | - |
| MCBG-300   | 19001228 | 39,4         | 300          | 1960x1325x1300  | - |
| MCBG-500   | 19001285 | 55,4         | 500          | 2050x1475x1300  | - |
| Gas con riscaldamento indiretto                  |          |              |              |                 |   |
| MCBIG-100  | 19001229 | 26,4         | 100          | 1600x970x1050   | - |
| MCBIG-150  | 19001286 | 26,4         | 150          | 1600x970x1050   | - |
| MCBIG-200  | 19001230 | 39,4         | 200          | 1750x1135x1050  | - |
| MCBIG-300  | 19001287 | 48,4         | 300          | 1960x1325x1300  | - |
| MCBIG-500  | 19001231 | 55,4         | 500          | 2050x1475x1300  | - |
| <b>Pentole cilindriche basculanti elettriche</b> |          |              |              |                 |   |
| Elettriche con riscaldamento indiretto           |          |              |              |                 |   |
| MCBIE-100  | 19001278 | 12,4         | 100          | 1600x885x1050   | - |
| MCBIE-150  | 19003052 | 16,4         | 150          | 1600x885x1050   | - |
| MCBIE-200  | 19001280 | 24,4         | 200          | 1750x1035x1050  | - |
| MCBIE-300  | 19003053 | 36,4         | 300          | 1950x1230x1300  | - |
| MCBIE-500  | 19001282 | 48,4         | 500          | 2050x1370x1300  | - |
| <b>Pentole cilindriche basculanti a vapore</b>   |          |              |              |                 |   |
| Vapore con riscaldamento indiretto               |          |              |              |                 |   |
| MCBIV-100  | 19003072 | 0,4          | 100          | 1600x885x1050   | - |
| MCBIV-150  | 19001289 | 0,4          | 150          | 1600x885x1050   | - |
| MCBIV-200  | 19003073 | 0,4          | 200          | 1750x1035x1050  | - |
| MCBIV-300  | 19001291 | 0,4          | 300          | 1950x1230x1300  | - |
| MCBIV-500  | 19003074 | 0,4          | 500          | 2050x1370x1300  | - |

## Accessori

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |
| FBM-150 | 19084533 | Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 L                                  | - |
| FBM-200 | 19084534 | Filtro ugello di scarico per pentola da 200 L                                      | - |
| FBM-300 | 19084535 | Filtro ugello di scarico per pentola da 300 L                                      | - |
| FBM-500 | 19084536 | Filtro ugello di scarico per pentola da 500 L                                      | - |

# Pentole rettangolari fisse



## Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca cilindrica. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore da 20/10 a 40/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio cromato con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- 2 versioni:
  - . Versione normale: valvola di sicurezza a molla e a peso (secondo la capacità della macchina) tarata a 0,5 bar.
  - . Versione autoclave: giunto di fissaggio in silicone alimentare, fascette per la chiusura ermetica del coperchio. Valvola di sicurezza tarata a 0,05 bar
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 30/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Riscaldamento:
  - GAS:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - . Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
    - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

| MODELLO  | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Pentole rettangolari a gas</b>                  |          |              |              |                 |   |
| Gas con riscaldamento diretto                      |          |              |              |                 |   |
| MRG-300  | 19001273 | 39           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRG-500  | 19001418 | 55           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| Gas con riscaldamento diretto a pressione          |          |              |              |                 |   |
| MRG-300 A  | 19003031 | 39           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRG-500 A  | 19001419 | 55           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| Gas con riscaldamento indiretto                    |          |              |              |                 |   |
| MRIG-200   | 19003091 | 39           | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIG-300   | 19001421 | 48           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIG-500   | 19001272 | 55           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| Gas con riscaldamento indiretto a pressione        |          |              |              |                 |   |
| MRIG-200 A   | 19001420 | 39           | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIG-300 A   | 19003045 | 48           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIG-500 A   | 19001422 | 55           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| <b>Pentole rettangolari elettriche</b>             |          |              |              |                 |   |
| Elettriche con riscaldamento indiretto             |          |              |              |                 |   |
| MRIE-200   | 19001414 | 24           | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIE-300   | 19003082 | 36           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIE-500   | 19001416 | 48           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione |          |              |              |                 |   |
| MRIE-200 A   | 19001274 | 24           | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIE-300 A   | 19001415 | 36           | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIE-500 A   | 19001275 | 48           | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| <b>Pentole rettangolari a vapore</b>               |          |              |              |                 |   |
| Vapore con riscaldamento indiretto                 |          |              |              |                 |   |
| MRIV-200   | 19001424 | -            | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIV-300   | 19003087 | -            | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIV-500   | 19001426 | -            | 500          | 1300x1400x1000  | - |
| Vapore con riscaldamento indiretto a pressione     |          |              |              |                 |   |
| MRIV-200 A   | 19003089 | -            | 200          | 1000x1150x850   | - |
| MRIV-300 A   | 19001425 | -            | 300          | 1200x1270x900   | - |
| MRIV-500 A   | 19003090 | -            | 500          | 1300x1400x1000  | - |

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| CM-2200 | 19084524 | Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 200 L   | - |
| CM-2300 | 19084525 | Kit 2 cestelli di 1/2 per pentola da 300 L   | - |
| CM-4300 | 19084526 | Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 300 L   | - |
| CM-4500 | 19084527 | Kit 4 cestelli di 1/4 per pentola da 500 L   | - |
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |

