



Cottura



Cottura

Symphony	015
KORE Monoblock	021
KORE Modular	
— Gamma 900	029
— Gamma 700	061
Cottura indipendente.....	093
Macchinari industriali.....	101

 **STOCK** Questo vale per i modelli a 50 Hz.



Una cucina di libera
espressione, su misura per
le tue esigenze

Symphony

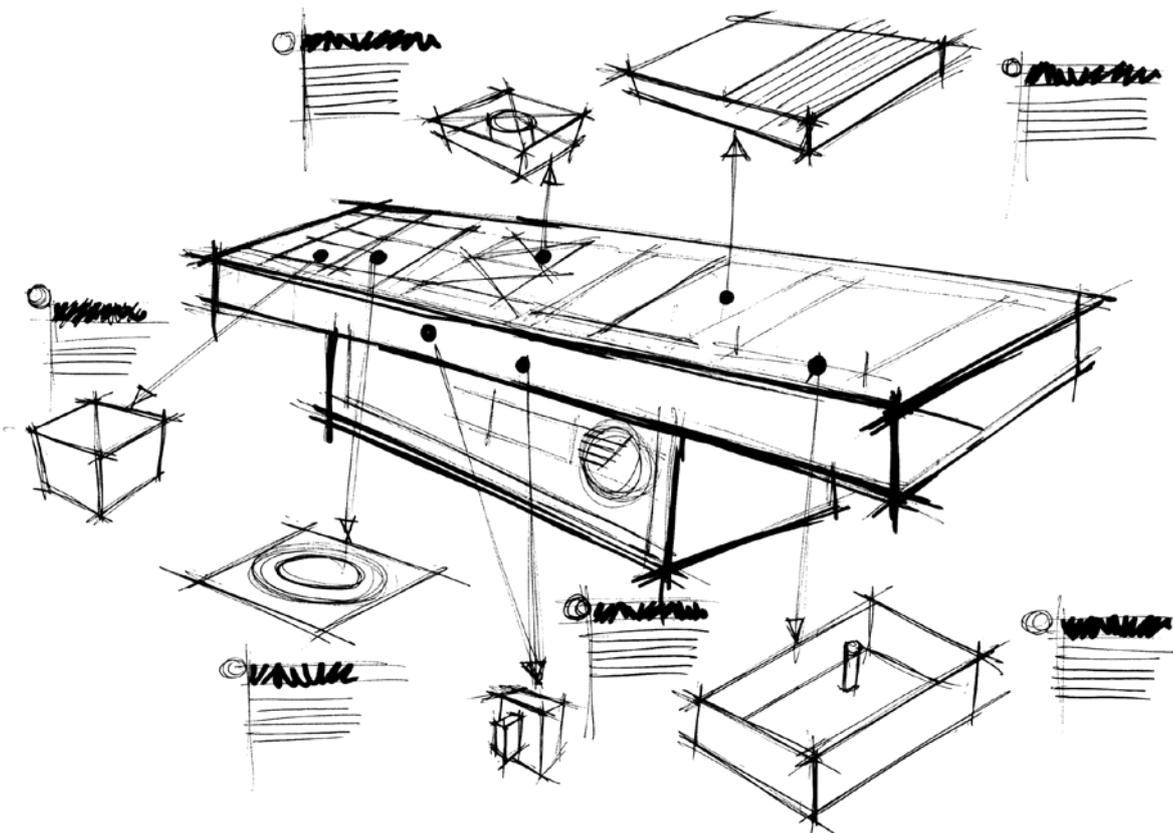
Symphony vi offre la possibilità di progettare e personalizzare la vostra cucina in piena libertà, in base alle vostre esigenze, per trovare soluzioni che ottimizzano lo spazio disponibile, combinando i diversi elementi, i dispositivi e gli accessori.

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 diverse materiali

Massima sicurezza

Ottimizzazione del rendimento

Facile pulizia



Differenze principali tra Symphony e KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Collegamenti	Collegamenti centralizzati	Un collegamento per ogni singola macchina. Modulo opzionale in cui centralizzare tutti i collegamenti.
Spessore	3 mm (+ 3 mm rinforzo)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personalizzazione	Numerosi optional	Un solo portacomandi esterno, finiture laterali e comandi colorati disponibili.
Configurazione (funzionalità)	Completamente configurabile. Sia sopra che sotto il ripiano sono previsti numerosi optional.	Eccezioni: - Altezza del piano di lavoro = 900 mm. - Non è possibile integrare pentole e brasiere. - Lunghezza massima = 5 moduli. - Fuochi aperti speciali in ottone. - Fry top speciali con canale d'acqua e sistema di scarico.
Procedura per progettazione e preventivo	Progettazione su misura.	Progetto facile da eseguire.
Trasporto	Invio secondo modalità richiesta, "su misura" del cliente.	Imballaggio standard. Non è previsto alcun processo di saldatura o di levigatura in situ. Ogni blocco a muro è un collo (i blocchi centrali sono divisi in due colli). La verticalità viene spedita separatamente.
Disponibilità	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





Una soluzione unica per
la tua cucina

KORE Monoblock

KORE Monoblock è un piano di lavoro unico progettato per offrire tutti i vantaggi delle nostre apparecchiature modulari e migliorarne le capacità.

Caratteristiche principali.....	023
Come assemblare il blocco.....	025
Esempio.....	025
Differenze.....	027

Una soluzione unica per la tua cucina

La gamma KORE Monoblock è stata progettata per offrire tutti i pregi delle nostre apparecchiature componibili, combinate in un unico piano di lavoro che offre anche notevoli vantaggi.

Configurare il blocco ideale è più facile che mai, grazie alla possibilità di combinare a proprio piacimento le apparecchiature componibili della **gamma KORE 900 e KORE 700**.

Il design del piano di lavoro monoblocco senza giunture o scanalature, permette di avere un livello di pulizia impeccabile. Tutto questo accompagnato da un'estetica elegante, curata e pensata per catturare gli sguardi. Una soluzione che garantisce il massimo livello di igiene e durata delle macchine grazie a un design solido creato per rispondere a un lavoro intenso e per funzionare al meglio.



La copertura perfetta per la tua cucina

KORE Monoblock è integrazione e funzionalità; è la finitura ideale per il tuo spazio di lavoro. La copertura perfetta per unire e avvolgere la tua cucina e renderla più bella e migliore.



