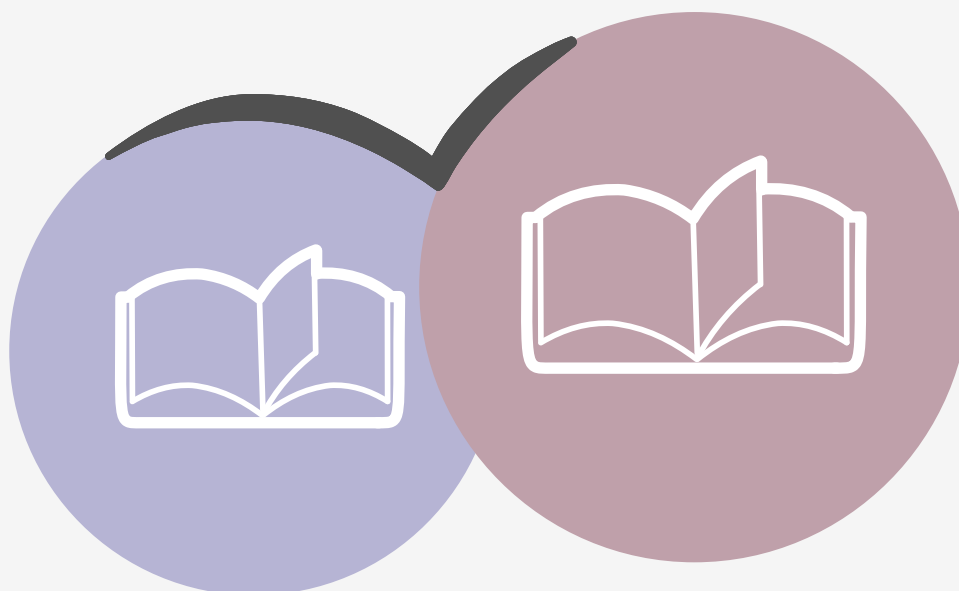




Catalogo

03

Cottura alimenti



Introduzione

COTTURA

La cottura è un procedimento che consiste nell'esporre l'alimento a fonti di calore per trasformarlo da crudo a cotto.

La cottura dei cibi può avere diverse funzioni. Può servire a sterilizzarli, uccidendo i batteri con il calore; può aumentare l'assimilabilità delle sostanze nutritive, come quando si cuociono alimenti ricchi di amido; può rendere più teneri i cibi, e quindi più facilmente masticabili; può anche servire a ridurre il contenuto di grassi, specialmente delle carni o dei pesci.

Ma la cottura può anche essere controproducente: ad esempio le sostanze grasse, se cotte a temperature troppo elevate possono diventare nocive; la lessatura in acqua può sottrarre ai cibi molte vitamine e sali minerali; le lunghe cotture possono rendere il cibo poco digeribile e possono distruggere vitamine e sostanze protettive.

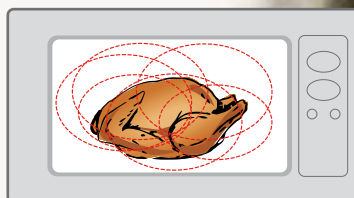
I vari sistemi di cottura possono essere attuati, trattando ogni cibo nel modo migliore, allo scopo di valorizzarne il contenuto nutritivo ed evitare la formazione di sostanze nocive.

Tutte le diverse tipologie di cottura possono avvenire solo e unicamente tramite **tre modalità di trasferimento del calore**

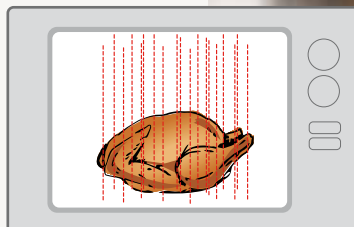
per **conduzione**: in uno stesso corpo o fra corpi a contatto si ha una trasmissione, per urti, di energia cinetica tra le molecole appartenenti a zone limitrofe del materiale.



per **convezione**: in un fluido in movimento, porzioni del fluido possono scaldarsi o raffreddarsi per conduzione a contatto di superfici esterne e poi, nel corso del loro moto (spesso a carattere turbolento), trasferire, sempre per conduzione l'energia così scambiata ad altre superfici, dando così luogo ad un trasferimento di calore per avvezione.



per **irraggiamento**: forma di trasmissione dell'energia che, al contrario della conduzione e della convezione, non prevede contatto diretto tra gli scambiatori, e non necessita di un mezzo per propagarsi. Nell'irraggiamento la trasmissione di energia avviene attraverso l'emissione e l'assorbimento di radiazione elettromagnetica.



COTTURA	
trasferire calore agli alimenti	
modificare	
proprietà organolettiche risultato	proprietà nutrizionali risultato
+ calore + aroma - peso + gusto	- proteine - lipidi - vitamine - sali minerali



Le varie tipologia di cottura

Contatto (conduzione)

Con la cottura a contatto l'alimento viene messo direttamente sopra alla fonte di calore, solitamente con il solo tramite di un materiale ad alta resistenza ed a buona conducibilità (ferro, inox, alluminio, rame, vetroceramica) che rifrange e distribuisce in modo uniforme il calore della fiamma o della resistenza sottostante.

Immersione in acqua o grassi bollenti (conduzione)

L'immersione è la tipologia di cottura che maggiormente assicura la trasmissione termica.

La bollitura in acqua e la frittura in grassi animali e vegetali rappresentano le due più frequenti tecniche di cottura in immersione. Il contenimento dei liquidi può essere realizzato sia tramite semplici pentole o padelle sia con apparecchiature apposite come friggitrici e cuocipasta.

Convezione naturale

Questa tipologia si realizza in una camera di cottura (tipicamente il forno) in cui la temperatura viene regolata da una diffusione termica proveniente dall'azione delle resistenze elettriche o del bruciatore a gas (solitamente collocate in platea).

L'azione termica per convezione naturale è semplice e rudimentale e non consente di agire in camera di cottura con altre variabili (ventilazione e vapore) in grado oggi di realizzare i più sofisticati trattamenti termici degli alimenti.

Convezione forzata

Quando l'azione termica delle resistenze o del bruciatore in una camera di cottura è integrata dalla azione meccanica della ventilazione la convezione si realizza in modo forzato (aria calda in movimento) consentendo una maggiore uniformità della cottura oltre ad una versatilità molto utile per la varietà dei menu ed il sostanziale risparmio energetico.

Vapore (convezione)

L'utilizzo del vapore ha ulteriormente perfezionato la cottura in forno a convezione.

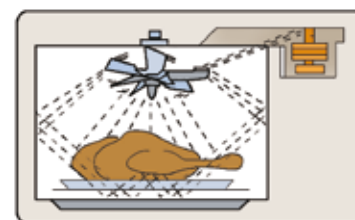
All'interno della camera di cottura viene generato il vapore che può essere prodotto in modo diretto (spruzzando dell'acqua direttamente sugli scambiatori di calore) o indiretto (attraverso un vero e proprio boiler che genera il vapore). Questo tipo di cottura è per diversi alimenti sostitutivo e migliorativo rispetto alla cottura in acqua. La capacità del vapore di raggiungere con un coefficiente di penetrazione al cuore del prodotto doppio rispetto all'immersione in acqua a 100° consente tempi più rapidi e minore perdita dei valori nutrizionali.

Irraggiamento

La cottura per irraggiamento non prevede contatto diretto tra gli scambiatori (conduzione), e non necessita di un mezzo per propagarsi (convezione).

Sono i raggi infrarossi o le microonde che direttamente raggiungono l'alimento per realizzare il processo di aumento della temperatura e quindi della cottura.

Per una più approfondita trattazione del tema delle microonde potete consultare pagina 192.



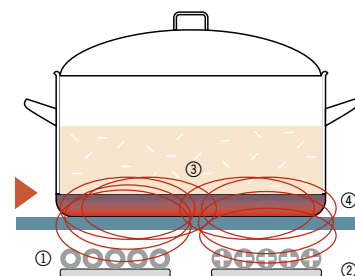
L'induzione (irraggiamento)

L'induzione rappresenta la tecnologia di cottura più recente.

Il suo funzionamento necessita del contatto con un elemento ferroso ma si realizza in modalità elettromagnetica come le microonde. Quando si posa un recipiente metallico ferroso sulla piastra, un induttore elettrico sottostante crea un campo magnetico al suo interno.

Il campo magnetico creato genera nel recipiente metallico ferroso delle correnti chiamate, dal nome dell'inventore, "di Foucault" che trasformano al suo interno l'energia magnetica indotta in energia calorica provocandone il riscaldamento.

Il campo elettromagnetico che dà luogo al riscaldamento della zona di cottura, si origina solo a contatto con il recipiente e si mantiene circoscritto alla superficie dello stesso; questo consente di mantenere fredda la superficie del piano attorno alla zona di cottura in funzione garantendo una maggiore sicurezza e un'estrema facilità di pulizia in caso di fuoriuscita accidentale di liquidi, evitando la formazione di incrostazioni.



- ① Bobina ad induzione
- ② Nucleo di ferrite
- ③ Campo magnetico
- ④ Vetroceramica
- Produzione di calore unicamente sul fondo della pentola

Con quali strumenti? Apparecchiature di cottura

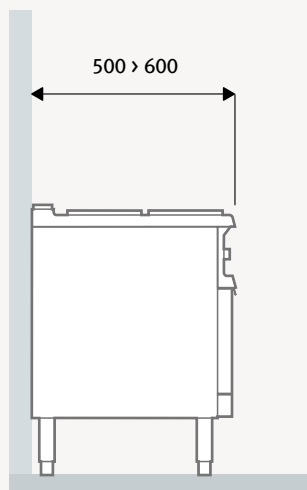
Cottura modulare

La cottura modulare è il sistema di tutti gli elementi che compongono le attrezzature di cottura in una cucina. I moduli trovano nella **profondità** il riferimento più importante per il loro raggruppamento che, a seconda delle necessità di utilizzo e della disponibilità di spazio, possono essere divise in diverse misure.

Inoltre l'**altezza** e la **disposizione** del modulo caratterizzano diverse soluzioni determinando il layout in rapporto alle diverse esigenze di spazio disponibile nell'ambiente dedicato alla cucina.

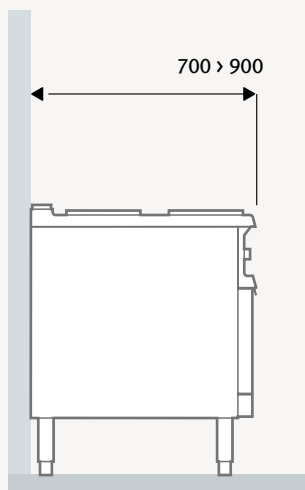


Tipologie per profondità



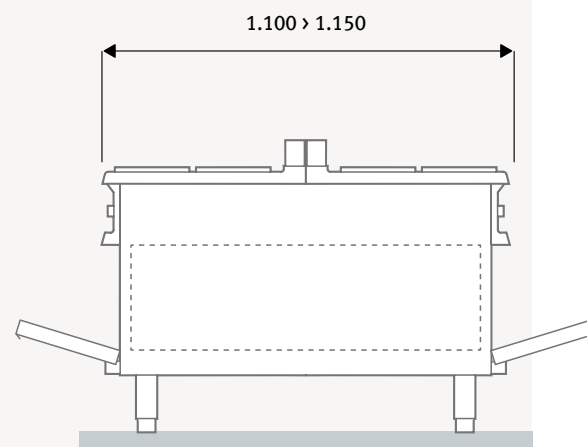
Snack

Per la piccola ristorazione dove esistono solitamente problemi di spazio



Professionale

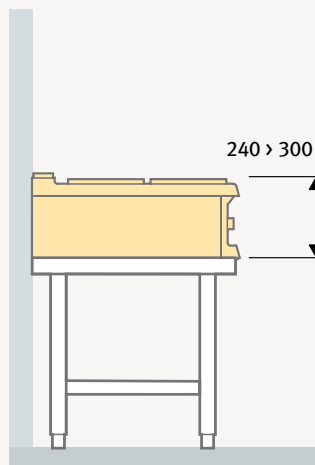
Per la media e grande ristorazione



Passante

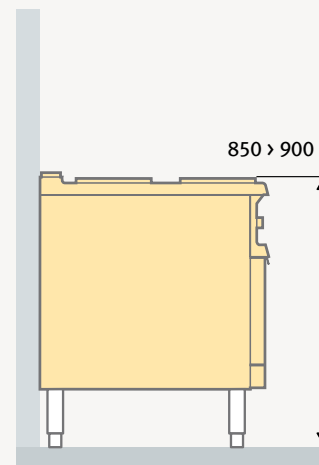
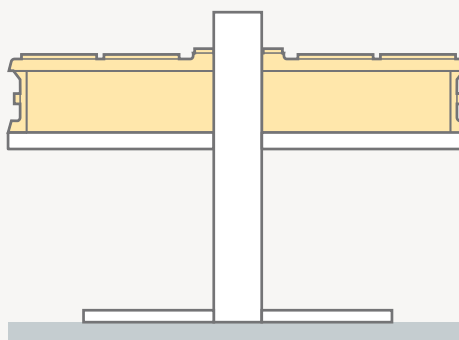
Unisce ad una profondità contenuta la possibilità di operare da ambo i lati

Tipologie per altezza



Linea TOP (240-300 mm)

Idonea per essere installata in appoggio ad elementi neutri o ancorata a travi orizzontali di sostegno per creare composizioni snack, a ponte e a sbalzo

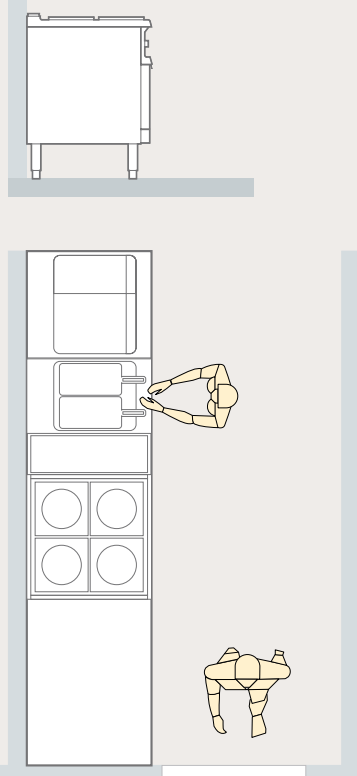


Linea armadiata (monoblocco)

Installazione a pavimento su piedi o su zoccolo in muratura

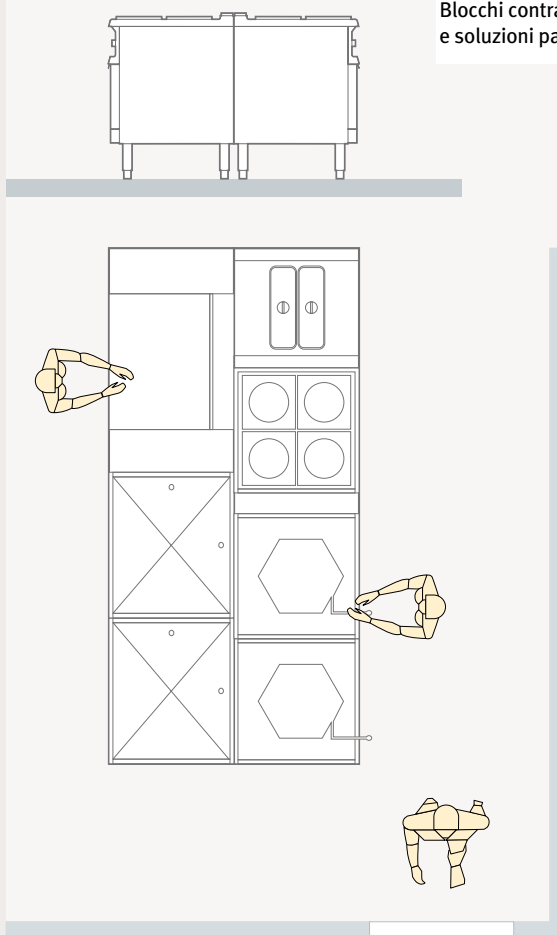
Disposizione

A PARETE

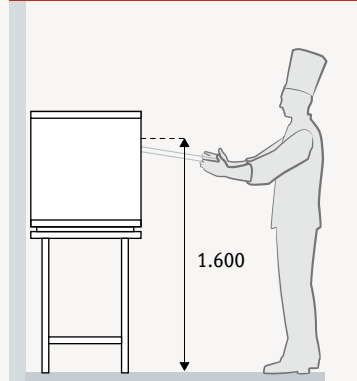


CENTRALE

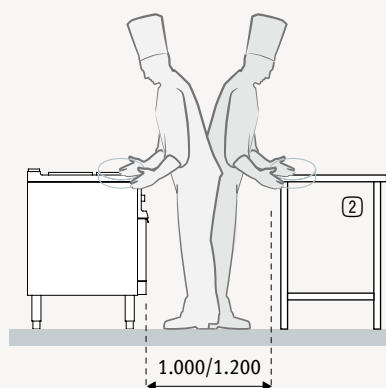
Blocchi contrapposti o monoblocco e soluzioni passanti



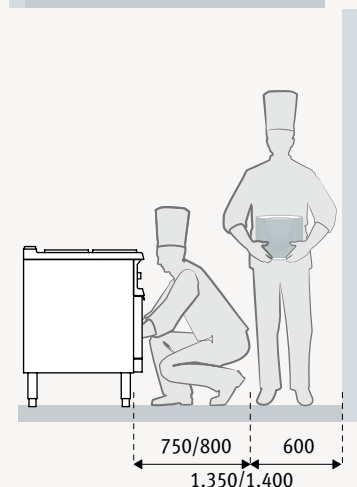
Ergonomia e apparecchiature di cottura



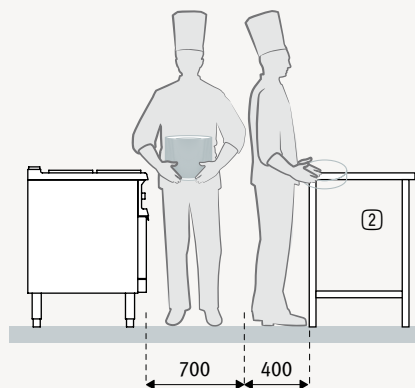
- < Livello di inserimento ultima teglia
① Forno



- < Spazio minimo di lavoro e camminamento
① Apparecchiature di cottura*
② Tavolo lavoro o altre apparecchiature*



- < Spazio minimo di lavoro e camminamento
① Apparecchiature di cottura*



- < Spazio minimo di lavoro e camminamento
① Apparecchiature di cottura*
② Tavolo lavoro o altre apparecchiature*

* Quando le apparecchiature di cucina sono costituite da Pentole o Brasiere, le distanze con le altre linee di lavoro vanno aumentate da 1.400 a 1.800 mm

Con quali strumenti? Apparecchiature di cottura

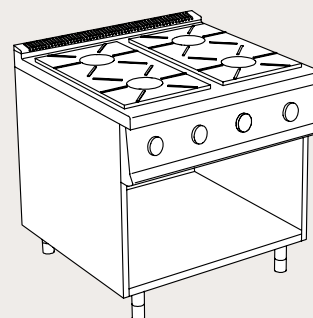
La diversa tipologia delle macchine di cottura modulare può essere indicativamente riassunta nella seguente classificazione.

CUCINE MONOBLOCCO E PIANI DI COTTURA

Le cucine monoblocco, così come i piani di cottura top, si differenziano tra di loro a seconda dell'elemento energetico utilizzato o delle tecnologie impiegate per produrre il calore per la cottura degli alimenti.

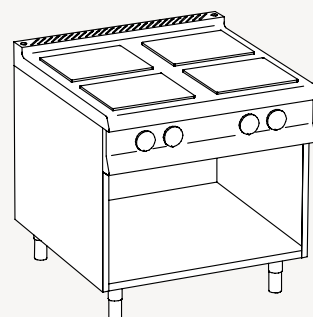
Con bruciatori a gas aperti

A seconda della dimensione della cucina o del piano, esistono apparecchiature che dispongono da 2 sino a 8 bruciatori con potenzialità termiche di potenza diversificata che possono andare, nella loro massima potenza, dai 3,5 ai 5,5 kW per la serie 600 dai 3,5 agli 8 kW per la serie 700 e dai 5,5 ai 10 kW per la serie 900, solitamente dotati di fiamma pilota e dispositivo di sicurezza contro lo spegnimento. Le cucine monoblocco, possono avere nella parte sottostante un vano neutro o un forno a convezione, generalmente di dimensioni 2/1 GN, alimentato a gas o elettricità.



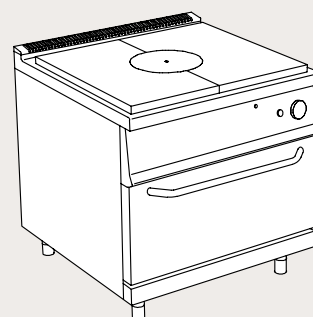
Con piastre elettriche

Anche in questo caso esistono moduli da 2, 4, 6 piastre che, regolate da commutatori a più posizioni, variano le loro potenze massime dagli 1,5 ai 2,6 kW per la serie 600 e 700 ai 3/4 kW per la serie 900. La gamma comprende inoltre le cucine monoblocco su vano neutro o su forno elettrico.



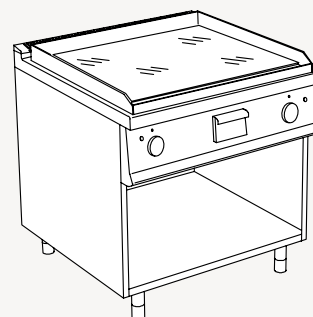
Tuttapiastra

Particolarmente indicate per le cotture a fuoco indiretto, le piastre sono in ghisa e sono riscaldate centralmente da un bruciatore a gas (possibile, ma meno usata la versione con riscaldamento elettrico) di circa 10/11 kW, che, grazie alle nervature radianti dalla piastra, genera delle zone isotermitiche differenziate degradanti dal centro (500 °C) verso i bordi (250 °C), consentendo la cottura di cibi a diverse temperature. La gamma comprende sia la versione "top" che quella "monoblocco", che a sua volta può essere sia su forno a gas che su vano aperto; disponibili anche versioni miste cioè tuttapiastra più 2 fuochi a gas aperti affiancati.



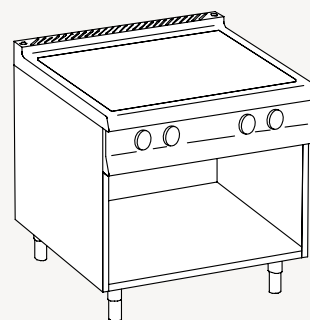
In vetroceramica

Le cucine elettriche con piano in vetroceramica sono l'ideale per le cotture rapide in quanto raggiungono velocemente la temperatura di regime, grazie alle resistenze circolari concentriche all'infrarosso (da 1,8 a 2,4 kW). Caratteristiche principali della macchina, sono la grande pulibilità e la precisa regolazione della temperatura di lavoro. La gamma solitamente prevede 2 zone di cottura nel mezzo modulo e 4 nel modulo intero, sia nella linea "top" che "monoblocco".



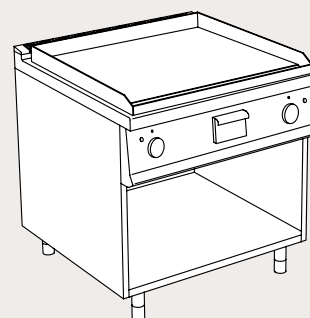
Induzione

Il riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di un campo magnetico che produce correnti magnetiche, e cioè calore, direttamente nel fondo della padella o pentola utilizzata, che deve essere di materiale idoneo. In questo modo si scalda soltanto il recipiente ed il suo contenuto. Una volta spenta la zona di cottura, non vi è calore residuo. E' il metodo di cottura che consente il maggior risparmio energetico, circa il 50% rispetto ad un normale piano di cottura a gas, in quanto il consumo di energia è limitato al solo tempo di presenza della pentola sulla zona di cottura e la quantità è in funzione della superficie del fondo del recipiente. La massima pulibilità viene poi garantita dal piano in vetroceramica. La gamma prevede solitamente modelli della linea "top" e modelli "monoblocco" a due zone riscaldanti (da 3,5 a 5 kW cadauno con 8/10 livelli di potenza) nel mezzo modulo e quattro nel modulo intero.



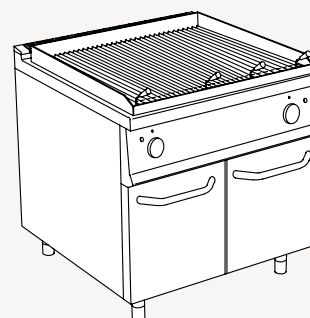
Fry top

Ideale per la cottura a contatto di carne, pesce e verdure, garantisce uniformità di temperatura (dai 100 °C ai 350 °C) ed un alto grado d'igiene. E' costituito da una spessa piastra a tenuta di liquidi di circa 15 mm, in ferro dolce, o acciaio cromato, la cui superficie può essere liscia, rigata o liscia/rigata. La gamma dispone di modelli nelle versioni "top" e "monoblocco", con dimensioni da mezzo modulo e modulo intero, con riscaldamento a gas (16/20 kW) o elettrico (12/15 kW). Tutti i modelli sono poi dotati di un cassetto per la raccolta dei liquidi di cottura.



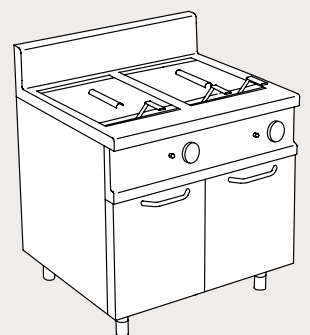
Griglie a pietra lavica

Il funzionamento della griglia a pietra lavica consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. Sopra di essa viene posta una griglia di cottura in ghisa o in acciaio. La lava vulcanica di tipo inerte ha caratteristiche radianti compatibili con gli alimenti. La griglia di cottura è solitamente, per i modelli più qualificati, inclinabile e regolabile in altezza in modo da facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere. La doppia parete non permette il surriscaldamento delle zone esterne. L'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può solitamente funzionare con gas G.P.L. o Metano, il cui afflusso viene controllato per mezzo di una valvola di sicurezza omologata. Le griglie di cottura in acciaio inox presentano struttura a canaletta, ideale per la carne, e a tondini, per il pesce.



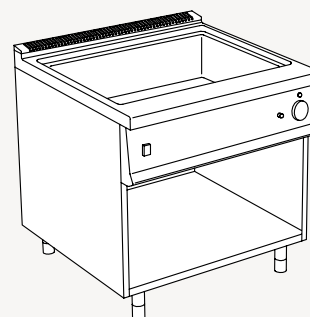
Friggitrici

La gamma prevede il modulo (con due vasche), o il mezzo modulo (una vasca), nella versione "top" o "monoblocco". Tutte le friggitorie sono dotate di cestelli che possono essere mezzi, quindi due per vasca o cestelli per la vasca intera. Il ripiano superiore, al quale sono saldate le vasche, riporta un ampio invaso per l'espansione dell'olio durante la fase di frittura. Tutti i modelli sono dotati di un termostato di lavoro (90 °C-190 °C) e di un termostato di sicurezza (230 °C) per evitare che l'olio raggiunga temperature troppo elevate a rischio incendio. Le vasche stampate con raggiature ampie per agevolarne la pulizia, prevedono sul fondo una zona fredda per il deposito delle impurità ed un collettore per lo scarico dell'olio. Il riscaldamento dell'olio può avvenire con bruciatori a gas o elettrici, questi ultimi possono poi essere interni la vasca (maggiore velocità di riscaldamento) o esterni la vasca (uniformità di riscaldamento e massima pulibilità). Le potenze assorbite sono proporzionali alla capacità delle vasche, e prevedono all'incirca 0,8 kW per ogni litro di olio da riscaldare.



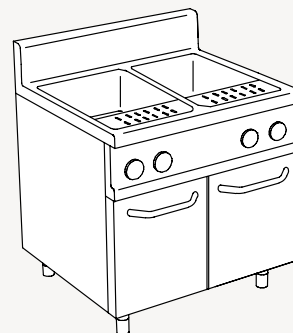
Bagnomaria

Ideale per riscaldare o cuocere in modo indiretto alimenti delicati che soffrono il calore eccessivo. La gamma si compone di macchine da mezzo modulo o da modulo intero, nella versione top o monoblocco con alimentazione elettrica o gas. La vasca viene alimentata automaticamente con allacciamento alla rete idrica, è adatta a contenere contenitori gastronomici con altezza fino a 150 mm o anche pentole di diverse altezze utilizzando il falso fondo forato, la temperatura di esercizio varia da 30 °C a 90 °C ed è regolata da termostato.



Cuocipasta

Non solo per pasta ma anche per la cottura di riso e verdure, la gamma, disponibile esclusivamente nella versione “monoblocco” si compone del modello da mezzo modulo con vasca in acciaio inox AISI 316 da circa 40 litri per la serie 900 e circa 25 litri per la serie 700, ed a modulo intero con vasca da 40 + 40 litri per la serie 900 e 25 + 25 per la serie 700, con alimentazione elettrica (circa 6/12 kW per la 700 e 10/20 kW per la 900) o a gas (circa 10/20 kW per la 700 e 14/28 kW per la 900). Allacciata alla rete idrica, il riempimento e la gestione dell’acqua di rabbocco avviene in modo automatico, mentre l’evacuazione degli amidi e delle schiume avviene per sfioramento attraverso uno scarico. Tutte le macchine sono dotate di cestelli di varie capacità a secondo dell’utilizzo, con possibilità di arrivare anche al monodose.

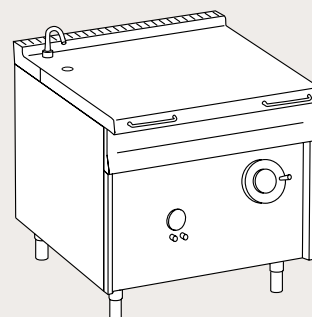


Brasiere

Macchina per la cottura modulare disponibile sia nella serie 700 che 900, solo nella versione “monoblocco” e con misura da un modulo o 1,5 moduli. Estremamente flessibile, consente non solo di brasare, ma anche di stufare e cuocere carni, zuppe, salse, ragù ed altro ancora.

La vasca in AISI 304 o in compound può essere a ribaltamento manuale o automatico, con uno spessore del fondo di oltre 10 mm per consentire una migliore distribuzione del calore.

