

nocera[®]

Cottura



2.1 Griglie		Principi del riscaldamento	138	Fry top a gas in acciaio inox	170
Griglie di cottura elettriche da banco	126	Perché è sicuro usare le microonde?	138	2.16 Piani di mantenimento caldo	
Griglie di cottura a gas da banco	126	Ricette dello Chef Luigi Pero	139	Piani di mantenimento caldo	171
Griglie a pietra lavica	127	2.9 Forni ultrarapidi		2.17 Guida alla cottura ad induzione	
Griglia elettrica a riscaldamento indiretto a fluido diatermico	128	Forni ultrarapidi	142	Cottura ad induzione	172
Piastra a fluido diatermico cuoci piadina	128	2.10 Forni elettrici a convezione		I vantaggi dell'induzione	172
2.2 Friggitrici		Forni a convezione	143	2.18 Piani di cottura ad induzione	
Friggitrici elettriche da banco	129	Lievitatori per pasticceria/panetteria	145	Piano di cottura ad induzione per utilizzi limitati	172
Friggitrici a gas da banco	132	2.11 Forni per panetteria e pasticceria		Piani di cottura ad induzione	173
2.3 Guida agli oli per la frittura		Forni rotativi per panetteria e pasticceria	148	2.19 Gyros	
Introduzione: che cosa s'intende per frittura?	130	Forni rotativi elettrici per panetteria e pasticceria	149	Gyros	174
La trasformazione degli oli e dei grassi durante la frittura	130	Forni elettrici modulari per pasticceria	150	2.20 Cuoci wurstel/hot dog	
La scelta dell'olio	130	2.12 Forni per pizza		Cuoci wurstel/hot dog	176
Il punto di fumo di alcuni oli alimentari	130	Forni elettrici per pizza serie "MF"	151	2.21 Crepiere	
Il punto di fumo	131	Forni pizza linea "Pizzy"	152	Macchine per crêpes in continuo	177
Modalità di controllo dei cibi fritti, saggio di rancidità e tempo di utilizzo degli oli e dei grassi	131	Forni elettrici per pizza linea "MILLENIUM"	154	Crepiere	177
Modalità di preparazione degli alimenti fritti	131	Forni elettrici per pizza linea "ZENIT"	156	2.22 Piastre	
2.4 Cuocipasta		Forni a gas per pizza linea "FGI"	158	Piastre in ghisa	178
Cuocipasta	133	Forni a gas per pizza linea "SG MODULAR"	158	Piastre in acciaio satinato	178
2.5 Banchi pentolini		Forni per pizzeria a tunnel ventilati	159	Piastre in vetroceramica	179
Banchi pentolini fissi	134	Forni a legna per pizza linea "Vesuvio"	160	2.23 Tostiere	
Banchi pentolini basculanti	135	Abbattitori di fuliggine	161	Tostiere	179
2.6 Cuocicrema		2.13 Girarrosti		Salamandra	180
Cuocicrema a gas	136	Girarrosti elettrici e a gas	162	2.14 Piani cottura	
2.7 Forni a microonde		Girarrosti ad aste singole sovrapposte	163	Piani cottura in vetroceramica	167
Forni a microonde	137	Girarrosti planetari	164	2.15 Fry top	
2.8 Guida ai forni a microonde		Girarrosti ventilati elettrici	165	Fry top elettrici in vetroceramica	168
Storia dei forni a microonde	138	2.14 Piani cottura		Fry top elettrici in acciaio inox	170
Proprietà delle microonde	138				

Cottura

125 > 180



2.1 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 alloggiato le resistenze, garantendo l'igiene l'ottima qualità

del cibo grigliato. Il GRILLVAPOR non rinsecchisce 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.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
ASG3510E	Da banco - 1 zona cottura (dim. 250 x 350)	GRILLVAPOR G3510E	280 x 500 x 110	8,5	3	230/50/1
ASGV455EL	Da banco - 1 zona cottura (dim. 390 x 380)	GRILLVAPOR GV455EL	420 x 550 x 315	24	3,8	400/50/3
ASGV455EL/M	Da banco - 1 zona cottura (dim. 390 x 380)	GRILLVAPOR GV455EL	420 x 550 x 315	24	3,8	230/50/1
ASGV855EL	Da banco - 2 zone cottura (dim. 390 x 380)	GRILLVAPOR GV855EL	800 x 550 x 315	44	7,6	400/50/3