Una vasta gamma di prodotti

Disponibilità

Prezzo

Certificazioni del prodotto

Igiene e pulizia

Struttura robusta

Installazione facile

Ergonomia e versatilità

Estetica

Scegli le impostazioni che più adatto al tuo menù.

1

Tipo di blocco

Scegli il tipo di blocco

Se cerchi un'isola per occupare l'ampio spazio a disposizione, oppure un piano di lavoro poggiato al muro per sfruttare al meglio lo spazio limitato, le nostre soluzioni sono pensate per soddisfare tutte le tue aspettative.

Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Centrale



A muro



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Centrale



A muro



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Centrale



2

Soprapiano

Seleziona le dotazioni per il piano di lavoro

Scegli le dotazioni da includere nel piano di lavoro della tua cucina. Puoi scegliere tra numerosi prodotti della nostra gamma KORE 900 e KORE 700.



3

Sottopiano

Seleziona gli elementi del sottopiano

Completa l'assetto aggiungendo le dotazioni del sottopiano. È possibile aggiungere supporti neutri per riporre gli elementi non utilizzati, in modo da organizzarli e ottimizzare lo spazio in cucina. Puoi anche aggiungere dei supporti refrigerati per raffreddare in modo ottimale gli alimenti.



4

Verticalità

Seleziona gli elementi da posizionare sopra il piano di lavoro

Oltre agli elementi tecnologici, abbiamo sviluppato una gamma di strutture verticali. Scegli due supporti (standard, con rubinetto, con spina o per il sostegno di un forno o di una salamandra) e le relative griglie intermedie.



5

Finiture

Seleziona gli elementi della finitura

Infine, abbiamo preso in considerazione anche le finiture necessarie per un'estetica elegante. Lo zoccolo sarà sempre incluso nel modello monoblocco e la finitura laterale con angoli arrotondati darà un tocco in più di comfort, pulizia ed eleganza.



Ogni cucina è unica.

Risultato
finale

Esempio di configurazione del blocco reale

Lato A KORE 900



MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Sul piano di lavoro		
EN-905	Sottopiano	1
CP-E910	Cuocipasta	1
EN-910	1 Elemento neutro modulo	1
C-G940 LPG	Cucina a gas a 4 fuochi	1
Sottopiano		
MB-905	1 Supporto modulo	2
CCP9-2G	Supporto refrigerato con porte	1

Lato B KORE 700



MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Sul piano di lavoro		
F-E7115	Friggitrici	1
EN-7025	1/4 Elemento neutro modulo	1
FT-E7125	Fry top	1
EN-705	1/2 Elemento neutro modulo	1
C-I745	4 zone di cottura a induzione	1
Sottopiano		
MB-715	1.5 Supporto modulo	1
CCP7-2G W	Supporto refrigerato con cassetti	1

Verticalità

MODELLO	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
Support 1	Supporto standard	1
Support 2	Supporto con rubinetto	1
Top	Griglia	1

Sintesi

DESCRIZIONE	DIMENSIONI (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Differenze principali tra KORE Monoblock e KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE COMPONIBILE
Collegamenti	Un collegamento per ogni macchina. Modulo di collegamenti centralizzati disponibile.	Un collegamento per ogni macchina
Spessore	900: 2 mm + struttura rinforzata	900: 2 mm
	700: 1,5 mm + struttura rinforzata	700: 1,5 mm
Personalizzazione	Numerose opzioni	Comandi colorati disponibili
Configurazione (funzionalità)	Pannello frontale singolo estetico, finiture laterali e comandi colorati disponibili	Non ci sono opzioni di personalizzazione
Configurazione (funzionalità)	<p>Eccezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Altezza del piano di lavoro = 900mm - Non è possibile integrare pentole e brasiere - Lunghezza massima = 5 moduli. - Cucine a gas speciali con corona del bruciatore in ottone e sistema di scarico - Fry top speciali con una maggiore superficie, canale d'acqua e sistema di scarico 	Ampia gamma di prodotti, con limitazioni specifiche per unità
Processo di progettazione e preventivo	Facile progettazione	Prezzo fisso per unità di prodotto
	Configuratore online	
Trasporto	Ogni blocco a muro è un collo (i blocchi centrali sono divisi in due colli). La verticalità viene spedita separatamente. Imballaggio standard. Non sono necessarie saldature o rifiniture in loco.	Ogni macchina viene spedita con il proprio imballaggio
Prezzo	+ 25-30% rispetto alla gamma KORE Gamma componibile	
Disponibilità	Disponibilità immediata, su richiesta. Produzione basata su attrezzature componibili che semplificano la fabbricazione. Tempi di consegna stimati in 3 settimane	Consegna rapida. Prodotti in stock

KORE Monoblock

Una soluzione unica per la tua cucina



KORE Modular

Ampia varietà e massima qualità



KORE
GENERATION



Da professionista
a professionista.

Gamma 900

Cucine a gas sopra piano	031
Cucine a gas tuttapietra.....	033
Cucine per paella.....	034
Cucine elettriche	035
Cucine elettriche piastra con 4 zone di cottura.....	036
Cucine a induzione.....	037
Fry-top.....	038
Griglie.....	039
Cuocipasta.....	041
Pentole.....	043
Friggitrici.....	045
Scaldapatate.....	047
Bagnomaria	048
Brasiere ribaltabili	049
Elementi neutri	050
Mobili bassi	051
Mobile supporto refrigerato.....	052
Blocchi KORE 900.....	053
Accessori.....	059

Le apparecchiature a gas sono predisposte per essere collegate alle pressioni indicate:

- LPG: 37 g/cm²

- Gas Naturale (Gas Metano): 20 g/cm²

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 (mm)	BRUCIATORI			FORNO		POTENZA TOTALE (KW)	DIMENSIONI (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	DIMENSIONI	POTENZA(kW)			
Da banco												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
☉ STOCK		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									
☉ STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
☉ STOCK												
	 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									
☉ STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
☉ STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
	Forno statico a gas GN 2/1											
☉ STOCK	 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									
☉ STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
	Forno statico panoramico a gas											
☉ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
	Forno statico elettrico GN 2/1											
	 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)			
Tuttapiastra										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
Tuttapiastra con forno										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG	19075520							

GAMMA 900

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

- 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)			
Soprapiano										
	C-GP910	LPG 19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG 19075574								
Con forno										
	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)				
Soprapiano										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Con forno										
STOCK		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.