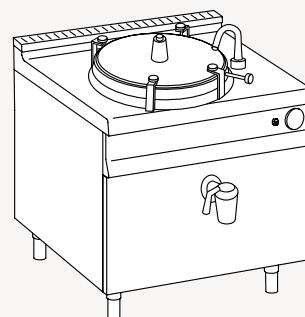
L’alimentazione può essere elettrica o a gas e la temperatura d’esercizio può essere regolata con termostato da 100 °C a 300 °C. Tutte le macchine sono dotate di coperchio bilanciato e coibentato per una migliore tenuta del calore.



Pentole

Garantiscono una uniformità di cottura, ed un esatto controllo della bollitura; quasi sempre la macchina è in versione “monoblocco” da un modulo, più raramente nella versione “top” per realizzazioni a sbalzo, e può essere con riscaldamento a gas o elettrico, diretto o indiretto attraverso una intercapedine d’acqua.

La capacità della vasca, solitamente in acciaio AISI 316, nelle macchine a vasca rotonda varia dai 50 litri nella serie 700 ai 100/150 litri nella serie 900, mentre raggiunge litraggi più elevati nelle pentole a vasca quadra. Il caricamento dell’acqua, calda o fredda, avviene per mezzo di una elettrovalvola, mentre lo scarico, posto nella parte frontale, avviene per mezzo di un rubinetto con maniglia atermica. Le pentole sono inoltre dotate di termostato di sicurezza e di manometro per la visualizzazione della pressione d’esercizio, nonché di valvola di sicurezza per la pressione nell’intercapedine.



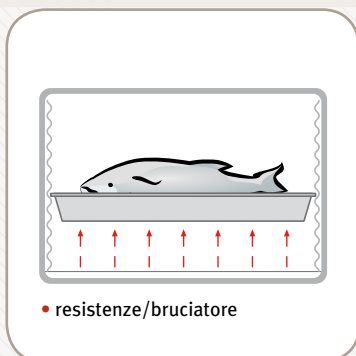
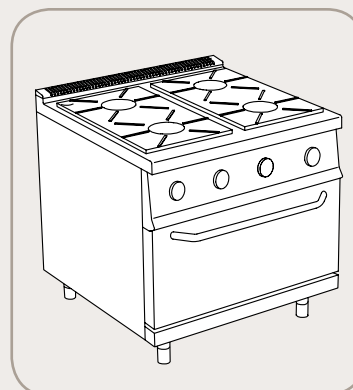
FORNI

Forni statici (FS)

In questa tipologia di forno la temperatura viene regolata da una diffusione termica proveniente dall'azione delle resistenze elettriche o del bruciatore a gas (solitamente collocate in platea).

L'alimento non viene a contatto diretto con gli scambiatori ma attraverso l'aria circostante surriscaldata raggiunge le diverse temperature di cottura. L'azione termica per convezione naturale è semplice e rudimentale e non consente di agire in camera di cottura con altre variabili (ventilazione e vapore) in grado oggi di realizzare i più sofisticati trattamenti termici degli alimenti. Solitamente il forno statico è quello a corredo della cucina modulare. La collocazione sotto i fornelli limita in buona parte la sua igienicità ma soprattutto compromette la corretta ergonomia nelle frequenti attività operative di carico/scarico e monitoraggio connesse all'attività di cottura.

Questa tipologia di forno può essere sia elettrico che a gas.



• resistenze/bruciatore



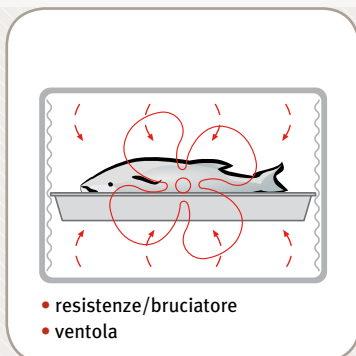
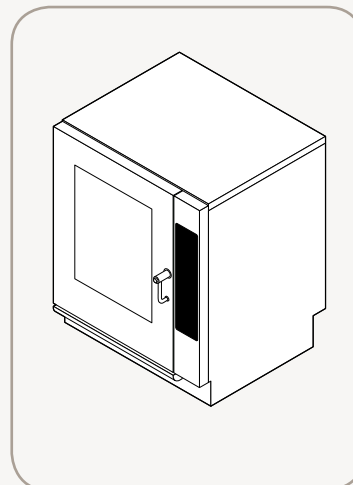
Forni convezione forzata (FC)

La differenza sostanziale tra il forno statico e quello ventilato (convezione forzata) consiste in una o più ventole che azionano un moto dell'aria all'interno della camera di cottura. Le velocità raggiunte in camera si aggirano intorno ai 40 km/h con le sole eccezioni dei forni fast cooking che raggiungono sino ai 100 km/h. L'aria dinamicamente forzata meglio distribuisce l'energia termica all'interno del forno provocando una maggiore penetrazione negli alimenti.

Questa tipologia di forno può essere sia elettrica che a gas.

La convezione forzata rappresenta la prima fase evolutiva nel processo di sviluppo della camera di cottura e sicuramente apporta sensibili vantaggi rispetto alla cottura statica:

- maggiore efficienza dell'azione di cottura (maggiore uniformità nonché tempi e temperature di cottura inferiori, di conseguenza inferiore calo peso)
- possibilità di gestire contemporaneamente alimenti diversi poiché la circolazione dell'aria evita la commistione degli odori e quindi dei sapori in camera di cottura
- risparmio energetico associato ad un risultato qualitativamente superiore.



• resistenze/bruciatore
• ventola



Forni convezione vapore (FCV)

Con l'introduzione dell'utilizzo del vapore si realizza la più versatile apparecchiatura di cottura oggi disponibile. Avere a disposizione tutti i vantaggi del forno a convezione forzata con la possibilità di attivare la funzione del vapore rappresenta la soluzione più ampia per le diverse cotture da realizzare in cucina. In una sola macchina assolutamente versatile si possono realizzare dalle più aggressive grigliature ed arrostiture sino alle più delicate cotture a vapore inclusi inoltre i cicli di rigenerazione e di mantenimento.

Ad esclusione della pasta, che rimane in linea sulla cottura con il suo modulo specifico, e di poche altre cotture (si pensi alla frittura) o finiture, il forno misto convezione e vapore assolve la maggior parte dei processi di cottura eliminando anche buona parte dell'utilizzo dei fuochi, un tempo padroni incontrastati della scena nel teatro della cucina.

Sempre in termini generali la cottura con il vapore può essere confrontata con la cottura in acqua rispetto alla quale presenta numerosi vantaggi:

- maggior controllo dell'attività di cottura attraverso una tecnica meno invasiva dell'immersione (maggiore resa e minore calo peso)
- minore perdita delle qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti
- utilizzo di apparecchiature più consone ad un'attività operativa di cucina (igienicità, ergonomia, sicurezza e risparmio energetico nonché di spazio in cucina)
- maggior grado di efficienza economica nella gestione di cucina (riduzione della manipolazione » automatismi di impostazione delle cotture » uniformità di cottura » semplicità » costo personale)
- maggiore versatilità in termini di gestione di cotture contemporanee di più alimenti.

Il forno misto a convezione e vapore può essere di 2 tipi a seconda di come viene generato il vapore:

DIRETTO: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti in camera di cottura; la ventola nebulizza distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura; essendo la generazione del vapore vincolata al bruciatore della convezione questi tipi di forni non possono cuocere solo a vapore

il risultato è un vapore definito surriscaldato, che arriva a temperature > di 100°C (più aggressivo rispetto al vapore saturo, può dar luogo ad ossidazione periferica soprattutto delle verdure in foglia).

INDIRETTO: attraverso un generatore autonomo (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno; utilizzando un bruciatore autonomo il forno può cuocere anche solo a vapore

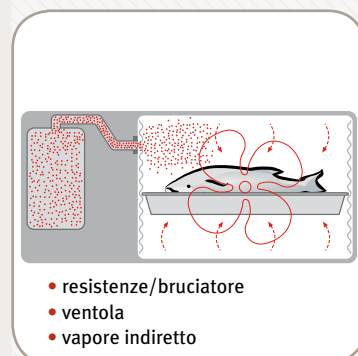
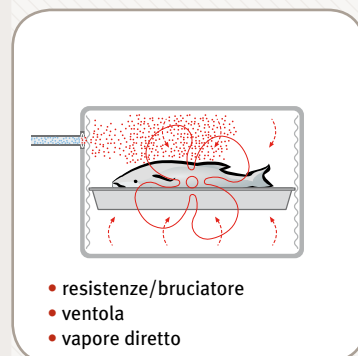
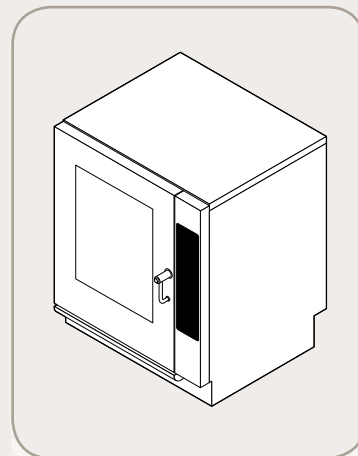
il generatore consente di lavorare in saturazione di vapore che si mantiene costante a temperatura = 100°C (la saturazione del vapore lo rende meno aggressivo per l'alimento evitando fenomeni di ossidazione)

La maggior parte delle aziende di riferimento nella produzione di FCV sono arrivate oggi a dotare le macchine delle loro gamme più evolute di caratteristiche sofisticate.

Di seguito ne elenchiamo alcune a titolo indicativo.

- Interfaccia utente estremamente semplificata (con personalizzazione e memorizzazione dei menù anche in diverse lingue)
- Gestione delle diverse cotture con la sonda al cuore dell'alimento, anche multi point
- Due differenti velocità della ventola
- Doppia o tripla porta del forno coibentata
- Sistema di lavaggio interno
- Controllo dell'umidità per compartimenti di cottura
- Sistemi di cottura sofisticata (night cooking, roast&hold, cook&hold, delta T)
- Interfaccia HACCP
- Funzioni di sicurezza con chiavi di blocco.

Questa tipologia di forno può essere sia elettrica che a gas.



Glossario della cottura

Affogatura	Tecnica analoga alla bollitura, si effettua in acqua a temperatura inferiore (80°C) e per questo è uno dei sistemi di cottura più delicati.
Arrostitura	Esposizione diretta alla fiamma o tramite una griglia o una piastra (di metallo o pietra).
Bagnomaria	Sistema di cottura o mantenimento dove il contenitore dell'alimento è separato dal contenitore dell'acqua riscaldata. L'immersione o la sovrapposizione dei due contenitori consente un trasferimento del calore delicato.
Bollitura	Immersione dell'alimento nell'acqua in ebollizione è una delle cotture più usate in cucina.
Brasatura	E' una tecnica mista, in quanto prevede prima la rosolatura con un grasso, poi il proseguimento della cottura con un liquido.
Bruciatore	Il bruciatore è un componente dell'impianto di combustione, in cui avviene la miscelazione di un combustibile ed un comburente, e successivamente la reazione di combustione, generalmente con produzione di fiamma. La classificazione dei bruciatori non è unica; esistono infatti molti criteri di classificazione, quali la potenzialità, la struttura, il tipo di combustibile utilizzato che può essere solido (carbone, eventualmente polverizzato), liquido (nafta, gasolio, kerosene ecc) o gassoso (metano, GPL ecc). Dal punto di vista strutturale esistono in generale due tipi di bruciatori: bruciatori ad aria aspirata (atmosferici) e bruciatori ad aria soffiata (in pressione) I primi sono di utilizzo civile (caldaie murali, fornelli); in questo caso l'aria viene aspirata in modo naturale dal combustibile grazie ad un condotto che presenta un restringimento della sezione nel punto in cui viene immesso il combustibile, sfruttando così l'effetto Venturi (la pressione di una corrente fluida aumenta con il diminuire della velocità). I bruciatori ad aria soffiata presentano un'immissione dell'aria di tipo forzato, grazie ad un ventilatore posto a monte del bruciatore stesso. Vengono utilizzati in tutte le applicazioni industriali (generatori di vapore, generatori di aria calda, forni industriali) e alcune civili (caldaie a basamento).
Cook&Chill	E' il processo di cottura seguito da un pronto abbattimento (3/10°C) per poi, entro alcuni giorni, passare alla rigenerazione ed al consumo.
Cook&Freeze	E' il processo di cottura seguito da un pronto congelamento (-18°C) per poi, entro anche alcuni mesi, passare alla rigenerazione ed al consumo.
Cook&hold e Roast&hold	Sono tipologie di cottura in cui dopo una prima fase di compimento della cottura o dell'arrostitura si associa un mantenimento dell'alimento nel rispetto delle procedure HACCP.
Delta T	E' una particolare cottura che si realizza con l'utilizzo della sonda al cuore e consiste nel mantenere sempre costante durante il periodo di cottura la differenza tra la temperatura in camera e quella al cuore del prodotto in modo da evitare di aggredire il prodotto con alte temperature.
Fiamma pilota	Nei bruciatori industriali l'innesco della combustione non viene realizzata con un elettrodo, ma con un altro bruciatore, che appunto prende il nome di "bruciatore pilota". Esso non ha alcuna funzione ai fini del processo ma la sua fiamma serve solamente ad accendere il bruciatore principale e ad alimentare la combustione. Solitamente prima viene acceso il pilota (ovviamente dotato di elettrodo metallico di accensione), viene rilevata la fiamma, e, se presente, dopo alcuni secondi viene acceso il bruciatore principale.
Frittura	Immersione o esposizione superficiale a un grasso (burro, oli, strutto) ad alta temperatura. Per una più profonda trattazione del tema frittura consultare pagina 182.



Gas Metano	E' il gas disponibile nelle reti urbanizzate che ha raggiunto oggi una composizione stabile. Il metano è un idrocarburo semplice (alcano) formato da un atomo di carbonio e 4 di idrogeno; la sua formula chimica è CH ₄ , e si trova in natura sotto forma di gas. Il metano è il risultato della decomposizione di alcune sostanze organiche in assenza di ossigeno. È quindi classificato anche come biogas. Maggiori informazioni www.gas.it
Gas GPL	Gas di Petrolio Liquefatto (e non come erroneamente a volte indicato Gas Propano Liquido, sebbene il propano sia spesso il componente principale) è una miscela ovvero un insieme di diversi idrocarburi paraffinici, o alcani, a basso peso molecolare. Il nome deriva dal fatto che i componenti sono liquidi a pressioni relativamente alte, il vantaggio che così si ottiene è di aumentare la densità del gas riducendo così l'ingombro a parità di energia producibile, pur utilizzando recipienti piuttosto semplici. Rispetto al metano l'energia fornibile è circa 3 volte superiore a parità di ingombro.
Gratinatura	Cottura al forno successiva ad altra cottura al fine di indurire la superficie dell'alimento è cioè una doratura dell'alimento che avviene esponendo il cibo al calore del grill del forno a 250-300°C o alla specifica salamandra.
Night cooking	Sono cotture lentissime a basse temperature che necessitano quindi di tempi prolungati, di conseguenza si sfruttano quelli notturni.
Nutrizionali (valori)	Rappresentano le singole componenti degli alimenti in termini di proteine, carboidrati, grassi, vitamine e sali minerali.
Organolettico	Si dice di proprietà che può essere rilevata ed apprezzata dai cinque sensi: olfatto, gusto, vista, udito, tatto. In questo contesto ci si riferisce nello specifico a calore, aroma, peso e gusto.
Piezoelettrica	La piezoelettricità (la parola deriva dal greco piezein, pressione, compressione) è la proprietà di alcuni cristalli di generare una differenza di potenziale quando sono soggetti ad una deformazione meccanica. La caratteristica di produrre una differenza di potenziale in seguito alla compressione ha diverse applicazioni industriali. La più comune riguarda i normali accendigas da cucina, dove un cristallo sottoposto manualmente a pressione tramite un tasto fa scoccare una scintilla senza bisogno di pile di alimentazione.
Saltatura	Come la frittura ma a temperatura maggiore e per tempo minore muovendo (facendo "saltare") gli alimenti.
Sous Vide (sottovuoto)	E' il processo di cottura, preceduto dal confezionamento in sottovuoto e seguito da un immediato abbattimento (3/10°C) per poi, entro alcuni giorni, passare alla rigenerazione ed al consumo. Il sottovuoto consente di allungare i tempi tra l'abbattimento e la rigenerazione fino a 4 volte (20 giorni contro 5 giorni).
Stufatura	Cottura in umido fatta in casseruola sul fuoco a calore moderato.
Termostato	Un termostato è un componente costituito da un interruttore la cui azione on-off (aperto-chiuso) è comandata da una variazione di una temperatura di un elemento sensibile che è parte del componente stesso. Tempi d'intervento troppo brevi potrebbero danneggiare le apparecchiature elettriche comandate, il termostato è pertanto adatto a regolare la temperatura di ambienti in cui questa varia lentamente nel tempo (forni, frigoriferi...).
Vapore	In fisica e chimica si parla di vapore per definire lo stato fisico di un liquido vaporizzato ad una temperatura inferiore alla propria temperatura critica. Ovviamente in questo caso parliamo di vapore acqueo. Più in generale, il termine vapore indica lo stato di un qualsiasi aeriforme che si trovi a una temperatura inferiore alla propria temperatura critica; quando si trova al di sopra di questa l'aeriforme è detto gas. Il vapore saturo è un vapore che si trova in uno stato di equilibrio con la fase liquida, in cui il numero di particelle che dalla fase liquida passano alla fase gassosa è uguale al numero di quelle che si condensano nel liquido; contrapposto al vapore surriscaldato che invece, portato a temperature più elevate, è puramente gassoso.



Alcune delle voci del glossario hanno come fonte integrale o parziale l'enciclopedia libera Wikipedia. Per maggiori dettagli, per i testi originali e per la modifica degli stessi <http://it.wikipedia.org>

Regolatori potenza energetica

A cosa serve?

Vi permette di avere un contratto di gestione energetica conforme alle vostre esigenze

Senza avere fastidiosi blocchi di erogazione o dispendiose e sovradimensionate forniture elettriche.

Come funziona?

Il limitatore Liki agisce impedendo al contatore del fornitore di energia elettrica di intervenire sui superamenti di assorbimento

Installazione

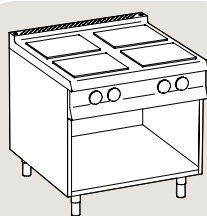
Liki **gestisce un massimo di 8 carichi** e deve essere installato a valle del magnetotermico/differenziale generale dell'utenza



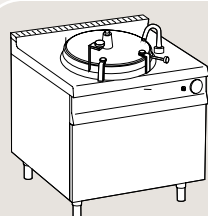
The image shows a Liki Energy Power Control unit. It has a digital display on the left, several buttons (A, B, ESC, -, +, OK) below it, and a large terminal block at the top and bottom for wiring. The unit is labeled 'workshopveerbo' and 'Liki Energy Power Control'.

Codice	Descrizione
WOLK000111	Regolatore potenza energetica

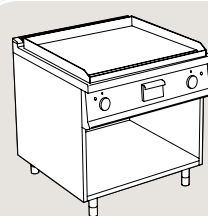
Esempio mix di attrezzature collegate:



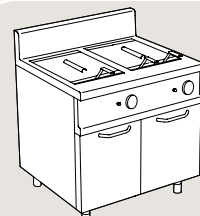
Piastra elettrica



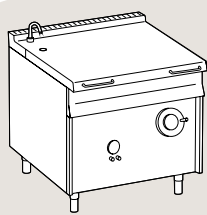
Pentola



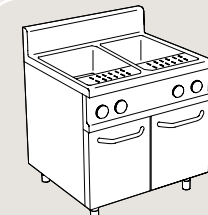
Fry Top



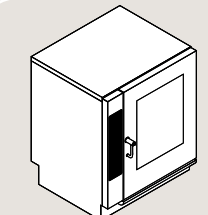
Friggitrice



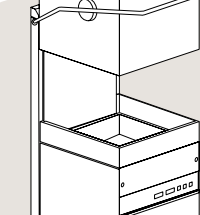
Brasiero



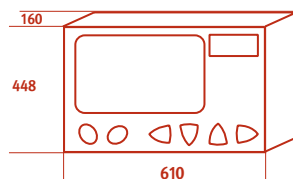
Cuocipasta



Forno



Lavastoviglie



Viene fornito all'interno di un quadro in policarbonato con misure di ingombro **mm 610 x 448 x 160** con porta trasparente. Il quadro è completo di protezioni, alimentatore, trasformatore e morsetto per i collegamenti, manuale di installazione e analizzatore di rete.

Una stazione integrata e completa di tutte le funzioni necessarie per la propria attività, progettata su misura.

Cucina, friggitrice, fry-top, induzione, vetroceramica, forno, forno passante.

Lavastoviglie sottotavolo/incasso.

Cassettiere e moduli refrigerati.

Cappe a soffitto, soffitti aspiranti.

- *Consumi energetici ridotti ed ottimizzati.*
- *Comodità di utilizzo.*
- *Progettazione personalizzata.*
- *Facilità di pulizia.*

La mia cucina ideale



Preventivi e progetti a richiesta



Manopola comandi



Forno passante



Per un ridotto ed ottimizzato consumo energetico



Vano passante con angoli arrotondati per un facile accesso alla pulizia



Alcuni elementi per le personalizzazioni

- **Friggitrice**
Riscaldamento elettrico e resistenze corazzate immerse nella vasca con sistema di rotazione per una facile pulizia.
- **Piastre elettriche ad induzione**
Utilizzano mediamente il 50% in meno di energia rispetto alle piastre elettriche tradizionali.
- **Piastre grill digitali**
Estremamente veloci nella messa a regime.
- **Piastra bistecchiera dietetica**
Piastra liscia o rigata in 3 dimensioni.
- **Maxi-Forno passante** [elettrico o a gas]
Riscaldamento indiretto avvolgente la camera di cottura con suola e cielo in ghisa per alte e uniformi temperature.
- **Comandi digitali**
Consolle di comando per tutte le funzioni del blocco cucina in posizione ergonomica e sicura.

La scelta giusta per OTTIMIZZARE SPAZI e PRESTAZIONI

IGIENE

H3 i vani igienici che attualmente rappresentano il massimo grado di pulizia ed igienicità previsto dalle norme HACCP > **Vantaggio**

PROFONDITÀ 1.100

Rappresenta la **DIMENSIONE OTTIMALE** per agevolare i movimenti del personale ed utilizzare spazi di lavoro e piani di appoggio, che con l'eventuale scelta dell'alimentazione elettrica ottiene una più libera movimentazione degli strumenti di cottura > **Vantaggio**



DESIGN ED ANGOLI ARROTONDATI

Linea sobria e pulita, angoli arrotondati, modularità con gli elementi di cottura o di lavoro più richiesti, **PROGETTO COSTRUITO "SU MISURA"** con il Cliente > **Vantaggio**

Preventivi e progetti a richiesta



La scelta di costruire le cucine passanti con una **PROFONDITÀ DI 1.100 mm** rappresenta la volontà di offrire un'ampia superficie sulla quale poter lavorare agevolmente e con spazi idonei. Scegliendo inoltre elementi di alimentazione elettrica si ottiene un piano di lavoro perfettamente complanare e disponibile alla più libera movimentazione degli strumenti di cottura.

*Una cucina
a 360°*



SOLUZIONE >
PASSANTE

VERSATILITÀ
Per sfruttare al meglio lo spazio disponibile e personalizzare le proprie scelte sulla base di una determinata gamma di attrezzature che permette ampie occasioni di componibilità: GAS, ELETTRICO, INDUZIONE, VETROCERAMICA ed una varietà di VANI > **Vantaggio**

POLIFUNZIONALITÀ
L'operatore, o gli operatori di cucina, hanno la possibilità di operare, **CONTEMPORANEAMENTE**, su 1/2/3 o 4 lati in quanto ogni lato costituisce una o più postazioni di lavoro ed i relativi spazi di movimento > **Vantaggio**

Cucine a gas



Ideale per piccoli ambienti che hanno la necessità di avere un blocco cottura funzionale ed affidabile come solitamente si trova in una cucina più grande.



LINEA
700



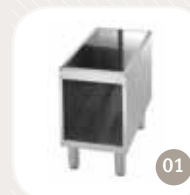
2 FUOCHI GAS TOP 350 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Griglia bifuoco in ghisa.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Bruciatori	Peso kg
DGEX162300	350x730x372	2 da 5,5 kW	15

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX162323	01. Base aperta da 350 mm per LINEA TOP
DGEX206300	02. Portina per base neutra aperta



Due mezzi moduli TOP possono essere appoggiati sulla base doppia aperta [Codice DGEX162324]

LINEA
700



4 FUOCHI GAS + FORNO 700 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Camera forno smaltata con 3 livelli di supporto teglie GN 2/1.
- Griglie posategami in ghisa.
- Interno porta in acciaio inox.
- Forno con fiamma pilota.
- Temperature forno da 110 a 270°C.
- Piedini regolabili in altezza da 128 a 190 mm.

Codice	L x P x H mm	Bruciatori	Forno	Peso kg
DGEX162301	700x730x940	4 da 5,5 kW	6 kW	80



LINEA
700



15
litri

KiPro
Professional Kitchen

FRIGGITRICE A GAS 15 litri 350 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Temperatura di lavoro da 105 a 185°C.
- Accensione piezoelettrica.
- Piedini regolabili in altezza da 128 a 190 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX162305	350x730x940	15	14	40

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX206300	01. Portina per base neutra aperta
DGEX206301	02. Tubo scarico olio per friggitrice da 15 litri

Nota: Richiedere in DIGRIM le istruzioni di montaggio della portina.



01

Fry top a gas

Installazione su vano aperto o su piano di lavoro. Piastra di cottura in acciaio dolce, spessore 15 mm, che assicura una perfetta distribuzione del calore. Sulla superficie di cottura si trova un ampio foro per lo scolo dei grassi nel cassetto raccogliogocce estraibile in acciaio inox. Alzatina paraspruzzi non removibile sui 3 lati della macchina.

Fiamma pilota. Attacco gas nella parte inferiore (parte frontale destra). Predisposizione per gas naturale di tipo G20 (20mbar).

FRY TOP 700 mm: controllo separato per ciascuno dei 2 mezzi moduli della superficie di cottura per impostare temperature diverse sulla stessa apparecchiatura.



Fry top a gas

LINEA
700
KiPro
Professional Kitchen

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 350 mm

- Piastra di cottura in acciaio di 15 mm di spessore.
- Piano di lavoro e pannello frontale in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura di lavoro da 70 a 250°C.
- Facilità di pulizia.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.



Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
DGEX162308	350x730x372	345x526	37

LINEA
700

FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA 350 mm

- Piastra di cottura in acciaio di 15 mm di spessore.
- Piano di lavoro e pannello frontale in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura di lavoro da 70 a 250°C.
- Facilità di pulizia.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
DGEX162309	350x730x372	345x526	37

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX162323	01. Base aperta da 350 mm per LINEA TOP
DGEX206300	02. Portina per base neutra aperta
DGEX206296	03. Tappo per scarico Fry Top piastra orizzontale



Due mezzi moduli TOP possono essere appoggiati sulla base doppia aperta [Codice DGEX162324]



LINEA
700



FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 700 mm

- Piastra di cottura in acciaio di 15 mm di spessore.
- Piano di lavoro e pannello frontale in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura di lavoro da 70 a 250°C.
- Facilità di pulizia.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
DGEX162310	700x730x372	695x526	71

LINEA
700



FRY TOP A GAS PIASTRA 1/3 RIGATA 700 mm

- Piastra di cottura in acciaio di 15 mm di spessore.
- Piano di lavoro e pannello frontale in acciaio inox.
- Accensione piezoelettrica.
- Temperatura di lavoro da 70 a 250°C.
- Facilità di pulizia.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
DGEX162311	700x730x372	695x526	71

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX162324	01. Base aperta da 700 mm per LINEA TOP
DGEX206300	02. Portina per base neutra aperta
DGEX206296	03. Tappo per scarico Fry Top piastra orizzontale



Due mezzi moduli TOP possono essere appoggiati sulla base doppia aperta [Codice DGEX162324]



Griglie a gas

Installazione su vano aperto o su piano di lavoro. Fiamma pilota. Attacco gas nella parte inferiore (parte frontale destra). Predisposizione per gas naturale di tipo G20 (20mbar).

GRIGLIA TOP 700 mm: controllo separato per ciascuno dei 2 mezzi moduli della superficie di cottura per impostare temperature diverse sulla stessa apparecchiatura.



KiPro
Professional Kitchen



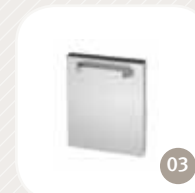
GRIGLIA A GAS TOP 350 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Accensione piezoelettrica.
- Griglia in ghisa.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Peso kg
DGEX162316	350x730x372	31

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX162323	01. Base aperta da 350 mm per LINEA TOP
DGEX162324	02. Base aperta da 700 mm per LINEA TOP
DGEX206300	03. Portina per base neutra aperta



Due mezzi moduli TOP possono essere appoggiati sulla base doppia aperta [Codice **DGEX162324**]



Cuocipasta

Le pareti della vasca in acciaio inox AISI 316 garantiscono un'elevata resistenza contro la corrosione. Termostato di sicurezza a protezione della macchina in caso di assenza dell'acqua. Protezione all'acqua: IPX4.

Attacco gas o connessione elettrica nella parte inferiore (parte frontale destra).

Modello a gas: bruciatori ad alta potenza a combustione ottimizzata, posizionati sotto la base della vasca. Predisposizione per gas naturale di tipo G20 (20mbar).



KiPro
Professional Kitchen

CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA - 350 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Accensione piezoelettrica.
- Fiamma pilota.
- Dispositivo di spegnimento fiamma.
- Piedini regolabili in altezza da 128 a 190 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX162320	350x730x940	da 18 a 24,5	10,5	50

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX921610	2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta



Cucine a gas

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni.

Valvola automatica di sicurezza per ogni fuoco. Manopole erogazione

gas a regolazione progressiva. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie. Vano tecnico posteriore per un'immediata e facile installazione (possibilità di allacciamento dal basso o posteriore).

Lampade spia di funzionamento.



LINEA
900

4
fuochi



CUCINA A GAS TOP 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+6+6].
- Installazione su vano aperto o su piano di lavoro.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
DGEX200405	800x900x250	28	79

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX220488	01. Base aperta neutra 800 mm
DGEX226196	02. Porta per base neutra aperta da 800 mm



01



02

LINEA
900

4
fuochi



KiPro
Professional Kitchen

CUCINA A GAS + FORNO 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 6+10+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
DGEX200407	800x900x850	36,5	155

LINEA
900

6
fuochi



CUCINA A GAS + FORNO + ARMADIO 1200 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 6 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+10+6+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
DGEX200408	1200x900x850	52,5	203



Fry top a gas



Piano stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Bruciatori a fiamma autostabilizzata a 4 linee di fiamma. Per ogni 1/2 modulo c'è un bruciatore comandato da un rubinetto o da una valvola automatica di sicurezza.

Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie. Manopola erogazione gas a regolazione progressiva.

KiPro
Professional Kitchen

LINEA
900

744
mm



FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA INCLINABILE

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Piastra di cottura amovibile con alzatina incorporata.
- La superficie di cottura può essere inclinata e dotata di un foro di scarico per i grassi.
- Cassetto di raccolta grassi (capacità di 3 litri).
- Temperatura di lavoro da 210 a 420 °C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura larghezza mm	Potenza kW	Peso kg
DGEX200417	800x900x250	744	16	105

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX200488	01. Base aperta neutra 800 mm
DGEX226196	02. Porta per base neutra aperta da 800 mm



01

02

Friggitrici a gas

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Vasche stampate a forma di «V» in acciaio inox con ampia zona di compressione per l'olio; angoli arrotondati ed assenza di punti di saldatura rendono al massimo la facilità di pulizia.

Fiamma pilota. Termostato supplementare di sicurezza. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.



LINEA
900

23
litri



LINEA
900

23+23
litri



FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA + 2x1/2 CESTI

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Portina a doppia parete con chiusura a battente e magnete.
- Scarico dell'olio effettuato da un sistema integrato.
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox provvisti di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Temperatura di lavoro da 120 a 190°C.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX200418	400x900x850	21-23	20	57

FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE + 4x1/2 CESTI

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Portine a doppia parete con chiusura a battente e magnete.
- Scarico dell'olio effettuato da un sistema integrato.
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox provvisti di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Temperatura di lavoro da 120 a 190 °C.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX200419	800x900x850	21-23	40	115

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX206173	01. Filtro interno vasca per friggitrici
DGEX960645	02. Deflettore olio per friggitrici 23 litri
DGEX206201	03. Coperchio igienico per friggitrici 23 litri
DGEX206209	04. Tubo di collegamento per scarico olio



Cuocipasta a gas

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Riscaldamento acqua in vasca ottenuto con bruciatori a combustione ottimizzata con accensione elettronica diretta.

Fiamma pilota e regolatore di potenza. Dispositivo che provvede al riempimento della vasca con acqua sempre pulita e termostato di sicurezza.

Manopole erogazione gas a regolazione progressiva dell'energia che consente il controllo della bollitura. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.

Nota: cestelli non forniti. Vanno scelti in funzione delle singole esigenze.



LINEA
900

40
litri



CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasca stampata con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX200420	400x900x850	32-40	14	62

LINEA
900

40+40
litri



CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasche stampate con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistenti alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

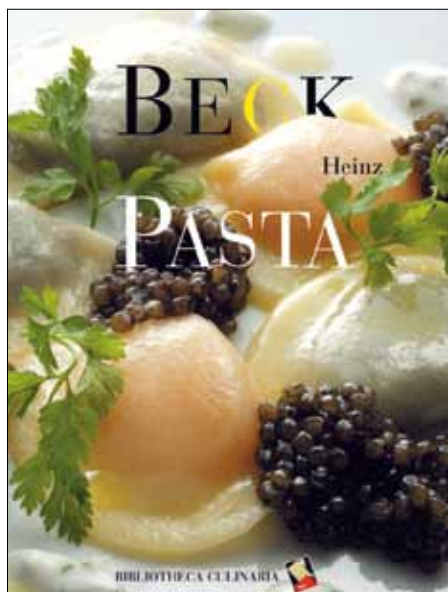
Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
DGEX200421	800x900x850	32-40	28	115



ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX206238	01. Falso fondo per cuocipasta 40 litri
DGEX206190	02. Coperchio e supporto per cuocipasta
DGEX927211	03. 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta
DGEX927210	04. 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta





Uno stile di vita movimentato non dovrebbe impedire una cena improvvisata in compagnia o negare la gioia per il piacere della tavola. Nutriente, versatile, facile da preparare, la pasta è spesso la perfetta soluzione per il cuoco indaffarato. Ma la pasta eccellente è frutto del territorio, oppure è opera di chi la cucina? Il caso di Heinz Beck sembra avvalorare entrambe le ipotesi. Un'invidiabile capacità tecnica ha sicuramente aiutato questo cuoco di origine tedesca nei suoi primi tentativi di preparare ravioli e tagliatelle, ma i suoi dieci anni di permanenza in Italia sono stati fondamentali per affinare il suo approccio illuminato per questo cibo così italiano. In questa lettera d'amore verso il Paese che lo ha accolto così calorosamente, Beck offre 40 delle sue più belle ricette di pasta. Autentico Grand Tour sul soggetto, il libro propone un'ampia gamma di interpretazioni: semplici o sofisticati, delizie vegetariane e piatti più impegnativi, ispirate alle tradizioni culinarie del Nord e del Sud, oltre a qualche dolce sorpresa...

Autore Heinz Beck
Fotografie Janez Puksic
Formato 22 x 29 cm
Legatura cartonato con sovraccoperta
Pagine 112
Illustrazioni 35 foto a colori

Codice BB9788886174500 | **Prezzo** 40,00 euro



RAVIOLI DI CARCIOFI ALLA MENTA CON MAZZANCOLLE E BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ravioli

350 g di pasta fresca all'uovo
9 carciofi
2,5 cl di vino bianco
1,5 dl di fondo di crostacei
1 spicchio d'aglio
1 rametto di menta fresca
2 limoni
1 uovo
Olio extravergine di oliva
Sale

Salsa

20 mazzancolle
9 pomodorini
3 carciofi
5 cl di vino bianco
1,5 dl di fondo di crostacei
20 g di bottarga
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
1 pezzetto di peperoncino
Olio extravergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE

Ravioli

Pulire i carciofi e metterli a mano a mano in acqua acidulata con il succo dei limoni per non farli annerire; affettarne 6 e farli saltare per alcuni istanti in una padella con 4 cucchiaini di olio e lo spicchio d'aglio. Bagnare i carciofi con il vino bianco, lasciare evaporare, bagnare con un poco di fondo di crostacei (in quantità tale da cuocere i carciofi e da non avere liquido a fine cottura) e cuocere finché saranno teneri. Eliminare lo spicchio d'aglio, frullare il tutto e passare al setaccio. Mettere il purè in una ciotola, incorporare un pizzico di menta fresca tritata e regolare di sale.

Tagliare i 3 carciofi rimasti a dadini e farli saltare in una padella con un filo di olio. Cuocerli per alcuni minuti finché saranno teneri e incorporarli al purè di carciofi.

Stendere della pasta con il matterello o con la macchina per la pasta, ricavando una sfoglia sottile; pennellarla leggermente con l'uovo sbattuto e disporre sopra tanti mucchi di ripieno delle dimensioni di mezza noce, distanziandoli tra di loro di circa due dita. Ricoprire con la pasta rimasta stesa sottile, premere intorno al ripieno per fare fuoriuscire l'aria e sigillare la pasta. Ritagliare i ravioli con uno stampo ad anello.

La pasta fresca all'uovo

La pasta fresca all'uovo per i ravioli, tagliatelle, tagliolini e tutti gli altri formati di pasta, può essere preparata utilizzando esclusivamente farina di grano tenero 00 oppure aggiungendo a essa una percentuale di farina di semola di grano duro rimacinata. La presenza di quest'ultima ha la funzione di dare più nerbo alla pasta e di renderla più resistente alla cottura.

La pasta per tagliolini generalmente è più ricca di tuorli, allo scopo di ottenere una pasta più fragrante e più resistente alla cottura. I più famosi sono certamente i tagliolini ("tajarin") che si preparano in Piemonte, nelle Langhe, dove l'impasto è preparato esclusivamente con farina di grano tenero e con soli tuorli, senza aggiunta di acqua; di conseguenza, per 500 g di farina occorrono da 12 a 15 tuorli, secondo la grandezza di questi ultimi e il grado di umidità della farina.

È importante sottolineare che il luogo di lavorazione della pasta non deve essere troppo arieggiato poichè la pasta potrebbe diventare eccessivamente secca e potrebbero insorgere diversi problemi quali: difficoltà di stesura; rottura della pasta al taglio; difficoltà a sigillare la pasta nel caso dei ravioli.

Quando si preparano i ravioli, bisogna stendere un foglio di pasta per volta, questo per evitare che l'aria faccia seccare il foglio di pasta che non viene utilizzato immediatamente.

Salsa

Lavare le mazzancolle, sguusciarle, salarle leggermente e farle saltare per qualche istante in una padella con un poco di olio.

Sbollentare i pomodorini in acqua bollente, pelarli, tagliarli in quarti ed eliminare i semi.

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e farli saltare in una larga padella con un poco di olio, il rosmarino, lo spicchio d'aglio e il peperoncino. Bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare completamente e aggiungere il fondo di crostacei, cuocere alcuni minuti e regolare di sale.

Completamento

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarli al dente, versarli nella padella contenente i carciofi, unire i pomodorini e le mazzancolle e mantecare aggiungendo un filo di olio.

Distribuire sui piatti i ravioli con il loro condimento, grattugiare sopra la bottarga e servire.

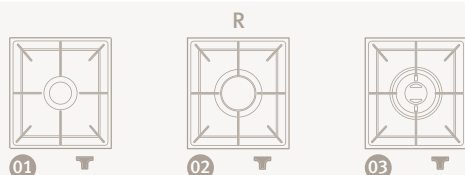


Fornelli professionali

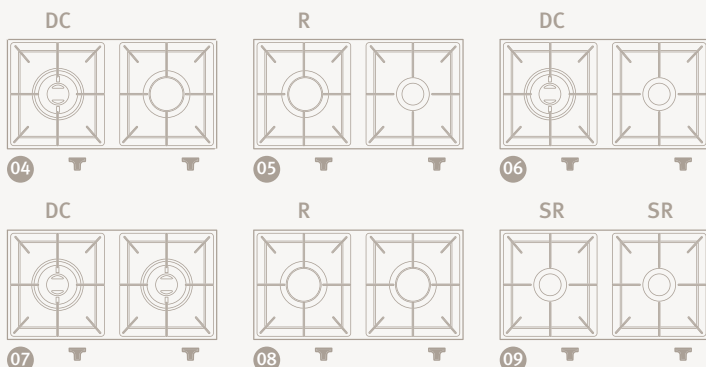
Piani cottura modulari professionali

- Fornello professionale in acciaio inox 18/10 funzionante a gas universale.
- È composto da due bruciatori a gas.

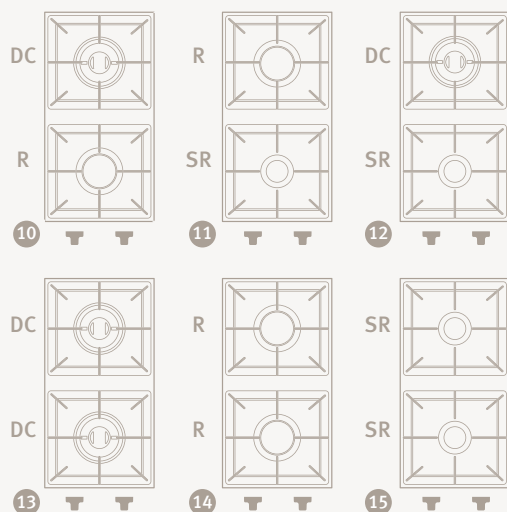
- I bruciatori disponibili sono:
 - DC** Bruciatore Doppia corona da 6,5 kW
 - R** Bruciatore Rapido da 4,5 kW
 - SR** Bruciatore Semirapido da 3 kW



BIG7001F...



BIG7002L...



BIG7002F...

Codice	Descrizione	Modello	Bruciatori	L x P x H mm	Peso kg
FABIG7001F7	01. 1 fornello SR	BIG7001F...	1 bruciatore da 3 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7001F8	02. 1 fornello R	BIG7001F...	1 bruciatore da 4,5 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7001F9	03. 1 fornello DC	BIG7001F...	1 bruciatore da 6,5 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7002L1	04. 2 fornelli DC - R	BIG7002L...	2 bruciatori da 6,5 e da 4,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L2	05. 2 fornelli R - SR	BIG7002L...	2 bruciatori da 4,5 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L3	06. 2 fornelli DC - SR	BIG7002L...	2 bruciatori da 6,5 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L4	07. 2 fornelli DC - DC	BIG7002L...	2 bruciatori da 6,5 e da 6,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L5	08. 2 fornelli R - R	BIG7002L...	2 bruciatori da 4,5 e da 4,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L6	09. 2 fornelli SR - SR	BIG7002L...	2 bruciatori da 3 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002F1	10. 2 fornelli DC - R	BIG7002F...	2 bruciatori da 6,5 e da 4,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F2	11. 2 fornelli R - SR	BIG7002F...	2 bruciatori da 4,5 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F3	12. 2 fornelli DC - SR	BIG7002F...	2 bruciatori da 6,5 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F4	13. 2 fornelli DC - DC	BIG7002F...	2 bruciatori da 6,5 e da 6,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F5	14. 2 fornelli R - R	BIG7002F...	2 bruciatori da 4,5 e da 4,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F6	15. 2 fornelli SR - SR	BIG7002F...	2 bruciatori da 3 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2

Griglie di cottura a gas su mobile

Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente o tramite erogatore collegato con rubinetto alla rete idrica, si riempiono d'acqua.

Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul grigliato, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia.

L'acqua nella vasca ha anche la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.

Igiene e pulizia senza fatica in quanto tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema rapidità e facilità.

Zone cottura a temperatura regolabile.

Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Accensione piezoelettrica.



Particolare bruciatori



Particolare cassetto



Particolare griglia smontabile



GV 419



GV 1219



GV 817

Per grigliare i cibi in modo naturale e sano

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
ASGV 417	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	GRILLVAPOR GV 417	1 da 390 x 470	420 x 700 x 850	52	10,5
ASGV 817	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	GRILLVAPOR GV 817	2 da 390 x 470	800 x 700 x 850	84	21
ASGV 1217	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	GRILLVAPOR GV 1217	3 da 390 x 470	1.195 x 700 x 850	113	31,5
ASGV 419	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	GRILLVAPOR GV 419	1 da 390 x 470	420 x 900 x 850	63	13
ASGV 819	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	GRILLVAPOR GV 817	2 da 390 x 470	800 x 900 x 850	97	26
ASGV 1219	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	GRILLVAPOR GV 1217	3 da 390 x 470	1.195 x 900 x 850	131	39

Griglie di cottura a gas da banco

Cottura per irraggiamento di calore per grigliare in modo naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppie di sicurezza. Accensione piezoelettrica.

A richiesta: brasiera con supporto inox.



Brasiera (a richiesta)



Fry-top lisci (optional)



GV 455



GV 855

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
ASGV 455	Griglia da banco - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 455	1 da 390 x 410	420 x 550 x 315	24	6,9
ASGV 855	Griglia da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 855	2 da 390 x 410	800 x 550 x 315	44	13,8
ASGV 407	Griglia da banco - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 407	1 da 390 x 470	420 x 700 x 440	42	10,5
ASGV 807	Griglia da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 807	2 da 390 x 470	800 x 700 x 440	71	21
ASGV 1207	Griglia da banco - 3 zone cottura	GRILLVAPOR GV 1207	3 da 390 x 470	1.200 x 700 x 440	101	31,5
ASGV 409	Griglia da banco - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 409	1 da 390 x 670	420 x 900 x 440	48	13
ASGV 809	Griglia da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 809	2 da 390 x 670	800 x 900 x 440	84	26
ASGV 1209	Griglia da banco - 3 zone cottura	GRILLVAPOR GV 1209	3 da 390 x 670	1.200 x 900 x 440	118	39
ASFTL 550	Fry-top liscio per griglia a gas profondità 550 mm	FRY-TOP 550				
ASFTL 700	Fry-top liscio per griglia a gas profondità 700 mm	FRY-TOP 700				
ASFTL 900	Fry-top liscio per griglia a gas profondità 900 mm	FRY-TOP 900				

Griglie di cottura elettriche da banco

Apparecchiature elettriche di cottura alla griglia di nuova concezione, certificate CE ed approvate IMQ. È possibile grigliare in modo naturale e sano, esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Durante la cottura, il cibo, non viene a contatto diretto con le resistenze elettriche, ma posto su profili speciali in acciaio inox 18/10-AISI 304, all'interno dei quali alloggianno le resistenze, garantendo l'igiene e l'ottima

qualità del cibo grigliato. Il GRILLVAPOR non rinseccisce il cibo. Sotto il piano cottura, è disposta una vaschetta che deve essere riempita d'acqua. Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua, affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul piano cottura, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia, inoltre la vaschetta ha la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.

Fry-top liscio



GV 455EL



GV 855EL

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ASGV 455EL	Da banco - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 455EL	1 da 390 x 380	420 x 550 x 315	24	3,8	400/50/3
ASGV 455EL/M	Da banco - 1 zona cottura	GRILLVAPOR GV 455EL	1 da 390 x 380	420 x 550 x 315	24	3,8	230/50/1
ASGV 855EL	Da banco - 2 zone cottura	GRILLVAPOR GV 855EL	2 da 390 x 380	800 x 550 x 315	44	7,6	400/50/3
ASFTL 550	Fry-top liscio per griglia elettr. prof. 550 mm	FRY-TOP 550					

Griglie a pietra lavica

- Griglie a pietra lavica alimentate a gas con grigliato a scelta in dotazione.
- Griglie regolabili in altezza.
- **A richiesta:** grigliati di cottura carne, pesce, misto e portine per mobile.



Grigliato carne [canaletta]

Grigliato pesce [tondino]

Grigliato misto carne/pesce



I-65



I-65 MOB



I-47 MOB

PORTINE NON COMPRESSE

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza installata gas kW
CB14100269	Griglia a pietra lavica da banco	I-47	470 x 700 x 430	51,5	13
CB14100270	Griglia a pietra lavica con mobile a giorno	I-47 MOB	470 x 700 x 850	61,5	13
CB14100271	Griglia a pietra lavica da banco	I-65	650 x 700 x 430	59,5	13
CB14100272	Griglia a pietra lavica con mobile a giorno	I-65 MOB	650 x 700 x 850	70,5	13
CB05050501	Sacco pietra lavica da 9 Kg			9,0	

Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc.
Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox.

Griglia di cottura in tondini di acciaio inox.
Accensione con piezoelettrico (solo GL70). Alimentazione GPL.
In dotazione kit metano. Cassetto raccolta residui di cottura.

2
griglie



GL70

1
griglia



GL40

Codice	Descrizione	Modello	Accensione	Bruciatori	Griglie di cottura	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
FMGRIGL40	Griglia a pietra lavica	GL40	manuale	1 a gas	1 da 490 x 310 (tondini)	545 x 420 x 363	26	9
FMGRIGL70	Griglia a pietra lavica	GL70	2 Piezoelettrici	2 a gas	2 da 325 x 480 (tondini)	780 x 680 x 310	53	18
FMLAVAB50	1 confezione pietra lavica							

Friggitrici elettriche da banco

FRI4 > Friggitrice inox vasca singola stampata. Capacità 4 litri.

Spia accensione alimentazione.

FRI2x4 > Friggitrice inox vasca doppia stampata. Capacità 4+4 litri.

Spia accensione alimentazione.

FRI8 > Friggitrice inox vasca singola stampata. Capacità 8 litri.

Rubinetto scarico olio. Spia accensione alimentazione.

FRI2x8 > Friggitrice inox vasca doppia stampata. Capacità 8+8 litri.

Rubinetto scarico olio. Spia accensione alimentazione.



Con rubinetto di scarico

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
KRFRI4-WT	Friggitrice vasca singola	FRI4-WT	4	205 x 375 x 310	5	2,2	230/50/1
KRFRI2x4-WT	Friggitrice vasca doppia	FRI2x4-WT	4+4	435 x 375 x 310	8	2,2 + 2,2	230/50/1
KRFRI8-WT	Friggitrice vasca singola	FRI8-WT	8	290 x 435 x 405	9,1	3,25	230/50/1
KRFRI2x8-WT	Friggitrice vasca doppia	FRI2x8-WT	8+8	580 x 435 x 405	18	3,25 + 3,25	230/50/1

- Struttura inox AISI 304. Vasca stampata.
- Termostato e spie di funzionamento.
- Rubinetto scarico olio.



Lo sapevate chef...?

Per rendere più croccante l'impanatura, aggiungere al pangrattato qualche cucchiaino di fioretto di polenta.

Per salare bene le patatine fritte, scolarle e metterle in un sacchetto di carta, salare e agitare.

Per sapere se la temperatura dell'olio è giusta, immergere una pallina di mollica di pane: se torna subito in superficie l'olio è pronto.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
BS19150000	Friggitrice elettrica da banco - vasca singola	ELT 12B-E	310 x 530 x 310	9	13	6	400/50/3
BS19180000	Friggitrice elettrica da banco - vasca doppia	ELT 12+12BE	615 x 530 x 310	9+9	25	6x2	400/50/3
BS19340000	Friggitrice elettrica da banco - vasca singola	ELT 18B-E	365 x 530 x 310	13	16	9	400/50/3
BS19360000	Friggitrice elettrica da banco - vasca doppia	ELT 18+18B-E	750 x 530 x 310	13+13	29	9x2	400/50/3
BS19430000	Friggitrice elettrica da banco - PASTICCERIA	ELT 16B	615 x 530 x 310	16	21	7	400/50/3
BS19440000	Friggitrice elettrica da banco - PASTICCERIA	ELT 30B	615 x 530 x 310	22	22	9,6	400/50/3
BS19460000	Friggitrice elettrica con mobile - PASTICCERIA	ELT 30M	615 x 530 x 850	22	50	9,6	400/50/3

Friggitrice elettrica da banco

- Resistenze di riscaldamento fuori vasca.
- Controllo elettronico della temperatura tramite display.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
HCV.16.001	Friggitrice elettrica da banco	PFG.A.01	430 x 490 x 350	8	13	400/50/3	6

Friggitrici a gas da banco



- Piano di lavoro e vasca stampata interamente in acciaio inox.
- Fiamma pilota.
- Accensione piezoelettrica.



Ideale per pasticceria

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenza gas kW
BS17260000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL8B	300 x 600 x 290	8	27	6,6
BS17270000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	GL8+8B	600 x 600 x 290	8+8	46	13,2
BS17335000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL10B	400 x 700 x 290	10	31	6,9
BS17355000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	GL10+10B	800 x 700 x 290	10+10	56	13,8
BS21441000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL18B	600 x 600 x 290	18	57	16,0
BS17500000	Friggitrice a gas da banco - PASTICCERIA	GL30B	800 x 700 x 290	25	56	20

1.0 Introduzione: che cosa si intende per frittura

La frittura è un metodo per cuocere gli alimenti in un bagno molto caldo di oli o grassi allo stato liquido. Per compiere una frittura

ottimale ed evitare fenomeni indesiderati a carico degli alimenti è necessario conoscere alcuni punti chiave qui sotto descritti.

2.0 La trasformazione degli oli e dei grassi durante la frittura



Gli oli ed i grassi sottoposti a frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della loro composizione chimica.

In caso di prolungato e ripetuto uso, queste modificazioni portano alla formazione di composti chimici con conseguente modifica:

- del valore nutrizionale;
- delle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche (scurimento del colore, aumento della viscosità, aumento della tendenza a formare schiuma, abbassamento del punto di fumo).

L'entità di queste trasformazioni dipende da

- composizione dell'olio utilizzato,
- temperatura e tempo di frittura,
- presenza in tracce di metalli,
- natura degli alimenti posti in frittura.

3.0 La scelta dell'olio

Le differenze nel contenuto in acidi grassi degli oli e dei grassi sono di primaria importanza nel determinare la stabilità al riscaldamento. Gli oli ricchi di grassi insaturi, quelli cioè ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, non sopportano le alte temperature e si deteriorano in tempi brevi.

Per questo motivo è necessario scegliere un olio che mantenga il più possibile inalterate le caratteristiche di partenza.

Nella scelta degli oli è necessario prendere in considerazione alcuni aspetti strategici:

- l'impatto economico soprattutto in caso di elevate quantità di prodotto da friggere,
- il processo di friggitura (tempi, metodi, attrezzature),
- il **Punto di fumo** cioè la massima temperatura che un olio raggiunge prima di iniziare a bruciare ed a decomporsi creando residui tossici per il nostro organismo; naturalmente bisogna scegliere l'olio che abbia il punto di fumo maggiore.



4.0 Il punto di fumo di alcuni oli alimentari

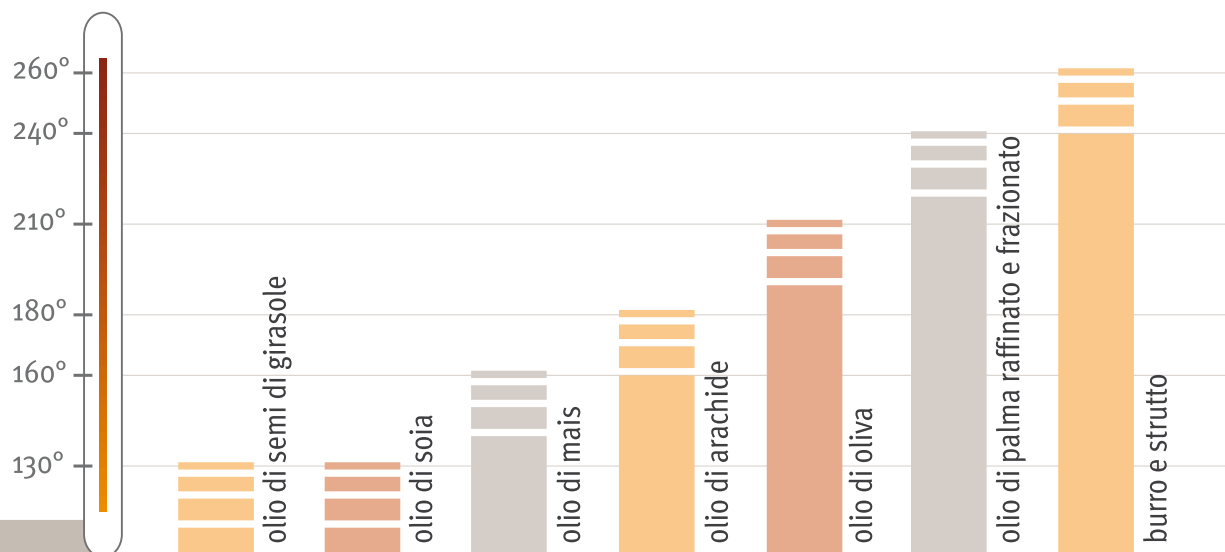
Ciascun tipo di olio si caratterizza per un punto di fumo specifico:

- **Olio di semi di girasole** ha un alto contenuto di acido linoleico e di acido oleico ed è uno degli oli di semi maggiormente utilizzati. È un olio inadatto per friggere, infatti il suo punto di fumo è di circa 130°C.
- **Olio di soia** punto di fumo intorno a 130 °C.
- **Olio di mais** punto di fumo intorno a 160 °C.
- **Olio di arachide** risulta tra i più pregiati oli di semi sia

per le caratteristiche organolettiche che per la composizione chimica che si avvicina a quella dell'olio di oliva. È adatto per frittura, data la sua stabilità ad elevate temperature di cottura, punto di fumo 180°C.

- **Olio di oliva** (extravergine, vergine, di sansa) ha un punto di fumo molto elevato ed è di 210°C.
- **Olio di palama raffinato e frazionato** ha un punto di fumo piuttosto elevato ed è quindi adatto alle frittura 240°C.
- **Burro e strutto** hanno un punto di fumo che sfiora i 260°C.

5.0 Il punto di fumo



6.0 Modalità di controllo dei cibi fritti, saggio di rancidità e tempo di utilizzo degli oli e dei grassi

Tenuto conto che il **contenuto di costituenti polari** (quali monogliceridi, digliceridi, acidi grassi liberi presenti in grassi tal quali o formati durante la frittura o il riscaldamento) è un buon **indicatore dello stato di deterioramento**, l'Istituto Superiore di Sanità ha fissato il tenore di composti polari negli oli e nei grassi utilizzati per la frittura degli alimenti (in analogia a quanto previsto dalla legislazione di altri Paesi). Tale limite non deve superare 25 g/100 g.

Fonti legislative:

- Circolare n° 1 del 11/01/1991. Oli e grassi impiegati per friggere alimenti - Doc. 591A0001.900 di Origine Nazionale emanato dal: Ministero della Sanità
- Legge 27.01.1968, n. 35, concernente norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni

Per tutelare la salute del consumatore dai rischi derivanti da usi impropri degli oli e dei grassi nella frittura è necessario applicare una serie di precauzioni descritte nella procedura "modalità di preparazione di alimenti fritti".

7.0 Modalità di preparazione degli alimenti fritti (HACCP)

Scopo e campo di applicazione

Scopo della presente procedura è quello di garantire una idonea preparazione dei prodotti fritti sotto il punto di vista igienico sanitario e organolettico.

Modalità operative

Per la frittura vengono utilizzati esclusivamente gli oli o i grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistenti al calore (olio di arachidi).

Il sale e le spezie vengono aggiunti all'alimento dopo la frittura, in quanto accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi.

Gli alimenti prima di essere sottoposti al processo di frittura vengono se necessario asciugati per evitare la presenza di acqua che accelera l'alterazione di oli e di grassi.

La friggitrice è munita di un termostato per evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Infatti l'alterazione degli oli e dei grassi aumenta a temperature >180°.

L'eccesso di olio assorbito dall'alimento dopo la frittura viene eliminato mediante scolatura.

Dopo ogni ciclo di frittura si provvede all'eliminazione degli oli e dei grassi che viene pertanto utilizzato sempre fresco.

Durante il ciclo di cottura viene tassativamente evitata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato).

Gli oli ed i grassi vengono conservati in modo da essere protetti dalla luce.

Azioni preventive e correttive

Per verificare la corretta applicazione della procedura di frittura degli alimenti, periodicamente verranno effettuate delle analisi per la determinazione dei composti polari negli oli e grassi di frittura come previsto dalla "Circolare n° 1 del 11/01/1991. Oli e grassi impiegati per friggere alimenti", emanata dal Ministero della Sanità.

Cuocipasta elettrico da banco

- Cuocipasta elettrico versione doppia.
- Cestini, pannellatura, corpo e pozzetti in acciaio inox.
- Regolazione tramite termostato.
- Termostato di sicurezza.
- Rubinetto di scarico.

