



**Macchine specifiche
per cottura non
componibili.**



Scopri!



Accesso al sito web

Cottura Indipendente

| | |
|---------------------------------|-----|
| Griglie..... | 113 |
| — Grill basco | 113 |
| — Robata | 114 |
| Snack | 115 |
| — Cucine snack a gas “top”..... | 115 |
| — Friggitrici elettriche..... | 116 |
| — Fry-tops snack a gas..... | 117 |
| Cucine centrale..... | 118 |
| Forni statici..... | 119 |
| Fornelloni a gas | 119 |
| Salamandre..... | 120 |

Le apparecchiature a gas sono predisposte
per essere collegate alle pressioni indicate:
GLP: 37 g/cm²
Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm²

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 | 25 | 800 x 870 x 1.500 | - |
|  BGF-2000 | 19058110 | 2 x 650 x 560 | 9,2 | 230 V 1+N | 50 | 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 | | | | | |
| TAVOLO | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | |
| FORNO GN 1/1 | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | | | | | | | | | | |
| FORNO GN 1/1 CON GRILL ELETTRICO | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 dei 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 ²) | (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 pass anti 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

- Costruito in acciaio inossidabile 18/10.
- Corpo interno smaltato.
- Controllo della temperatura con valvola termostatica.
- Temperatura regolabile: 130 °C - 350 °C.

GAS

- Accensione con pilota, con sistema piezoelettrico incorporato.
- Resistenze superiori ed inferiori.

ELETTRICO

- Commutatore di posizione.
- Controllo della temperatura con termostato.

| MODELLO | GAS | CODICE | DIMENSIONI | CAPACITÀ LIVELLI | POTENZA GAS | DIMENSIONI (mm) | € |
|---|-----|----------|------------|------------------|-------------|-----------------|---|
|  | LPG | 19006425 | GN-2/1 | 3 | 8,60 | 850x900x560 | - |
| | NG | 19006424 | | | | | |
|  | LPG | 19006420 | GN-2/1 | 2x3 | 17,20 | 850x900x1.120 | - |
| | NG | 19006419 | | | | | |
|  | LPG | 19007854 | 1.000x660 | 3 | 16,00 | 1.275x900x560 | - |
| | NG | 19007853 | | | | | |
|  | | 19006423 | GN-2/1 | 3 | 6,00 | 850x900x560 | - |
|  | | 19008054 | GN-2/1 | 2x3 | 12,00 | 850x900x1.120 | - |

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 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) | € | |
|---|----------|-----------------|--------------------|----------|--------------|-----------------|-------------|---|
| TETTO MOBILE | | | | | | | | |
|  | 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 | - |
| ULTRA VELOCE | | | | | | | | |
|  | 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 | - |