# Pentole rettangolari fisse gastronorm



## Caratteristiche generali

- Pentola di forma rettangolare con vasca rettangolare gastronorm. Si può montare singolarmente o a batteria. Grazie alla sua solidità e funzionalità è adatta per un uso prolungato e continuativo.
- Vasca di cottura con fondo in acciaio inossidabile lucido AISI 316 con spessore di 25/10 e pareti in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, molle di bilanciamento, impugnatura atermica e possibilità di coperchio isolato su richiesta.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Con struttura portante in acciaio inossidabile.
- Dotata di piedino di appoggio in acciaio inossidabile regolabile in altezza e filtro di svuotamento manuale dell'intercapedine.
- Rivestimento esterno in AISI 304. Finemente satinato. Isolamento termico garantito dai pannelli in fibra ceramica ad alta densità.
- Riscaldamento:
  - GAS:
    - Bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile.
    - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
    - Grata di scarico del fumo.
    - Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia (versione diretta).
  - Elettrico indiretto:
    - Riscaldamento tramite resistenze a immersione rivestite in lega Incoloy con potenza regolabile tramite un variatore di energia.
    - Termostato di sicurezza con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
    - Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- VAPORE INDIRETTO:
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice, che consente una immissione graduale del vapore in intercapedine.
  - Apparecchiature con riscaldamento indiretto: controllo pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione manuale e manometro.

| MODELLO                                   | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Pentole rettangolari GN a gas</b>      |          |              |              |                 |   |
| Gas con riscaldamento diretto             |          |              |              |                 |   |
| MGNG-280                                  | 19084264 | 35           | 280          | 1400x900x850    | - |
| Gas con riscaldamento indiretto           |          |              |              |                 |   |
| MGNIG-180                                 | 19001394 | 29           | 180          | 1000x900x850    | - |
| MGNIG-280                                 | 19003083 | 35           | 280          | 1400x900x850    | - |
| MGNIG-400                                 | 19003084 | 45           | 400          | 2000x900x850    | - |
| <b>Pentole rettangolari GN elettriche</b> |          |              |              |                 |   |
| Elettriche con riscaldamento indiretto    |          |              |              |                 |   |
| MGNIE-180                                 | 19003046 | 18           | 180          | 1000x900x850    | - |
| MGNIE-280                                 | 19001312 | 24           | 280          | 1400x900x850    | - |
| MGNIE-400                                 | 19001393 | 36           | 400          | 2000x900x850    | - |
| <b>Pentole rettangolari GN A vapore</b>   |          |              |              |                 |   |
| Vapore con riscaldamento indiretto        |          |              |              |                 |   |
| MGNIV-180                                 | 19001396 | 0,05         | 180          | 1000x900x850    | - |
| MGNIV-280                                 | 19003049 | 0,05         | 280          | 1400x900x850    | - |
| MGNIV-400                                 | 19003050 | 0,05         | 400          | 2000x900x850    | - |



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M

## Accessori

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |



# Pentole rettangolari basculanti automatiche con mescolatore e monitor PLC



## Caratteristiche generali

- Fondo del recipiente in acciaio inossidabile AISI 316 lucido, adatto per prodotti particolarmente acidi, con spessore da 20/10 a 40/10.
- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 con spessori da 20/10 a 25/10.
- Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
- Foro di scarico della vasca con filtro estraibile (opzionale).
- Rubinetto di scarico frontale a corpo unico, dotato di impugnatura atermica isolante (opzionale).
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di depressurizzazione dell'intercapedine per la fuoriuscita dell'aria durante la fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a molla tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per la stabilità e fascetta per il fissaggio al suolo.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Mescolatore rimovibile in acciaio inossidabile AISI 316 con velocità di rotazione regolabile tra 7 e 28 g/m con una forza fino a 386 N·m.
- Possibilità di inversione del senso di marcia con selettore elettronico.
- Bracci radiali in acciaio inossidabile e pale di raschiatura in teflon ceramica.
- Monitor PLC:
  - . Permette di gestire e personalizzare fino a 100 programmi di cottura modificabili, anche durante il funzionamento.
  - . Dotato di display touch screen e controlli manuali per l'azionamento e il carico acqua, l'inclinazione e il movimento del mescolatore.
  - . Dotato di segnali acustici e messaggi di avvertimento (gialli) per le operazioni corrette o allarmi (rossi) in caso di mal funzionamento.
  - . Tutti i parametri sono personalizzabili, visualizzabili e modificabili anche durante la cottura (nome, attesa/carico acqua, tempi, temperature, sonde, velocità di mescolatura, tempo, ecc.)
- Riscaldamento:
  - . Gas con riscaldamento indiretto:
  - . Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
  - . Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
  - . Grata di scarico dei fumi.
  - . Set di ugelli per vari tipi di gas.
  - . Controllo del livello acqua in intercapedine con rubinetti max/min e opzione di carico acqua automatico.
  - . Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.
  - . Elettrico con riscaldamento indiretto:
    - . Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
    - . Termostato di sicurezza resistente con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
    - . Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
    - . Vapore con riscaldamento indiretto:
      - . Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
      - . Controllo della pressione nell'intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

| MODELLO                                       | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Gas con riscaldamento indiretto</b>        |          |              |              |                 |   |
| MRBIG-200 M                                   | 19084239 | 35,75        | 200          | 1674x1450x1140  | - |
| MRBIG-300 M                                   | 19084240 | 35,75        | 300          | 1874x1650x1140  | - |
| MRBIG-500 M                                   | 19084241 | 42,75        | 500          | 1976x1835x1140  | - |
| <b>Elettriche con riscaldamento indiretto</b> |          |              |              |                 |   |
| MRBIE-200 M                                   | 19084242 | 24,75        | 200          | 1674x1450x1140  | - |
| MRBIE-300 M                                   | 19084243 | 36,75        | 300          | 1874x1650x1140  | - |
| MRBIE-500 M                                   | 19084244 | 48,75        | 500          | 1976x1835x1140  | - |
| <b>Vapore con riscaldamento indiretto</b>     |          |              |              |                 |   |
| MRBIV-200 M                                   | 19084245 | 0,75         | 200          | 1674x1450x1140  | - |
| MRBIV-300 M                                   | 19084246 | 0,75         | 300          | 1874x1650x1140  | - |
| MRBIV-500 M                                   | 19084247 | 0,75         | 500          | 1976x1835x1140  | - |