Griglie di cottura a gas da banco

Il Grillvapor cuoce per irraggiamento di calore, in pratica dei bruciatori funzionanti a gas, arroventano dei cupolini in acciaio inox facendoli diventare incandescenti. Questi cupolini che si trovano ad un centimetro sotto il grigliato su cui appoggia il cibo, trasmettono per irraggiamento il calore, favorendo un'ottima cottura uniforme, senza influenzare negativamente il sapore ed il colore del cibo. Il Grillvapor non rinsecchisce il prodotto. Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente

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. Grillvapor 1035 è un'apparecchiatura dotata di notevole versatilità, che può essere impiegata per la cottura di spiedini di carne, o di pesce, per grigliare una grande varietà di cibi, per riscaldare pane e piadina.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
ASGV 1035/S	Da banco con rubin. gas a sinistra - 1 zona cottura (dim. 810 x 250)	GRILLVAPOR GV 1035/S	1.000 x 350 x 300	22	8
ASGV1035/D	Da banco con rubin. gas a destra - 1 zona cottura (dim. 810 x 250)	GRILLVAPOR GV 1035/D	1.000 x 350 x 300	22	8
ASGV 455	Da banco - 1 zona cottura (dim. 390 x 410)	GRILLVAPOR GV 455	420 x 550 x 315	24	6,9
ASGV 855	Da banco - 2 zone cottura (dim. 390 x 410)	GRILLVAPOR GV 855	800 x 550 x 315	44	13,8
ASGV 407	Da banco - 1 zona cottura (dim. 390 x 470)	*GRILLVAPOR GV 407	420 x 700 x 440	42	10,5
ASGV 807	Da banco - 2 zone cottura (dim. 390 x 470)	*GRILLVAPOR GV 807	800 x 700 x 440	71	21
ASGV 1207	Da banco - 3 zone cottura (dim. 390 x 470)	*GRILLVAPOR GV 1207	1.200 x 700 x 440	101	31,5
ASGV 409	Da banco - 1 zona cottura (dim. 390 x 670)	*GRILLVAPOR GV 409	420 x 900 x 440	48	13
ASGV 809	Da banco - 2 zone cottura (dim. 390 x 670)	*GRILLVAPOR GV 809	800 x 900 x 440	84	26
ASGV 1209	Da banco - 3 zone cottura (dim. 390 x 670)	*GRILLVAPOR GV 1209	1.200 x 900 x 440	118	39

* DISPONIBILI IN VERSIONE SU MOBILE

Griglie a pietra lavica

2.1

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



Grigliato carne (canaletta)

Grigliato pesce (tondino)

Grigliato misto carne/pesce



I-80/P

I-80 MOB/P

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

Attrezzature utilizzabili per la cottura di carne, pesce, etc. Il suo impiego nei ristoranti, nelle mense e nei bar ha evidenziato notevoli pregi, quali la pulizia, la velocità di cottura, la praticità d'uso e il risparmio dei consumi. Il funzionamento consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. La

griglia di cottura in ghisa è bifacciale, in quanto da una parte può essere utilizzata per la cottura della carne e dall'altra per la cottura del pesce ed inclinabile in modo da facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere. L'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può funzionare con gas G.P.L. o Metano.



GL70

GL40

Codice	Descrizione	Modello	Accensione	Bruciatori	Griglie di cottura	L x P x H mm	Peso kg	Potenza instal. gas kW
<u>FMGRIGL40</u>	Griglia a pietra lavica	<u>GL40</u>	manuale	1 a gas	1 da 490 x 310 (tondini)	<u>545 x 390 x 363</u>	<u>26</u>	<u>9</u>
<u>FMGRIGL70</u>	Griglia a pietra lavica	<u>GL70</u>	2 Piezoelettrici	2 a gas	2 da 325 x 480 (tondini)	<u>685 x 570 x 310</u>	<u>53</u>	<u>18</u>
<u>FMLAVAB50</u>	1 confez. pietra lavica							