8
litri

2 cestelli compresi



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
KREMH604	Cuocipasta elettrico da banco	EMH604	400 x 600 x 265	8	15	400/50/3	3

Cuocitore termoregolato ad alta precisione

- Visualizzatore della temperatura di esercizio.
- Struttura in acciaio inox protetta IP x3.
- Protezione in acciaio inox dei componenti immersi.
- Morsetto per il montaggio su vasca con profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 litri.
- Temperatura di lavoro da 20 a 100°C con precisione di +/- 0,03°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Pompa di circolazione per favorire un'ottima miscelazione del prodotto.



Cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Cuoce i cibi in monoporzione, in sottovuoto a bassa temperatura.

Quali sono i vantaggi?

Puoi cucinare con largo anticipo le tue pietanze, prolungandone la durata: fino a 25 giorni, presentandole come appena cucinate. Ammorbidisce i cibi particolarmente fibrosi. Intensifica gli aromi e i sapori di cibi e condimenti. Evita il calo di peso.



SOFT-COOKER

Tempi di cottura del prodotto condito e messo sottovuoto

- **Pesce:** 1 ora a 70/72 °C
- **Giardiniera di verdure:** 3 ore a 75 °C
- **Carni bianche:** 2 ore a 77 °C
- **Carni rosse:** 5 ore, un bollito, a 78/80 °C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
KRROY9	Cuocitore	SOFT-COOKER	130 x 165 x 390	4,3	2

Brasiere basculanti

- Cuocitore da 70 litri con controllo elettronico della temperatura.
- Ribaltabile, sonda base vasca e mescolatore.
- Riscaldamento diretto a gas oppure elettrico.
- **Adatto a tutte le cotture che vanno mescolate (marmellate, composte, sughi).**
- Rimuovendo il mescolatore la pentola può essere utilizzata anche per la pastorizzazione.
- **Ideale anche per spezzatino, polenta, caponata, risotti e caramello.**



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
FXCBTG070	Cuocitore brasiera basculante a gas	CUCIMIX	1.000 x 830 x 950	70	245	230/50/1	13,5
FXCBTE070	Cuocitore brasiera basculante elettrica	CUCIMIX	1.000 x 715 x 950	70	230	400/50/3	9,4

Banchi pentolini fissi [basculanti a richiesta]

- Pentola parallelepipedica con recipiente cilindrico, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria.
- Capacità variabile da 25 a 50 litri è indicata per ristoranti e mense di piccole medie dimensioni.
- Per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento.
- Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari nei piccoli laboratori artigianali.
- **A richiesta: è fornibile il cesto colapasta.**

Indicato per ristoranti e mense



Versione basculante a richiesta



**25/50
LITRI**

BPFC

Codice	Descrizione	Modello	Tipo di funz.	Capacità litri	L x P x H mm	Cons. vapore kg/h	Peso kg	Potenza inst. gas kW	Potenza inst. elett. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
ICP45431970	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 25	a vapore	25	700 x 700 x 850	25	70			
ICP45431980	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 35	a vapore	35	700 x 700 x 850	25	75			
ICP45431990	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 50	a vapore	50	700 x 700 x 850	25	80			
ICP45632020	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 25	elettrico	25	700 x 700 x 850		80		6	400/50/3
ICP45632030	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 35	elettrico	35	700 x 700 x 850		85		6	400/50/3
ICP45632040	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 50	elettrico	50	700 x 700 x 850		90		6	400/50/3
ICP45032070	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 25	gas diretto	25	700 x 700 x 850		72	14	0,3	220/50/2
ICP45032080	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 35	gas diretto	35	700 x 700 x 850		76	14	0,3	220/50/2
ICP45032090	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 50	gas diretto	50	700 x 700 x 850		81	14	0,3	220/50/2
ICP45232120	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 25	gas indiretto	25	700 x 700 x 850		84	14	0,3	220/50/2
ICP45232130	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 35	gas indiretto	35	700 x 700 x 850		89	14	0,3	220/50/2
ICP45232140	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 50	gas indiretto	50	700 x 700 x 850		94	14	0,3	220/50/2

A RICHIESTA: SONO DISPONIBILI PENTOLE DI CAPACITÀ SUPERIORE

❖ Omogeinizatore - Cooking mixer



INSIEME
Preparazione
+ Cottura

Adatto per realizzare tipologie dietetiche specifiche per l'infanzia, gli anziani o i degenti a seguito di un'operazione che hanno necessità di alimentarsi in modo diverso ma nutrendosi con pietanze di qualità, ricche di sapore, capaci di stimolare l'appetito.

La macchina è concepita principalmente per preparare diete speciali, in grado di assicurare la più elevata qualità di ogni ingrediente, trasformando dinamicamente e ove necessario integrando con la cottura a vapore indiretto.

Dietologi e chef dediti alla gestione delle cucine di asili nido, ospedali, cliniche, case di riposo possono disporre di uno strumento nuovo per produrre singole o molteplici porzioni seguendo il bisogno personale e specifico di ognuno.

BlueChef omogeneizzatore:

- completo di funzione cottura
- scocca in acciaio inox AISI 304
- vasca inox da 3,6 litri e tenuta liquidi 3,2 litri
- coperchio trasparente con spatole raschiatrici per coperchio e vasca
- gruppi coltelli a lame lisce
- dentate e pala per impasti (configurazione completa)
- timer elettronico
- sonda temperatura e display d'esercizio
- programmatore cicli
- comando impulsi
- interruttore caldaia ed emergenza
- Ricettario fotografico incluso



produzione per ogni ciclo
da 60 a 2600 gr

capacità della vasca
3,6 litri

contenimento dei liquidi
3,2 litri

velocità variabile
da 70 a 3000 rpm

potenza installata
2.9 kW

raschiatori inclusi
vasca e coperchio

temperatura massima
100 °C

programmazione
gradi_velocità_cicli

settori d'impiego

- **asili nido**
- **case di cura**
- **case di riposo**
 - **cliniche**
 - **ospedali**
 - **ristoranti**
- **gastronomie**
- **pasticcerie**
- **gelaterie**
- **agriturismi**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni mm L x P x H	Peso kg	Alimentazione
RQ1427402192	Cooking mixer con lama dentata	BlueChef	340 x 390 x 420	22	230V/50Hz/1
RQ1427402102	Cooking mixer completo	BlueChef	340 x 390 x 420	22,5	230V/50Hz/1
RQ1427402182	Cooking mixer completo e seconda vasca aggiuntiva	BlueChef	340 x 390 x 420	25	230V/50Hz/1

Omogeneizzato di platessa

Procedimento: *Ingredienti:* 230 gr filetto di platessa (senza spine e pelle), 50 gr d'acqua.

Riporre nella vasca con i coltelli lisci in dotazione montati, attivare la funzione di cottura ed impostare la temperatura a 86°C, avviare la rotazione dei coltelli a 80 giri/min utilizzando la funzione ad impulsi (intervalli di rotazione con 3 secondi ON e 8 secondi OFF), quando il prodotto avrà raggiunto la temperatura impostata sospendere la funzione impulsi e cominciare a frullare a velocità di 1500 giri/min per il breve tempo necessario a raggiungere la consistenza desiderata ruotando di tanto in tanto la spatola raschiatrici in dotazione.

Valori nutrizionali per 100 gr: calorie 178. carboidrati 0 gr. proteine 25 gr. grassi 7 gr. colesterolo 80 mg. sodio 66 mg. calcio 35 mg. fibre 0 gr.

Infanzia



Degenza



Terza Età



Le funzioni BlueChef



VELOCITÀ *Controllo variabile* della rotazione delle lame può essere settato a partire da soli 70 giri/min e raggiungere la massima velocità di 3000 giri, *senza subire scatti* e con un'accelerazione costante, al fine di dosare con precisione l'avanzare del risultato. **Comando ad impulsi:** istantaneo per sminuzzare delicatamente. **Stop & go:** la funzione con cui si possono programmare cicli di rotazione con il controllo degli intervalli, per garantire risultati come "a mano".



COTTURA L'introduzione del processo di cottura è elemento distintivo di questa macchina, si può attivare in qualsiasi istante (od escludere) e garantisce il rapido riscaldamento della vasca sino a 100°C con il controllo della temperatura interna del prodotto in lavorazione. Il calore viene distribuito uniformemente su tutta la parete interna della vasca grazie all'immissione di vapore acqueo, non una cottura a vapore, ma una rapida e gentile gestione del calore.



ACCESSORI Per consentire il completo utilizzo di tutte le funzioni e garantire risultati di eccellenza, sono stati realizzati vari accessori

- **gruppo coltelli a lame lisce:** ideale per triti delicati, emulsioni ed miselazioni
- **gruppo a lame dentate:** specifico per triti consistenti, omogeneizzati, ecc.
- **pala impastatrice:** per miselazioni delicate dove non è richiesto il taglio
- **vasca:** con capacità di 3,6 litri completamente ermetica per poter lavorare anche sommersa da liquidi
- **gruppo di raschiamento:** un spatola per pulire il coperchio e la vasca durante la lavorazione
- **ricettario:** la macchina è accompagnata da un libro in cui sono raccolte diverse ricette per introdurre ad un corretto uso delle funzioni, con chiare indicazioni circa i tempi di lavorazione, cottura e selezione degli accessori e suggerimenti sui processi.

Quanti coperti si possono servire?

BlueChef è stato progettato per offrire un sistema completo di preparazione capace di lavorare quantità molto limitate di alimenti, per sostenere chi è in cucina durante la produzione anche di singole porzioni, in modo da facilitare rapidamente il processo e preservando un'elevata qualità di risultato.

Al contempo la macchina è molto duttile nell'incrementare la produttività, per un numero sufficiente di porzioni, come spesso avviene nelle diete speciali. In sostanza si può preparare 1 solo piatto come 40 porzioni, in base alla ricetta ed alla quantità che si vuole servire.

	60 gr	80 gr	100 gr	120 gr	140 gr	160 gr	180 gr	200 gr
	da 3 a 40	da 3 a 30	da 2 a 24	da 2 a 20	da 1 a 17	da 1 a 15	da 1 a 14	da 1 a 13

Qualità, freschezza e risparmio

Pensare di cucinare autonomamente una selezione di omogeneizzati è davvero semplice con BlueChef: oltre a servire una qualità elevatissima si ha immediatamente un marcato risparmio. Ad esempio il prezzo medio di un omogeneizzato di tacchino da 120 gr. è di Euro 1,60 (40% di carne) contro un costo di Euro 0,5 (75% di carne) producendo autonomamente le proprie ricette ed utilizzando ingredienti selezionati.



Le funzioni di miselazione e taglio più raffinate e quelle più semplici in un'unica macchina.

la funzione di cottura direttamente in vasca nella stessa macchina in modo rapido e delicato



❖ Forni convezione 6 e 10 GN 1/1

Rivestimento frontale, laterale, posteriore e maniglia in acciaio inox AISI 304. Camera forno, supporti teglie e bacinelle in acciaio inox AISI 304. Porta forno con doppio vetro e speciale trattamento atermico. Grado di protezione dell'acqua IPX4. La camera di cottura è stata realizzata con spigoli arrotondati. Griglie e supporto griglie facilmente amovibile. Guarnizione di tenuta porta forno arrotondata evita i recessi di sporco.

❖ Lo sapevate chef...?

Basilico, prezzemolo e tutti gli altri aromi freschi si spezzettano solo con le dita, altrimenti si anneriscono.



6 GN 1/1



KiPro
Professional Kitchen

FORNO CONVEZIONE A GAS 6 GN 1/1

- Forno predisposto per 6 griglie GN 1/1.
- Sistema riscaldante tramite bruciatori atmosferici.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

Codice	L x P x H mm	Dimensioni interne mm	Potenza kW	Peso kg
DGEX697506	860x746x701	560x370x380	8,5	92,1

6 GN 1/1



FORNO CONVEZIONE ELETTRICO 6 GN 1/1

- Forno predisposto per 6 griglie GN 1/1.
- Sistema riscaldante realizzato mediante resistenze corazzate.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

Codice	L x P x H mm	Dimensioni interne mm	Potenza kW	Peso kg
DGEX697507	860x746x633	560x370x380	7,5	79,5



10 GN 1/1



FORNO CONVEZIONE A GAS 10 GN 1/1

- Forno predisposto per 10 griglie GN 1/1.
- Sistema riscaldante tramite bruciatori atmosferici.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

Codice	L x P x H mm	Dimensioni interne mm	Potenza kW	Peso kg
DGEX697508	890x900x970	590x479x680	18,5	136

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX922215	01. Griglia GN 1/1 per forni
DGEX922106	02. 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2
DGEX922101	03. Supporto per forno 6 GN 1/1
DGEX922102	04. Supporto per forno 10 GN 1/1
DGEX922177	05. Filtro grassi per forno 6 GN 1/1
DGEX921700	06. Filtro grassi per forno 10 GN 1/1
DGEX921702	07. Kit spillone per forni 6-10 GN 1/1
DGEX922170	08. Kit doccia a scomparsa



❖ Forni convezione vapore diretto 6 GN 1/1

Consente di effettuare cotture contemporanee di cibi diversi senza che gli aromi e gli odori si sovrappongano. Possibilità di effettuare cotture attraverso la sonda

spillone (controllo della temperatura al cuore). Il forno è dotato di una vaschetta sottoporta per la raccolta e lo scarico automatico dei liquidi in caduta.



FORNO CONVEZIONE ELETTRICO 6 GN 1/1

- Riscaldamento elettrico.
- Rivestimento esterno, porta, lati e parte superiore in acciaio inox AISI 304.
- Ideale per cuocere a vapore.
- Possibilità di impostare 5 livelli di umidità in camera.
- Porta a doppio vetro temperato che fornisce un'eccellente visibilità della camera di cottura.
- Cottura uniforme in tutto il forno.
- Termostato per la regolazione della temperatura da 30 a 300°C.
- Segnalatore acustico di fine cottura.

Codice	L x P x H mm	Griglie	Potenza kW	Peso kg
DGEX697511	860x746x633	6	7.7	79.5

ACCESSORI

Codice	Descrizione
DGEX922215	01. Griglia GN 1/1 per forni
DGEX922106	02. 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2
DGEX922101	03. Supporto forno 6 GN 1/1
DGEX922105	04. Guida griglie per supporto forno 6 GN 1/1
DGEX922170	05. Kit doccia a scomparsa



❖ Pistola vaporizzatrice

Utile e pratico attrezzo da utilizzare durante la fase di cottura per spruzzare in modo uniforme i condimenti direttamente sul contenuto delle teglie in forno.

700 ml

Per uniformare i condimenti in teglia

Codice	Descrizione	Capacità ml
PD47848-07	Pistola vaporizzatrice	700



→ Forni a lenta cottura e mantenimento statico

La cottura con sistema **Δt** , cioè con il valido supporto della sonda al cuore, contribuisce a mantenere costante la differenza di temperatura tra la camera del forno e il prodotto in fase di cottura, senza aggredirlo: minore è tale differenza, maggiore è la delicatezza del processo di cottura, con risultati eccellenti in termini di omogeneità, morbidezza e resa del prodotto finale.

Costruzione

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati.
- Isolamento termico della camera spessore 35mm.
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera.
- Porta con chiusura a scatto.
- Quattro ruote diametro 125mm di cui due con freno per mod. FS 052E.
- Paracolpi perimetrali in plastica per mod. FS 052E.

Dotazioni standard

- Sonda al cuore esterna asportabile.
- Porta a vetro con illuminazione.
- Paratie portateghe GN1/1 per mod. FS 041E, GN2/1 e GN1/1 per mod. FS 052E.

Dotazioni funzionali

- Pannello di controllo con schermo LCD e regolazione elettronica di tempo, temperatura, sonda al cuore e Δt con la possibilità di memorizzare fino a 20 programmi.
- Temperatura di esercizio 30°C – 160°C.
- Suoneria di fine ciclo.
- Termostato di sicurezza camera.
- Scarico camera richiudibile ed asportabile per mod. FS 052E.



RISPARMIO

Minor costo materia prima	-20%
Maggior resa = Minor calo di peso	-40%
Minor consumo di energia	-25%
Minor utilizzo di manodopera	-35%

Temperatura di esercizio 30°C - 160°C

4 GN 1/1



FS 041E



10 GN 1/1



FS 052E



Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie GN	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/Fase
MDFS041E	Forno statico a cottura lenta	FS 041E	4 x GN 1/1 [70 h]	800 x 450 x 600	1,2	230/50/1
MDFS052E	Forno statico a cottura lenta	FS 052E	5 x GN 2/1 [70 h] - 10 x GN 1/1 [70 h]	725 x 852 x 900	3	230/50/1

1.0 Storia dei forni a microonde

- 1946** Percy Spencer impiegato della Raytheon, mentre realizzava magnetron per apparati radar, scopre la possibilità di cuocere i cibi con le microonde.
- 1947** La Raytheon realizzò il primo forno commerciale, chiamato **Radarange**. Era alto **1,8 m** e pesava **340 Kg**. Aveva un sistema di raffreddamento ad acqua e produceva una potenza in radioonde di **3.000 W**.
- 1970** Le microonde, che prima erano relegate ad applicazioni industriali, si diffusero nelle cucine, favorite anche dal crollo dei prezzi dei microprocessori che, inclusi in tutti i forni a microonde, ne rendono molto semplice l'utilizzo.

2.0 Proprietà delle microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche simili alle onde radio e televisive.

Si differenziano da queste per la lunghezza d'onda e per la frequenza [si collocano tra gli infrarossi e le onde corte].

- **Riflessione** non riuscendo ad attraversare i metalli le onde si riflettono sulle pareti del forno colpendo così i cibi.
- **Trasmissione** si trasmettono attraverso materiali come vetro, ceramica, porcellana e carta senza scaldarli, in quanto agiscono solo sulle molecole dell'acqua.
- **Assorbimento** durante il processo di cottura o scongelamento, le microonde mettono in movimento le molecole dei cibi che per frizione si riscaldano. Quindi i cibi vengono cotti dal calore prodotto dalle loro stesse molecole!

3.0 Principi del riscaldamento

In condizioni normali [assenza di campi elettrici] le molecole sono disposte tra loro in modo del tutto casuale.

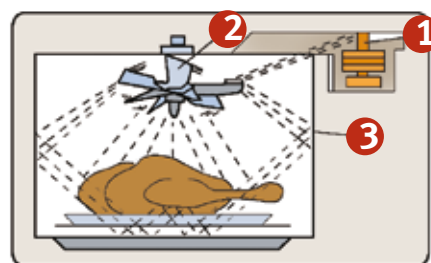
Se applichiamo un campo elettrico positivo, ad un lato della molecola e un campo elettrico negativo all'altro, la carica positiva verrà attratta dal campo negativo, mentre la carica negativa sarà attratta dal campo positivo. Questo fenomeno

succede a tutte le molecole d'acqua colpite dalle microonde.

Ora, se immaginiamo di cambiare in continuazione il campo elettrico, i legami delle molecole resteranno sempre in movimento. Durante questo movimento tra le molecole [circa 2 miliardi e mezzo di volte al secondo] si crea dell'attrito [legame idrogeno - ossigeno], che a sua volta genera calore.

Struttura e nomi

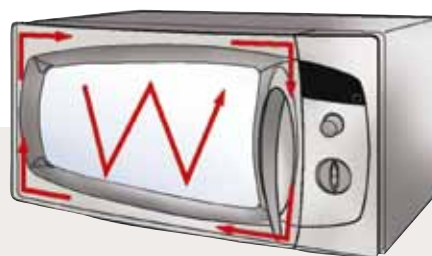
- 1 Magnetron**
Genera le microonde
- 2 Ventola distributrice**
Distribuisce le microonde sui cibi in maniera uniforme. In sostituzione può essere adottato il piatto girevole.
- 3 Doccia elettromagnetica**



4.0 Perché è sicuro usare le microonde?

Le microonde non possono uscire...

La cavità del forno a microonde è fatta di metallo, quindi le microonde "rimbalzano" su di essa andando a "colpire" solo i cibi. La porta ha una speciale griglia metallica, i cui fori sono calibrati in modo da far passare la luce ma non le microonde, tecnicamente questa viene definita "Gabbia di Faraday".



5.0 Ricette dello Chef Luigi Pero



BRANZINO in crosta di sale e salsa di melograno

Ingredienti per 2 persone

- 1 branzino di circa 600 g
- 700 g di sale grosso
- 1 albume d'uovo
- 1 melograno maturo
- 40 g di olio extravergine di oliva
- poche foglie di prezzemolo
- 1 pizzico di sale
- il succo di mezzo limone

Preparazione

Mescolate l'albume al sale grosso in una pirofila da forno. Posizionate il branzino pulito con un leggero strato di sale sotto ed altrettanto sopra, come per la cottura tradizionale, ed infornate alla massima potenza per 6 min circa.

Nel frattempo, con mezzo melograno, il succo di limone e il sale, preparate la salsa mettendo il tutto in un mortaio ed estraendo il massimo succo possibile. Filtrate il tutto e, al liquido ottenuto, aggiungete il prezzemolo tritato, altri semi di melograno e l'olio. Estraiete il pesce dal forno, rompete la crosta ed impiattate. Sui filetti irrorate la salsa. Decorate a piacere e servite.



RISOTTO ai funghi porcini

Ingredienti per 2 persone

- 2 Porcini freschi
- 160 g di Riso
- 2 cucchiaini di cipolla tritata e 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 g di burro
- olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato q.b.
- 3,5 dl di brodo
- Parmigiano Reggiano, sale e pepe q.b.

Preparazione

Mondate i funghi senza sciacquarli. Sminuzzateli e sistemateli in un contenitore per microonde con trito di cipolla. Aggiungete un filo d'olio, unite lo spicchio d'aglio e versate il vino bianco.

Rimestate e cucinate a potenza piena per 3 min circa. Unite il riso. Versateci il brodo bollente e rigirate. Sistemate di sale e pepe. Cucinate sempre a potenza piena per 15 min circa. Rimestate un paio di volte durante la cottura e terminate. Fate riposare 2 min, mantecate con fiocchi di burro e cospargete con trito di prezzemolo. Insaporite con parmigiano grattugiato.



Forni a microonde

KRB620 > Forno a microonde semiprofessionale con grill per piccole utenze. Struttura esterna e camera in acciaio inox. Timer manuale da 30 minuti. Comandi manuali. Piatto rotante in vetro.

KRB610 SELF > Forno a microonde manuale utilizzo in self service con avvio a pulsante e spegnimento automatico dopo 60 sec.



23
litri

B620

KRB710 > Forno combinato multifunzione. Rivestimento del vano di cottura in acciaio. Possibilità di 5 tipi di cottura: microonde, grill, convezione, microonde + grill, microonde + convezione. Dotato di piatto rotante in vetro.



25
litri

B710

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Variatore di potenza	Capacità camera litri	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRB620	Forno microonde manuale	B620	900	230/50/1	6	23	350 x 330 x 215	508 x 420 x 305
KRB610SELF	Forno microonde manuale self service	B610SELF	900	230/50/1	1	23	350 x 330 x 215	508 x 420 x 305
KRB710	Forno microonde combinato multifunzione	B710	900	230/50/1	10	25	338 x 348 x 210	508 x 450 x 310

Modello ideato particolarmente per medie utenze. Grazie alle ridotte dimensioni esterne ed ad una grande capacità della camera è ideale per la ristorazione veloce dove lo spazio è un elemento determinante. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. 5 livelli di potenza selezionabili.



SAMSUNG

26
litri

CM1059 MANUALE



26
litri

CM1069 DIGITALE

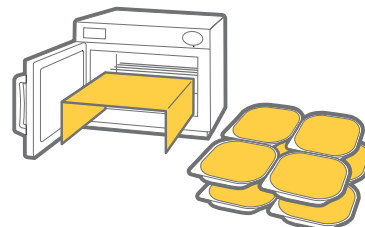


Per snack bar, tavole calde e fast food

**Ripiano in plexiglass
per raddoppiare
la capacità di carico**

KRRF

Doppia capacità di carico
con ripiano aggiuntivo a richiesta.
Spazio fino a 8 monoporzioni.



Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Variatore di potenza	Capacità camera litri	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRCM1059	Forno microonde manuale	CM1059	1.100	230/50/1	5	26	336 x 349 x 225	517 x 412 x 297
KRCM1069	Forno microonde digitale - 20 programmi	CM1069	1.100	230/50/1	5	26	336 x 349 x 255	517 x 412 x 297
KRRF	Ripiano in plexiglass per raddoppiare la capacità di carico							

❖ Forni a microonde

Forni a microonde professionali di grande potenza ed affidabilità. La camera da 26 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura massima di 2/3 GN oppure due contenitori da 1/3 GN. 5 variatori di potenza. Tutti i modelli sono dotati di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera e sono disponibili in due versioni: manuale a manopola rotante e digitale programmabile.

❖ Lo sapevate chef...?

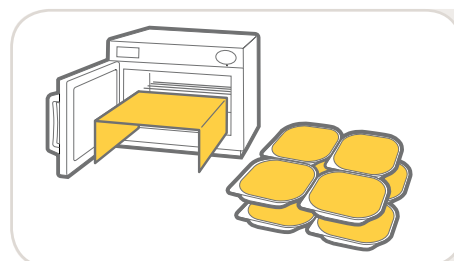
Per togliere odori sgradevoli dal forno cuocervi bucce di arance a 180°C.



CM1929 DIGITALE PROGRAMMABILE

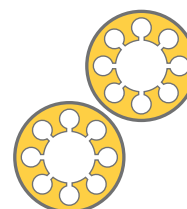


CM1919 MANUALE



Ripiano in plexiglass per raddoppiare la capacità di carico KRRFP

Doppia capacità di carico con ripiano aggiuntivo a richiesta. Spazio fino a 8 monoporzioni.



Doppio magnetron

per la diffusione ottimizzata delle microonde nella camera

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Capacità camera litri	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRCM1919	Forno microonde comandi manuali	CM1919	1.850	3.200	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRCM1619	Forno microonde comandi manuali	CM1619	1.600	3.000	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRCM1319	Forno microonde comandi manuali	CM1319	1.300	2.600	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRCM1929	Forno microonde digitale - 30 programmi	CM1929	1.850	3.200	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRCM1629	Forno microonde digitale - 30 programmi	CM1629	1.600	3.000	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRCM1329	Forno microonde digitale - 30 programmi	CM1329	1.300	2.600	26	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 378
KRRFP	Ripiano in plexiglass per raddoppiare la capacità di carico							

Forni a microonde professionali

Forni consigliati per piccoli volumi di utilizzo.

Ideali per la ristorazione veloce, possono essere utilizzati in snack bar, tavole calde, fast food, piccoli catering e mense.

La grande camera con capienza di 34 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure 2 contenitori da 1/3 GN.

KRMLD510D ▶ Comandi manuali, 5 livelli di potenza, 1 ciclo di cottura, timer fino a 10 minuti, 1 magnetron.

KRMLD510 ▶ Comandi digitali, 4 livelli di potenza, 3 cicli di cottura, timer fino a 60 minuti, 20 programmi, 1 magnetron.

MENUMASTER®

2/3
GN



MAGNETRON

34
litri



MLD510

2/3
GN



MAGNETRON

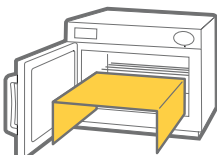
34
litri



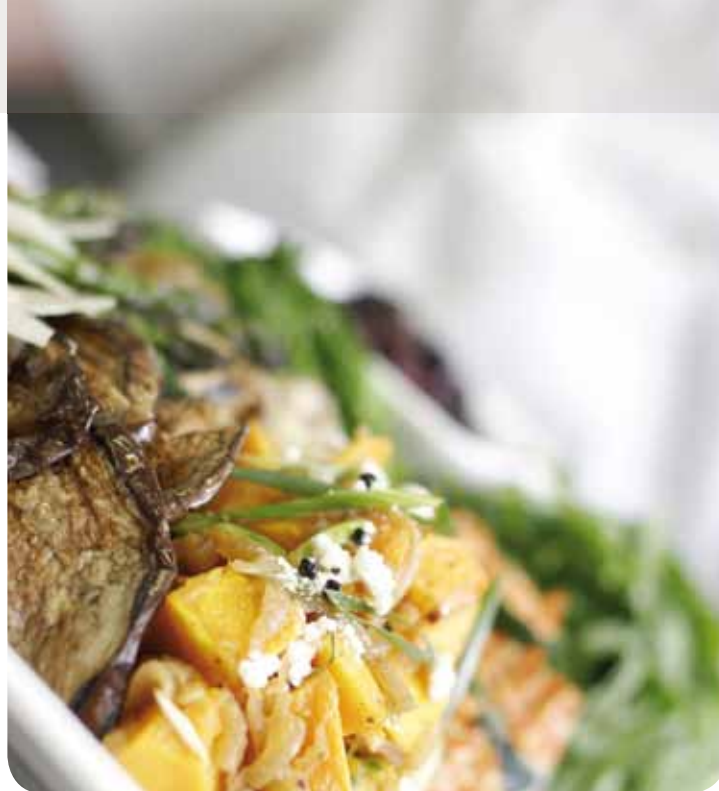
MLD510D

*Ripiano in plexiglass
per raddoppiare
la capacità di carico*

serie KRMLD - serie KRDFS



Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Capacità camera litri	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm	Peso kg
KRMLD510D	Forno microonde professionale	MLD510D	1.000	1.500	34	230/50/1	560 x 483 x 344	369 x 400 x 221	19
KRMLD510	Forno microonde professionale	MLD510	1.000	1.500	34	230/50/1	560 x 483 x 344	369 x 400 x 221	19
KRDFS11EA	Forno microonde professionale	DFS11EA	1.100	1.900	34	230/50/1	550 x 514 x 362	362 x 416 x 226	23
KRDFS18E	Forno microonde professionale	DFS18E	1.800	2.600	34	230/50/1	550 x 514 x 362	362 x 416 x 226	29



Forni consigliati per grandi volumi di utilizzo.

Ideali per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie e per il rinvenimento delle pietanze. La grande camera con capienza di 34 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure 2 contenitori da 1/3 GN.

KRDFS11EA ▶ Modello dotato di un solo magnetron ma vanta un ottimo rapporto qualità/prezzo. Comandi digitali, 5 livelli di potenza, 1 ciclo di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi, 1 magnetron. Capacità 34 litri.

KRDFS18E ▶ Doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. Comandi digitali, 5 livelli di potenza, 4 cicli di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi.

2/3
GN



MAGNETRON

34
litri



DFS11EA

DFS18E

Forni a microonde professionali

Linea completa di forni a microonde professionali compatti, ideali per grandi volumi di utilizzo.