GF-M



VM-M



TD-M



DA-M



CENA-M



CECA-M



FBM-500

## Accessori

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE  | € |
|---------|----------|--|---|
| GF-M    | 19084528 | Rubinetto di scarico con raccordo clamp 2" in AISI 316                             | - |
| VM-M    | 19084529 | Valvola a farfalla 2,5" ISO DN50 AISI304   | - |
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia   | - |
| DA-M    | 19084530 | Dispositivo di scarico automatico aria intercapedine                               | - |
| CENA-M  | 19084531 | Controllo elettronico del carico acqua intercapedine                               | - |
| CECA-M  | 19084532 | Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica | - |
| FBM-150 | 19084533 | Filtro ugello di scarico per pentola da 100-150 L                                  | - |
| FBM-200 | 19084534 | Filtro ugello di scarico per pentola da 200 L                                      | - |
| FBM-300 | 19084535 | Filtro ugello di scarico per pentola da 300 L                                      | - |
| FBM-500 | 19084536 | Filtro ugello di scarico per pentola da 500 L                                      | - |

# Brasiere ribaltabili semplici motorizzate



## Caratteristiche generali

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Base in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10 mm.  
Opzione: base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferiche in ceramica.
- Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
- Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 20/10.
- Inclinazione automatica motorizzata. Include un sistema ribaltabile manuale in caso di guasto.
- Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
- Riscaldamento:  
GAS DIRETTO:
  - Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
  - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
- Grata di scarico dei vapori.
- Set di ugelli per vari tipi di gas.
- Termostato di sicurezza.
- Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- Regolazione della temperatura da 100°C a 300°C
- Elettrico diretto:
  - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco del riscaldamento in caso di sovratemperatura.
- Controllo della temperatura (50 °C – 260°C).
- Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

| MODELLO                                     | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Gas con riscaldamento diretto</b>        |          |              |              |                 |   |
| SBG-150 M                                   | 19072688 | 33,01        | 150          | 1200x900x850    | - |
| SBG-200 M                                   | 19079430 | 44,01        | 200          | 1600X900X850    | - |
| <b>Elettriche con riscaldamento diretto</b> |          |              |              |                 |   |
| SBE-150 M                                   | 19072695 | 15,1         | 150          | 1200x900x850    | - |
| SBE-200 M                                   | 19085076 | 20,1         | 200          | 1600X900X850    | - |

## Opzioni

| CODICE | DESCRIZIONE  | € |
|--------|--|---|
| *      | Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiere da 150 L | - |
| *      | Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiere da 200 L | - |

(\*) Consultare la versione.

# Brasiere ribaltabili automatiche su strutture



## Caratteristiche generali

- Base e pareti della vasca di cottura in acciaio inossidabile AISI 304;
  - Modelli SBGA e SBEA: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 10 mm. Optional: 12 mm di base composta (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
  - Modelli SBGAX e SBEAX: base in acciaio inossidabile AISI 316 con spessore di 15 mm. Optional: 15 mm di base composta (12mm ferro + 3mm acciaio).
  - Vasca di cottura con finitura antiaderente e microsferi in ceramica.
  - Inserimento dell'acqua nella vasca attraverso un rubinetto monoforo.
  - Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico a molla e manico in acciaio inossidabile.
  - Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 40/10 montata su piedini di acciaio regolabili per il livellamento.
  - Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore di 10/10.
  - Ripiano in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
  - Inclinazione automatica con azionamento idraulico nell'asse anteriore
  - Blocco automatico in caso di guasto del sistema.
  - Sistema di riscaldamento elettrico:
- GAS DIRETTO:**
- Accensione con piezoelettrico manuale e fiamma pilota (versioni SBGAX e SBEAX).
  - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Grata di scarico dei vapori.
  - Set di ugelli per vari tipi di gas.
  - Termostato di sicurezza.
  - Rubinetto con valvola di sicurezza dotata di termocoppia.
- Regolazione della temperatura da 100°C a 250°C.
- ELETTRICO DIRETTO:**
- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza delle resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
  - Controllo della temperatura (100°C – 250°C).
  - Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz.

| MODELLO                                     | CODICE   | POTENZA (KW) | CAPACITÀ (L) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|--------------|--------------|-----------------|---|
| <b>Gas con riscaldamento diretto</b>        |          |              |              |                 |   |
| SBGA-130                                    | 19085077 | 33,04        | 130          | 1600x905x930    | - |
| SBGA-150                                    | 19085078 | 33,04        | 150          | 1600x905x930    | - |
| SBGA-165                                    | 19085079 | 44,04        | 165          | 2000x905x930    | - |
| SBGA-210                                    | 19085080 | 44,04        | 210          | 2000x905x930    | - |
| SBGAX-300                                   | 19085082 | 33,75        | 300          | 1420x1840x1350  | - |
| SBGAX-400                                   | 19085083 | 33,75        | 400          | 1420x1840x1350  | - |
| <b>Elettriche con riscaldamento diretto</b> |          |              |              |                 |   |
| SBEA-130                                    | 19085084 | 15,4         | 130          | 1600x905x930    | - |
| SBEA-150                                    | 19085085 | 15,4         | 150          | 1600x905x930    | - |
| SBEA-165                                    | 19085086 | 20,4         | 165          | 2000x905x930    | - |
| SBEA-210                                    | 19085087 | 20,4         | 210          | 2000x905x930    | - |
| SBEAX-300                                   | 19085088 | 28,75        | 300          | 1420x1840x1350  | - |
| SBEAX-400                                   | 19085089 | 28,75        | 400          | 1420x1840x1350  | - |

## Accessorios

| MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE                | € |
|---------|----------|----------------------------|---|
| TD-M    | 19084539 | Tubo flessibile con doccia | - |

## Scelte

| CODICE | DESCRIZIONE  | € |
|--------|--|---|
| *      | Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 130 e 150 L       | - |
| *      | Base compostai di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 165, 200 e 210 L | - |
| *      | Base composta di 15 mm (12mm ferro + 3mm acciaio) per brasiera da 300 e 400 L        | - |

(\*) Controlla la versione.