GAMMA 900

Cucine elettriche piastra



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)				
Soprapiano										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Con forno										
	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			
Fuochi a induzione						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

GAMMA 900

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)			
🔥 Cuocipasta - gas									
STOCK		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
🔌 Cuocipasta - elettrici									
STOCK		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
		-	19075581	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

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 80 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 80 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

	MODELLO	GAS	CODICE	PIASTRA				POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				TIPO (*)	ZONE	(mm)	dm ²			
FRY-TOPS-GAS										
Valvola max-min										
		FT-G905 V L	LPG 19101457 NG 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG 19101459 NG 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 V L	LPG 19101485 NG 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG 19101489 NG 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG 19101487 NG 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controllo termostatico										
		FT-G905 L	LPG 19101449 NG 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG 19101453 NG 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 L	LPG 19101473 NG 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 R	LPG 19101481 NG 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG 19101477 NG 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata										
		FT-G905 C L	LPG 19101134 NG 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG 19101144 NG 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
STOCK		FT-G910 C L	LPG 19101461 NG 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C R	LPG 19101469 NG 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG 19101465 NG 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ELETTRICI										
Controllo termostatico										
STOCK		FT-E905 L	- 19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 R	- 19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
STOCK		FT-E910 L	- 19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 R	- 19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 LR	- 19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata										
		FT-E905 C L	- 19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 C R	- 19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E910 C L	- 19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C R	- 19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C LR	- 19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TIPO DI PIASTRE:

L: Piastra liscia.

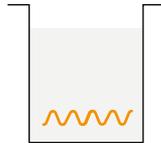
R: Piastra rigata.

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

C: Superficie cromata.

Friggitrici

Bruciatori interni



Caratteristiche generali

- 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".
- CESTELLI IN DOTAZIONE**
- Friggitrici da 21 litri: 2 cestelli piccoli a vasca (130 x 330 x 130 mm).
 - 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).
- 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.

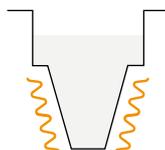
	MODELLO	CODICE		HZ.	QUANTITÀ	VASCHE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN			VOLUME (L)	CESTELLI			
	Friggitrici - gas*									
	F-G9115	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	-
		19081730	19081733	60						
	F-G9215	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grande	30,00	800x930x850	-
		19081736	19081739	60						
	F-G9121	19075613	19075616	50	1	1x21	2 piccolo	21,00	400x930x850	-
		19075615	19075618	60						
	F-G9221	19075625	19075628	50	2	2x21	4 piccolo	42,00	800x930x850	-
		19075627	19075630	60						
	Friggitrici - elettriche									
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-
	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 piccolo	36,00	800x930x850	-
Friggitrici elettriche con controllo digitale										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 piccolo	18,00	400x930x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

Friggitrici

Bruciatori esterni



Caratteristiche generali

- Piano in acciaio inox AISI-304 di 2 mm di spessore.
- Giunti tagliati al laser, lucidature e saldature automatiche. Viti invisibili.
- Zona fredda nella parte inferiore della vasca, che contribuisce a mantenere più a lungo la qualità e le caratteristiche dell'olio in uso.
- Termostato di sicurezza in tutti i modelli.
- Scarico dell'olio dalla vasca mediante rubinetto a sfera robusto e sicuro, resistente alle alte temperature.
- Coperchio singolo.
- Protezione dell'estrattore in ghisa smaltata per le alte temperature.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Macchine con grado di protezione IPX5 contro l'acqua.
- Vasca con scanalatura a V facile da pulire e integrata nel piano con lucidatura e saldatura robotizzata.
- Elementi riscaldanti esterni ad alta efficienza.
- Contenitore posto sotto la vasca per lo scarico dell'olio con filtro.
- Controllo termostatico della temperatura tra 60 e 200 °C.
- Macchine ad alta potenza che si riscaldano molto velocemente e con un elevato rapporto potenza/litro (fino a 1,00 kW/litro nei modelli a gas).
- Accensione mediante piezoelettrico per i modelli a gas.
- Tensioni nei modelli elettrici
400 V 3+N. Per altre tensioni consultare le opzioni alla fine del capitolo.

MODELLO	CODICE		HZ.	VASCHE			POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
	LPG	NG		QUANTITÀ	VOLUME (L)	CESTELLI			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

🔥 Friggitrici - gas*

🔌 Friggitrici - elettriche

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

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 sugoso.
- Nei modelli con griglia in acciaio inox, questa è fabbricata con lamiera 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 a 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.

ACCESSORI 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	QUANTITÀ	(mm)	(dm ²)			
GRIGLIE A GAS										
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	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acciaio dolce	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
Da Pavimento										
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								
GRIGLIE ELETTRICHE										
Da Banco										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Da Pavimento										
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	-

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)				
PENTOLE - GAS*									
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					
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					
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					
PENTOLE - ELETTRICHE									
Fuoco indiretto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

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)			
BRASIERE RIBALTABILI - GAS*											
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								
BRASIERE RIBALTABILI - ELETTRICHE											
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	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 900

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.

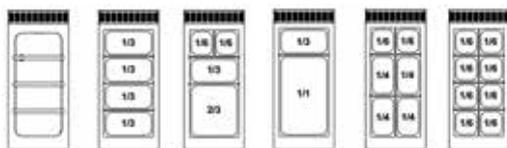
MODELLI ELETTRICI:

- 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.

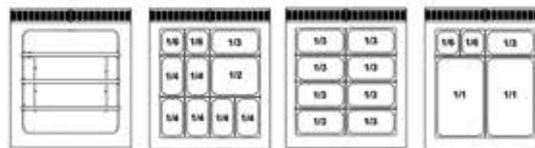
ACCESSORI OPZIONALI

(vedere la pagina degli accessori alla fine del capitolo)

- Colonna d'acqua da posizionare nella parte posteriore della bagno-maria.



BM 905 POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE VASCHE



BM 910 POSSIBILI COMBINAZIONI DELLE VASCHE

	MODELLO	GAS	CODICE	VASCA		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				DIMENSIONI	VOLUME (L)			
BAGNO-MARIA - GAS								
	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					
BAGNO-MARIA - ELETTRICHE								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-

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 raccoglierlo 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	-

GAMMA 900

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	-
© STOCK	 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.