Garantiscono alte prestazioni e sono stati studiati

per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti ecc.

La camera piccola da 17 litri consente un migliore assorbimento e utilizzo delle microonde e permette l'utilizzo di contenitori fino alla misura 1/2 GN.

I modelli 2.100 W, 1.800 W e 1.400 W sono dotati di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera.

MENUMASTER



KRDEC14E2 > 1.400 W, comandi digitali, 11 livelli di potenza, 4 cicli di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi, 2 magnetron.

KRDEC18E2 > 1.800 W, comandi digitali, 11 livelli di potenza, 4 cicli di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi, 2 magnetron.

KRDEC21E2 > 2.100 W, comandi digitali, 11 livelli di potenza, 4 cicli di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi, 2 magnetron.



Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Frequenza MHz	Capacità camera litri	Alimentaz. V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm	Peso kg
KRDEC14E2	Forno microonde professionale	DEC14E2	1.400	2.300	2.450	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343	30
KRDEC18E2	Forno microonde professionale	DEC18E2	1.800	2.900	2.450	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343	30
KRDEC21E2	Forno microonde professionale	DEC21E2	2.100	3.100	2.450	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343	30

Forno a microonde con camera 1/1 Gastronorm.

NE1840 > Struttura esterna in acciaio inox, 4 magnetron, la camera di cottura contiene una GN1/1, timer 60 minuti, fondo fisso in vetro porcellanato.

NE3240 > Struttura esterna in acciaio inox, 4 magnetron, la camera di cottura contiene una GN1/1, timer 60 minuti, fondo fisso in vetro porcellanato.

Panasonic



Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Capacità camera litri	Potenza W	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm	Peso kg
KRNE1840	Forno microonde professionale	NE1840	1.800	44	2.220	230/50/1	535 x 330 x 250	650 x 526 x 471	54
KRNE3240	Forno microonde professionale	NE3240	3.200	44	4.960	230/50/1	535 x 330 x 250	650 x 526 x 471	65

Forni elettrici a convezione



- **Elevata qualità di cottura** grazie alla particolare geometria del carter studiata per ottimizzare i flussi d'aria all'interno della camera.
- **Cerniere** testate per oltre 60.000 aperture, sempre con bilanciamento ottimale e chiusura dolce.
- **Colonnine porta** in tecnopolimeri elastici e resistenti alle alte temperature per ridurre gli shock meccanici trasmessi ai vetri.
- **Manopole** incassate nel cruscotto per proteggerle da eventuali urti.

Lettura della temperatura facilitata dal tipo di serigrafia della manopola.

- **Motore** con grandi prestazioni e lunga durata. Silenziosità garantita dai cuscinetti in acciaio e dalla ventola con bordo d'attacco studiato per minimizzare le turbolenze.
- **Doppio vetro** con sistema **Protek.SAFE™** per garantire la minima temperatura sul vetro esterno.

Temperatura massima esercizio 300°C

4 teglie
460x330

IN DOTAZIONE

UXXF023 ANNA

4 teglie
600x400

NON INCLUDE

UXXF043 DOMENICA

3 teglie
460x330

IN DOTAZIONE

UXXF013 LISA

Modelli meccanici

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie	Distanza teglie mm	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
UXXF043 DOMENICA	Forno elettrico a convezione	LINEMICRO	4 [600 x 400]	70	800 x 706 x 472	5,3/3,2	230/50/1 - 400/50/3	44
UXXF023 ANNA	Forno elettrico a convezione	LINEMICRO	4 [460 x 330]	70	600 x 587 x 472	3	230/50/1	22
UXXF013 LISA	Forno elettrico a convezione	LINEMICRO	3 [460 x 330]	70	600 x 587 x 402	2,62	230/50/1	20

→ Teglie e Griglie per forni elettrici a convezione

PER FORNI 600x400

Codice	Descrizione	Modello
UXTG405	Teglia piana alluminio 600 x 400 x 15 mm	TG405
UXTG410	Teglia piana alluminio forata 600 x 400 x 15 mm	TG410
UXTG430	Teglia alluminio forata teflonata 600 x 400 x 15 mm	TG430
UXTG425	Piastra alluminio FAKIRO™ 600 x 400 x 16 mm	TG425
UXGRP405	Griglia piana cromata 600 x 400 mm	GRP405
UXGRP410	Griglia piana cromata 5 canali 600 x 400 mm	GRP410
UXTG435	Teglia alluminio forata teflonata 600 x 400 x 15 mm 5 canali	TG435



TG 405



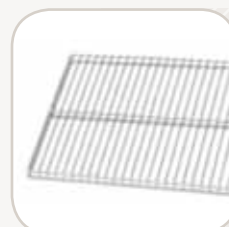
TG 410



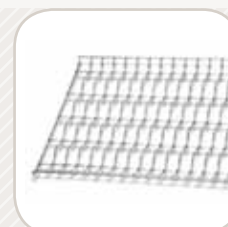
TG 430



TG 425



GRP 405



GRP 410



TG 435

PER FORNI 460x330

Codice	Descrizione	Modello
UXTG305	Teglia piana alluminio 460 x 330 x 15 mm	TG305
UXTG310	Teglia piana alluminio forata 460 x 330 x 15 mm	TG310
UXTG330	Teglia alluminio forata teflonata 460 x 330 x 15 mm	TG330
UXTG320	Piastra alluminio FAKIRO™ 600 x 350 x 16 mm	TG320
UXGRP305	Griglia piana cromata 470 x 330 mm	GRP305

*Dotazione di serie per il modello XF023: 4 teglie piane in alluminio.
Dotazione di serie per il modello XF013: 3 teglie piane in alluminio.*



TG 305



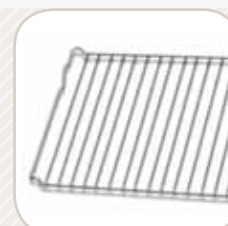
TG 310



TG 330



TG 320



GRP 305



❖ Forni elettrici a convezione

I risultati di cottura sono eccellenti. Il calore, trasportato dall'aria, viene distribuito uniformemente all'interno della camera dando agli alimenti di tutte le teglie contenute nel forno una colorazione esterna omogenea. Il brevetto per espellere l'aria umida "DRY.Maxi™" permette di migliorare la struttura interna del prodotto mantenendone una consistenza duratura anche molte ore dopo il termine della cottura. Distanza teglie: 75 mm.



**4 teglie
600x400**

NON INCLUDE

UXXF195 ROSSELLA
DYNAMIC

**3 teglie
600x400**

NON INCLUDE

UXXF180 ELENA
CLASSIC

Ideali per pasticcerie

TEGLIE NON IN DOTAZIONE

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
UXXF195 ROSSELLA DYNAMIC	Digitale - produzione umidità	LINEMISS	4 [600 x 400]	800 x 770 x 509	6,3	230/50/1 - 400/50/3	49
UXXF190 ROSSELLA CLASSIC	Digitale - senza produz. umidità	LINEMISS	4 [600 x 400]	800 x 770 x 509	6,3	230/50/1 - 400/50/3	49
UXXF193 ROSSELLA MANUAL	Meccanico - produzione umidità con possib. alimentazione idrica	LINEMISS	4 [600 x 400]	800 x 770 x 509	6,3	230/50/1 - 400/50/3	49
UXXF185 ELENA DYNAMIC	Digitale - produzione umidità	LINEMISS	3 [600 x 400]	800 x 770 x 429	3,2	230/50/1	40
UXXF180 ELENA CLASSIC	Digitale - senza produz. umidità	LINEMISS	3 [600 x 400]	800 x 770 x 429	3,2	230/50/1	40
UXXF183 ELENA MANUAL	Meccanico - produzione umidità con possib. alimentazione idrica	LINEMISS	3 [600 x 400]	800 x 770 x 429	3,2	230/50/1	40

❖ Attrezzature complementari e accessori 600x400

Codice	Descrizione	Capacità teglie	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
UXXL195	Lievitatore (com. elettr. - DYNAMIC) per mod. XF 195 - XF 185	8 [600 x 400]	50	800 x 713 x 757	200	230/50-60/1	37
UXXC595	Cappa con condensatore di vapore (com. elettr. DYNAMIC) per mod. XF195 - XF185 - ø uscita fumi 121 mm - portata minima: 550 m³/h - portata massima: 750 m³/h			800 x 847 x 261	200	230/50-60/1	
UXXL193	Lievitatore (comando manuale)	8 [600 x 400]	70	800 x 713 x 757	1.200	230/50-60/1	37
UXXC114	Condensatore di vapore			340 x 235 x 170	8	230/50-60/1	7
UXXC630	Kit adattamento supporti laterali da 600x400 a GN 1/1						



UXXL195



UXXC595



UXXL193



UXXC630

→ Forni elettrici a convezione

I componenti assemblati sono altamente professionali e sono gli stessi utilizzati per classi di forni di dimensioni più elevate. Tali componenti permettono ai forni di lavorare in situazioni altamente gravose e per lunghi periodi, mantenendo inalterate le loro caratteristiche e le loro performance.

Con questa linea di forni è oggi possibile avere le prestazioni dei forni di grandi dimensioni in forni compatti, di semplice uso, dai costi di utilizzo contenuti e dal prezzo competitivo.

L'utilizzo di ventilatori più potenti rispetto a quelli montati su equivalenti forni di categoria presenti sul mercato garantiscono tempi di cottura fino al 20% inferiori. Distanza teglie: 75 mm.



**4 teglie
460x330**

IN DOTAZIONE

UXXF133 ARIANNA
MANUAL



**3 teglie
460x330**

IN DOTAZIONE

UXXF115 STEFANIA
DYNAMIC

Ideali per panetterie

TEGLIE IN DOTAZIONE

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
UXXF135 ARIANNA DYNAMIC	Digitale - produzione umidità	LINEMISS	4 [460 x 330]	600 x 651 x 509	3	230/50/1	31
UXXF130 ARIANNA CLASSIC	Digitale - senza produzione umidità	LINEMISS	4 [460 x 330]	600 x 651 x 509	3	230/50/1	31
UXXF133 ARIANNA MANUAL	Meccanico - produzione umidità con possibilità alimentazione idrica	LINEMISS	4 [460 x 330]	600 x 651 x 509	3	230/50/1	31
UXXF115 STEFANIA DYNAMIC	Digitale - produzione umidità	LINEMISS	3 [460 x 330]	600 x 651 x 429	3	230/50/1	25
UXXF110 STEFANIA CLASSIC	Digitale - senza produzione umidità	LINEMISS	3 [460 x 330]	600 x 651 x 429	3	230/50/1	25
UXXF113 STEFANIA MANUAL	Meccanico - produzione umidità con possibilità alimentazione idrica	LINEMISS	3 [460 x 330]	600 x 651 x 429	3	230/50/1	25

→ Attrezzature complementari e accessori 600x400

Codice	Descrizione	Capacità teglie	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
UXXL135	Lievitatore (com. elettr. - DYNAMIC) per mod. XF 135 - XF 115	8 [460 x 330]	50	600 x 650 x 757	1.200	230/50-60/1	22
UXXC535	Cappa con condensatore di vapore (com. elettr. DYNAMIC) per mod. XF135 - XF115 - Ø uscita fumi 121 mm - portata minima: 550 m³/h - portata massima: 750 m³/h			600 x 722 x 261	200	230/50-60/1	
UXXR621	Kit completo 4 ruote			150 H			
UXXL133	Lievitatore (comando manuale)	8 [460 x 330]	70	600 x 650 x 757	1.200	230/50-60/1	22
UXXC114	Condensatore di vapore			340 x 235 x 170	8	230/50-60/1	7
UXXC620	Kit adattamento supporti laterali da 460x330 a GN 2/3						



UXXL135



UXXC535



UXXR621



UXXL133



UXXC620

Forni elettrici a convezione pasticceria e panificazione



Codice	Descrizione	Modello	Posizioni N.	Teglie mm	Temp. °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentaz. V/Hz/fase
GB43	Forno elettrico - comandi meccanici esterno verniciato interno smaltato	43	4	4 da 430 x 345 (in dotazione)		600 x 595 x 560	2.700	230/50/1
GB43 I UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici - Inox	43I UMI	4	4 da 430 x 345 (in dotazione)		860 x 775 x 525	3.200	230/50/1
GB36	Forno elettrico - comandi meccanici esterno verniciato interno acciaio	36	3	2 da 600 x 400 (in dotazione)		860 x 775 x 605	6.400	400/50/2
GB36 I UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici - Inox	36I UMI	3	2 da 600 x 400 (in dotazione)		860 x 775 x 525	3.200	230/50/1
GB44	Forno elettrico - comandi meccanici esterno verniciato interno acciaio	44	4	2 da 600 x 400 (in dotazione)		860 x 775 x 605	6.400	400/50/2
GB44 I UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici - Inox	44I UMI	4	2 da 600 x 400 (in dotazione)		860 x 775 x 605	6.400	400/50/2
GB83	Lievitatore	83		8 da 433 x 333 (non incluse)	0 - 90	600 x 530 x 915	1.400	230/50/1
GB83I	Lievitatore	83I		8 da 433 x 333 (non incluse)	0 - 90	860 x 590 x 915	1.400	230/50/1
GB84	Lievitatore	84		8 da 600 x 400 (non incluse)	0 - 90	860 x 590 x 915	1.400	230/50/1
GB84I	Lievitatore	84I		8 da 600 x 400 (non incluse)	0 - 90	860 x 590 x 915	1.400	230/50/1
GBSUP024	Supporto per forni serie 43	SUP024						
GBSUP025	Supporto per forni serie 36 e 44	SUP025						
GBTEG023	Teglia piana in alluminio					433 x 333		
GBTEG022	Teglia piana in acciaio/alluminio					600 x 400		

I forni **modello 43, 36 e 44** sono disponibili anche nella versione con **UMIDIFICATORE**.
I forni **modello 36I UMI e 44I UMI** sono disponibili anche nella versione con **COMANDI DIGITALI**.



→ Forni elettrici a convezione pasticceria e panificazione



94P



83P



2 teglie
600x400

64P VAP



4 teglie
430x345

43P UMI



Codice	Descrizione	Modello	Posizioni N.	Dotazione teglie	Temperatura °C	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GB33P	Forno elettrico - comandi meccanici	33P	3	3 da 330 x 460 mm		650 x 770 x 420	2.500	230/50/1
GB33P UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici	33P UMI	3	3 da 330 x 460 mm		650 x 770 x 420	2.500	230/50/1
GB43P	Forno elettrico - comandi meccanici	43P	4	4 da 330 x 460 mm		650 x 770 x 500	3.300	230/50/1
GB43P UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici	43P UMI	4	4 da 330 x 460 mm		650 x 770 x 500	3.300	230/50/1
GB36P UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici	36P UMI	3	2 da 600 x 400 mm		760 x 955 x 460	4.000	400/50/3
GB44P UMI	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici	44P UMI	4	2 da 600 x 400 mm		760 x 955 x 540	6.600	400/50/3
GB46 VAP	Forno elettrico con umidificatore comandi meccanici	46P VAP	4	2 da 600 x 400 mm		965 x 830 x 610	6.800	400/50/3
GB64P VAP	Forno elettrico - comandi meccanici	64P VAP	6	2 da 600 x 400 mm		965 x 830 x 770	9.200	400/50/3
GB104P VAP	Forno elettrico - comandi meccanici	104P VAP	10	2 da 600 x 400 mm		965 x 830 x 1.070	13.700	400/50/3
GB83P	Lievitatore per forni serie 33 e 43	83P	8		0 - 90	650 x 715 x 600	1.500	230/50/1
GB84P	Lievitatore per forni serie 36 e 44	84P	8		0 - 90	760 x 435 x 400	1.500	230/50/1
GB94P	Lievitatore per forni serie 46 e 64	94P	16		0 - 90	965 x 795 x 900	1.500	230/50/1
GB95P	Lievitatore per forni serie 104	95P	10		0 - 90	965 x 795 x 700	1.500	230/50/1
GBSUP053	Supporto per forni serie 36 e 44	SUP053	7			760 x 885 x 880		
GBSUP055	Supporto per forni serie 104	SUP055	5			965 x 740 x 690		
GBSUP056	Supporto per forni serie 46 e 64	SUP056	7			965 x 740 x 880		
GBSUP057	Supporto per forni serie 33 e 43	SUP057	7			650 x 700 x 880		



I forni modello 43P, 43P UMI, 36P UMI e 44P UMI sono disponibili anche nella versione con **COMANDI DIGITALI**. I forni modello 46P VAP, 64P VAP e 104P VAP sono disponibili anche nelle versioni con **COMANDI DIGITALI** o **COMANDI DIGITALI CON MANOPOLE**. I lievitori modello 83P, 84P, 94P e 95P sono disponibili anche nella versione con **COMANDI DIGITALI**.

Forni elettrici modulari statici per pasticceria

Forno elettrico componibile per pasticceria.

Scheda elettronica a microprocessore che consente la regolazione separata della temperatura nel cielo e nella platea. È prevista la funzione di economizzatore.

Camera di cottura in lamiera alluminata indipendente, riscaldata con elementi corazzati. Portina basculante in vetro temperato con comando a leva. Frontale interamente in acciaio inox e struttura con elementi in acciaio stampato e verniciato. Isolamento termico con materiale ad alto tenore di coibenza. **A richiesta: VAPORIERA nella camera.**



Cappa isolante



Camera di cottura



Cella di lievitazione

Codice	Descrizione	Temper. °C	Teglie 600x400 N.	Dimensioni esterne mm	Dimensioni interne mm	Potenza assorbita kW	Peso kg
MB CAP PA/E 62x85	Cappa Isolante PA/E 62x85			1.000 X 1.320 X 170			35
MB CAP PA/E 62x125	Cappa Isolante PA/E 62x125			1.000 X 1.720 X 170			50
MB CAP PA/E 82x125	Cappa Isolante PA/E 82x125			1.200 X 1.720 X 170			55
MB CAM PA/E 62x85x18	Camera di cottura PA/E 62x85x18	400	2	1.000 X 1.200 X 430	620 X 850 X 180	6	120
MB CAM PA/E 62x85x28	Camera di cottura PA/E 62x85x28	400	2	1.000 X 1.200 X 530	620 X 850 X 280	6	135
MB CAM PA/E 62x125x18	Camera di cottura PA/E 62x125x18	400	3	1.000 X 1.600 X 430	620 X 1.250 X 180	7,5	150
MB CAM PA/E 62x125x28	Camera di cottura PA/E 62x125x28	400	3	1.000 X 1.600 X 530	620 X 1.250 X 280	7,5	170
MB CAM PA/E 82x125x18	Camera di cottura PA/E 82x125x18	400	4	1.200 X 1.600 X 430	820 X 1.250 X 180	8,5	165
MB CAM PA/E 82x125x28	Camera di cottura PA/E 82x125x28	400	4	1.200 X 1.600 X 530	820 X 1.250 X 280	8,5	190
MB CEL PA/E 62x85	Cella di Lievitazione PA/E 62x85	90		1.000 X 1.200 X 750		1,2	60
MB CEL PA/E 62x125	Cella di Lievitazione PA/E 62x125	90		1.000 X 1.600 X 750		1,2	80
MB CEL PA/E 82x125	Cella di Lievitazione PA/E 82x125	90		1.200 X 1.600 X 750		1,2	95
MB CAV PA/E 62x85	Cavalletto PA/E 62x85			1.000 X 1.200 X 750			30
MB CAV PA/E 62x125	Cavalletto PA/E 62x125			1.000 X 1.600 X 750			38
MB CAV PA/E 82x125	Cavalletto PA/E 82x125			1.200 X 1.600 X 750			50
MB KIT RUOTE	Kit 4 ruote girevoli (2 anteriori con freno)						
MB ASP CAPPA	Aspiratore per cappa						
MB VAP PA/E	Vaporiera per forno PA/E						

❖ Forni gas/elettrici termoventilati per pasticceria



Forno a gas o elettrico termoventilato per pasticceria.

Camera di cottura con sistema ATW "Automatic Thermo Wind" per garantire la massima uniformità di temperatura.

Bruciatore, apparecchiature elettriche di controllo, ispezionabili da due portelli laterali.

Cella di lievitazione comandata dalla scheda elettronica a micro processore.

A richiesta: VAPORIERA nella camera.



**max
400°C**

Codice	Descrizione	Temper. °C	Teglie 600x400 N.	Dimensioni esterne mm	Dimensioni interne mm	Potenza assorbita kW	Peso kg
MBM/E-9	Minipiù Elettrico	400	9	800 x 1.200 + 230 x 1.850	420 x 620 x 700	9,5	340
MBM/G-9	Minipiù Gas	400	9	800 x 1.200 + 230 x 1.850	420 x 620 x 700		360
MBKIT RUOTE	Kit 4 ruote girevoli (2 anteriori con freno)						
MBVAP M/E-9 --- M/G-9	Vaporiera per forno M/G-9 - M/E-9						

❖ Forni rotativi elettrici per panetteria e pasticceria



Forno Minicombo elettrico

- Forno rotativo adatto a piccole e medie pasticcerie.
- Funzionamento elettrico, con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico o a combustione con alimentazione a gas o gasolio.
- Disponibile nelle versioni a 8 o 10 teglie.
- Con chiocciola aspirazione vapori e rivestimento esterno in acciaio inox.
- Produzione oraria: 25 kg.
- *A richiesta: può essere fornito nella versione con supporto portateglie o con cella di lievitazione (riscaldata e umidificata) sottostante il forno.*

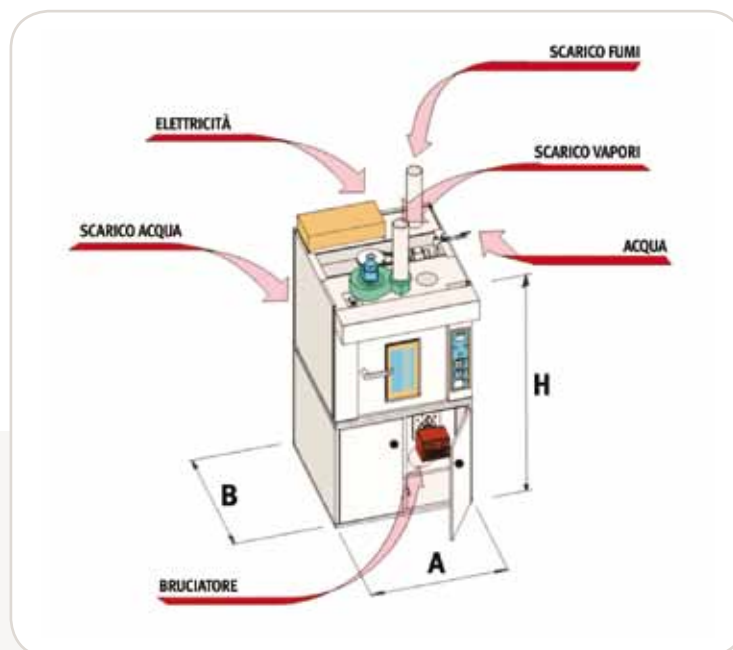


MINICOMBO
ELETTRICO

MINICOMBO ELETTRICO

Codice	Descrizione	Superficie di cottura m²	Capacità teglie 40x60 N.	Dimensioni esterne mm	Potenza elettrica kW	Peso kg
ZUMINICOMBO ELETTRICO 40x60 8 TEGLIE	Forno	1,9	8	920 x 1.040 x 1.120	12	285
ZUCELLA MINICOMBO ELETTRICO 40x60 8 TEGLIE	Cella		16	920 x 1.040 x 850	1	65
ZUSUPPORTO MINICOMBO ELETTRICO 40x60 8 TEGLIE	Supporto		16	920 x 1.040 x 850		35
ZUMINICOMBO ELETTRICO 40x60 10 TEGLIE	Forno	2,4	10	920 x 1.040 x 1.290	12	305
ZUCELLAMINICOMBO ELETTRICO 40x60 10 TEGLIE	Cella		16	920 x 1.040 x 850	1	65
ZUSUPPORTOMINICOMBO ELETTRICO 40x60 10 TEGLIE	Supporto		12	920 x 1.040 x 680		30

❖ Forni rotativi a gas per panetteria e pasticceria



Bruciatore escluso dal prezzo del forno

MINICOMBO A GAS/GASOLIO

Codice	Descrizione	Superficie di cottura m²	Capacità teglie 40x60 N.	Dimensioni esterne mm	Potenza elettrica kW	Peso kg
ZUMINICOMBO GAS/GASOLIO 40x60 8 TEGLIE	Forno completo di cella	1,9	8	920 x 1.040 x 2.050	2	400
ZUMINICOMBO GAS/GASOLIO 40x60 10 TEGLIE	Forno completo di cella	2,4	10	920 x 1.040 x 2.220	2	420



❖ Accessori

Descrizione

Piastra di cottura da 40x60

Bruciatore a gas

Bruciatore a gas "GPL"

Bruciatore a gasolio

❖ Lo sapevate chef...?

I tuorli e gli albumi vanno sempre montati a temperatura ambiente.

Dopo l'impasto e prima di stenderla, la pasta frolla va tenuta almeno 1/2 ora in frigo. Così anche la pasta brisée e sablée, poi vanno stese tra due fogli di carta da forno.

Per dare più sapore all'uvetta nei dolci, ammorbidirla con brandy e rhum.

❖ Forni rotativi elettrici per panetteria e pasticceria



- Forno rotativo elettrico con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico.
- Camera di cottura e facciata del forno in acciaio inox.
- Vaporiera di nuova concezione, studiata per garantire un'abbondante erogazione di vapore oltre ad un facile accesso in caso di eventuali manutenzioni.
- Produzione oraria: 50 kg.
- **A richiesta:** ventilazione aria cottura regolabile, apertura porta a sinistra, rivestimento in inox satinato, alimentazione elettrica monofase.



Codice	Descrizione	Superficie di cottura m²	Capacità teglie 40x60 N.	Dimensioni esterne mm	Potenza elettrica kW	Peso kg
ZUMINIROTOR 40x60	Forno rotativo elettrico	3,6	15/18	970 X 1.500 X 2.340	21	550
ZUCELLA LIEVITAZIONE	Cella a 1 porta - 2 carrelli			1.000 X 1.300 X 2.000	3	
ZUCARRELLO COTTURA INOX	Carrello inox per teglie 40x60 cm		15/18	440 X 640 X 1.670		
ZUTEGLIE 40x60	Teglie alluminio 40x60 a vassoio forata					
ZUTEGLIE 40x60	Teglie alluminio 40x60 a vassoio non forata					

❖ Optionals

Descrizione

Motore ventilatore a 2 velocità

Apertura porta a sinistra

Rivestimento in inox satinato

Alimentazione elettrica monofase



❖ Forni elettrici per pizza

Forni elettrici MICRO e MINI

- Forni elettrici professionali con rivestimento frontale inox.
- Piano di cottura refrattario.
- Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia.
- Dotato di 3 termostati per modello "MINI", 2 termostati per modello "MICRO 1C".

Forni elettrici FME

- Forni elettrici professionali con rivestimento frontale inox o rustico.
- Piano di cottura refrattario.
- Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia.
- Porte con vetro di ispezione in pirex e illuminazione interna.
- Dotato di 2 termostati per ogni camera.



❖ Lo sapevate chef...?

Per sbucciare meglio i pomodori, immergerli 30 secondi in acqua bollente.

Ideali per la cottura di pizza, focacce e torte salate



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	Dimensioni camera mm	Dimensioni esterne mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFOMII1235M	Forno 1 camera - solo monofase	MICRO 1C	50 - 500	405 x 405 x 110	555 x 460 x 290	2,2	230/50/1	27
FMFOMI3T23050M	Forno 2 camere - monofase	MINI	50 - 500	500 x 500 x 110	780 x 600 x 530	6	230/50/1	66
FMFOMI3T40050T	Forno 2 camere - trifase	MINI	50 - 500	500 x 500 x 110	780 x 600 x 530	6	400/50/3	66
FMFOFMEI423050M	Forno 1 camera inox - monofase	FMEI4	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 420	4,2	230/50/1	66
FMFOFMEI440050T	Forno 1 camera inox - trifase	FMEI4	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 420	4,2	400/50/3	66
FMFOFMEI4423050M	Forno 2 camere inox - monofase	FMEI44	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 750	8,4	230/50/1	114
FMFOFMEI4440050T	Forno 2 camere inox - trifase	FMEI44	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 750	8,4	400/50/3	114
FMCAVFOFME4	Cavalletto per forno mod. FMEI4				900 x 735 x 980			
FMCAVFOFME44	Cavalletto per forno mod. FMEI44				900 x 735 x 850			

Forni elettrici modulari sovrapponibili per pizzeria

La linea **KRN** è composta da forni elettrici in acciaio inox, con piano di cottura in materiale refrattario per una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie. Queste caratteristiche rendono i forni **KRN** particolarmente adatti per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia.

Sono disponibili in diverse misure, con 1 o 2 camere di cottura totalmente indipendenti (attivabili quindi entrambe o singolarmente) e regolazione elettromeccanica della temperatura sia del cielo che della platea. Le camere di cottura sono riscaldate per mezzo di resistenze corazzate e hanno illuminazione

propria. Gli sportelli, dotati di vetro di cristallo temperato, consentono il controllo del grado di cottura del prodotto. Sono inoltre disponibili su cella di lievitazione con o senza umidificatore o su supporto. Tutta la gamma della linea **KRN** è ora dotata di una nuova plancia comandi bicolore bianco-grigio con una nuova grafica più intuitiva e moderna.