# Cuocitori automatici



## Caratteristiche generali

- Vasca totalmente in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Cestelli in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
- Sfiatore e rubinetto per uscita e scarico.
- Coperchio in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10, dotato di cremagliera in acciaio con precarico molle e impugnatura atermica.
- Manometro per il controllo della pressione all'interno dell'intercapedine.
- Valvola manuale di fuoriuscita dell'aria per la depressurizzazione dell'intercapedine prodotta in fase di riscaldamento.
- Mescolatore orientabile in ottone cromato con acqua calda e fredda.
- Valvola di sicurezza a peso tarata a 0,5 bar.
- Struttura portante in acciaio inossidabile con spessore di 20/10 su piedini di acciaio regolabili da 150 mm a 180 mm.
- Pareti esterne in acciaio inossidabile AISI 304 satinato con spessore 10/10.
- Ripiano satinato in acciaio inossidabile AISI 304 con spessore di 15/10.
- Dotata di controlli digitali con 3 display a 4 cifre, che permettono di configurare i valori di temperatura da 20 °C a 110 °C.
- Possibilità di configurare il tempo di cottura inteso come tempo di immersione del cestello con intervallo minimo di 1 secondo.
- Indicatore acustico luminoso di avviso della fine del ciclo di cottura.
- Blocco cottura con reintegro di acqua temporizzato a fine cottura.
- Sollevamento del cestello automatico a fine cottura.
- Possibilità di regolazione della posizione del cestello: primo sgocciolamento e scarico o scarico diretto frontale.
- Riscaldamento:
  - Gas con riscaldamento diretto:
  - Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota.
  - Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inossidabile AISI 304.
- Grata di scarico dei fumi.
- Set di ugelli per vari tipi di gas.
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia.
- Termostato di sicurezza contro la sovratemperatura e mancanza di acqua.
- Elettrico con riscaldamento indiretto:
  - Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche.
  - Termostato di sicurezza resistente con blocco del riscaldamento per sovratemperatura o livello acqua insufficiente.
- Controllo della temperatura (50 °C – 120 °C).
- Tensione di alimentazione standard 400V-3N-50Hz.
- Vapore con riscaldamento indiretto con intercapedine:
  - Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inossidabile AISI 304.
  - Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con elettrovalvola di contropressione, che permette una immissione graduale del vapore nell'intercapedine.
- Controllo di pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza tarata a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro.

| MODELLO                                     | CODICE   | POTENZA<br>(KW) | VASCHE   |              | DIMENSIONI<br>(mm) | € |
|---|----------|-----------------|----------|--------------|--------------------|---|
|   |          |                 | QUANTITÀ | CAPACITÀ (L) |                    |   |
| <b>Gas con riscaldamento diretto</b>        |          |                 |          |              |                    |   |
| CAG-1132                                    | 19084248 | 24,1            | 1        | 132          | 900x900x850        | - |
| CAG-1223                                    | 19084249 | 39,1            | 1        | 223          | 1250x1000x925      | - |
| CAG-2132                                    | 19084254 | 48,2            | 2        | 132+132      | 1800x900x850       | - |
| CAG-2223                                    | 19084255 | 78,2            | 2        | 223+223      | 2500x1000x925      | - |
| <b>Elettriche con riscaldamento diretto</b> |          |                 |          |              |                    |   |
| CAE-1132                                    | 19084250 | 13,7            | 1        | 132          | 900x900x850        | - |
| CAE-1223                                    | 19084251 | 25,0            | 1        | 223          | 1250x1000x925      | - |
| CAE-2132                                    | 19084256 | 27,4            | 2        | 132+132      | 1800x900x850       | - |
| CAE-2223                                    | 19084257 | 50,0            | 2        | 223+223      | 2500x1000x925      | - |
| <b>Vapore con riscaldamento indiretto</b>   |          |                 |          |              |                    |   |
| CAIV-1132                                   | 19084252 | 0,1             | 1        | 132          | 900x900x850        | - |
| CAIV-1223                                   | 19084253 | 0,1             | 1        | 223          | 1250x1000x925      | - |
| CAIV-2132                                   | 19084258 | 0,2             | 2        | 132+132      | 1800x900x850       | - |
| CAIV-2223                                   | 19084260 | 0,2             | 2        | 223+223      | 2500x1000x925      | - |





**Macchine specifiche  
per cottura non  
componibili.**



**Scopri!**



Accesso al sito web

# Cottura Indipendente

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Griglie.....                    | 129 |
| — Grill basco .....             | 129 |
| — Robata .....                  | 130 |
| Snack .....                     | 131 |
| — Cucine snack a gas “top”..... | 131 |
| — Friggitrici elettriche.....   | 132 |
| — Fry-tops snack a gas.....     | 133 |
| Cucine centrali.....            | 134 |
| Forni statici.....              | 135 |
| Fornelloni a gas .....          | 135 |
| Salamandre .....                | 136 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte  
per essere collegate alle pressioni indicate:  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm<sup>2</sup>

# Griglie | Grill basco



## Caratteristiche generali



- Offre una cottura di precisione con brace naturale. Può essere utilizzato anche come elemento di show cooking per cucinare davanti al cliente.
- Mobile progettato per installazione a parete.
- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox aisi-310 di 3 mm di spessore con bordi arrotondati per una semplice pulizia.
- Dotato di 4 piedini regolabili in altezza e quattro ruote..
- Schienale posteriore per nascondere il sistema di guida e facilitare la pulizia.
- Include guida della griglia, sistema di contrappeso e griglia superiore fissa.
- Include una seconda griglia fissata sulla parte superiore per il controllo della temperatura del prodotto.
- Tutte le griglie sono rimovibili per una facile pulizia.
- Apertura della griglia sollevata sopra il piano di lavoro per avvicinare il più possibile la griglia alla brace e assorbire la produzione di calore per ottenere una maggiore efficienza.