Griglie

127

Cottura

2

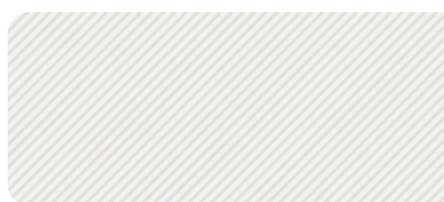
Griglia elettrica a riscaldamento indiretto a fluido diatermico

QUALITÀ DI COTTURA E RISPARMIO ENERGETICO

- Struttura, rivestimenti e componentistica meccanica in acciaio inox.
- Doppio controllo termostatico della temperatura (funzionamento e sicurezza) con regolazione da 60° a 270° C.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Il riscaldamento indiretto garantisce temperature uniformi sull'intera superficie di cottura ed un controllo preciso (si possono impostare temperature specifiche di grado in grado da 60° a 270°) evitando bruciature accidentali.
- Il metodo di cottura indiretto a fluido diatermico riduce la potenza installata rispetto ai normali grill a parità di rendimento di temperatura sulla superficie di cottura.
- Migliora la qualità del lavoro grazie ai bassi livelli di irraggiamento termico.



PIASTRA RIGATA E PIASTRA LISCIA



492200ER



479000EL

Codice	Descrizione	Modello	Potenza kW	Alimentazione V/Hz	L x P x H mm	Peso kg
TK492200ER	Piastra rigata da banco	492200ER	3,6	230/50	400 x 900 x 220	31
TK492200EL	Piastra liscia da banco	492200EL	3,6	230/50	400 x 900 x 220	31
TK472200ER	Piastra rigata da banco	472200ER	2,7	230/50	400 x 700 x 220	24
TK472200EL	Piastra liscia da banco	472200EL	2,7	230/50	400 x 700 x 220	24
TK462200ER	Piastra rigata da banco	462200ER	2,7	230/50	400 x 600 x 220	22
TK462200EL	Piastra liscia da banco	462200EL	2,7	230/50	400 x 600 x 220	22
TK499000ER	Piastra rigata con cavalletto	499000ER	3,6	230/50	400 x 900 x 900	40
TK499000EL	Piastra liscia con cavalletto	499000EL	3,6	230/50	400 x 900 x 900	40
TK479000ER	Piastra rigata con cavalletto	479000ER	2,7	230/50	400 x 700 x 900	31
TK479000EL	Piastra liscia con cavalletto	479000EL	2,7	230/50	400 x 700 x 900	31
TK469000ER	Piastra rigata con cavalletto	469000ER	2,7	230/50	400 x 600 x 900	29
TK469000EL	Piastra liscia con cavalletto	469000EL	2,7	230/50	400 x 600 x 900	29

Piastra a fluido diatermico cuoci piadina



- Uniformità di cottura.
- Struttura e piastra in acciaio inox.
- Termostato di controllo temperatura da 60 a 270°C.
- **RISPARMIO ENERGETICO.**
- Capacità di cottura:
4 piadine ø 250 mm contemporaneamente.



Codice	Descrizione	Modello	Potenza kW	Alimentazione V/Hz	L x P x H mm	Peso kg
TK567022EP	Piastra elettrica cuoci piadina	567022EP	4,8	400/50/3	560 x 700 x 460	36

Friggitrici elettriche da banco

2.2

FRI4 > Friggitrice vasca singola capacità 4 litri. Spia accensione alimentazione.

FRI2x4 > Friggitrice vasca doppia capacità 4+4 litri. Spia accensione alimentazione.

FRI8 > Friggitrice vasca singola capacità 8 litri. Olio con rubinetto. Spia accensione alimentazione.