GAMMA 900

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	-	-	-	200x850x600	-
⊙ STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
⊙ STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

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:

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	KIT PORTA KORE	19040900	Il kit permette alla porta di essere reversibile, in modo che possa essere assemblato per apertura a sinistra o a destra. Il numero di porte dipende dal supporto su cui devono essere montate.	-

GAMMA 900

Mobile supporto refrigerato



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 50 mm di spessore, privo di CFC e iniettato ad alta pressione.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Controllo elettronico con schermo digitale intuitivo e funzione di risparmio energetico per garantire un controllo ottimale dei prodotti conservati.
- Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.
- Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (130 mm - 200 mm) per una comoda pulizia.
- Fondo interno incassato con bordi arrotondati, per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco incrostante. Scarico incorporato per rimuovere i liquidi residui all'interno delle apparecchiature.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.
- Collegamento elettrico 220V-240V 1~

MODELLO	DIMENSIONI (MM)	VOLUME (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	CONSUMO ANNUALE (KWH)	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Modelli con porte												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modelli con cassetti 1/1												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modelli con cassetti 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

GAMMA 900

Configurazioni e finiture

KORE componibile 900

Blocchi configurabili KORE 900



TIPO DI BLOCCO	CONFIGURAZIONE		KIT DI MONTAGGIO	VERTICALITÀ			FINITURE LATERALI		ZOCOLO	
	MURO	CENTRALE		"SUPPORTO STANDARD"	SUPPORTI PER MACCHINE	GRIGLIE	RIVESTIMENTO LATERALE	PANNELLO PIATTO	STANDARD	SPECIALE
CUCINA		KORE	STRUTTURA AGGIUNTIVA	 KORE	 KORE	 KORE				
	KORE	KORE								
SUOLO										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PONTE										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SOSPESO										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: Non necessario

x: Obbligatorio

o: Optional

•: Di serie

*: Su richiesta

GAMMA 900

Kit di montaggio

Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURAZIONE		BLOCCO	CODICE	€
CENTRALE	MURO	MODULI	RIF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Ordinare 1 unità per ogni lato del ponte, vale a dire 2 unità nel caso del blocco centrale e 1 unità per quelli a muro.



* 1M = 1 modulo = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
TIPO DI BLOCCO	MODULI	RIF.		
		2M	19044934	-
		2.5M	19044935	-
Muro		3M	19044936	-
KORE		3.5M	19044937	-
		4M	19044938	-
		4.5M	19044939	-
		5M	19044940	-
		5.5M	19044941	-
		6M	19044942	-
		2M	19044945	-
		2.5M	19044946	-
		3M	19044947	-
		3.5M	19044948	-
Centrale		4M	19044949	-
KORE		4.5M	19044950	-
KORE		5M	19044951	-
		5.5M	19044952	-
		6M	19044953	-

*Il kit comprende l'estremità laterale con pannellatura liscia.

GAMMA 900

Verticalità

Supporti

Supporti per la verticalità nei blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI



SUPPORTI	CONFIGURAZIONE	CODICE	€
Tipo	Con o senza elementi aggiuntivi	Ref.	
Di serie Profilo 100x100 mm	 Di serie (senza elementi aggiuntivi)	19095368	-
	 Di serie con rubinetto (incluso nel profilo)	19095390	-
	 Di serie con spina 220V (inclusa nel profilo)	19095369	-
Speciale * per macchine	 Per forno iKORE 0623	19095391	-
	 Per salamandra	19095392	-

Note:

Selezionare una combinazione di 2 supporti. Totale = 2 unità/codici, anche se ripetuti.

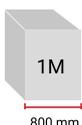
Non adatti per blocchi a muro sospesi.

* Devono essere posizionati su parti neutre di 1M su entrambi i lati.

Griglie

Griglie per la verticalità nei blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI

BLOCCO KORE A MURO			BLOCCO KORE/KORE CENTRALE					
								
LUNGHEZZA BLOCCO	2 X SUPPORTI STANDARD		2 X SUPPORTI STANDARD	1 X SUPPORTO STANDARD + 1 X SUPPORTI SPECIALI		2 X SUPPORTI SPECIALI		
MODULI	CODICE	€	CODICE	CODICE	€	CODICE	€	
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	



* 1M = 1 modulo = 800mm

GAMMA 900

Zoccoli

Zoccoli componibili 900

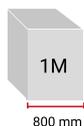
Zoccoli per blocchi SUOLO e PONTE



ZOCOLO FINITURA	BLOCCO MODULI	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICI		€
		850	900	ELETTRICO	GAS*	
	0.5M	x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
	0.75M	x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
	1M	x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
	1.25M	x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
	1,5M	x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
	1,75M	x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
	2M	x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
	2.25M	x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
	2,5M	x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
	2,75M	x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
	3M	x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
	3.25M	x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
	3,5M	x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
	3,75M	x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
	4M	x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
	4.25M	x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
	4,5M	x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
	4,75M	x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
	5M	x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Se il blocco è costituito da una macchina a gas, selezionare il codice indicato nella colonna gas.

* 1M = 1 módulo = 800mm



Zoccolo speciale per friggitrice a V

Zoccolo diviso per friggitrice a V

ZOCOLO FINITURA	MODELLO FRIGGITRICE A V	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICI RIF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



GAMMA 900

Finiture laterali

Finiture laterali per blocchi componibili 900

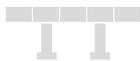
Estremità laterali per blocchi SUOLO e PONTE



FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€	
		SI	NO	850	900	LATO A	LATO B			
RIVESTIMENTO LATERALE	BLOCCO A MURO O CENTRALE							RIF.		
 Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)	Vista dall'alto		X	X		X		19098884	-	
			X	X				X	19098685	-
			X		X		X		19098935	-
			X		X	X		X	19098913	-
		A KORE 900 B	X		X		X		19098883	-
		Muro	X		X			X	19098684	-
			X		X	X		19098934	-	
			X		X		X	19098912	-	
				X	X		X	19098703	-	
	A KORE 900 A		X		X	X		19098931	-	
	KORE 900	X		X		X		19098037	-	
	Centrale	X		X	X	X		19098930	-	
				X	X		X	19098874	-	
				X	X		X	19098817	-	
	A KORE 900 B		X		X	X		19098908	-	
	KORE 700	X		X			X	19098907	-	
	Centrale	X		X		X		19098203	-	
			X		X		X	19098686	-	
		X		X	X		19098910	-		
		X		X		X	19098909	-		
 Estremità piatta pannello liscio (+2mm per lato)	Vista dall'alto:		X	X		X		19100019	-	
			X	X				X	19100013	-
			X		X		X		19100030	-
	A KORE 900 B		X		X		X	19100018	-	
	Muro	X		X		X		19099899	-	
		X		X			X	19099898	-	
		X		X	X	X		19099913	-	
		X		X			X	19099911	-	
			X	X		X		19106558	-	
	A KORE 900 A		X		X	X		19106559	-	
	KORE 900	X		X		X		19106601	-	
	Centrale	X		X	X	X		19106557	-	
		X	X		X		19106946	-		
		X	X			X	19106949	-		
		X		X	X		19106990	-		
A KORE 900 B		X		X		X	19106991	-		
KORE 700	X		X		X		19106992	-		
Centrale	X		X			X	19106993	-		
	X		X	X	X		19106994	-		
	X		X			X	19106995	-		