- Pavimento interno della griglia protetto da mattoni refrattari per isolare e concentrare il calore e migliorare l'efficienza.
- Lavabi nella vasca per una facile rimozione delle ceneri.
- Include un cassetto raccogli cenere per griglia.
- Ventilazione nella parte superiore per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Griglia realizzata in acciaio inox.
- Griglia di cottura regolabile in altezza tramite manovella sul davanti, che permette di cucinare a diverse intensità per raggiungere il punto perfetto di cottura. Include un contrappeso per far funzionare con delicatezza l'azionamento della regolazione.
- Griglia di grandi dimensioni per una maggiore versatilità.


### Accessorio opzionale:

- Carrello per carbone
- Cassetto in acciaio inox con la parte superiore rinforzata.
- Ha quattro ruote per facilitarne gli spostamenti.
- Progettato per conservare il carbone per alimentare il grill basco a metà servizio in modo più comodo.
- Zona inferiore con porta (senza ripiano né mensola), destinata ad alloggiare un carrello per il carbone (opzionale) o altro carrello della proprietà.
- Base con taglio nella parte inferiore posteriore per preservare l'eventuale zoccolo a parete.
- Mobile con rivestimento in acciaio inox fino al pavimento.

- Include vassoio per la raccolta del grasso, facilmente smontabile senza attrezzi.
- La griglia è inclinata di 5°. In questo modo il grasso può scivolare per capillarità lungo la griglia fino al vassoio di raccolta del grasso. Si evita la caduta di grasso sulla brace, la generazione di scintille e l'alterazione della cottura del cibo.
- Consente lo stoccaggio del carbone in una zona esterna che non influisce sull'igiene delle aree di manipolazione degli alimenti.
- Misure: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacità interna: 48 litri.

| MODELLO  | CODICE   | GRIGLIE DIMENSIONI (mm) | POTENZA IN CARBONE EQUIVALENTE (kW) | COLLEGAMENTO ELETTRICO | POTENZA ELETTRICA (kW) | DIMENSIONI (mm)     | € |
|--|----------|-------------------------|-------------------------------------|------------------------|------------------------|---------------------|---|
|  BGF-1000 | 19048685 | 650 x 560               | 4,6                                 | 230 V 1+N              | 0,025                  | 800 x 870 x 1.500   | - |
|  BGF-2000 | 19058110 | 2 x 650 x 560           | 9,2                                 | 230 V 1+N              | 0,05                   | 1.600 x 870 x 1.500 | - |

## Accessorio: Carrello per carbone

| MODELLO  | CODICE   | CAPACITÀ (LIT.) | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|-----------------|-----------------|---|
|  CBGF | 19048692 | 48              | 370 x 380 x 536 | - |

# Griglie | Robata



## Caratteristiche generali

- Nella cucina giapponese, robatayaki si riferisce a cibi preparati davanti ai clienti, dove gli ingredienti, solitamente messi sugli spiedini, sono cotti lentamente alla griglia su braci di carbone, come il barbecue.
- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox aisi-304 di 2 mm di spessore con bordi arrotondati per una semplice pulizia.
- Bordo rialzato per consentire la cottura a filo con il barbecue, senza sovrastruttura.
- Base in acciaio spesso refrattario per supportare il carbone, con fori per migliorare la circolazione dell'aria e permettere una migliore combustione.
- Lavabi nella vasca per una facile rimozione delle ceneri.
- Vasca isolata con 30 mm di lana di roccia per evitare perdite di temperatura e migliorare l'ergonomia del lavoro.
- Involucro esterno separato dalla vasca, in acciaio inox, con fori per consentire un flusso d'aria esterna che migliora la dissipazione del calore.

- Include 1 o 2 cassetti per la raccolta della cenere.

### Modello mobile centrale

- Robata su un mobile in acciaio inox per un utilizzo indipendente.
- Permette di lavorare da entrambi i lati.
- Superficie del piano di lavoro libera per 150 mm su entrambi i lati della robata, per lavorare.
- Fornita di 4 ruote (2 con freni).
- Include telaio laterale a cerniera per contenere le vaschette gn 1/9.
- Dispone di due grandi cassetti con guide rinforzate per uso polivalente.
- Sovrastruttura profilata in acciaio inox a 3 diversi livelli.

- 82 mm per la cottura
- 239 mm per la cottura lenta del nucleo
- 396 Mm per conservare/preriscaldare il prodotto.
- Include staffe regolabili a distanza per posizionare spiedini di diversa lunghezza.
- La sovrastruttura è smontabile, senza bisogno di attrezzi, permettendo una cottura a filo del barbecue.

### Modelli soprapiano

- Robata progettata per essere installata su mobili della proprietà.
- Altezza del piano di lavoro di appoggio del mobile di 570 mm per consentire un' altezza di lavoro di 900 mm.

- Nel caso in cui si appoggi contro una parete (sia sul posto che alloggiata in una cavità del piano di lavoro) è consigliabile lasciarla ad una distanza di 5 cm dalle estremità per permettere la dispersione del calore.