FRI2x8 > Friggitrice vasca doppia capacità 8+8 litri. Olio con rubinetto. Spia accensione alimentazione.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
KR-SFRI4	Friggitrice vasca singola	FRI4	4	205 x 400 x 290	3,8	2,2	220-240/50/1
KR-SFRI2x4	Friggitrice vasca doppia	FRI2x4	4+4	380 x 400 x 290	7	2,2 + 2,2	220-240/50/1
KR-SFRI8	Friggitrice vasca singola	FRI8	8	290 x 410 x 320	6	3,5	220-240/50/1
KR-SFRI2x8	Friggitrice vasca singola	FRI2x8	8+8	560 x 410 x 320	11,5	3,5 + 3,5	220-240/50/1

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



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentaz. V/Hz/fase
BS19150000	Friggitrice elettrica da banco - vasca inox singola	ELT 12B-E	310 x 530 x 310	9	13	6	400/50/3
BS19180000	Friggitrice elettrica da banco - vasca inox doppia	ELT 12+12BE	615 x 530 x 310	9 x 2	25	12	400/50/3
BS19340000	Friggitrice elettrica da banco - vasca inox singola	ELT 18B-E	365 x 530 x 310	13	16	9	400/50/3
BS19360000	Friggitrice elettrica da banco - vasca inox doppia	ELT 18+18B-E	750 x 530 x 310	13 x 2	29	18	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

Friggitrici

129

Cottura

2

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

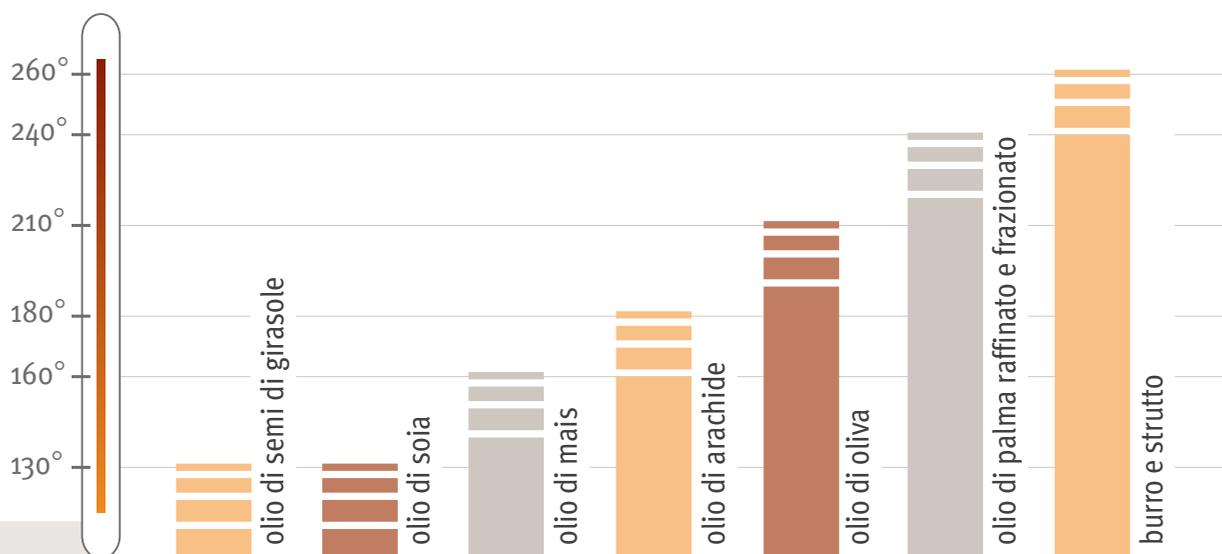
Ciascun tipo di olio si caratterizza per un punto di fumo specifico:

- **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 palma 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 organoleptico.

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.

2.2 Friggitrici a gas da banco



- Fiamma pilota.
- Accensione piezoelettrica.