Finiture laterali per blocchi sospesi

Estremità laterali per blocchi SOSPESI



* Le finiture laterali sono incluse nei kit di montaggio dei blocchi SOSPESI

Finiture interne per blocchi ponte

Estremità laterali per interni di blocchi PONTE



CONFIGURAZIONE	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICE	€
	850	900		
BLOCCHI PONTE			REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

*Unitary units per side. Select as many as needed.

Finiture laterali speciali per brasieri inclinabili

Estremità laterali per blocchi con brasiera ribaltabile alle estremità

FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€
		SÌ	NO	850	900	SX (L)	DX (R)		
TIPO DI FINITURA	CENTRALE O CENTRALE A MURO							RIF.	
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
			X	X		X		19081819	-
			X	X			X	19081820	-
			X		X	X		19100194	-
			X		X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-



KORE 900

Muro

KORE 900

KORE 900

Centrale

GAMMA 900

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 friggitrici

DESCRIZIONE	CODICE	€
 2 cestello friggitrice 15L piccolo	19078478	-
 1 cestello friggitrice 21L grande	19045077	-

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.

DESCRIZIONE	CODICE	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNA VASCA	FE 7 DUE VASCHE	SP-E 710 MANUALE	CP-E 7,9 UNA VASCA	CP-E 7,9 DUE VASCHE	ME-710	FE 9 UNA VASCA	FE 9 DUE VASCHE	ME-900	SP-E 91X MANUALE	SP-E 91 MOTORIZZATE	€
Kit nave 16A	19087491	1	1	2														-
Kit nave 16A con Regolatore di energia	19089410				1	2												-
Kit nave 20A	19087492						1	2	1									-
Kit nave 20A con Regolatore di energia	19087493									1	2	1						-
Kit nave 20A	19087494												1	2				-
Kit nave con Trasformatore	19057294														1	1	1	-
230 III - Trasformazione a 230 V trifase senza neutro	(*)																	-
230 1N- Trasformazione a 230 V monofase	(*)																	-

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

KORE
GENERATION



Massimo rendimento
in uno spazio ridotto.

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.....	085
Accessori.....	091

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

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.
- Condotte 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 (mm)	BRUCIATORI		FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano										
☉ STOCK C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
☉ STOCK C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
☉ STOCK C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
☉ STOCK C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Forno statico gas GN 2/1										
☉ STOCK 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	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Forno gas u.K.										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
CGB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
Forno statico elettrico GN 2/1										
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 + tuttapiestra



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 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 5,25 kW.
 - Colonna d'acqua.
- Spartifiamma in ottone.

MODELLO	GAS	CODICE	BRUCIATORI		PIASTRA 5,25 kW	FORNO 8,6 kW	POTENZA TOTALE (kW)	ELEMENTI NEUTRI	DIMENSIONI	€
			5,25 kW	8 kW						
Soprapiano										
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	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								
Con forno										
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	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

GAMMA 700

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.
- 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

- 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 8,4 kW	FORNO		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
					DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Con forno									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	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.
- Condutture 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 (mm)	€
			CORONA ESTERNO	CORONA INTERIOR	POTENZA (kW)	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Con forno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

GAMMA 700

Cucine elettriche



Caratteristiche generali

- Piano 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.
- 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)	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONI	POTENZA (kW)				
PIASTRE CIRCOLARI									
Soprapiano									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-
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	1.200x730x850	-
PIASTRE QUADRATE									
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 incassato 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 (mm)	€
		MISURE	ZONE DI COTTURA	POTENZA (kW)	DIMENSIONI	POTENZA (kW)			
Soprapiano									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Con forno									
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 (mm)	POTENZA TOTALE (kW) 5,0 kW	DIMENSIONI (mm)	€
Fuochi a induzione					
C-I725	19098121	300	2	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	800x730x290	-
Wok					
W-I705	19074716	300	1	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 80 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 80 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 ²			
 FRY TOPS GAS									
Valvola máx-min									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Controllo termostatico									
STOCK FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
STOCK FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Controllo termostatico e piastra cromata									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
 FRY TOPS ELETTRICHE									
Controllo termostatico									
STOCK FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
STOCK FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Controllo termostatico e piastra cromata									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	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 ²			
 GRIGLIE A GAS										
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								
 GRIGLIE ELETTRICHE										
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)			
🔥 Cuocipasta gas								
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	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
🔌 Cuocipasta elettriche								
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	-

GAMMA 700

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)			
🔥 Pentole gas								
Fuoco diretto								
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					
🔌 Pentole elettriche								
Fuoco indiretto o bagnomaria								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

Friggitrici

RESISTENZE INTERNE



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

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

GAMMA 700

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)	SUPERFICIE		POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm ²)			
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	-

GAMMA 700

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 troppoieno.

- 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.

BM 705



BM 710



MODELLO	GAS	CODICE	VASCA	POTENZA TOTALE (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
			CAPACITÀ	VOLUME (L)		

Bagno-maria gas*

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					

Bagno-maria elettriche

BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(*): Verifica la disponibilità su altre frequenze.

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	-
© STOCK	 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.