A controllo meccanico



Forni elettrici KRN4 - KRN44

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MOOK070010	Forno a 1 camera di cottura	KRN4		610 x 660 x 140		4,2	230/50-60/1
MOOK070020	Forno a 2 camere di cottura	KRN44		610 x 660 x 140		8,4	230/50-60/1
MOOK170000	Cappa	K 60.60					
MOOK010330	Supporto senza portateglie	S 60.60/60			600		
MOOK010340	Supporto senza portateglie	S 60.60/90			900		
MOOK010310	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 60.60/70	6		700		
MOOK010320	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 60.60/100	10		1.000		
MOOK140000	Cella di lievitazione con ruote	L 60.60/70	6		700		
MOOK140100	Cella di lievitazione con ruote	L 60.60/100	10		1.000		

Forni elettrici KRN6 - KRN66

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MOOK070120	Forno a 1 camera di cottura	KRN6		660 x 1.060 x 140		7,7	400/50-60/3
MOOK070140	Forno a 2 camere di cottura	KRN66		660 x 1.060 x 140		15,4	400/50-60/3
MOOK010350	Cappa	K 65.105					
MOOK010800	Supporto senza portateglie	S 65.105/60			600		
MOOK010710	Supporto senza portateglie	S 65.105/90			900		
MOOK010810	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 65.105/70	4		700		
MOOK010720	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 65.105/100	6		1.000		
MOOK010620	Cella di lievitazione con ruote	L 65.105/100	10		1.000		

Forni elettrici modulari sovrapponibili per pizzeria

FORNI ELETTRICI KRN6T - KRN66T

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070040	Forno a 1 camera di cottura	KRN6T		1.060 x 660 x 140		8,2	400/50-60/3
MO0K070060	Forno a 2 camere di cottura	KRN66T		1.060 x 660 x 140		16,4	400/50-60/3
MO0K010090	Cappa	K 105.65					
MO0K010820	Supporto senza portateglie	S 105.65/60			600		
MO0K010060	Supporto senza portateglie	S 105.65/90			900		
MO0K010830	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 105.65/70	8		700		
MO0K010730	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 105.65/100	12		1.000		
MO0K010050	Cella di lievitazione con ruote	L 105.65/100	20		1.000		

FORNI ELETTRICI KRN9 - KRN99

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070080	Forno a 1 camera di cottura	KRN9		1.060 x 1.060 x 140		11,6	400/50-60/3
MO0K070100	Forno a 2 camere di cottura	KRN99		1.060 x 1.060 x 140		23,2	400/50-60/3
MO0K010360	Cappa	K 105,105					
MO0K010840	Supporto senza portateglie	S 105.105/60			600		
MO0K160300	Supporto senza portateglie	S 105.105/90			900		
MO0K010850	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 105.105/70	8		700		
MO0K010740	Supporto con ruote e guide portateglie	S-PT 105.105/100	12		1.000		
MO0K140300	Cella di lievitazione con ruote	L 105.105/100	20		1.000		

KRN4 80 kg 36 cm 85 cm 84 cm kW 4,2		KRN44 133 kg 66 cm 85 cm 84 cm kW 8,4	
KRN6 118 kg 36 cm 92 cm 129 cm kW 7,7		KRN66 208 kg 66 cm 92 cm 129 cm kW 15,4	
KRN6T 123 kg 36 cm 132 cm 89 cm kW 8,2		KRN66T 200 kg 66 cm 132 cm 89 cm kW 16,4	
KRN9 164 kg 36 cm 132 cm 129 cm kW 11,6		KRN99 282 kg 66 cm 132 cm 129 cm kW 23,2	

Optionals e accessori a richiesta

Descrizione

- 4 ruote per supporto forno o per cella
- 2 guide portateglie per supporto forno o per cella
- Kit per sovrapposizione (per 2 forni)



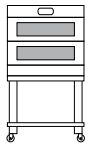
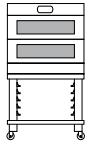
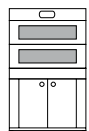
Forni statici elettrici modulari per pizzeria



1 CAMERA GAMMA PIZ

Codice	Composizione	Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MO0A6001U0	- GM CP - GM CBP - GM BS - GM SP/95 - ruote	A) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP1/SP A	600 x 800 x 180	7,9	400/50-60/3
MO0A6005U0		C) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP1/SP C	800 x 1.200 x 180	11	400/50-60/3
MO0A6001U0	- GM CP - GM CBP - GM BS - GM SPT/95 - ruote	A) Con supporto con guide portateglie	COMP GP1/SPT A	600 x 800 x 180	7,9	400/50-60/3
MO0A6005U0		C) Con supporto con guide portateglie	COMP GP1/SPT C	800 x 1.200 x 180	11	400/50-60/3
MO0A6001U0	- GM CP - GM CBP - GM BS - GM CL/80 - ruote	A) Con cella di lievitazione	COMP GP1/CL A	600 x 800 x 180	9,4	400/50-60/3
MO0A6005U0		C) Con cella di lievitazione	COMP GP1/CL C	800 x 1.200 x 180	12,5	400/50-60/3

2 CAMERE GAMMA PIZ

Codice			Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MO0A6003U0			A) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP2/SP A	600 x 800 x 180	15,8	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP2/SP C	800 x 1.200 x 180	22	400/50-60/3
MO0A6003U0			A) Con supporto con guide portateglie	COMP GP2/SPT A	600 x 800 x 180	15,8	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con supporto con guide portateglie	COMP GP2/SPT C	800 x 1.200 x 180	22	400/50-60/3
MO0A6003U0			A) Con cella di lievitazione	COMP GP2/CL A	600 x 800 x 180	17,3	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con cella di lievitazione	COMP GP2/CL C	800 x 1.200 x 180	23,5	400/50-60/3

A controllo meccanico



23,5 kW

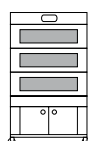
COMP GP2/CL



❖ Forni statici elettrici modulari per pizzeria

A richiesta: disponibile anche la versione per pasticceria "GAMMA BAK" con piano in lamiera bugnata.

3 CAMERE GAMMA PIZ

Codice			Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MO0A6003U0		• GM CP • GM CBP • GM CBP • GM CBP • GM BS • GM SP/60 ruote	A) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP3/SP A	600 x 800 x 180	23,7	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con supporto senza guide portateglie	COMP GP3/SP C	800 x 1.200 x 180	33	400/50-60/3
MO0A6003U0		• GM CP • GM CBP • GM CBP • GM CBP • GM BS • GM SPT/60 ruote	A) Con supporto con guide portateglie	COMP GP3/SPT A	600 x 800 x 180	23,7	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con supporto con guide portateglie	COMP GP3/SPT C	800 x 1.200 x 180	33	400/50-60/3
MO0A6003U0		• GM CP • GM CBP • GM CBP • GM CBP • GM BS • GM CL/60 ruote	A) Con cella di lievitazione	COMP GP3/CL A	600 x 800 x 180	25,2	400/50-60/3
MO0A6005U0			C) Con cella di lievitazione	COMP GP3/CL C	800 x 1.200 x 180	34,5	400/50-60/3

SINGOLI ELEMENTI GAMMA PIZ

Codice	Descrizione	Modello	Guide portateglie N.	Potenza kW
MO0E6500U0	A) Cappa	GM CP A		
MO0E6502U0	C) Cappa	GM CP C		
MO0E6400U0	A) Base	GM BS A		
MO0E6402U0	C) Base	GM BS C		
MO0A6600U0	A) Cella di lievitazione con ruote per mod. CL/60 GM CL/60 A	GM CL/60 A	4 [+2/80] per i mod. CL60 A/C	1,5
MO0A6602U0	C) Cella di lievitazione con ruote per mod. CL/60 GM CL/60 C	GM CL/60 C		
MO0E6603U0	A) Cella di lievitazione con ruote per mod. CL/80 GM CL/80 A	GM CL/80 A	8 [+2/80] per i mod. CL80 A/C	1,5
MO0E6605U0	C) Cella di lievitazione con ruote per mod. CL/80 GM CL/80 C	GM CL/80 C		

❖ Optionals e accessori

A richiesta: supporti con ruote con e senza guide portateglie per ogni modello.

Codice	Descrizione
MO0E010030	Cappa extra-large A
MO0E010040	Cappa extra-large C
MO0E151100	Canalizzazione e motore per aspirazione vapori per cappa A
MO0E151200	Canalizzazione e motore per aspirazione vapori per cappa C
MO0E161800	Piano di cottura in lamiera bugnata A
MO0E161900	Piano di cottura in lamiera bugnata C
MO0E010090	Resistenze potenziate platea
MO0A010010	Heavy Duty Pack: quadro comandi (illuminazione in materiale antiurto)
MO0E140300	Elemento distanziatore h 30 cm



Forni elettrici per pizzeria



Nei forni ZENITH è possibile operare la cottura tradizionale a mattone (diretta) come quella in teglia (indiretta). I forni ZENITH sono sovrapponibili fino a 3 camere, tra loro indipendenti e ad alimentazione elettrica separata.

Tutte le configurazioni dei forni possono essere completate con supporto a giorno, con cella neutra o riscaldata e con cappa aspirazione fumi.

Tutti i modelli sono disponibili in una duplice versione: a controllo elettromeccanico oppure elettronico digitale.

Temperatura massima esercizio 400°C



SERIE ZENITH MONOCAMERA
+ SUPPORTO CON 4 RUOTE E CAPPA



SERIE ZENITH BICAMERA
+ SUPPORTO CON 4 RUOTE E CAPPA

FORNO MONOCAMERA COMANDI ELETTROMECCANICI

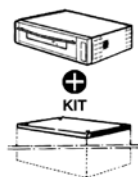
Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne camera mm	Dimensioni interne camera mm	Potenza assorbita kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM04928..+W3PC410	Forno monocamera	435/1	1.080 x 1.030 x 390	730 x 730 x 140	3,3 - 6,6	400/50/3
OM04930..+W3PC610	Forno monocamera	635 S/1	1.080 x 1.380 x 390	730 x 1.080 x 140	4,5 - 9,9	400/50/3
OM04932..+W3PC710	Forno monocamera	635 L/1	1.480 x 1.030 x 390	1.130 x 730 x 140	5 - 10,5	400/50/3
OM04934..+W3PC810	Forno monocamera	935/1	1.480 x 1.380 x 390	1.130 x 1.080 x 140	6,3 - 13,2	400/50/3
OM04936..+W3PC910	Forno monocamera	635 XL/1	1.600 x 1.030 x 390	1.250 x 730 x 140	5,7 - 12	400/50/3

FORNO MONOCAMERA COMANDI ELETTROMECCANICI

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne camera mm	Dimensioni interne camera mm	Potenza assorbita kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM04905..+W3PC410	Forno monocamera	435 E/1	1.080 x 1.030 x 390	730 x 730 x 140	3,3 - 6,6	400/50/3
OM04907..+W3PC610	Forno monocamera	635 SE/1	1.080 x 1.380 x 390	730 x 1.080 x 140	4,5 - 9,9	400/50/3
OM04909..+W3PC710	Forno monocamera	635 LE/1	1.480 x 1.030 x 390	1.130 x 730 x 140	5 - 10,5	400/50/3
OM04911..+W3PC810	Forno monocamera	935 E/1	1.480 x 1.380 x 390	1.130 x 1.080 x 140	6,3 - 13,2	400/50/3
OM04913..+W3PC910	Forno monocamera	635 XLE/1	1.600 x 1.030 x 390	1.250 x 730 x 140	5,7 - 12	400/50/3

❖ Forni elettrici per pizzeria

1 MONOCAMERA



435/1 = 04928.. + W3PC410
635 S/1 = 04930.. + W3PC610
635 L/1 = 04932.. + W3PC710
935/1 = 04934.. + W3PC810
635 XL/1 = 04936.. + W3PC910



435E/1 = 04905.. + W3PC410
635 SE/1 = 04907.. + W3PC610
635 LE/1 = 04909.. + W3PC710
935 E/1 = 04911.. + W3PC810
635 XLE/1 = 04913.. + W3PC910

2 BICAMERA

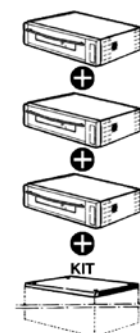


435/2 = 04928.. x 2 + W3PC410
635 S/2 = 04930.. x 2 + W3PC610
635 L/2 = 04932.. x 2 + W3PC710
935/2 = 04934.. x 2 + W3PC810
635 XL/2 = 04936.. x 2 + W3PC910



435E/2 = 04905.. x 2 + W3PC410
635 SE/2 = 04907.. x 2 + W3PC610
635 LE/2 = 04909.. x 2 + W3PC710
935 E/2 = 04911.. x 2 + W3PC810
635 XLE/2 = 04913.. x 2 + W3PC910

3 TRICAMERA



435/3 = 04928.. x 3 + W3PC410
635 S/3 = 04930.. x 3 + W3PC610
635 L/3 = 04932.. x 3 + W3PC710
935/3 = 04934.. x 3 + W3PC810
635 XL/3 = 04936.. x 3 + W3PC910



435E/3 = 04905.. x 3 + W3PC410
635 SE/3 = 04907.. x 3 + W3PC610
635 LE/3 = 04909.. x 3 + W3PC710
935 E/3 = 04911.. x 3 + W3PC810
635 XLE/3 = 04913.. x 3 + W3PC910

❖ Kit completamento forno

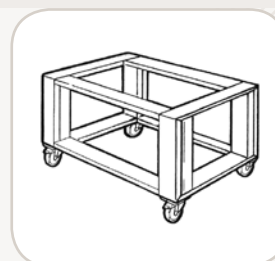
Indispensabile per un maggior isolamento della base dalla camera di cottura

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
OMW3PC410	Kit per forno mod. 435/1-2-3	1.050 x 950 x 60	14
OMW3PC610	Kit per forno mod. 635 S/1-2-3	1.050 x 1.300 x 60	19
OMW3PC710	Kit per forno mod. 635 L/1-2-3	1.450 x 950 x 60	21
OMW3PC810	Kit per forno mod. 935/1-2-3	1.300 x 1.110 x 60	27
OMW3PC910	Kit per forno mod. 635 XL/1-2-3	1.600 x 950 x 60	23



❖ Supporto verniciato + ruote

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg
OMSU313	Supporto per forno mod. 435	1.080 x 950 x 740	54
OMSU314	Supporto per forno mod. 635 S	1.080 x 1.300 x 740	66
OMSU315	Supporto per forno mod. 635 L	1.480 x 950 x 740	57
OMSU316	Supporto per forno mod. 935	1.480 x 1.300 x 740	74
OMSU317	Supporto per forno mod. 635 XL	1.600 x 950 x 740	66



Supporto verniciato

❖ Set di alzate per supporti

Oltre ai supporti, sono disponibili celle d'appoggio, [neutre e riscaldate] e cappe d'aspirazione.

Codice	Descrizione
OMBWL36RO	N. 4 distanziali per supporti

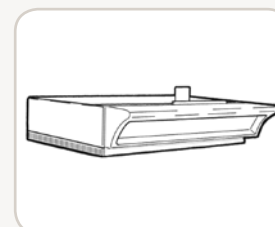
Per forni a 1 camera **N. 1 SET DI DISTANZIALI**
Per forni a 2 camere **N. 2 SET DI DISTANZIALI**



Cella riscaldata



Cella neutra



Cappa d'aspirazione

❖ Forni a gas per pizzeria

Forni a gas per pizzeria realizzati in 3 diverse dimensioni per rispondere alle diverse esigenze della clientela.

- Camera di cottura con piano in materiale refrattario.
- Termostato digitale e illuminazione interna.
- Porta con vetro di ispezione in pirex.
- Rivestimento frontale in acciaio inox.

Temperatura di esercizio 0 - 450°C



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Assorbimento kW	Peso kg
FMFOFGI4M	Forno gas FGI4 inox metano/gpl	FGI4	620 x 620 x 155	1.000 x 840 x 470	13,9	112
FMFOFGI6M	Forno gas FGI6 inox metano/gpl	FGI6	620 x 920 x 155	1.000 x 1.140 x 470	18	141
FMFOFGI9M	Forno gas FGI9 inox metano/gpl	FGI9	920 x 920 x 155	1.300 x 1.140 x 470	24,5	179
FMCAVFOFGI4	Cavallo forno FGI4	FGI4		1.000 x 840 x 1.000		35
FMCAVFOFGI6	Cavallo forno FGI6	FGI6		1.000 x 1.140 x 1.000		43
FMCAVFOFGI9	Cavallo forno FGI9	FGI9		1.300 x 1.140 x 1.000		53
FMRAC01	Raccordo antivento FGI					2
FMRAC02	Raccordo sovrapposizione FGI					4,4

❖ Forno a gas componibile per pizzeria

Forno a gas componibile per pizzeria a fiamma indiretta.

- Camera di cottura in refrattario con cielo in acciaio inox.
- Unico forno dotato di bruciatori separati, posti sia nella platea che nel cielo, tali da consentire la regolazione della temperatura differenziata, al minimo o al massimo.

Possibilità di avere il frontale verniciato o in acciaio inox.

Temperatura massima esercizio 400°C



Cappa isolante

Camera di cottura

Cella di lievitazione



**6
pizze**

Codice	Descrizione	Dimensioni interne camera mm	Dimensioni esterne mm	Potenza kW	Peso kg
MOCAM P/G	Camera di cottura P/G	620 x 1.000 x 170	1.050 x 1.350 x 600	24	240
MOCAM P/G I	Camera di cottura P/G Inox	620 x 1.000 x 170	1.050 x 1.350 x 600		
MOCAP P/G	Cappa Isolante P/G		1.050 x 1.430 x 150		40
MOCAP P/G I	Cappa Isolante P/G Inox		1.050 x 1.430 x 150		
MOCEL P/G	Cella di Lievitazione P/G		1.050 x 1.430 x 550	1,2	65
MOCEL P/G I	Cella di Lievitazione P/G Inox		1.050 x 1.430 x 550		
MOCAV P/G	Cavallo P/G		1.050 x 1.350 x 640/900		30
MOCAV P/G I	Cavallo P/G Inox		1.050 x 1.350 x 640/900		
MOKIT RUOTE	Kit 4 ruote girevoli (2 anteriori con freno)				
MOASP CAPPA	Aspiratore per cappa				
MOVERNICIATURA PERS	Verniciatura personalizzata forno				

Forni a tunnel ventilati per pizzeria

I forni a tunnel ventilati sono adatti alla cottura della pizza come di altri prodotti gastronomici. La gamma è composta di 4 modelli caratterizzati dalla larghezza di 50 e 75 cm del nastro trasportatore e dal tipo di alimentazione dell'elemento riscaldante che può essere elettrico o a gas.

Altre caratteristiche dei forni sono:

- compattezza,
- standardizzazione della componentistica tra i vari modelli elettrici e a gas;
- consumi particolarmente contenuti;
- forte riduzione della dispersione del calore nell'ambiente;
- particolare sistema di isolamento per evitare la trasmissione di calore alle parti esterne;
- grande silenziosità di funzionamento;
- ampia porta d'ispezione con doppio vetro ceramico;
- controllo delle funzioni tramite microprocessore;

- dotazione di programmi economy, autopulizia e autodiagnosi;
- possibilità di 10 programmi cottura pizza (di cui 6 predeterminati e 4 personalizzabili) e 10 programmi speciali per la cottura gastronomica, oltre la possibilità di fermo nastro per una durata della cottura a piacimento;
- visualizzazione delle funzioni tramite LCD retroilluminato;
- camere sovrapponibili (fino a 3 moduli per i forni elettrici, 2 per i modelli a gas);
- doppia velocità della ventola;
- controllo diversificato delle potenze di riscaldamento;
- tempo di attraversamento del nastro nella camera di cottura regolabile da 30 secondi a 30 minuti.

I forni a gas inoltre dispongono di un bruciatore gas ad alto rendimento con aria premiscelata, scambiatore di concetto innovativo con recupero di calore a garanzia di una cottura con aria sempre "pulita".

Temperatura massima esercizio 400°C



FORNI A TUNNEL INOX VENTILATI ELETTRICI

Codice	Descrizione	Modello	Produzione pizze/ora Ø 33/45 mm	Dimensioni interne camera cm	Dimensioni esterne camera cm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
OMSR04010 + 04802.. (+ SU299..)	Monocamera base [nastro 50 cm] + supporto inox con ruote + kit coperchio	HV/50-E/1	60 - 30	50 x 110 x 12	213 x 125 x 120	7/12,5	400/50/3	273
OMSR37510 + 04800.. (+ SU300..)	Monocamera base [nastro 75 cm] + supporto inox con ruote + kit coperchio	HV/75-E/1	105 - 40	75 x 110 x 12	213 x 150 x 120	11/18,5	400/50/3	326

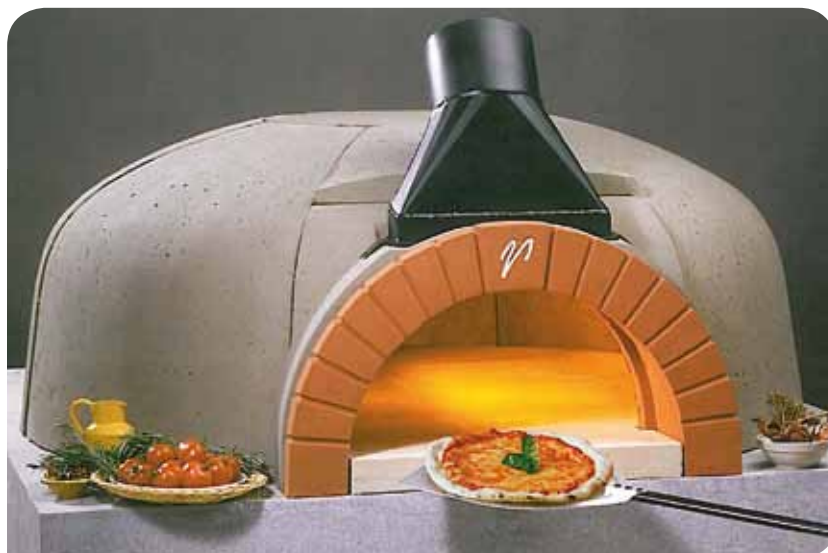
FORNI A TUNNEL INOX VENTILATI A GAS

Codice	Descrizione	Modello	Produzione pizze/ora Ø 33/45 mm	Dimensioni interne camera cm	Dimensioni esterne camera cm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
OMSR04010 + 04813.. (+ SU299..)	Monocamera base [nastro 50 cm] + supporto inox con ruote + kit coperchio	HV/50-G/1	63 - 33	50 x 110 x 12	213 x 125 x 120	0,5	220-240/50/1	305
OMSR37510 + 04815.. (+ SU300..)	Monocamera base [nastro 75 cm] + supporto inox con ruote + kit coperchio	HV/75-G/1	110 - 43	75 x 110 x 12	213 x 150 x 120	0,5	220-240/50/1	366

Forni a legna per pizzeria

Serie "GR"

- Piano di cottura in cotto refrattario ad alto tenore di allumina e perfettamente levigato.
- Composto da moduli sagomati che consentono una facile messa in opera ed un perfetto livellamento.
- Volta esterna al piano, in calcestruzzo refrattario superalluminoso, composto da elementi ad incastro più un modulo di bocca ad arco con presa di tiraggio incorporata.
- La perfetta curvatura della volta, l'esatto rapporto con il piano e l'apertura della bocca, unitamente all'altissima qualità dei materiali impiegati consentono una uniforme distribuzione del calore ed una costante ed omogenea cottura con un notevole risparmio di legna.
- *A corredo: sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno.*
- Canna fumaria 20/25 cm.



SERIE "GR" DA RIVESTIRE

Serie "OT" e Serie "IGLOO"

- Forni finiti che utilizzano all'interno una struttura "GR".



SERIE "OT"



SERIE "IGLOO"

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze Ø 30 cm
RVF100 GR	Forno diametro interno 100 cm	100 GR	1.160 x 1.300 x 580	500	4
RVF120 GR	Forno diametro interno 120 cm	120 GR	1.360 x 1.500 x 580	600	5
RVF140 GR	Forno diametro interno 140 cm	140 GR	1.560 x 1.700 x 600	750	8
RVF120x160 GR	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 GR	1.360 x 1.900 x 580	750	8
RVF140x160 GR	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 GR	1.560 x 1.900 x 600	850	11
RVF140x180 GR	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 GR	1.560 x 2.100 x 600	1.000	14
RVF180 GR	Forno diametro interno 180 cm	180 GR	1.960 x 2.100 x 660	1.200	17
RVF100 OT	Forno diametro interno 100 cm	100 OT	1.400 x 1.500 x 1.200	1.000	4
RVF120 OT	Forno diametro interno 120 cm	120 OT	1.600 x 1.650 x 1.200	1.200	5
RVF140 OT	Forno diametro interno 140 cm	140 OT	1.800 x 1.900 x 1.200	1.400	8
RVF120x160 OT	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 OT	1.600 x 2.050 x 1.200	1.400	8
RVF140x160 OT	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 OT	1.800 x 2.100 x 1.200	1.550	11
RVF140x180 OT	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 OT	1.800 x 2.300 x 1.200	1.700	14
RVF180 OT	Forno diametro interno 180 cm	180 OT	2.200 x 2.450 x 1.250	2.000	17
RVF100 IGLOO	Forno diametro interno 100 cm	100 IGLOO	1.400 x 1.500 x 1.100	1.000	4
RVF120 IGLOO	Forno diametro interno 120 cm	120 IGLOO	1.600 x 1.700 x 1.100	1.200	5
RVF140 IGLOO	Forno diametro interno 140 cm	140 IGLOO	1.800 x 1.900 x 1.130	1.400	8
RVF120x160 IGLOO	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 IGLOO	1.600 x 2.100 x 1.100	1.400	8
RVF140x160 IGLOO	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 IGLOO	1.800 x 2.100 x 1.130	1.550	11
RVF140x180 IGLOO	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 IGLOO	1.800 x 2.300 x 1.130	1.700	14
RVF180 IGLOO	Forno diametro interno 180 cm	180 IGLOO	2.250 x 2.450 x 1.190	2.000	17
RVB/140	Supporto in lamiera per SERIE OT - IGLOO	B/140			

❖ Pale per pizza



Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)		Peso (kg)
GIA-32	Tonda 32 cm, manico 150 cm	Ø 32	H 184	0,660
GIA-32/180	Tonda 32 cm, manico 180 cm	Ø 32	H 214	
GIA-32/200	Tonda 32 cm, manico 200 cm	Ø 32	H 234	
GIA-32R	Rettangolare 32 cm, manico 150 cm	32 x 32	H 189	0,730
GIAA-32R/180	Rettangolare 32 cm, manico 180 cm	32 x 32	H 219	
GIA-32R/200	Rettangolare 32 cm, manico 200 cm	32 x 32	H 239	



GAMMA COMPLETA
❖ VEDI SEZIONE
ACCESSORI
E UTENSILI

Codice	Descrizione	Dimensioni (cm)		Peso (kg)
GII-17	Tondo 17 cm, manico 150 cm	Ø 17	H 169	0,735
GII-17/180	Tondo 17 cm, manico 180 cm	Ø 17	H 199	
GII-17/200	Tondo 17 cm, manico 200 cm	Ø 17	H 219	

Codice	Descrizione	L x P (cm)	Peso (kg)
GIAC-ST31	Spatola triangolare flessibile, in acciaio inox	10	0,170
GIAC-ST32		12	0,190



GIAC-RO3	Rotella pizza smontabile, disco inox temperato e affilato diametro 90 mm	0,170
-----------------	---	-------



Girarrosti a gas

Girarrosti a gas omologati CE, costruiti in acciaio inox, hanno un minimo ingombro che consente una facile collocazione anche negli spazi più ristretti con la possibilità di diversificare la cottura. La flessibilità di cottura si ottiene grazie al movimento ad aste singole che permette l'utilizzo anche parziale delle macchine. Tutti i modelli sono dotati di lampada di illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento della cottura. È possibile abbinare ai suddetti modelli un Espositore Caldo mod. VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti.



Per la cottura di arrosti, roast-beef, spiedini, ecc.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100577	Girarrosto a gas (8 polli - 2 aste)	G-8P	880 x 430 x 530	55	9	0,1	230/50/1
CB14100281	Girarrosto a gas (12 polli - 3 aste)	G-12P	900 x 510 x 780	67	9	0,15	230/50/1
CB14100375	Girarrosto a gas (20 polli - 5 aste)	G-20P	900 x 510 x 780	81	9	0,2	230/50/1
CB14100306	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod. G-8P		900 x 510 x 1.100	24			
CB14100307	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod. G-12P/G-20P		900 x 510 x 960	25			
CB14100128	Vetrina calda con ruote	VR-12G/G20P	900 x 510 x 960	66		1,8	230/50/1

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

- Produzione oraria di polli a ciclo continuo.
- Possibilità di cotture con carico parziale e ridotto consumo.
- Facilità e rapidità nella pulizia.
- Buona visibilità ed ottima esposizione di polli, arrostiti, ecc. durante la cottura.
- Vaschetta per separazione e conseguente risparmio di energia in camera di cottura.
- Bacinella con rubinetto scarico grassi.

A richiesta per tutti i modelli è possibile avere:

- il mobiletto a giorno o con portine anteriori,
- la cappa con filtri inox a labirinto (senza motore),
- la vetrina calda.



6 polli



8 polli



Codice	Descrizione	Modello	Aste cestelli	Polli	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CB14100443	Girarrosto elettrico luce 550 mm	E-6P	2	6	700 x 360 x 450	31	2,8	230/50/1
CB14100076	Girarrosto elettrico luce 720 mm	E-8P	2	8	900 x 510 x 490	46	4,3	230/50/1
CB14100077	Girarrosto elettrico luce 720 mm	E-12P	3	12	900 x 510 x 540	51	5,7	230/50/1
CB14100458	Girarrosto elettrico luce 550 mm	E-15P-S5	5	15	705 x 450 x 1.250	70	8	230/50/3
CB14100462	Girarrosto elettrico luce 725 mm	E-20P-S5	5	20	880 x 450 x 1.250	88	10,7	230/50/3
CB14100463	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	E-30P-S5	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	230/50/3
CB14100463	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	E-30P-S5	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	400/50/3
CB14100306	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ripiano intermedio per E-8P e E-12P				900 x 510 x 1.100	24		
CB09CC0007	Montaggio timer 120 min per girar. elettrico con mov. ad aste singole sovrapp.							
CB14100460	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ripiano intermedio per E-6P				700 x 450 x 900			
CB04040407	Ripiano intermedio extra per cavalletto (a richiesta) per E-6P							
CB14100127	Vetrina calda con ruote	VR-8/12E			900 x 510 x 1.155	65	1,8	230/50/1
CB14100466	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	VR15P-S5			705 x 450 x 740	47	2,1	230/50/1
CB14100467	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	VR20P-S5			880 x 450 x 740	66	2,1	230/50/1
CB14100468	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	VR30P-S5			1.160 x 450 x 740	87	2,1	230/50/1
CB14100469	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-15P-S5				705 x 450 x 740	41		
CB14100470	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-20P-S5				880 x 450 x 740	52		
CB14100471	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-30P-S5				1.160 x 450 x 740			
CB04040715	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-15P-S5							
CB04040716	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-20P-S5							
CB04040717	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-30P-S5							
CB14100472	Cappa con filtri inox a labirinto per E-15P-S5				705 x 550 x 375			
CB14100473	Cappa con filtri inox a labirinto per E-20P-S5				880 x 550 x 375			
CB14100474	Cappa con filtri inox a labirinto per E-30P-S5				1.160 x 550 x 375			
CB14080163	Kit motore 725 mc/h a 4 velocità per cappa							
CB14080164	Kit motore 1060 mc/h a 4 velocità per cappa							

Girarrosti planetari elettrici e a gas

Il sistema planetario è costituito da un ingranaggio centrale intorno al quale ruotano degli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Questi ingranaggi trasmettono il movimento alle aste tramite i perni fresati montati su speciali cuscinetti a sfera. Il movimento è azionato da un motoriduttore industriale a trasmissione diretta, che permette l'utilizzo ed il carico anche parziale dell'apparecchiatura senza che sia compromesso il risultato finale della cottura. Grazie al movimento planetario, si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, arrostiti, roast-beef, ecc. Tutti i modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna per controllare l'andamento della cottura. E' possibile abbinare a tutti i modelli un espositore caldo mod. VR, di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti, o in alternativa un cavalletto in acciaio inox su ruote.