### Accessori:

- Attizzatoio per la gestione della brace.
- Griglia in rete in acciaio inox per la cottura dei cibi senza spiedini.
- Griglia in acciaio inox per la cottura e la marchiatura della carne.

|  | MODELLO  | CODICE   | GRIGLIE DIMENSIONI (mm) | LIVELLI DELLA SOVRASTRUTTURA | POTENZA IN CARBONE EQUIVALENTE (KW) | DIMENSIONI (mm)   | € |
|--|----------|----------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------|---|
|  | RGF-060  | 19048686 | 355 x 216               | 3                            | 1                                   | 590 x 450 x 330   | - |
|  | RGF-100  | 19048688 | 800 x 216               | 3                            | 2                                   | 1.107 x 450 x 330 | - |
|  | RGF-1000 | 19048689 | 800 x 216               | 3                            | 2                                   | 1.107 x 850 x 900 | - |

## Accessori

| DESCRIZIONE                              | CODICE   | € |
|--|----------|---|
| ATTIZZATOIO                              | 19048789 | - |
| GRIGLIA RETE INOX                        | 19048690 | - |
| GRIGLIA INOX PER MARCHIATURA DELLA CARNE | 19048691 | - |

# Cucine snack a gas "top"











## Caratteristiche generali

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10.
- Bruciatori a doppia corona.
- Termocoppia di sicurezza.
- Griglie smaltate.
- Dimensioni griglia: 425 x 350 mm.
- Recipienti per la raccolta del grasso estraibile.
- **NOTA BENE:** Per macchine collaudate metano ugelli GPL non inclusi.

## FORNO

- Forno GN-1/1 da 5.000 kcal/h in acciaio inox, fondo in acciaio, controllo mediante valvola termostatica e termocoppia di sicurezza (130 - 350 °C).

|   | MODELLO    | GAS | CODICE   | FUOCHI APERTI |         | PIASTRA |         | FORNO |   | QUADRO NEUTRO | POTENZA GAS (KW) | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|------------|-----|----------|---------------|---------|---------|---------|-------|---|---------------|------------------|-----------------|---|
|   |            |     |          | 4,41 KW       | 6,50 KW | 4,41 KW | 5,46 KW | GRILL |   |               |                  |                 |   |
| <b>TAVOLO</b>   |            |     |          |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|   | CG-200S    | LPG | 19005515 | -             | 1       | 1       | -       | -     | - | -             | 10,91            | 850x585x270     | - |
|   |            | NG  | 19005514 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-200S SP | LPG | 19005508 | 1             | 1       | -       | -       | -     | - | -             | 10,91            | 850x585x270     | - |
|   |            | NG  | 19005507 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-300S    | LPG | 19005647 | 1             | 1       | 1       | -       | -     | - | -             | 15,32            | 1.275x585x270   | - |
|   |            | NG  | 19006072 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-300S SP | LPG | 19005644 | 2             | 1       | -       | -       | -     | - | -             | 15,32            | 1.275x585x270   | - |
|   |            | NG  | 19005643 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
| <b>FORNO GN 1/1</b>   |            |     |          |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|   | CG-210     | LPG | 19006930 | -             | 1       | 1       | 1       | -     | - | -             | 16,37            | 850x585x850     | - |
|   |            | NG  | 19006854 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-210 SP  | LPG | 19032464 | 1             | 1       | -       | 1       | -     | - | -             | 16,37            | 850x585x850     | - |
|   |            | NG  | 19056053 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-310     | LPG | 19007728 | 1             | 1       | 1       | 1       | -     | 1 | -             | 20,78            | 1.275x585x850   | - |
|   |            | NG  | 19007797 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-310 SP  | LPG | 19036950 | 2             | 1       | -       | 1       | -     | 1 | -             | 20,78            | 1.275x585x850   | - |
|   |            | NG  | 19036951 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
| <b>FORNO GN 1/1 CON GRILL ELETTRICO</b>   |            |     |          |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|   | CG-210 G   | LPG | 19006861 | -             | 1       | 1       | 1       | 1     | - | -             | 16,37            | 850x585x850     | - |
|   |            | NG  | 19006858 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|   | CG-210 SPG | LPG | 19047990 | 1             | 1       | -       | 1       | 1     | - | -             | 16,37            | 850x585x850     | - |
|   |            | NG  | 19047991 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-310 G   | LPG | 19007788 | 1             | 1       | 1       | 1       | 1     | 1 | -             | 20,78            | 1.275x585x850   | - |
|   |            | NG  | 19007804 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |
|  | CG-310 SPG | LPG | 19018757 | 2             | 1       | -       | 1       | 1     | 1 | -             | 20,78            | 1.275x585x850   | - |
|   |            | NG  | 19037436 |               |         |         |         |       |   |               |                  |                 |   |

**MODELLI SP:** Solo griglie. (Senza piastra). **MODELLI SPG:** Solo rack. + Grill al forno.

## Accessori per cucine

| DESCRIZIONE                                    | CODICE   | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|-----------------|---|
| PIASTRA RADIANTE - Per bruciatori 4.000 kcal/h | 19036329 | 425x350         | - |

# Friggitrici elettriche



## Caratteristiche generali

- Controllo della temperatura dell'olio mediante termostato elettrico tra 60 °C e 195 °C.

- Struttura smontabile.

- Vasca in acciaio inossidabile smontabile.

- Riscaldamento mediante resistenza smontabile.

MODELLO DESKTOP:

- Sistema di sicurezza in caso di sollevamento del blocco.













MODELLO PIEDISTALLO:

- Riscaldamento mediante resistenza smontabile.

- Basi con porta.

- Mirino di livello.