GAMMA 700

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	GUIDE (5 LIVELLI)	DIMENSIONI (mm)	€
	MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

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 del kit porta dipende dal mobile sotto il quale si desiderano montare.	-

Mobile supporto refrigerato



Caratteristiche generali

- Parte interna realizzata in acciaio inossidabile AISI-304, parte esterna in acciaio inossidabile alimentare.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (40 kg/m³) di 50 mm di spessore, privo di CFC e iniettato ad alta pressione.
- Piano di lavoro in acciaio inox, ad alta resistenza con retro di 100 mm di altezza per evitare fuoriuscite dietro il banco.
- Controllo elettronico con schermo digitale intuitivo e funzione di risparmio energetico per garantire un controllo ottimale dei prodotti conservati.
- Porte in acciaio inox con maniglia ergonomica, longitudinale, robusta e perfettamente incorporata, che garantisce una pratica apertura dei cassetti ed evita l'accumulo di polvere e sporco.
- Gambe in acciaio inossidabile regolabili in altezza. L'altezza delle gambe può essere regolata singolarmente (130 mm - 200 mm) per una comoda pulizia.
- Fondo interno incassato con bordi arrotondati, per facilitare le operazioni di pulizia e ridurre lo sporco incrostante. Scarico incorporato per rimuovere i liquidi residui all'interno delle apparecchiature.
- Griglie GN 1/1 rimovibili, regolabili in altezza, con rivestimento epossidico e capacità di carico massima di 40 kg.
- In dotazione: 1 griglia GN1/1 e 2 kit di guide regolabili per ogni porta
- Modelli W con cassetti con capacità per vasche GN1/1
- Modelli W2 con cassetti con capacità per 2 vasche GN1/1 o 1 vasca GN2/1.
- Collegamento elettrico 220V-240V 1~

MODELLO	DIMENSIONES (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	SCONGELAMENTO	GAS	POTENZA FRIGORIFERA (KW)	POTENZA ELETTRICA (KW)	CONSUMO ANNUALE (KWH)	CLASSE EFFICIENZA ENERGETICA	FREQUENZA	RIFERIMENTO	€
Modelli con porte												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modelli con cassetti 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modelli con cassetti 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-



GAMMA 700

Configurazione e finiture

KORE Componibile 700

Blocchi configurabili KORE 700



TIPO DI BLOCCO	CONFIGURAZIONE		KIT DI MONTAGGIO	VERTICALITÀ			FINITURE LATERALI		ZOCOLO	
	MURO	CENTRALE		"SUPPORTI DI SERIE"	SUPPORTI PER MACCHINE	GRIGLIE	RIVESTIMENTO LATERALE	PANNELLO PIATTO	STANDARD	SPECIALE
		KORE								
	KORE	KORE								

SUOLO

	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

PONTE

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

SOSPESO

	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	.	-	o
--	-----	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---

-: Non necessario

x: Obbligatorio

o: Opzionale

•: Di serie

*: Consultare

GAMMA 700

Kit di montaggio

Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
CENTRALE	MURO	MODULI	RIF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Ordinare 1 unità per ogni lato del ponte, vale a dire 2 unità nel caso del blocco centrale e 1 unità per quelli a muro.



* 1M = 1 modulo = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURAZIONE		LUNGHEZZA BLOCCO	CODICE	€
TIPO DI BLOCCO A MURO	MODULI	RIF.		
	2M	19076826	-	
	2.5M	19076827	-	
Muro	3M	19076828	-	
KORE	3.5M	19076829	-	
	4M	19076830	-	
	4.5M	19076831	-	
	5M	19076832	-	
	5.5M	19076833	-	
	6M	19076834	-	
	2M	19076836	-	
	2.5M	19076837	-	
	3M	19076838	-	
	3.5M	19076839	-	
Centrale	4M	19076840	-	
KORE	4.5M	19076841	-	
KORE	5M	19076842	-	
	5.5M	19076843	-	
	6M	19076844	-	

*Il kit comprende l'estremità laterale con pannellatura liscia

GAMMA 700

Verticalità

Supporti

Supporto per la verticalità sui blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI



SUPPORTI	CONFIGURAZIONE	CODICE	€
Tipo	Con/senza complementi aggiuntivi	Rif.	
Di serie Montante / profilo 100x100mm	Semplice (senza integrazioni)	19095368	-
	Rubinetto (incluso nel profilo)	19095390	-
	Presca 220V (inclusa nel profilo)	19095369	-
Speciale * per macchine	Forno iKORE 0623	19095391	-
	Salamandra	19095392	-

Note:

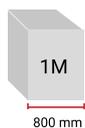
Selezionare una combinazione di 2 supporti. Totale = 2 unità/codici, anche se ripetuti.

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

Griglie

Griglie per la verticalità sui blocchi SUOLO, PONTE e SOSPESI

BLOCCO KORE A MURO			BLOCCO KORE/KORE CENTRALE					
KORE			KORE		KORE		KORE	
LUNGHEZZA DEL BLOCCO	2 X SUPPORTO STANDARD		2 X SUPPORTO STANDARD		1 X SUPPORTO STANDARD + 1 X SUPPORTO SPECIALE		2 X SUPPORTO SPECIALE	
MODULI	CODICE	€	CODICE	€	CODICE	€	CODICE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 modulo = 800mm

GAMMA 700

Zoccoli

Zoccoli componibili 700

Zoccolo frontale per blocchi SUOLO e blocchi PONTE

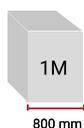


ZOCOLO FINITURA	BLOCCO MODULI	ALTEZZA RIPIANO		CODICI		€
		850	900	ELETTRICO	GAS *	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



* Se il blocco è costituito da una macchina a gas, selezionare il codice indicato nella colonna gas.