Girarrosti planetari a gas

Ogni modello è dotato di un bruciatore posizionato in modo tale che il prodotto durante la cottura possa essere visto anche posteriormente. La fiamma è resa uniforme dai mattoni refrattari posti sopra lo stesso. I bruciatori possono utilizzare, mediante ugelli diversi, i due tipi di gas GPL o Metano.

Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

A richiesta: accessori/schidioni vari, montaggio motoriduttore 12/24V.



Girarrosti planetari elettrici

Ogni modello è dotato di 3 resistenze elettriche di materiale "incoloid" posizionate nella parte superiore del girarrosto, ed inserite in un'apposita parabola che, riflettendo l'infrarosso, conferiscono al prodotto una doratura e cottura perfette.

Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

A richiesta: accessori/schidioni vari, potenziamento 12KW, montaggio timer 120 minuti.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza install. elet. kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100078	Girarrosto planetario elettrico (20 polli - N. 5 aste)	P7-5(20P)	1.008 x 660 x 790	106		7,3	230/50/1
CB14100079	Girarrosto planetario elettrico (24 polli - N. 4 aste)	P10-4(24P)	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100080	Girarrosto planetario elettrico (30 polli - N. 5 aste)	P10-5(30P)	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100081	Girarrosto planetario elettrico (36 polli - N. 6 aste)	P10-6(36P)	1.300 x 730 x 860	144		9,5	230/50/1
CB14100082	Girarrosto planetario elettrico (48 polli - N. 8 aste)	P10-8(48P)	1.300 x 800 x 930	175		9,5	230/50/1
CB14100282	Girarrosto planetario a gas (20 polli - N. 5 aste)	P7-5(20P)	1.008 x 660 x 840	121	9	0,18	230/50/1
CB14100283	Girarrosto planetario a gas (24 polli - N. 4 aste)	P10-4(24P)	1.300 x 660 x 840	142	13,5	0,18	230/50/1
CB14100284	Girarrosto planetario a gas (30 polli - N. 5 aste)	P10-5(30P)	1.300 x 660 x 840	142	13,5	0,18	230/50/1
CB14100285	Girarrosto planetario a gas (36 polli - N. 6 aste)	P10-6(36P)	1.300 x 730 x 910	160	13,5	0,18	230/50/1
CB14100286	Girarrosto planetario a gas (48 polli - N. 8 aste)	P10-8(48P)	1.300 x 800 x 980	183	13,5	0,18	230/50/1
CB14100308	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.P7-5(20P)		1.008 x 660 x 905	27			
CB14100309	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.24/30P		1.300 x 660 x 905	34			
CB14100310	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.36P		1.300 x 730 x 905	36			
CB14100311	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.48P		1.300 x 800 x 905	39			

Girrarosti ventilati elettrici

La linea Girrarosti ventilati modello GV in acciaio INOX è pensata per una collocazione ottimale nei punti vendita di supermercati, macellerie, gastronomie. Le dimensioni ridotte, la possibilità di programmazione cottura nelle 24 ore successive e la luminosità delle camere di cottura sono i punti forza di questa linea di girrarosti. I Girrarosti ventilati modello GV,

sfruttando le teglie, i cestelli e l'asta centrale, offrono varie possibilità di cottura (arrosti, roast-beef, pasta al forno, verdure gratinate). I Girrarosti ventilati sono facilmente smontabili, facilitando di conseguenza la pulizia e la manutenzione. A questi Girrarosti sono abbinati i cavalletti e una linea di Espositori Caldi ventilati modello EV.



Caratteristiche GE-16/20 VM

- Girrarosto ventilato elettrico in acciaio inox con forchetta lunga.
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo.
- Termostato per il controllo della temperatura da 0 a 250°C.

Ideali per supermercati e gastronomie



70/84
polli

16/20
polli

GV-70/84

GV-70/84 MAN

GE-16/20 VM

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100507	Girrarosto ventilato elettrico (16/20 polli - N. 4 aste)	GE-16/20 VM	830 x 510 x 730	80	5,0	400/50/3
CB14100138	Girrarosto ventilato elettronico (16/20 polli - N. 4 aste)	GV-16/20	830 x 510 x 750	83	4,9	400/50/3
CB14100363	Girrarosto ventilato elettronico (24/28 polli - N. 4/5 aste)	GV-24/28	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100141	Girrarosto ventilato elettronico (35/42 polli - N. 7 aste)	GV-35/42	990 x 805 x 1.010	145	8,8	400/50/3
CB14100371	Girrarosto ventilato elettronico (48/56 polli - N. 8/10 aste)	GV-48/56	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100142	Girrarosto ventilato elettronico (70/84 polli - N. 14 aste)	GV-70/84	990 x 805 x 2.140	305	17,5	400/50/3
CB14100368	Girrarosto ventilato elettronico panoramico (24/28 polli)	GVP-24/28	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100373	Girrarosto ventilato elettronico panoramico (48/56 polli)	GVP-48/56	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100199	Girrarosto ventilato manuale (16/20 polli - N. 4 aste)	GV-16/20 MAN	830 x 510 x 750	83	4,9	400/50/3
CB14100364	Girrarosto ventilato manuale (24/28 polli - N. 4/5 aste)	GV-24/28 MAN	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100200	Girrarosto ventilato manuale (35/42 polli - N. 7 aste)	GV-35/42 MAN	990 x 805 x 1.010	145	8,8	400/50/3
CB14100372	Girrarosto ventilato manuale (48/56 polli - N. 8/10 aste)	GV-48/56 MAN	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100201	Girrarosto ventilato manuale (70/84 polli - N. 14 aste)	GV-70/84 MAN	990 x 805 x 2.140	305	17,5	400/50/3
CB14100369	Girrarosto ventilato manuale panoramico (24/28 polli)	GVP-24/28 MAN	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100374	Girrarosto ventilato manuale panoramico (48/56 polli)	GVP-48/56 MAN	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100140	Espositore caldo ventilato	EV-16	830 x 510 x 1.000	65	1,8	230/50/1
CB14100382	Espositore caldo ventilato	EV-24	990 x 510 x 1.000	78	1,8	230/50/1
CB14100145	Espositore caldo ventilato	EV-35	990 x 805 x 1.030	96,5	1,8	230/50/1
CB14100312	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV/GVP-24/28		830 x 510 x 960	13		
CB14100313	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV-35/42		990 x 805 x 900	22		
CB14100370	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV-16/20		990 x 510 x 960	17		



❖ Accessori per girarrosti

Codice	Descrizione	Per modello
CB14080013	Schidione a forchetta lunga	GV-16/20 - GE - 16/20 VM
CB14080016	Schidione a forchetta lunga	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56 - GV-35/42 - GV-70/84
CB14080014.LAV	Schidione a cestello	GV-16/20 - GE - 16/20 VM
CB14080078	Schidione a cestello	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56
CB14080015	Schidione a cestello	GV-35/42 - GV-70/84
CB04040004	Cestello verticale	GV-35/42 - GV-70/84
CB04040005	Cestello completo	GV-16/20 - GE - 16/20 VM
CB01060011	Solo teglia	GV-16/20
CB04040009.LAV	Solo porta teglia	GV-16/20
CB04040498	Cestello completo	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56
CB01170074	Solo teglia	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56
CB04040486	Solo porta teglia	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56
CB04040006	Cestello completo	GV-35/42 - GV-70/84
CB01060013	Solo teglia	GV-35/42 - GV-70/84
CB04040010	Solo porta teglia	GV-35/42 - GV-70/84
CB04040011	Asta centrale completa	GV-16/20 - GE - 16/20 VM
CB04040504	Asta centrale completa	GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56
CB04040012	Asta centrale completa	GV-35/42 - GV-70/84
CB14080088	Rubinetto scarico grassi (su bacinelle)	TUTTI I MODELLI



Schidione a forchetta lunga



Schidione a cestello



Bacinella con rubinetto scarico grassi



Asta centrale completa



Cestello completo



Cestello verticale

❖ Piani cottura in vetroceramica



piano rigato

- Base in acciaio inox.
- Comandi tramite regolatore di energia.
- Spie di calore residuo per prevenire eventuali ustioni accidentali.

TR7B04001 ▶ 1 fuoco a doppio circuito, vetro liscio.

TR7B04010 ▶ 2 fuochi (di cui uno a doppio circuito), vetro liscio.

TR7B07002 ▶ 2 fuochi (mono circuito), vetro liscio.

TR7B07003 ▶ 1 piano cottura in vetro rigato. Per la cottura a contatto di cibi e per grigliate di carne, di pesce e di verdure.
Dimensioni vetro: 410 x 255 x 4/5 mm.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza installata elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
TR7B04001	Piano cottura vetroceramica 1 fuoco	1 FUOCO	425 x 420 x 110	5	1 x 2.200 - 750 (DC)	220-240/50-60/1
TR7B04010	Piano cottura vetroceramica 2 fuochi	2 FUOCHI	600 x 420 x 110	7	1 x 1.800 (MC) 1 x 2.200 - 750 (DC)	220-240/50-60/1
TR7B07002	Piano cottura vetroceramica 2 fuochi	DOMINO 2R	295 x 525 x 115	6,5	1 x 1.200/ 1 x 1.700 (MC)	220-240/50-60/1
TR7B07003	Piano cottura in vetro rigato	FREE DOMINO GRILL	295 x 525 x 115	6,5	1.500	220-240/50-60/1

Piani cottura in vitroceramica

Una combinazione di acciaio, vetro e un inedito sistema di diffusori radianti, brevettato, ha permesso di ottenere prodotti in grado di offrire altissime prestazioni nel campo della cottura dove è indispensabile l'omogeneità di riscaldamento. Studiati in ogni dettaglio per le esigenze più impegnative. Velocità di accensione, distribuzione termica, risparmio energetico, facilità di pulizia, tutto per agevolare i gesti del lavoro e l'eccellenza del risultato.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza installata elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.12.001	Piano cottura vitroceramica 1 zona	PCR.A.01	350 x 350 x 90	1 x 2.500	230/50/1
HCV.12.008	Piano cottura vitroceramica 2 zone	PCR.A.02	350 x 600 x 90	1 x 1.800 / 1 x 2.500	230/50/1
HCV.12.003	Piano cottura vitroceramica 1 zona	PCR.A.03	365 x 400 x 120	1 x 3.400 / 1.400	230/50/1
HCV.12.006	Piano cottura vitroceramica 2 zone	PCR.A.04	740 x 400 x 120	2 x 3.400 / 1.400	400/50/3

- Struttura in acciaio inox.
- Termostato di controllo temperatura.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza install. elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
CE100-A	Piano cottura vitroceramica 2 zone	400 x 825 x 170	2 x 2.500	400/50/3
CE100-B	Piano cottura vitroceramica 2 zone	400 x 825 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE100-C	Piano cottura vitroceramica 2 zone *	400 x 825 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE110-A	Piano cottura vitroceramica 2 zone	750 x 475 x 170	2 x 2.500	400/50/3
CE110-B	Piano cottura vitroceramica 2 zone	750 x 475 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE110-C	Piano cottura vitroceramica 2 zone *	750 x 475 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE120-A	Piano cottura vitroceramica 4 zone	750 x 825 x 170	4 x 2.500	400/50/3
CE120-B	Piano cottura vitroceramica 4 zone	750 x 825 x 170	4 x 4.000	400/50/3
CE120-C	Piano cottura vitroceramica 4 zone *	750 x 825 x 170	4 x 4.000	400/50/3
CE130-A	Piano cottura vitroceramica 6 zone	1.050 x 1.050 x 170	6 x 2.500	400/50/3
CE130-B	Piano cottura vitroceramica 6 zone	1.050 x 1.050 x 170	6 x 4.000	400/50/3
CE130-C	Piano cottura vitroceramica 6 zone *	1.050 x 1.050 x 170	6 x 4.000	400/50/3

* Piano dotato di dispositivo che segnala la presenza della pentola.

Fry top in vetroceramica elettrici

Base in acciaio inox. Sponde antiscivolo.

Sistema radiante su tutta la superficie di cottura. Per varie cotture a contatto di cibo non condito e per grigliate di carne, di pesce e di verdure: *cotture prive di grassi*.

- **Assenza di contaminazione di sapori.** Grazie alla struttura del vetro, si cucinano varie pietanze in sequenza senza mescolamento di sapori ed odori.
- **Distribuzione termica ideale.** Le caratteristiche del vetro consentono un'elevata resa termica, un'uniformità della temperatura in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica. Il sistema radiante ed il particolare isolamento termico consentono di operare in tempi rapidissimi e in assenza di riverbero di calore: in 15 minuti si raggiunge la potenza massima e si è pronti per cucinare.
- **Semplice e rapido da pulire.** Le caratteristiche di costruzione dell'apparecchio consentono di avere un'attrezzatura come nuova anche dopo innumerevoli cotture.
- **Sistema di riscaldamento per irraggiamento.** È controllato da un regolatore di energia a 6 posizioni, con spia di riscaldamento.

2
zone

FT600 LISCIO

Ideale per cotture prive di grassi

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TR7B03001	Fry-Top - vetro liscio - 1 zona riscaldante	FT400	0 - 400	425 x 420 x 190	7	1 x 1.500	220-240/50-60/1
TR7B03002	Fry-Top - vetro rigato - 1 zona riscaldante	FT400	0 - 400	425 x 420 x 190	7	1 x 1.500	220-240/50-60/1
TR7B03010	Fry-Top - vetro liscio - 2 zone riscaldanti	FT600	0 - 400	600 x 420 x 190	10	2 x 1.850	220-240/50-60/1
TR7B03011	Fry-Top - vetro rigato - 2 zone riscaldanti	FT600	0 - 400	600 x 420 x 190	10	2 x 1.850	220-240/50-60/1



PFT.A.01

1
zona



PFT.A.02

2
zone

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.11.051	Fry-Top in vetroceramica - 1 zona riscaldante	PFT.A.01	50 - 400	400 x 600 x 170	10	1 x 2.500	230/50-60/1
HCV.11.052	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	PFT.A.02	50 - 400	650 x 600 x 170	14	2 x 2.500	230/50-60/1
HCV.11.053	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	PFT.A.03	50 - 400	540 x 460 x 170	13	2 x 1.500	230/50-60/1
HCV.11.054	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	PFT.A.04	50 - 400	400 x 600 x 170	14	2 x 1.500	230/50-60/1

Fry top in acciaio inox elettrici

2
zone



FRY2LR

1
zona



FRY1L

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto.
- Termostati di regolazione temperatura da 50 a 300°C.
- Cassetto raccolta residui di cottura.
- I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1L230M	Fry top piano liscio	FRY1L	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY1R230M	Fry top piano rigato	FRY1R	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY2L400T	Fry top doppio piano liscio	FRY2L	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40
FMFRY2LR400T	Fry top doppio piano liscio e rigato	FRY2LR	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40

- Fry-top professionale elettrico con due zone di cottura indipendenti.
- Struttura in acciaio inox 18/10.
- Piastre ad altissima efficienza.
- Cassetto raccogli sughì estraibile.
- Comandi sdoppiati per il riscaldamento differenziato.

2
zone



FAFRYTOP 800 EG



Piastra liscia

Piastra liscia e rigata

Piastra rigata



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FAFRYTOP 800 EG	Fry top - piastra liscia monofase	FRYTOP 800...	800 x 700 x 500	9.000	220-240/50/1	71
FAFRYTOP 800 EG/RG	Fry top - piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata monofase	FRYTOP 800...	800 x 700 x 500	9.000	220-240/50/1	71
FAFRYTOP 800 ERC	Fry top - piastra tutta rigata cromata monofase	FRYTOP 800...	800 x 700 x 500	9.000	220-240/50/1	71

A RICHIESTA DISPONIBILI CON VOLTAGGIO 380-415/50/3

Fry top in acciaio inox a gas



- Macchina a gas per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto.
- Alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L.
- Manopole di regolazione potenza fiamma.
- Cassetto raccolta residui cottura.
- Accensione con piezoelettrici.
- I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

1
zona

2
zone



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1LM	Fry top piano liscio	FRY1LM	335 x 600 x 300	4.000	Metano-GPL	24
FMFRY1RM	Fry top piano rigato	FRY1RM	335 x 600 x 300	4.000	Metano-GPL	24
FMFRY2LM	Fry top doppio piano liscio	FRY2LM	665 x 600 x 300	8.000	Metano-GPL	42
FMFRY2RM	Fry top doppio piano rigato	FRY2LRM	665 x 600 x 300	8.000	Metano-GPL	42

- Fry-top professionale a gas universale con due zone di cottura indipendenti.
- Struttura in acciaio inox 18/10.
- Piastre ad altissima efficienza.
- Valvola di sicurezza, fiamma pilota, accensione piezoelettrica.

- Con termostato.
- Cassetto raccogli sughì estraibile.
- Comandi sdoppiati per il riscaldamento differenziato.
- La temperatura è regolata per ottenere un minimo da 90°C ad un massimo di 300°C.



2
zone



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg
FAFRYTOP 800 GT	Fry top - piastra liscia - con termostato	FRYTOP 800 GT	800 x 700 x 500	14.000	76
FAFRYTOP 800 CT	Fry top - piastra liscia cromata - con termostato	FRYTOP 800 CT	800 x 700 x 500	14.000	76
FAFRYTOP 800 C/RTC	Fry top - piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata - con termostato	FRYTOP 800 C/RTC	800 x 700 x 500	14.000	76
FAFRYTOP 800 RCT	Fry top - piastra tutta rigata cromata - con termostato	FRYTOP 800 RCT	800 x 700 x 500	14.000	76

Piani di mantenimento caldo

- Telaio in acciaio inox.
- Comandi tramite regolatore di energia.
- Per mantenere in temperatura cibi cotti in precedenza.



In vetro temperato

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TR7B02001	Piano caldo piccolo in vetro temperato	CORINTO	0 - 120	500 x 530 x 80	6,5	600	220-240/50-60/1
TR7B02011	Piano caldo medio in vetro temperato	MIKONOS	0 - 120	600 x 530 x 80	7,5	700	220-240/50-60/1
TR7B02021	Piano caldo grande in vetro temperato	SYROS	0 - 120	640 x 570 x 80	7,5	800	220-240/50-60/1
TR7B02031	Piano caldo grande in alluminio	ALMIROS	0 - 120	625 x 585 x 85	12	700	220-240/50-60/1

- Piano caldo in vitroceramica.



In vitroceramica

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni gastronorm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.13.007	Piano di mantenimento caldo in vitroceramica	PPC.A.1V	GN 1/1	345 x 545 x 90	400	230/50-60/1
HCV.13.008	Piano di mantenimento caldo in vitroceramica	PPC.A.2V	GN 2/1	650 x 545 x 90	400 + 400	230/50-60/1
HCV.13.009	Piano di mantenimento caldo in vitroceramica	PPC.A.3V		500 x 500 x 90	400	230/50-60/1

- Piano caldi di mantenimento di cui uno inclinato per pizza con potenze da 500 a 800 Watt.
- Completamente realizzati in acciaio inox 304.
- Sono provvisti di tasto di accensione on/off.
- Termostato di regolazione da 30° a 90°C.



In acciaio inox 304

Codice	Descrizione	Modello	L x P mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TATPM5030	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM5030	500 x 300	7	500	230/50/1
TATPM6030	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM6030	600 x 300	9,5	500	230/50/1
TATPM6040	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM6040	600 x 400	10,5	600	230/50/1
TATPM8040	Piano di mantenimento caldo in acciaio	TPM8040	800 x 400	14	700	230/50/1
TATPM5050	Piano di mantenimento caldo in acciaio inclinato	TPM5050	500 x 500 x 30/70 h	7	500	230/50/1

1.0 Cottura ad induzione

I piani di lavoro ad induzione, utilizzano l'energia elettromagnetica per riscaldare pentolame prodotto con metalli magnetici.

Quando l'unità è accesa, l'induttore produce un campo magnetico alternato che viene trasmesso alla pentola.

Le molecole d'acqua contenute all'interno della pentola (quindi il cibo o l'acqua) subiscono una forte agitazione che produce un calore facilmente controllabile intervenendo sull'intensità del campo magnetico.

Il piano di lavoro in vetroceramica non è suscettibile ai campi magnetici e di conseguenza rimane freddo.

L'unico calore trasmesso alla piastra è quello generato dalla pentola che garantisce comunque un piano di lavoro più freddo rispetto a qualsiasi altro piano di cottura.



2.0 I vantaggi dell'induzione

- **Velocità di cottura** perché l'energia generata dalla piastra è trasmessa direttamente al recipiente ed il riscaldamento è molto più veloce della cottura tradizionale a gas.
- **Sicurezza** senza fiamme vive, parti incandescenti o altre fonti di irradiazione di calore, l'induzione è molto più sicura rispetto a qualsiasi altro tipo di cottura tradizionale.
- **Pulizia** le superfici rimangono fredde e in un attimo possiamo pulire la piastra anche mentre stiamo lavorando.
- **Raffreddamento** l'assenza di una fiamma diretta garantisce un rapido raffreddamento per un ambiente di lavoro piacevole.
- **Economicità** L'induzione garantisce una notevole efficienza energetica. Praticamente il 90% di ogni euro speso in energia elettrica va a finire proprio dove vuoi tu - **nella pentola!**

3.0 Pentole adeguate e pentole non adeguate

Pentole adeguate

- 1 Ferro.
 - 2 Ghisa.
 - 3 Acciaio inossidabile.
 - 4 Smaltate.
- Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo magnetico.
 - Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo piatto.
 - Tutte le pentole e padelle devono avere un diametro compreso tra 14 e 26 cm.

Pentole non adeguate

- 1 Pentole con diametro inferiore a 5 cm.
- 2 Padella in acciaio inossidabile con fondo alluminio.
- 3 Pentole in ceramica.
- 4 Pentole in vetro.
- 5 Pentole in alluminio.
- 6 Pentole in bronzo.
- 7 Pentole in rame.
- 8 Pentole con piedini.



Piani ad induzione da appoggio

- Piastra ad induzione da appoggio in acciaio inox AISI 304.



Codice	Descrizione	Area di cottura mm	LxP piastra mm	L x P x H mm	Temperatura °C	Gamma potenza W	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRICT3-UD	Piastra induzione	Ø 230	285 x 285	340 x 450 x 130	60 - 240	500/3.100	3.100	230/50/1	6
KRICT3BA-WT	Piastra induzione	Ø 250		320 x 420 x 101	60 - 220	400/3.000	3.000	230/50/1	5,2
KRICT35-KA	Piastra induzione	Ø 240	330 x 275	330 x 440 x 164			3.500	230/50/1	9



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza installata elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.06.001	Piano cottura ad induzione - vitroceramica - 1 zona	PCI.A.01	350 x 350 x 90	1 x 1.850	230/50-60/1
HCV.06.002	Piano cottura ad induzione - vitroceramica - 1 zona	PCI.A.02	365 x 400 x 120	1 x 2.300	230/50-60/1
HCV.06.003	Piano cottura ad induzione - vitroceramica - 2 zone	PCI.A.03	740 x 400 x 120	2 x 2.300	400/50-60/3

Cuoci Wurstel/Hot dog



Scalda Wurstel a vapore/Hot Dog

Struttura in acciaio Inox. Sul piano è collocata la vaschetta con acqua, sopra la quale vengono appoggiati due cestelli sovrapposti, protetti da un tubo in pirex con coperchio. La vaschetta in alluminio teflonato è collocata sopra una piastra elettrica la cui temperatura è controllata da un regolatore d'energia con comando posto sulla parte anteriore della macchina. Il vapore prodotto dall'ebollizione dell'acqua permette ai wurstel di riscaldarsi rapidamente. Sulla parte anteriore del piano sono fissati i punzoni in alluminio teflonato all'interno dei quali sono collocate delle resistenze a cartuccia. I punzoni hanno la funzione di forare e tostare i panini.



In acciaio inox

Codice	Descrizione	Modello	N. punzoni	N. rulli	L rulli mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
CB14100112	HOT DOG	2P	2			245 x 370 x 400	430	230/50/1	7
CB14100114	HOT DOG	4P	4			245 x 470 x 400	630	230/50/1	8
CB14100124	Tostapane per HOT-DOG	TP2	2			220 x 220 x 270	170	230/50/1	2
CB14100125	Tostapane per HOT-DOG	TP4	4			220 x 220 x 270	340	230/50/1	3
CB14100126	Tostapane per HOT-DOG	TP6	6			220 x 340 x 270	510	230/50/1	4
CB14100356	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W12/5 T		5	350	450 x 230 x 180	1.100	230/50/1	6
CB14100357	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W18/7 T		7	350	450 x 300 x 180	1.500	230/50/1	8.5
CB14100358	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W24/7 T		7	460	560 x 300 x 180	1.350	230/50/1	9
CB14100359	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W32/9 T		9	460	560 x 375 x 180	1.650	230/50/1	11

Tostapane

I punzoni in alluminio teflonato, all'interno dei quali sono collocate delle resistenze a cartuccia, hanno la funzione di forare e tostare i panini.

Cuoci Wurstel/Hot dog a rulli

È composto da un basamento (che contiene il motoriduttore, il termostato e l'interruttore) e da due spalle laterali una delle quali contiene i pignoni e la catena per il movimento rotatorio dei tubi di acciaio Inox (diametro 25 mm). Le resistenze corazzate sono poste all'interno dei tubi per il riscaldamento degli stessi. I wurstel vengono posti tra i rulli, che girano su se stessi, e vengono così riscaldati e arrostiti con il caratteristico sapore della cottura alla griglia.



In acciaio inox

Crepiere elettriche e a gas

- Struttura in acciaio inox e piastra in ghisa sabbata multirighe.
- Termostato per regolazione della temperatura.
- La versione a gas è predisposta per il GPL con kit per metano incluso.
- Piedini regolabili in altezza.

Set 2 spatole in dotazione



CR400G2

CRP2



CR400G1



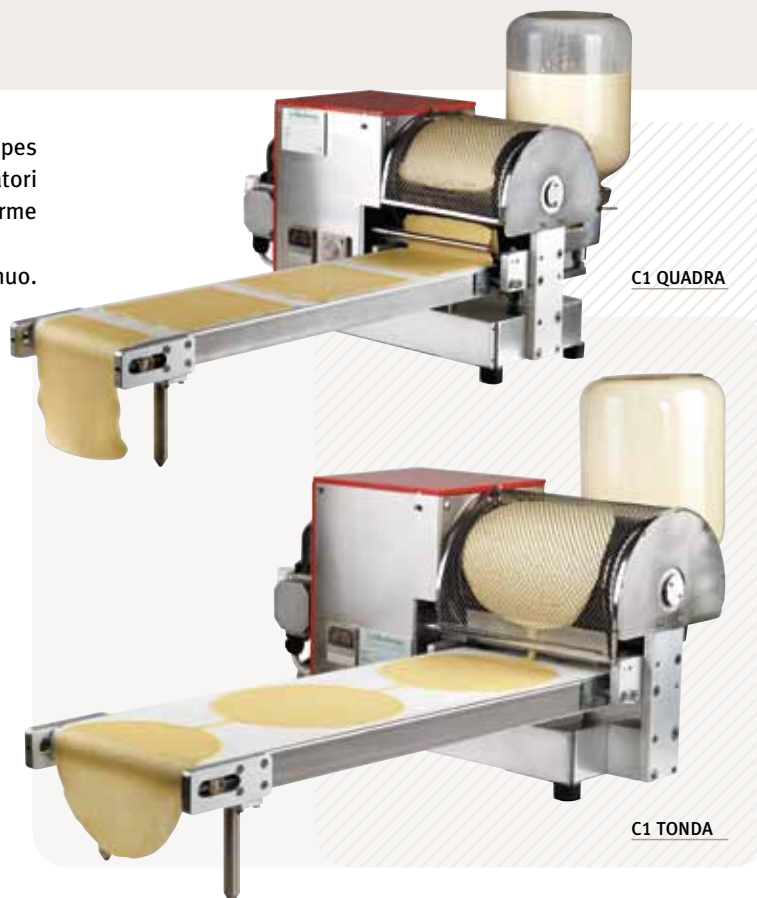
CRP

Codice	Descrizione	Modello	Diametro piastra mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMCRP23050M	Crepiera elettrica - 2.000 W	CRP	350	350 x 370 x 120	2.000	230/50/1	11
FMCRP240050T	Crepiera elettrica - 2 x 2.000 W	CRP2	2 x 350	710 x 370 x 120	4.000	400/50/3	20
FMCRP423050M	Crepiera elettrica - 2.750 W	CRP4	400	400 x 470 x 120	2.750	230/50/1	16
FMCRP4240050T	Crepiera elettrica - 2 x 2.750 W	CRP42	2 x 400	810 x 470 x 120	5.500	400/50/3	29
FMCR400G1	Crepiera a gas - 3.600 W	CR400G1	400	430 x 480 x 270	3.600	metano/GPL	24
FMCR400G2	Crepiera a gas - 7.200 W	CR400G2	2 x 400	900 x 480 x 270	7.200	metano/GPL	45

Macchine per crêpes in continuo

Macchina automatica di grande affidabilità, per le lavorazioni di crêpes e cannelloni, consigliata per ristoranti, gastronomie, negozi e laboratori di pasta fresca. La struttura è realizzata in acciaio inox ed è conforme alle norme antinfortunistiche vigenti.

Larghezza della crêpes 160 mm, lunghezza da 20 mm a nastro continuo.



C1 QUADRA

C1 TONDA

Codice	Descrizione	Modello	Produzione oraria metri	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
MFC1QUADRA	Macchina per crêpes quadre	C1QUADRA	80	1.000 x 420 x 490	2,6	230/50/1	40
MFC1TONDA	Macchina per crêpes tonde	C1TONDA	80	1.000 x 420 x 490	2,6	230/50/1	40

Panini grill



La struttura chiusa della macchina e la ventilazione garantiscono una **cottura uniforme**.



Piastra e forno ventilato **insieme** nella stessa macchina.