GL 30B

PER PASTICCERIA



6 GL 18B



GL 10+10B



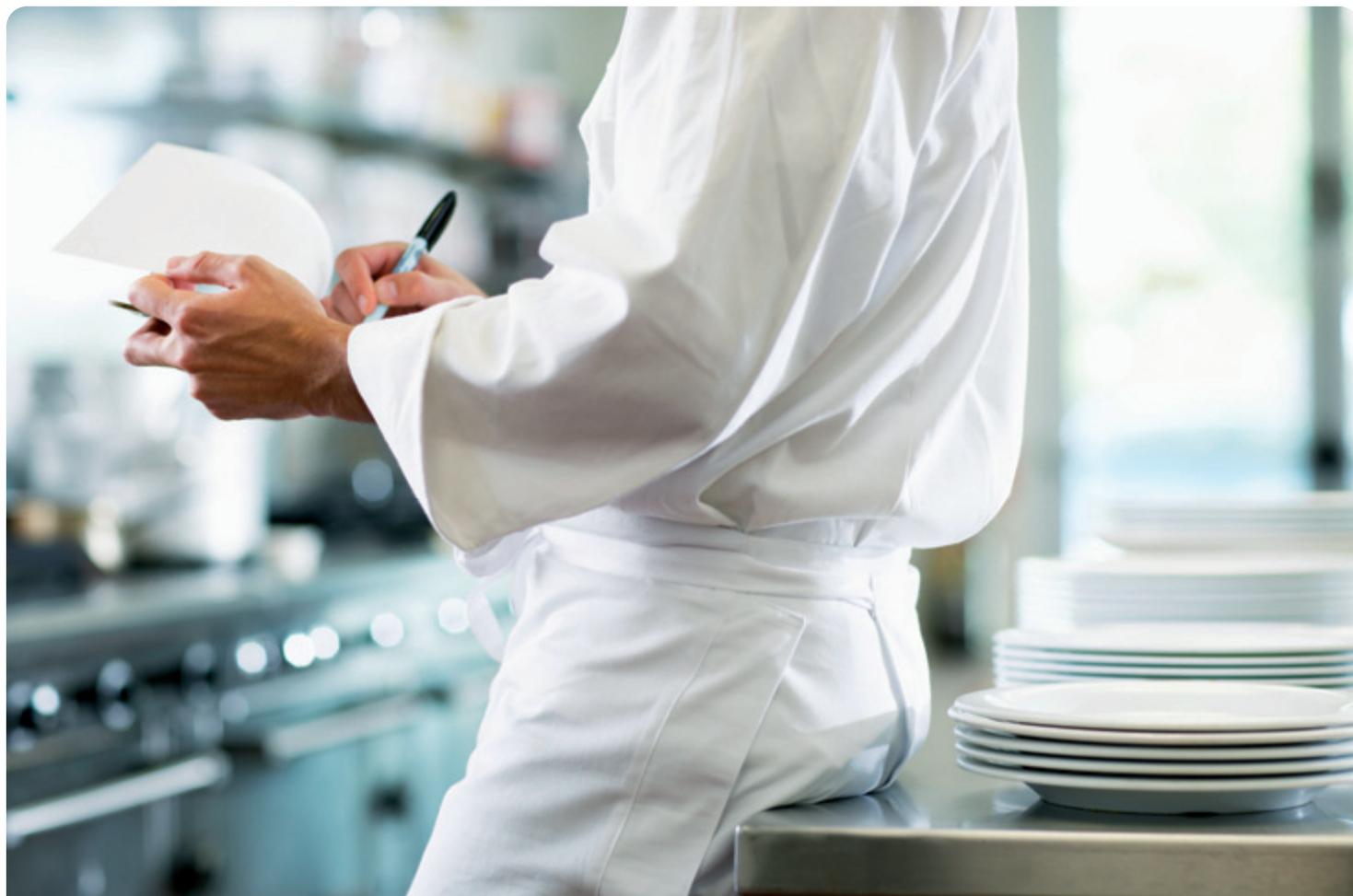
GL 10B



GL 8+8B

GL 8B

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenza install. gas kW
BS17260000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL 8B	300 x 600 x 290	8	27	6,6
BS17270000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	GL 8+8B	600 x 600 x 290	8+8	46	13,2
BS17335000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL 10B	400 x 700 x 290	10	31	6,9
BS17355000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	GL 10+10B	800 x 700 x 290	10+10	56	13,8
BS21441000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	GL 18B	600 x 600 x 290	18	57	16,0
BS17500000	Friggitrice a gas da banco - PASTICCERIA	GL 30B	800 x 700 x 290	25	56	20



Tutti i modelli sono costruiti in acciaio inox AISI 304 Scotch Brite e dispongono di griglia di fondo con funzione di appoggio e sostegno dei cestelli e protezione delle resistenze.