* 1M = 1 modulo = 800mm



Kit sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPEO

ZOCOLO FINITURA	MODELLO FRIGGITRICE V	ALTEZZA RIPIANO		CODICE RIF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



GAMMA 700

Finiture laterali

Finiture laterali per blocchi componibili 700

Estremità laterali per blocchi SUOLO e PONTE



FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€		
		SI	NO	850	900	LATO A	LATO B				
Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)	BLOCCO A MURO O CENTRALE		X	X		X		19098681	-		
			X	X			X	19098680	-		
		Vista dall'alto:		X		X	X		19097858	-	
				X		X		X	19097898	-	
		A KORE 700 B	X		X		X		19098882	-	
		Muro	X		X			X	19098706	-	
			X			X	X		19098932	-	
			X			X		X	19098911	-	
				X	X			X	19098705	-	
		A KORE 700 A		X		X	X		19098898	-	
		KORE 700	X		X		X		19097849	-	
		Centrale	X			X	X		19099427	-	
				X	X			X	19098874	-	
				X	X				X	19098817	-
				X		X	X		19098908	-	
		A KORE 900 B		X		X			X	19098907	-
		KORE 700	X		X		X		19098203	-	
		Centrale	X		X			X	19098686	-	
			X			X	X		19098910	-	
			X			X		X	19098909	-	
		Vista dall'alto:		X	X			X		19100012	-
				X	X				X	19099919	-
				X		X	X			19100015	-
		A KORE 700 B		X		X			X	19100014	-
Muro	X		X		X			19099893	-		
	X		X			X		19099891	-		
	X			X	X			19099894	-		
	X			X			X	19099892	-		
		X	X			X		19106940	-		
A KORE 700 A		X		X	X			19106941	-		
KORE 700	X		X		X			19106942	-		
Centrale	X			X	X			19106943	-		
		X	X			X		19106946	-		
		X	X				X	19106949	-		
		X		X	X			19106990	-		
A KORE 900 B		X		X			X	19106991	-		
KORE 700	X		X		X			19106992	-		
Centrale	X		X			X		19106993	-		
	X			X	X			19106994	-		
	X			X			X	19106995	-		



Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+90mm per lato)

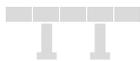


Rivestimento laterale ergonomico/estetico (+2mm per lato)



Finiture laterali per blocchi sospesi

Estremità laterali per blocchi SOSPESI



* Le finiture laterali sono incluse nei kit di montaggio dei blocchi SOSPESI

Finiture interne per blocchi ponte

Estremità laterali per interni di blocchi PONTE



CONFIGURAZIONE	ALTEZZA PIANO DI LAVORO		CODICE	€
	850	900		
BLOCCHI PONTE			RIF.	
	x		19107489	-
	x		19107510	-

*Unità per lato. Selezionare il numero necessario.

Finiture laterali speciali per brasiere inclinabili

Estremità laterali per blocchi con brasiere ribaltabile alle estremità

FINITURA	CONFIGURAZIONE	VERTICALITÀ		ALTEZZA PIANO DI LAVORO		LATO		CODICE	€	
		SI	NO	850	900	SX (L)	DX (R)			
TIPO DI FINITURA	CENTRALE O CENTRALE A MURO							RIF.		
 Pannello piatto Finitura liscia (+2mm per lato)	KORE 700 Muro		x	x		x		19081815	-	
			x	x				x	19081816	-
			x			x	x		19100086	-
			x			x		x	19100085	-
			x		x		x		19100039	-
			x		x			x	19100037	-
			x			x	x		19100120	-
			x			x		x	19100038	-
	KORE 700 Centrale			x	x		x		19081815	-
				x	x			x	19081816	-
				x			x		19100086	-
				x			x	x	19100085	-
			x		x		x		19100034	-
			x		x			x	19100032	-
			x			x	x		19100035	-
			x			x		x	19100033	-

Accessori

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 friggitori

	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 friggatrici 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	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNA VASCA	FE 7 DUE VASCHE	CP-E 7,9 UNA VASCA	CP-E 7,9 DUE VASCHE	ME-710	FE 9 UNA VASCA	FE 9 DUE VASCHE	SE-E 91X MANUALE	ME-900	SBE 91 MOTORIZZATE	€	
Kit nave 16A	19087491	1	1	2														-
Kit nave 16A con Regolatore di energia	19089410				1	2												-
Kit nave 20A	19087492						1	2	1									-
Kit nave 20A con Regolatore di energia	19087493									1	2	1						-
Kit nave 20A	19087494											1	2					-
Kit nave con Trasformatore	19057294														1	1	1	-
230 III - Trasformazione a 230 V trifase senza neutro	(*)																	-
230 1N- Trasformazione a 230 V monofase	(*)																	-

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



Macchine specifiche
per cottura non
componibili.

Cottura Indipendente

Cucine a gas.....	095
Fornelloni.....	095
Friggitrici.....	096
Snack Friggitrici.....	096
Fry tops.....	097
Salamandre.....	098
Griglie	
— Grill basco	099
— Robata.....	100

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

Cucine a gas



Caratteristiche generali

- Piano d'appoggio in acciaio inox incassato.
- Griglia doppia e bruciatori nichelati.
- Dimensioni della griglia doppia: 286 x 533 mm.
- Fuochi aperti, uno da 3,5 kW e l'altro da 6 kW, valvola di sicurezza e termocoppie.
- Comandi con base di supporto protettiva e sistema di prevenzione delle infiltrazioni d'acqua.
- Accesso ai componenti dalla parte anteriore.
- Opzione forno a gas di 450x420x300 mm con bruciatore tubolare da 5,2, fiamma pilota e termocoppia.
- Temperatura controllata mediante valvola termostatica (110 – 310 °C).

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	FUOCHI	FORNO	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Cucine a gas	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
CI-CG606O 4		LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Fornelloni a gas



Caratteristiche generali

- Bruciatore doppia corona in ghisa.
- Griglia in ghisa smaltata.
- Fiamma pilota.
- Termocoppia di sicurezza.

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	BURNERS	CONSUMPTION (KCAL/H)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Fornelloni	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Friggitrici



Caratteristiche generali

- Vasca incassata in acciaio inox integrata nel ripiano in acciaio inox.
- Controllo termostatico della temperatura tra 60 e 200 °C.
- Termostato di sicurezza.
- Modelli a gas: accensione automatica dei fuochi tramite valvola elettromagnetica con pilota e termocoppia.
- Modelli elettrici: elemento riscaldante orientabile che facilita la pulizia della vasca.
- Miscelatore per svuotare la vasca situato nel pannello di controllo.
- Dimensioni del cestello: 200 x 250 x 100 mm.
- Coperchio della vasca incorporato.
- Comandi con base di supporto protettiva e sistema di prevenzione delle infiltrazioni d'acqua.
- Alimentazione standard per le versioni elettriche 400V 3+N.

ALIMENTAZIONE	MODELLO	GAS	CODICE	VASCHE X VOLUME	CESTELLI	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
Friggitrici a gas	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Friggitrici elettriche	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

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	19004713	1	6			4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-
		19004709	1	6			4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-
	FE-8	19004728	1	8			6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-
		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	-

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 con funzionamento mediante valvola di sicurezza con termocoppia.
- Le piastre a un modulo sono dotate di due zone di riscaldamento indipendenti.
- Cassetto antigoccia estraibile.