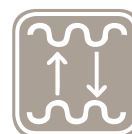
Velocità di cottura superiore alle normali piastre.



Filtro aspirazione lavabile in lavastoviglie.



La coibentazione della piastra consente un **minor consumo di energia** rispetto ai prodotti tradizionali.



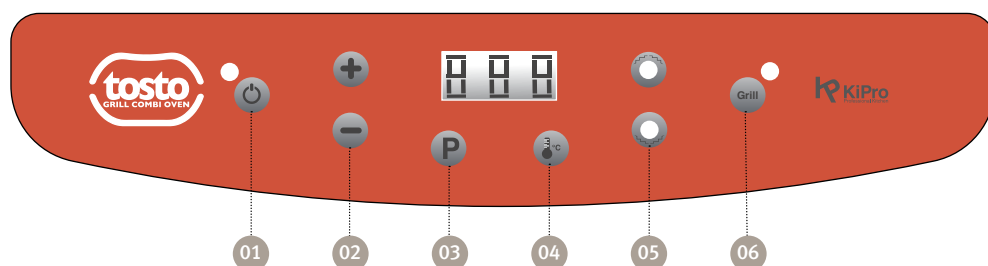
Regolazione tramite frizione sulla **pressione della piastra** superiore.



Cassetto raccogli residui di cottura **estraibile**.



Doppio termostato con termocoppia controllata da una scheda elettronica.



01. Pulsante di accensione

02. Regolatore dei tempi di cottura

03. Pulsante per avviare il riscaldamento

04. Regolatore di temperatura

05. Indicatore della temperatura delle piastre

06. Pulsante per la modalità Grill



Codice	Descrizione	Modello	Temperatura max esercizio °C	Piano di lavoro mm	L x P x H mm	Tempo entrata esercizio min	Potenza totale [superiore + inferiore] W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
STZ80XXSTDSKO	Tosto grill	UNIC	250	300 x 220	460 x 400 x 250	12	1.200 [400 + 800]	230/50-60/1	18,5

❖ Piastre in ghisa

Costruzione in acciaio inossidabile, con piano di cottura rigato in ghisa. La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta. Il piano di cottura rigato permette una trasmissione del calore migliore e garantisce minori dispersioni termiche. Pronta alla cottura in soli 15 minuti, raggiunta la temperatura il calore viene mantenuto per maggior tempo e, quindi, la macchina risulta essere sempre pronta.

In dotazione la spazzola in ferro per la pulizia e la vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da pulire. Temperatura regolabile da 70 a 300°C. Fornite di termostato di sicurezza e due circuiti elettrici separati (PGR2). La struttura della macchina è progettata per prevenire infiltrazioni dannose per il sistema di riscaldamento.



2,2
kW

PGR15-WT

1,8
kW

PGR1-WT



2x1,8
kW

PGR2-WT

Per la cottura di carne, pesce, panini, toast, ecc.

Codice	Descrizione	Dimensioni piastra L x P mm	Termostato regolabile n°	Temperatura massima °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
KRPGR1-WT	Piastra singola rigata	240 x 230	1	300	290 x 300 x 190	14,5	1.800	230/50/1
KRPGR15-WT	Piastra media rigata	360 x 230	1	300	410 x 300 x 190	20	2.200	230/50/1
KRPGR2-WT	Piastra doppia rigata	500 x 230	1 + 1	300	570 x 300 x 190	30,5	1.800 + 1.800	230/50/1

❖ Piastra in ghisa per cialde/waffel



- Piastra in ghisa per cialde e waffel.
- Vassoio di raccolta estraibile.
- Termostato da 0 a 300°C.
- Interruttore ON/OFF e luce spia.
- Piedini regolabili in altezza.



1,5
kW

PD49850-24

Codice	Descrizione	N. pose	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
PD49850-24	Piastra singola per cialde e waffel	15 x 2	0 - 300	305 x 440 x 230	19	1.500	220/50/1
PD49850-29	Piastra doppia per cialde e waffel	24 x 4	0 - 300	550 x 440 x 230	38	3.000	220/50/1

→ Piastre in vetroceramica

- Manico in bagno di nichel con impugnatura isolata.
- Cassetto raccogli sugo.
- Impianto a normativa CE.
- Resistenza profilo speciale per irraggiamento.
- Coperchio superiore in vetroceramico rigato.
- Piano di cottura in vetroceramico liscio.

- Per il riscaldamento a contatto di snack (panini, piadine, pizze, toast, sfogliatine, ecc). Per grigliate di verdure di carne (spessore massimo 7 mm), di pesce, di hamburger, wurstel, formaggi e cibi precotti.
- **Disponibili a richiesta:** con piastra superiore e inferiore in vetroceramico liscio o con piastra superiore e inferiore in vetroceramico rigato.



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni piano cottura mm	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
TR7B01002	Piastra piccola singola	ALYKI R2	210 x 280	0 - 300	300 x 510 x 170	10	1.000	220-240/50-60/1
TR7B01012	Piastra media singola	KINYRA R2	335 x 280	0 - 300	425 x 510 x 170	11	1.400	220-240/50-60/1
TR7B01032	Piastra grande singola	OLYMPIA R2	512 x 280	0 - 300	600 x 510 x 170	19	2.000	220-240/50-60/1
TR7B01023	Piastra doppia	XANTHI R2	510 x 280 / 210 x 280	0 - 300	600 x 510 x 170	20	2.000	220-240/50-60/1

Perfetto per le cotture da contatto. Resistente agli urti e agli shock termici, impermeabile ad odori e sapori, facile da pulire. Grazie alle caratteristiche di antiaderenza del vetroceramica le operazioni di pulizia sono semplici e rapide e consentono di eliminare il rischio di cattivi odori

dovuti ai residui di cibi sui piani di cottura. Il movimento è stato progettato per mantenere i piani superiori paralleli al piano di cottura inferiore fino ad una altezza di 7 cm, garantendo una pressione omogenea ed una distribuzione uniforme del calore sulle superfici da cuocere.



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni piano cottura mm	Temper. °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
UXXP010E	Singola - piani lisci - manopola digitale	SPIDOCOOK	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP010P	Singola - piani lisci - manopola manuale	SPIDOCOOK	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP020	Doppia - piani lisci - manopola manuale	SPIDOCOOK	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	2.000	230/50-60/1
UXXP020E	Doppia - piani lisci - manopola digitale	SPIDOCOOK	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	3.000	230/50-60/1
UXXP010PR	Singola - piani sup. rigati - man. manuale	SPIDOCOOK	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP010ER	Singola - piani sup. rigati - man. digitale	SPIDOCOOK	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP020R	Doppia - piani sup. rigati - man. manuale	SPIDOCOOK	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	2.000	230/50-60/1
UXXP020ER	Doppia - piani sup. rigati - man. digitale	SPIDOCOOK	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	3.000	230/50-60/1

Tostiere

Tostiere a 1 o 2 piani realizzate in acciaio inox.

Raggiunge la temperatura di funzionamento in soli 5 minuti. Il selettore a tre potenze permette la cottura ideale e, allo stesso tempo, un risparmio di energia. Griglie, pinze ed una vaschetta raccogli briciole in acciaio in dotazione. Tubi irraggianti al quarzo con selettore a tre posizioni e timer da 0 a 15 minuti.

Ideali per la ristorazione veloce

FOR1P-WT



Codice	Descrizione	Modello	N. ripiani	N. pinze	Dimensioni vano mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRFOR1P-WT	Tostiera elettrica	FOR1P-WT	1	3	355 x 245 x 75	440 x 300 x 290	1.700	220-240/50/1	9,1
KRFOR2P-WT	Tostiera elettrica	FOR2P-WT	2	6	358 x 245 x 200	440 x 300 x 400	3.000	220-240/50/1	11,5

Toaster

Toaster a nastro realizzate in acciaio inox.

CONV300 ▶ Sistema di riscaldamento a tubi infrarossi, con sistema di riscaldamento superiore ed inferiore. Dotato di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

KTP350 ▶ Sistema di riscaldamento con tubi al quarzo e distribuzione omogenea del calore tramite ventole. Velocità di riscaldamento: in soli 3 minuti raggiunge la temperatura ideale di utilizzo. Dotato di selettore manuale di potenza e velocità nastro.

Ideali per servizi di colazione e buffet

CONV300



Codice	Descrizione	Modello	Produzione oraria	L ingresso mm	H ingresso mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRCONV300	Toaster a nastro	CONV300	300 fette	250	80	368 x 418 x 395	1.950	230/50-60/1	17
KRKTP350	Toaster a nastro	KTP350	350 fette	260	38	360 x 500 x 340	1.600	230/50-60/1	18

Salamandra

Salamandra elettrica in acciaio inox.

SAL11K ▶ Corpo riscaldante regolabile in altezza. Due zone riscaldanti e due regolatori di potenza. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile. Griglia di cottura in acciaio cromato. Resistenze corazzate. Camini di sfogo. Simostati elettronici.

Ideale per la ristorazione veloce

SAL11K



Codice	Descrizione	Modello	Zone riscaldanti	Regolatori di potenza	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRSAL11K	Salamandra elettrica	SAL11K	2	2	600 x 545 x 510	3.400	230/50-60/1	44

Cucine mobili

Isole cucina professionali trasportabili

Costruite in acciaio inox e materiali per esterno resistenti anche in ambiente salino. Alimentazione a gas. Due robuste ruote rendono facile il trasporto anche su terreni impegnativi.

TCS 2C PRO > Con piano cottura ad 1 bruciatore doppio circolare da 9,2 kW complessivi o, a richiesta, 3 bruciatori indipendenti per complessivi 5,6 kW. Vano bombole a vista.

TCS 2C LUX > Con piano cottura ad 1 bruciatore doppio circolare da 9,2 kW complessivi o, a richiesta, 3 bruciatori indipendenti per complessivi 5,6 kW. Anello di protezione per innesto accessorio paravento e spostamenti. Vano bombole gas chiuso da portine.

TCS BG KBQ40 > Doppio piano cottura con 1 bruciatore doppio concentrico da 9,2 kW e 2 bruciatori per un totale di 4,6 kW. Piano intermedio. Vano bombole a vista.

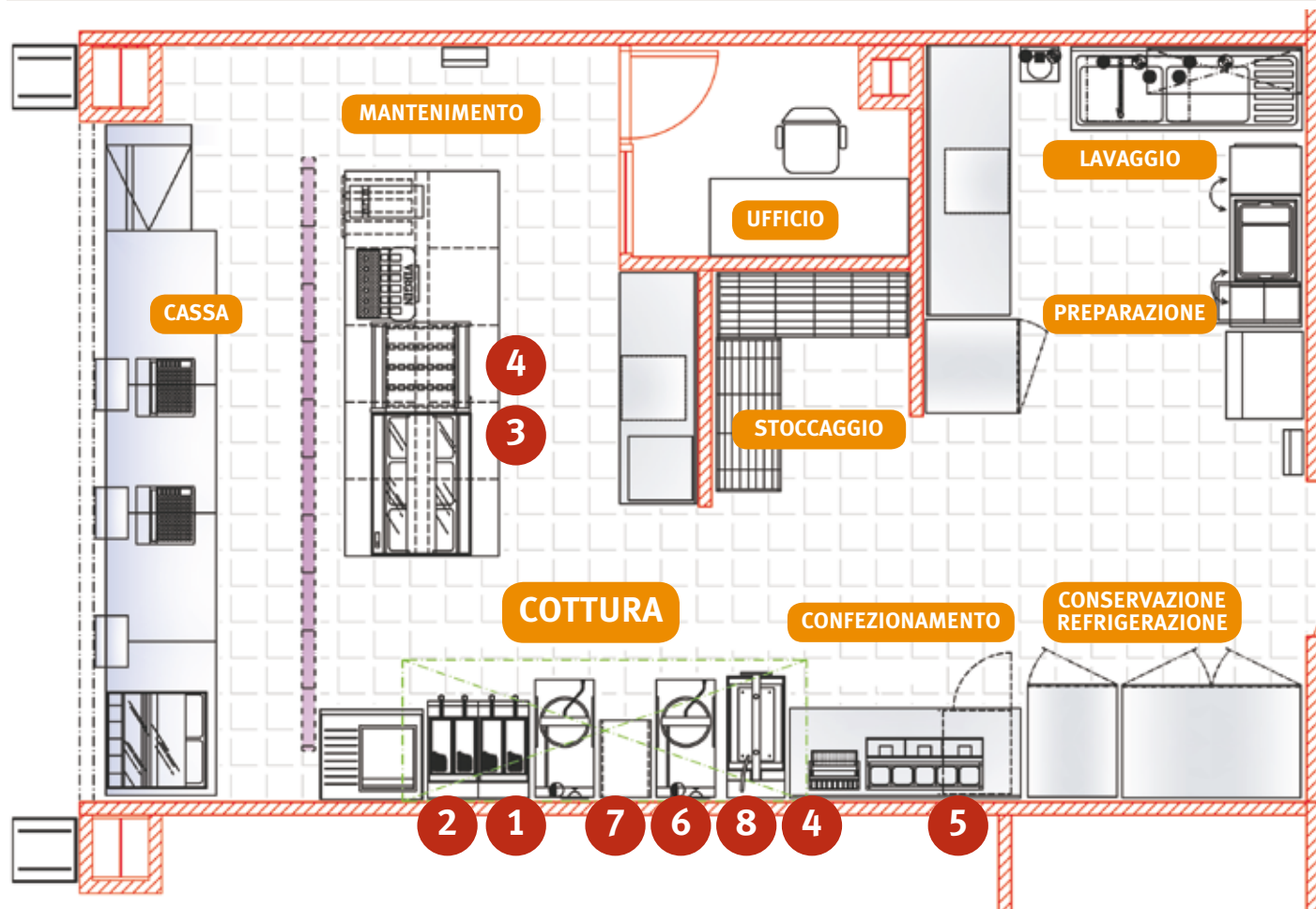
TCS BG PRO5 > Doppio piano cottura con 1 bruciatore doppio concentrico da 9,2 kW e 3 bruciatori per un totale di 5,6 kW. Piano intermedio. Vano bombole a vista.

A richiesta: composizioni bruciatori diverse.



Ideali per catering e banqueting mobile, banchetti e ricevimenti esterni

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Peso kg
ERTCS 2C PRO	TROLLEY PROFESSIONAL: 1 bruciatore doppio circolare	TCS 2C PRO	520 x 610 x 970	9,2	27
ERTCS 2C LUX	TROLLEY LUXURY: 1 bruciatore doppio circolare	TCS 2C LUX	775 x 775 x 1.100	9,2	30
ERTCS BG KBQ40	BONGOS KBQ: 1 bruciatore doppio + 2 fuochi	TCS BG KBQ40	1.650 x 600 x 910	9,2 + 4,6	50
ERTCS BG PRO5	BONGOS PROFESSIONAL: 1 bruciatore doppio circolare + 3 fuochi	TCS BG PRO5	1.700 x 650 x 970	9,2 + 5,6	80
ERACS 2B PB2	Bistecchiera per bruciatore da 9,2 kW				
ERACS CP VE	Paravento in acciaio inox				



1

INTELLYFRY - UN SISTEMA DI FRITTURA UNICO!

- Gas - Elettrico / Funzionamento manuale o automatico.

CONTROLLO DIGITALE

VASCHE DA
10-18-36 LITRI

SOLLEVATORE CESTELLI

FILTRAGGIO AUTOMATICO
CON LANCIA DI LAVAGGIO

SCARICO CENTRALIZZATO

FRY COMPUTER

2

FRIGGITRICE

- Litri olio per vasca 1x19,5.
- Produzione: 40kg/h.
- Dotazione: 2 cestelli.
- Versione gas ed elettrica.



3

FOOD BIN 1

- Costruzione in acciaio inox.
- Lampade riscaldanti ON/OFF.
- Progettato per scarico bi-frontale.
- Separatori posizionabili a scelta.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CHINTELLYFRY	1. Sistema di frittura integrato	INTELLYFRY	800 x 873 x 1.231	17 + 8,5 + 8,5	400/50/3
CHSG14S	2. Friggitrice a gas	SG14S	397 x 876 x 1.172	17	GAS
CHBINECO	3. Food Bin 1 a 2 ripiani	BINECO	660 x 655 x 725	1,4	230/50/1



SONO DISPONIBILI MACCHINE CON DIMENSIONI E PRODUTTIVITÀ DIVERSE. SU RICHIESTA SI ESEGUONO LAYOUT SU MISURA DEL CLIENTE.

CLAM GRIDS

Disponibile in versione liscia, rigata e diamond.

Tempi di cottura

- **Hamburger**
Peso 115 g da surgelati 60 secondi. Con un carico di 10 hamburger (produttività 180/200 ora).
- **Petti di pollo**
Filetti di pollo freschi 2,5 minuti. Con un carico di 10 filetti (produttività 120/140 ora).
- **Bacon**
Fette di bacon fresche 40 secondi. Con un carico di 10/22, (produttività 300/500 ora).
- **Entrecote**
Entrecote fresche 2 minuti e 15 secondi. Con un carico di 4, (produttività 60/80 ora).



WRAP STAND

- Costruzione in acciaio inox.
- Separatori posizionabili a scelta.
- Costruiti per essere posizionati sotto ad altre apparecchiature.



HOT DOG

- Hot Dog grill girevoli.
- Semplice operatività.
- Costruzione in acciaio inox.
- Con il sistema heat'n'hold.
- Separatori posizionabili a scelta.
- Costruiti per essere posizionati sotto ad altre apparecchiature.
- Cotture a vista.



FRY DUMP STATION E SERVIZIO

- Fornito con sgocciolatoio curvo in zona deposito.
- Mantenimento pre-confezionato visibile.
- Diffusione del calore omogenea.
- Riscaldamento inferiore e superiore indipendente.
- Vetro temperato posizionabile a destra o sinistra.

BUN TOASTER

- Controllo termostatico.
- Spessore bun regolabile.
- Piastra rivestita in teflon.
- Scarico bun fronte o retro.
- Lettore di temperatura digitale.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CH8079R	4. Fry Dump Station e servizio	FRY DUMP STATION	800 x 785 x 1.650	2,6	230/50/1
CH FC8 ECO	5. Wrap Stand	WRAP STAND	705 x 775 x 120		
CH FC14 ECO	5. Wrap Stand	WRAP STAND	1.200 x 775 x 120		
CHVIHD2	6. Hot Dog grill girevoli	HOT DOG	525 x 485 x 190	1,1	230/50/1
CH450	7. Clam Grids	CLAM GRIDS	455 x 975 x 1.070 chiusa / 1.775 aperta	9	400/50/3
CHVIVBT	8. Bun Toaster	BUN TOSTER	390 x 360 x 820	2,5	230/50/1



- **Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente.**
- **Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento:** la fiamma verticale sviluppata riscalda uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi.
- **Bruciatori (da 1 a 12) a scelta fra:**
 - bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14 - S KW 21) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia.
- **Bruciatore radiante infrarossi premiscelato** (B KW 23 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile KW 23 - KW 18.
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- **Piano di cottura in acciaio inox spessore 2,5 mm rinforzato:** liscio nella versione standard, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a muro, è composto da una fila di getti d'acqua anteriore o posteriore e da un canale



CUCINA CINESE

7
fuochi

8
fuochi



CC/08F 200x120

Alcune soluzioni

CC/07F 200x100



LE SOLUZIONI DISPONIBILI VENGONO REALIZZATE SU MISURA ED IN RAGIONE ALLE SINGOLE ESIGENZE DEL CLIENTE ESSENDO PRESENTI MOLTE VARIABILI [VEDI DIMENSIONI BRUCIATORI E OPTIONAL]

Codice		Descrizione	Disposizione fuochi	Modello	L x P x H mm	Alimentazione
<u>CSCC/04(200-70-85)</u>		Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	CC/04	2.000 x 700 x 850	GAS
<u>CSCC/04(240-70-85)</u>		Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	CC/04	2.400 x 700 x 850	GAS
<u>CSCC/04(90-100-85)</u>		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	900 x 1.000 x 850	GAS
<u>CSCC/04(100-100-85)</u>		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	1.000 x 1.000 x 850	GAS
<u>CSCC/04(100-110-85)</u>		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	1.000 x 1.100 x 850	GAS
<u>CSCC/06(300-70-85)</u>		Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	CC/06	3.000 x 700 x 850	GAS
<u>CSCC/06(320-70-85)</u>		Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	CC/06	3.200 x 700 x 850	GAS
<u>CSCC/06(150-90-85)</u>		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 900 x 850	GAS
<u>CSCC/06(150-100-85)</u>		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 1.000 x 850	GAS
<u>CSCC/06(150-110-85)</u>		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 1.100 x 850	GAS

Cucina cinese/Cucina Eurasia

di recupero con scarico; nelle cucine da centro sala, il sistema di lavaggio automatico è composto da due file di getti d'acqua opposti, e da un canale di recupero centrale.

- **Versioni da muro o da centro sala:** modelli top da banco, su base aperta, chiusi con portine o scorrevoli, con 1 o 2 forni (non passanti).
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori.
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo, orologio contaminuti e termometro da 0 a 280°C.
- Forno elettrico a convezione ventilato.
- Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- Piedini regolabili inox AISI 304 18/10.



Tutte le possibili personalizzazioni



CC/04 100x100



Rubinetto applicato sull'alzatina



Applicazione vasca sul piano



Canale recupero acqua frontale



Scarico con cesto
in rete estraibile per residui



Fila di getti d'acqua per sistema
di lavaggio del piano



Padella raccogli-gocce estraibile
sotto i bruciatori

Bruciatori e optional

Descrizione	Potenza kW	Dimens. mm
C - bruciatore cinese atmosferico	9,5	Ø 175
T - bruciatore cinese atmosferico	14	Ø 175
S - bruciatore cinese atmosferico	21	Ø 220
B - bruciatore radiante infrarossi premiscelato [fiamma regolabile da 23 a 18 kW]	23	Ø 150
P - bruciatore atmosferico tradizionale	3,0	Ø 82
M - bruciatore atmosferico tradizionale	4,5	Ø 110
G - bruciatore atmosferico tradizionale	7,5	Ø 130
Griglia per P - M - G		360 x 300
Supporto per Wok per C - T - S - B		Ø 300/380
Supporto per padelle/pentole per C - T - S		Ø 380



BRUCIATORI C - T - S



BRUCIATORE B



BRUCIATORI P - M - G



Griglia



Supporto per Wok



Supporto per padelle

❖ Piastra per cottura giapponese TEPPANYAKI



› Ambientazione ed estetica dei prodotti puramente indicativa.

*In giapponese **TEPPAN** significa piastra di ferro o foglio di lamiera, e **YAKI** cibo saltato o cottura di cibi saltati.*

La piastra **TEPPANYAKI** è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi. Le **TEPPANYAKI** vengono costruite esclusivamente su misura: in tal modo il cliente può decidere la dimensione della piastra, la quantità (da 1 a 5) dei bruciatori gas (potenza KW 5,8 cadauno) o delle zone cottura elettriche (potenza KW 5,4 cadauno). La piastra al cromo ha un particolare comportamento termico: cucina solo quando il cibo è a contatto del piano di cottura. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico evitando inutili e fastidiose dispersioni di calore. Inoltre la piastra cromata risulta particolarmente facile da pulire.



17,4
kW



TEP3/120G

- Costruzione esclusivamente su misura.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Piastra di cottura in acciaio FE510 S355JR al cromo duro lucido spessore 15 mm.
- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassetto raccolta residui di cottura.
- Modelli a gas con bruciatori ad alto rendimento potenza KW 5,8 cadauno, termostato di sicurezza, termocoppia, accensione piezo, camino scarico fumi posteriore.
- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox, potenza KW 1,8 x 3 = KW 5,4 cadauno.
- 3Nac400V, e termostato per regolazione della temperatura.
- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

Temperatura massima 270°C

TEPPANYAKI A GAS

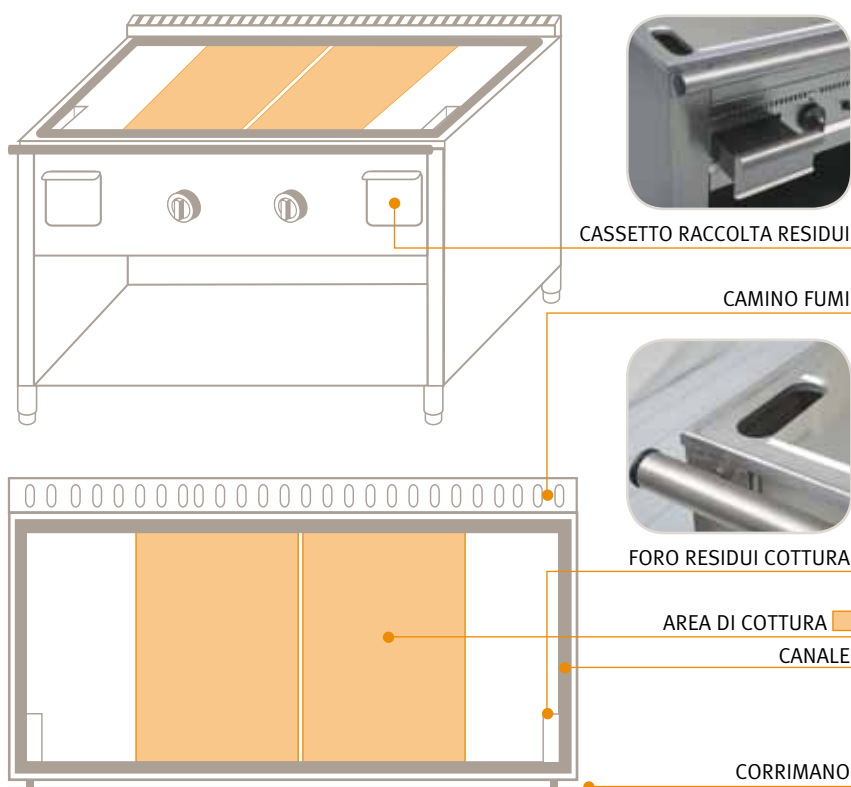
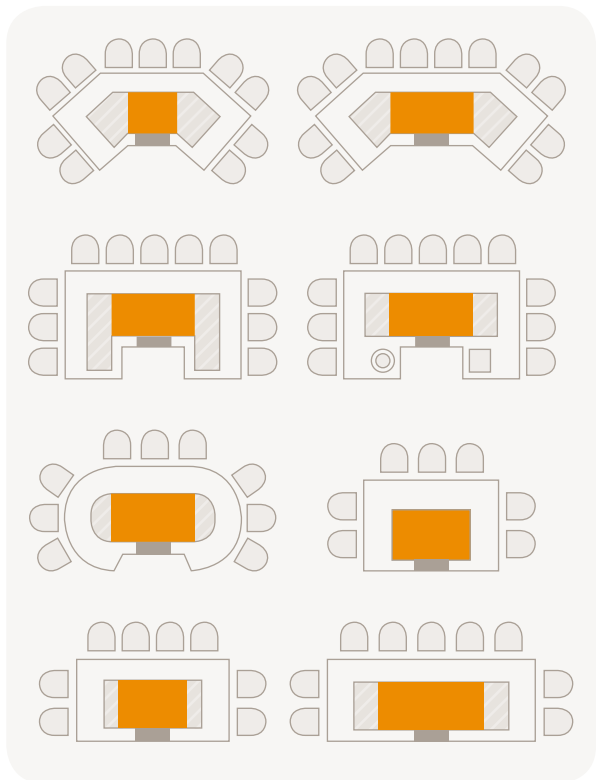
Codice		Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza gas kW	Cassetto	Alimentazione V/Hz/fase
CSTEP3B/120G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/120G	1.200 x 720 x 390	17,4	1	400/50/3
CSTEP3B/140G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/140G	1.400 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3B/160G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/160G	1.600 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/120G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/120G	1.200 x 720 x 850	17,4	1	400/50/3
CSTEP3/140G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/140G	1.400 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/160G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/160G	1.600 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3

→ Piastra per cottura giapponese TEPPANYAKI



› Ambientazione ed estetica dei prodotti puramente indicativa.

POSSIBILI COMPOSIZIONI CON TEPPANYAKI



TEPPANYAKI ELETTRICO

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza el. kW	Cassetto	Alimentazione V/Hz/fase
CSTEP3B/120E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3B/120E	1.200 x 700 x 330	16,2	1	400/50/3
CSTEP3B/140E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3B/140E	1.400 x 700 x 330	16,2	2	400/50/3
CSTEP3B/160E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3B/160E	1.600 x 700 x 330	16,2	2	400/50/3
CSTEP3/120E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3/120E	1.200 x 700 x 850	16,2	1	400/50/3
CSTEP3/140E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3/140E	1.400 x 700 x 850	16,2	2	400/50/3
CSTEP3/160E	Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	TEP3/160E	1.600 x 700 x 850	16,2	2	400/50/3

Sono disponibili altre misure da 100 a 200 cm di larghezza

Gyros

Gyros a gas ed elettrici costruiti completamente in acciaio inox.

- Bruciatori indipendenti.
- Rete di protezione dei bruciatori asportabile.
- Bacinella asportabile.
- Predisposizione di fissaggio a piano lavoro.
- Possibilità di regolare la distanza dell'asta dai bruciatori.
- Linee arrotondate per una facile pulizia.
- **A richiesta: cappa con filtri, alette paravento [chiusura in vetro curvo].**



IR9/60



asta 53 cm

IR 500 CON MOTORE INFERIORE

OPTIONAL: VETRO CURVO

E CAPPA CON FILTRI

Coltello elettrico ad impugnatura orizzontale



Codice	Descrizione	Modello	H utile di cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza install. elettr. kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100295	Gyros a gas 2 bruciatori	2B/30	500	500 x 502 x 975	29	6,8	0,025	230/50/1
CB14100296	Gyros a gas 3 bruciatori	3B/50	550	600 x 702 x 1.020	36	10,2	0,025	230/50/1
CB14100297	Gyros a gas 4 bruciatori	4B/100	700	600 x 702 x 1.190	41	13,6	0,025	230/50/1
CB14100422	Gyros elettrico 6 resistenze	IR6/40	510	502 x 710 x 880	29		6	230/50/3
CB14100423	Gyros elettrico 9 resistenze	IR9/60	740	502 x 710 x 1.135	34		9	230/50/3
CB14100501	Gyros elettrico 4 resistenze	IR 400	410	400 x 450 x 650			3,0	230/50/1
CB14100525	Gyros elettrico 4 resistenze	IR 500	530	400 x 450 x 800			3,3	230/50/1
CB14100537	Coltello elettrico ad impugnatura orizzontale adatto a tutti i mod. di Gyros						0,07	230/50/1
CB14080127	Chiusura vetro curvo							