CPE66

133

DOTAZIONE CESTELLI

CPG66 > 4 cestelli da 100 x 250 x 100 h mm

CPE63 > 4 cestelli da 100 x 140 x 135 h mm

CPE66 > 8 cestelli da 100 x 140 x 135 h mm



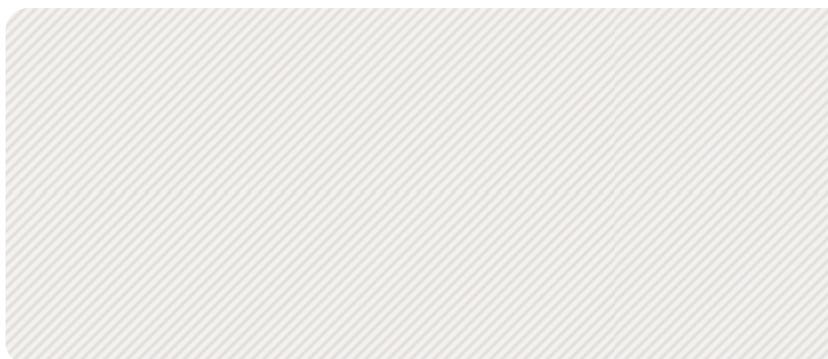
Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
DSCPG66	Cuocipasta a gas	CPG66	20	600 x 600 x 290	42	12,2	GAS
DSCPE63	Cuocipasta elettrico	CPE63	10	300 x 600 x 290	17	2,83	230/50/1
DSCPE66	Cuocipasta elettrico	CPE66	20	600 x 600 x 290	27	6	400/50/3



- 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.
- A richiesta è fornibile il cesto colapasta.
- Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari nei piccoli laboratori artigianali.



BPFC



Codice	Descrizione	Modello	Tipo di funzion.	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
ICP454 31970	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 25	a vapore	25	700 x 700 x 850	25	70			
ICP454 31980	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 35	a vapore	35	700 x 700 x 850	25	75			
ICP454 31990	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC V 50	a vapore	50	700 x 700 x 850	25	80			
ICP456 32020	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 25	elettrico	25	700 x 700 x 850		80	6		400/50/3
ICP456 32030	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 35	elettrico	35	700 x 700 x 850		85	6		400/50/3
ICP456 32040	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IE 50	elettrico	50	700 x 700 x 850		90	6		400/50/3
ICP450 32070	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 25	gas diretto	25	700 x 700 x 850	72	14	0,3		220/50/2
ICP450 32080	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 35	gas diretto	35	700 x 700 x 850	76	14	0,3		220/50/2
ICP450 32090	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC GD 50	gas diretto	50	700 x 700 x 850	81	14	0,3		220/50/2
ICP452 32120	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 25	gas indiretto	25	700 x 700 x 850	84	14	0,3		220/50/2
ICP452 32130	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 35	gas indiretto	35	700 x 700 x 850	89	14	0,3		220/50/2
ICP452 32140	Banco pentolino fisso con cerniera	BPFC IG 50	gas indiretto	50	700 x 700 x 850	94	14	0,3		220/50/2

Banchi pentolini basculanti

- Pentola con capacità da 25 a 50 litri.
- È indicata per la cottura di cibi solidi, il cui travaso è facilitato dal basculamento del recipiente.
- A richiesta è fornito con rubinettoni di scarico da 1 1/2" per eventuale scolatura di liquidi di cottura.
- Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari nei piccoli laboratori artigianali.



BPBV 35

Codice	Descrizione	Modello	Tipo di funzion.	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
ICP464 32170	Banco pentolino fisso basculante	BPB V 25	a vapore	25	800 x 900 x 850	25	120		1	400/50/3
ICP464 32180	Banco pentolino fisso basculante	BPB V 35	a vapore	35	800 x 900 x 850	25	130		1	400/50/3
ICP464 32190	Banco pentolino fisso basculante	BPB V 50	a vapore	50	800 x 900 x 850	25	140		1	400/50/3
ICP468 32220	Banco pentolino fisso basculante	BPB IE 25	elett. indir.	25	800 x 900 x 850		135		7	400/50/3
ICP468 32230	Banco pentolino fisso basculante	BPB IE 35	elett. indir.	35	800 x 900 x 850		145		7	400/50/3
ICP468 32240	Banco pentolino fisso basculante	BPB IE 50	elett. indir.	50	800 x 900 x 850		150		7	400/50/3
ICP460 32260	Banco pentolino fisso basculante	BPB GD 25	gas diretto	25	800 x 900 x 850		125	14	1,5	400/50/3
ICP460 32270	Banco pentolino fisso basculante	BPB GD 35	gas diretto	35	800 x 900 x 850		135	14	1,5	400/50/3
ICP460 32280	Banco pentolino fisso basculante	BPB GD 50	gas diretto	50	800 x 900 x 850		145	14	1,5	400/50/3
ICP462 32300	Banco pentolino fisso basculante	BPB IG 25	gas indiretto	25	800 x 900 x 850		135	14	1,5	400/50/3
ICP462 32310	Banco pentolino fisso basculante	BPB IG 35	gas indiretto	35	800 x 900 x 850		145	14	1,5	400/50/3
ICP462 32320	Banco pentolino fisso basculante	BPB IG 50	gas indiretto	50	800 x 900 x 850		150	14	1,5	400/50/3