- Rubinetto di svuotamento.

|   | MODELLO   | CÓDIGO      | CESTELLI | CAPACITÀ VASCA (L) |      |             | POTENCIA ELÉCTRICA (kW) | TENSIÓN     | DIMENSIONES (mm) | €           |   |
|---|---|-------------|----------|--------------------|------|-------------|-------------------------|-------------|------------------|-------------|---|
|   |   |             |          | TOTALE             | OLIO | ZONA FREDDA |                         |             |                  |             |   |
| TAVOLO  |   |             |          |                    |      |             |                         |             |                  |             |   |
|  |  | FE-4        | 19004652 | 1                  | 4    |             | 3,00                    | 230 V - 1+N | 175x485x270      | -           |   |
|  |   | FE-6 - TRI  | 19004713 | 1                  | 6    |             | 4,50                    | 400 V - 3+N | 265x485x270      | -           |   |
|  |  | FE-6 - MONO | 19004709 | 1                  | 6    |             | 4,50                    | 230 V - 1+N | 265x485x270      | -           |   |
|  |   | FE-8 - TRI  | 19004728 | 1                  | 8    |             | 6,00                    | 400 V - 3+N | 355x485x270      | -           |   |
|  |  | FE-8 - MONO | 19004749 | 1                  | 8    |             | 6,00                    | 230 V - 1+N | 355x485x270      | -           |   |
| CON PIEDISTALLO   |   |             |          |                    |      |             |                         |             |                  |             |   |
|  |  | FE-18       | 19005130 | 1                  | 18   | 12          | 6                       | 9,00        | -                | 355x520x850 | - |
|  |  | FE-25       | 19005404 | 1                  | 25   | 17          | 8                       | 12,70       | -                | 430x585x850 | - |

## Cestelli per friggitrici

| DESCRIZIONE  | CODICE   | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|----------|-----------------|---|
|  CESTELLO PICCOLO PER FE-25 2 per vasca | 19036334 | 325x150x120     | - |

# Fry-tops snack a gas



## Caratteristiche generali

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10.
- Bruciatori tubolari in inox.
- Termocoppia di sicurezza.
- Recipiente per la raccolta del grasso estraibile.
- **NOTA BENE:** Per macchine collaudate metano ugelli GPL non inclusi.

|  | MODELLO    | GAS | CODICE   | PIASTRA |      |                    | POTENZA  |       | DIMENSIONI (mm) | € |
|--|------------|-----|----------|---------|------|--------------------|----------|-------|-----------------|---|
|  |            |     |          | TIPO    | ZONE | (DM <sup>2</sup> ) | (KCAL/H) | (KW)  |                 |   |
|  | PL-105 L   | LPG | 19005594 | L       | 2    | 25                 | 7.740    | 9,00  | 600x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19005604 |         |      |                    |          |       |                 |   |
|  | PL-105 C   | LPG | 19005607 | L / C   | 2    | 25                 | 7.740    | 9,00  | 600x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19005606 |         |      |                    |          |       |                 |   |
|  | PL-110 L   | LPG | 19006146 | L       | 3    | 38                 | 11.610   | 13,50 | 900x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19006197 |         |      |                    |          |       |                 |   |
|  | PL-110 R   | LPG | 19006203 | R       | 3    | 38                 | 11.610   | 13,50 | 900x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19006202 |         |      |                    |          |       |                 |   |
|  | PL-110 L+R | LPG | 19006200 | L+R     | 3    | 38                 | 11.610   | 13,50 | 900x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19006199 |         |      |                    |          |       |                 |   |
|  | PL-110 C   | LPG | 19006205 | L / C   | 3    | 38                 | 11.610   | 13,50 | 900x550x250     | - |
|  |            | NG  | 19006206 |         |      |                    |          |       |                 |   |




**TIPO DI PIASTRE:** L: Piastra liscia. / R: Piastra rigata. / L+R: Piastra 1/2 liscia - 1/2 rigata. / C: Cromo da 50 micron.

# Cucine passanti a gas



## Caratteristiche generali

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10.
- Bruciatori a doppia corona.
- Termocoppia di sicurezza.
- Griglie smaltate.
- Dimensioni griglia: 425 x 350 mm.
- Recipienti per la raccolta del grasso estraibile.
- Piastre in ghisa.
- Forni passanti in acciaio inox, con fondo in acciaio, controllo mediante valvola termostatica e termocoppia di sicurezza (130 - 350 °C).
- Bruciatori dei forni in acciaio inox.
- **NOTA BENE:** Per macchine collaudate metano ugelli GPL non inclusi.
- Complemento in opzione: Colonnina acqua.



| MODELLO   | GAS | CODICE   | BRUCIATORI |         |         | FORNI (*) |          | POTENZA  |       | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|-----|----------|------------|---------|---------|-----------|----------|----------|-------|-----------------|---|
|   |     |          | 4,41 KW    | 8,14 KW | 10,5 KW | PASS.     | LATERALE | (KCAL/H) | (KW)  |                 |   |
|  | LPG | 19008069 | 2          | 1       | 1       | 1         | 0        | 32.300   | 37,53 | 850x1.140x850   | - |
|   | NG  | 19008068 |            |         |         |           |          |          |       |                 |   |
|  | LPG | 19009073 | 4          | 1       | 1       | 1         | 1        | 44.600   | 51,81 | 1.400x1.140x850 | - |
|   | NG  | 19009027 |            |         |         |           |          |          |       |                 |   |
|  | LPG | 19009365 | 4          | 2       | 2       | 2         | 0        | 64.600   | 75,06 | 2.000x1.140x850 | - |
|   | NG  | 19009373 |            |         |         |           |          |          |       |                 |   |