SUPPLY	MODELLO	GAS	CODICE	Hz	PIASTRA		POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
					ZONE	TIPO				
Controllo tramite termostato (100 a 300°C)										
	CI-FTG604T 1 S	LPG NG	19102967 19106482	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 R	LPG NG	19106483 19106484	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 S	LPG NG	19103041 19106537	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 R	LPG NG	19106538 19106539	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 SR	LPG NG	19106540 19106541	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Modelli con valvola a gas max-min (solo per piastre in acciaio dolce)										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG NG	19103419 19106485	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 V R	LPG NG	19106534 19106536	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V S	LPG NG	19103418 19106542	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V R	LPG NG	19106543 19106544	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG NG	19106546 19106547	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Controllo tramite termostato (100 a 300°C) e piastra riscaldante al cromo										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG NG	19106575 19106576	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 C R	LPG NG	19106577 19106579	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C S	LPG NG	19106580 19106581	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C R	LPG NG	19106582 19106583	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG NG	19106584 19106585	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
Controllo tramite termostato										
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
Controllo tramite termostato e piastra riscaldante al cromo										
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

Fry top a gas

Fry top elettriche

Salamandre



Salamandre ultrarapide

- Ottimale uniformità di cottura, garantita dai deflettori riprogettati e da un perfetto posizionamento.
- 20 secondi per raggiungere la temperatura massima dall'accensione; max. 5 secondi per l'attivazione.
- Vaschette di raccolta dei liquidi rimovibili in acciaio cromato e griglie con maniglie atermiche.
- Possibilità di montaggio a muro.
- Pannello di controllo riprogettato per la massima funzionalità.
- Maniglia isolata con distanziale in bachelite e schermatura migliorata delle superfici esterne.
- I modelli a contatto contengono una barra di rilevamento della piastra per l'accensione e lo spegnimento automatico.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Le salamandre a contatto ultra veloci offrono le massime prestazioni grazie alla cottura a infrarossi generata da resistenze in tungsteno e alla protezione mediante piastra in vetroceramica. Perfette per un uso intensivo, soddisfano i più alti requisiti di velocità ed efficienza e sono ideali per gli chef più esigenti e attenti ai consumi.



Salamandre tradizionali

- Acciaio inox AISI 304 satinato.
- Elementi riscaldanti inclinabili in Incoloy, facili da pulire, nel piano mobile superiore.
- Vaschette di raccolta e griglie cromate rimovibili, con maniglia resistente alle alte temperature.
- Possibilità di fissaggio al muro.
- La migliore usabilità grazie al pannello di controllo riprogettato.
- Maniglia isolata mediante un distanziale in bachelite e una maggiore schermatura delle superfici per un'elevata sicurezza.
- Versione salamandra compatta monozona SEC 40 o a doppia zona di cottura nei modelli SEC 60.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandre leggere

- Acciaio inox AISI 430.
- Coperchio mobile con angoli saldati a 90°.
- Maniglia in plastica con base fenolica (bachelite).
- Elementi riscaldanti inclinabili e facili da pulire.
- Contenitori per la raccolta dei liquidi e griglie in acciaio cromato rimovibili.
- Vaschette di raccolta e griglie cromate rimovibili per la pulizia.
- Due zone di cottura indipendenti.

MODELLO	CODICE	GRIGLIE		TENSIONE (kW)	POTENZA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€
		ZONE DI COTTURA	COTTURA (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accessori

Supporti per il fissaggio al muro delle salamandre

MODELLO	CODICE	€
SS-60	19036364	-

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 ELETTTRICO	POTENZA ELETTTRICA (kW)	DIMENSIONI (mm)	€	
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accessorio: Carrello per carbone

MODELLO	CODICE	CAPACITÀ (LIT.)	DIMENSIONI (mm)	€	
	CBGF	19048692	48	370x380x536	-

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 cassette 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 cassette 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	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accessori

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



Macchine per grande
produzione.

Macchine per grande produzione

Pentole

Pentole cilindriche fisse	095
Pentole cilindriche fisse con mescolatore.....	097
Pentole cilindriche basculanti	099
Pentole rettangolari fisse	101
Pentole rettangolari fisse Gastronorm	103
Pentole rettangolari basculanti automatiche con mescolatore e monitor PLC	105

Pentole ribaltabili

Brasiere ribaltabili semplici motorizzate	107
Brasiere ribaltabili automatiche su strutture	109

Cuocitori automatici.....	111
----------------------------------	------------

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)	€
PENTOLE CILINDRICHE A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Options

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	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

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	-

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)	€
PENTOLE CILINDRICHE ELETTRICHE CON MESCOLATORE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Options

	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	-
	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)	€
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
PENTOLE CILINDRICHE BASCULANTI A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Options

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	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
 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	-
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	-

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)	€
PENTOLE RETTANGOLARI A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento diretto a pressione					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gas con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
PENTOLE RETTANGOLARI ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Elettriche con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
PENTOLE RETTANGOLARI A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapore con riscaldamento indiretto a pressione					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Options

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	-
 CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

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	-

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)	€
PENTOLE RETTANGOLARI GN A GAS					
Gas con riscaldamento diretto					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gas con riscaldamento indiretto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN ELETTRICHE					
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
PENTOLE RETTANGOLARI GN A VAPORE					
Vapore con riscaldamento indiretto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Options

	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	-
	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)	€
Gas con riscaldamento indiretto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Elettriche con riscaldamento indiretto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapore con riscaldamento indiretto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Options

	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	-
	CECA-M	19084532	Controllo elettronico del carico acqua della vasca con display e sonda volumetrica	-

Accessori

	MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	€
	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)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Opzioni

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE	€
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera da 150 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasiera 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)	€
Gas con riscaldamento diretto					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	-
Elettriche con riscaldamento diretto					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	-

Scelte

CODICE	MODEL	DESCRIZIONE	€
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasieri da 130 e 150 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 12 mm (9 mm ferro + 3 mm acciaio) per brasieri da 165, 200 e 210 L	-
*	COMPOUND	Base composta di 15 mm (12mm ferro + 3mm acciaio) per brasieri da 300 e 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flessibile con doccia	-

(*) Controlla la versione.

Cuocitori automatici



Caratteristiche generali

- Vasca totalmente in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
 - Cestelli in acciaio inossidabile AISI 316 satinato.
 - Sforatore 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 (kW)	VASCHE		DIMENSIONI (mm)	€
			QUANTITÀ	CAPACITÀ (L)		
Gas con riscaldamento diretto						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Elettriche con riscaldamento diretto						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapore con riscaldamento indiretto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-