2.6 ❖ Cuocicrema a gas



- Vasca estraibile basculante.
- Pala in acciaio inox con raschiatori.
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati.
- Doppia vasca inox con olio termico.
- Normative CE.
- Contaminuti con suoneria.



CC 50/2

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza instal. elettr. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<u>SMCC300002</u>	<u>Cuocicrema 2 velocità - vasca 30 l - bruciatore a gas</u>	<u>CC30/2</u>	<u>770 x 550 x 1.340</u>	<u>60</u>	<u>0,55</u>	<u>380/50/3</u>
<u>SMCC500001</u>	<u>Cuocicrema 1 velocità - vasca 50 l - bruciatore a gas</u>	<u>CC50/1</u>	<u>770 x 600 x 1.340</u>	<u>70</u>	<u>0,35</u>	<u>380/50/3</u>
<u>SMCC500002</u>	<u>Cuocicrema 2 velocità - vasca 50 l - bruciatore a gas</u>	<u>CC50/2</u>	<u>770 x 600 x 1.340</u>	<u>70</u>	<u>0,55</u>	<u>380/50/3</u>

THERMOCREAM 30 E 60 > Pastorizzatore-cuocicrema con cicli di produzione automatici programmabili per essere personalizzati secondo una ricetta specifica. Possibilità di agitazione lenta, veloce od intermittente. Temperature variabili da +1° C a 100° C. Memorizza automaticamente l'ultimo ciclo eseguito. I trattamenti termici di riscaldamento e raffreddamento avvengono indirettamente tramite circolazione di glicole e permettono l'utilizzazione completa o parziale, 1/3, 2/3 o 3/3 dell'apparecchio. Non solo permette la produzione di tutte le creme classiche e 100 altre specialità di pasticceria, ma può essere anche utilizzato per pastorizzare le diverse miscele da gelato, per la cottura della crema di riso o per la tempera del cioccolato. Nella ristorazione collettiva, raffredda rapidamente, per una migliore conservazione, le diverse preparazioni di gastronomia.



Codice	Descrizione	Modello	Capacità produttiva max litri/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<u>CR630THEC30A38535</u>	<u>Cuocicrema raffreddamento ad aria</u>	<u>THERMOCREAM 30A</u>	<u>30</u>	<u>490 x 600 x 1.100</u>	<u>185</u>	<u>4,4</u>	<u>400/50/3</u>
<u>CR630THEC30W38535</u>	<u>Cuocicrema raffreddamento ad acqua</u>	<u>THERMOCREAM 30W</u>	<u>30</u>	<u>490 x 600 x 1.100</u>	<u>160</u>	<u>4,2</u>	<u>400/50/3</u>
<u>CR630THEC60W38535</u>	<u>Cuocicrema raffreddamento ad acqua</u>	<u>THERMOCREAM 60W</u>	<u>60</u>	<u>580 x 700 x 1.150</u>	<u>180</u>	<u>8,5</u>	<u>400/50/3</u>



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.

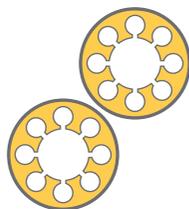
Tutti i modelli sono dotati di doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera e sono disponibili in due versioni: manuale a manopola rotante e digitale programmabile.