### FORNI (\*):

**PASS.:** Forno Passante 540 x 900 mm da 10,07 kW.

**LATERALE:** Forno Laterale 540 x 440 mm, GN-1/1, da 5,46 kW.

## Accessori

| DESCRIZIONE   | CODICE   | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|----------|-----------------|---|
|  PIASTRA IN GHISA - Per bruciatori da 4.000 kcal/h- 425 x 350 mm | 19036329 | 425x350         | - |
|  COLONNINA ACQUA - Per CG-1002                                   | 19003595 | -               | - |
| COLONNINA ACQUA - Per CG-1502   | 19003904 | -               | - |
| COLONNINA ACQUA - Per CG-2002   | 19004670 | -               | - |



## Forni statici a gas



### Caratteristiche generali

- Camera di cottura completamente fabbricata in acciaio inossidabile, che agevola la pulizia e assicura un'igiene maggiore.
- Inserimento frontale della teglia facilitando la manovrabilità.
- Guide a griglia su tre livelli di altezza che offrono diverse possibilità di lavoro.
- Controllo della temperatura mediante valvola termostatica (125 - 310 °C).
- Riscaldamento:
  - Gas: Bruciatore tubolare in acciaio inossidabile (due canne nella versione H-G915) con pilota, termocoppia e accensione piezoelettrica.
- Elettrico: Riscaldamento mediante resistenze schermate in acciaio inossidabile con commutatore selettore.
- Resistenza base del forno fabbricata in ghisa di 6 mm, che assicura una migliore prestazione e una distribuzione uniforme del calore.
- Giuntura di chiusura in fibra di vetro che migliora l'efficienza termica del forno e ne assicura la durabilità.
- Sportello del forno rimovibile facilitandone la manutenzione.
- Possibilità di scegliere tra un forno statico a gas formato GN 2/1 (H-G910 o H-G920) o da 1000 x 700 x 290 mm (H-G915); o elettrico formato GN 2/1 (H-E910 o H-E920).

| MODELLO | GAS | CODICE   | DIMENSIONI | CAPACITÀ LIVELLI | POTENZA GAS | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------|-----|----------|------------|------------------|-------------|-----------------|---|
|         | LPG | 19095787 | GN-2/1     | 3                | 8,60        | 800x930x560     | - |
|         | NG  | 19095788 |            |                  |             |                 |   |
|         | LPG | 19095791 | GN-2/1     | 2x3              | 17,20       | 800x930x1.120   | - |
|         | NG  | 19095792 |            |                  |             |                 |   |
|         | LPG | 19095789 | 1.000x660  | 3                | 16,00       | 1.200x930x560   | - |
|         | NG  | 19095790 |            |                  |             |                 |   |
|         |     | 19095795 | GN-2/1     | 3                | 6,00        | 800x930x560     | - |
|         |     | 19095798 | GN-2/1     | 2x3              | 12,00       | 800x930x1.120   | - |

## Fornelloni a gas



### Caratteristiche generali

- Struttura in acciaio inossidabile 18/10.
- Bruciatore a tripla corona diam. 13 cm, in ghisa.
- Termocoppia di sicurezza.
- Griglia smaltata 600 x 600 mm.
- Nota bene: Per macchine collaudate metano ugelli GPL non inclusi.

| MODELLO | GAS | CODICE   | BRUCIATORI<br>13,6 - KW | POTENZA GAS |      | DIMENSIONI (mm) | € |
|---------|-----|----------|-------------------------|-------------|------|-----------------|---|
|         |     |          |                         | (KCAL/H)    | (KW) |                 |   |
|         | LPG | 19007259 | 1                       | 11.700      | 13,6 | 615x615x400     | - |
|         | NG  | 19005112 |                         |             |      |                 |   |



# Salamandre



## Caratteristiche generali





- ideali per gratinare, tostare o tenere in caldo le vivande prima di servirle.
- Fabbricata in acciaio inossidabile, finitura satinata.
- Testata superiore regolabile in altezza per ogni necessità.
- Resistenza tubolare per facilitare la pulizia.
- Indicatore luminoso di funzionamento.
- Piano mobile scorrevole con griglia e zone di cottura separate.

### MODELLI DI TETTO MOBILE:

- Resistenza tubolare per facilitare la pulizia.
- Le zone di cottura del modello SE-E-60 sono disegnate per essere utilizzate separatamente.

### MODELLO ULTRA VELOCE

- Resistenze elettriche speciali in filamenti di tungsteno con messa a regime in 20 minuti. L'apparecchiatura si deve connettere unicamente quando deve essere utilizzata.
- Pannello di controllo con visualizzazione digitale del tempo di cottura impostato (da 5 secondi a 99 minuti).
- Selettore di accensione delle resistenze che permette di utilizzare separatamente le zone di cottura.
- Possibilità di funzionamento a ciclo continuo.

|   | MODELLO   | CODICE   | ZONE DI COTTURA | PIANO COTTURA (mm) | TENSIONE    | POTENZA (kW) | DIMENSIONI (mm) | €           |   |
|---|---|----------|-----------------|--------------------|-------------|--------------|-----------------|-------------|---|
|  | <b>TETTO MOBILE</b>   |          |                 |                    |             |              |                 |             |   |
|   |  | SE-60-0  | 19036361        | 2                  | 600x350     | 230 V - 1+N  | 4,0             | 600x450x500 | - |
|   |  | SE-60-4  | 19036362        | 2                  | 600x350     | 400 V - 3+N  | 4,0             | 600x450x500 | - |
|   | <b>ULTRA VELOCE</b>   |          |                 |                    |             |              |                 |             |   |
|  | SEQ-60-4  | 19036363 | 2               | 600x450            | 400 V - 3+N | 4,0          | 600x480x525     | -           |   |

## Accessorio per salamandre

|   | MODELLO | CODICE   | DESCRIZIONE                                     | € |
|---|---------|----------|---|---|
|  | SS-60   | 19036364 | Supporto murale per salamandre SE-60 e SEQ-60-4 | - |