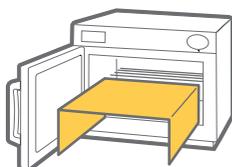
CM1919 MANUALE



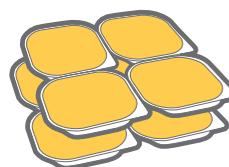
CM1929 DIGITALE PROGRAMMABILE



Doppio magnetron per la diffusione ottimizzata delle microonde nella camera



Doppia capacità di carico con ripiano aggiuntivo su richiesta



Spazio fino a 8 monoporzioni con ripiano aggiuntivo

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Aliment. V/Hz/Fase	Dimensioni interne mm	Dimensioni esterne mm
■ KR-SCM1919	Forno microonde comandi manuali	CM1919	1.850	3.200	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368
■ KR-SCM1619		CM1619	1.600	3.000	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368
■ KR-SCM1319		CM1319	1.300	2.600	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368
■ KR-SCM1929	Forno microonde 30 programmi digitale	CM1929	1.850	3.200	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368
■ KR-SCM1629		CM1629	1.600	3.000	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368
■ KR-SCM1329		CM1329	1.300	2.600	230/50/1	370 x 370 x h 190	464 x 557 x h 368

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!

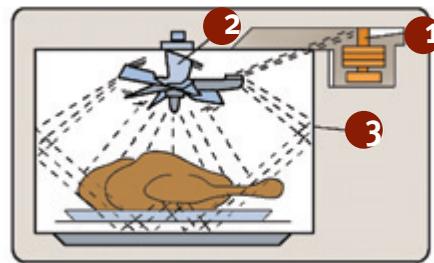
3.0 Principi del riscaldamento

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

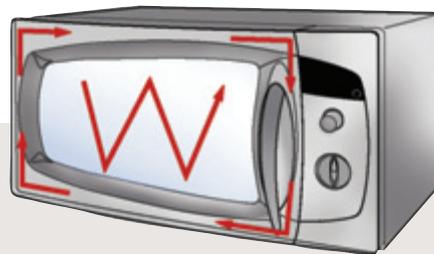
- 1 Magnetron**
Genera le microonde
- 2 Ventola distributrice**
Distribuisce le microonde sui cibi in maniera uniforme. In sostituzione può essere adottato il piatto girevole.
- 3 Doccia elettromagnetica**



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 sistemati 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 rigrate. 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.



2.7 Forni a microonde

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.

Può essere utilizzato in snack bar, tavole calde, fast food, ecc.

- Struttura interna ed esterna in acciaio inox.
- 5 livelli di potenza selezionabili.



CM1069 DIGITALE



CM1059 MANUALE

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Capacità camere litri	Dimensioni interne mm	Dimensioni esterne mm
■ KR-SCM1059	Forno microonde manuale	CM1059	1.100	1.550	230/50/1	26	336 x 349 x h 225	517 x 412 x h 297
■ KR-SCM1069	Forno microonde digitale programmabile	CM1069	1.100	1.550	230/50/1	26	336 x 349 x h 225	517 x 412 x h 297

→ Forni a microonde

2.7

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 ▶ Avvio a pulsante e spegnimento automatico dopo 60 sec.



B610 SELF

SELF



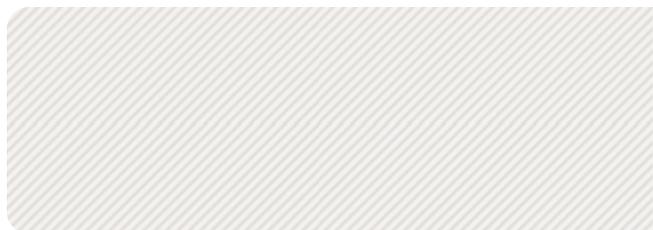
B620

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Variatore di potenza	Capacità camera litri	Dimensioni interne mm	Dimensioni esterne mm
KRB610SELF	Forno microonde manuale	B610SELF	900	1.400	230/50/1	1	23	350 x 330 x h 215	508 x 420 x h 305
KR-SB620	Forno microonde manuale	B620	900	1.400	230/50/1	6	23	350 x 330 x h 215	508 x 420 x h 305

Forno a microonde con camera 1/1 Gastronorm

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

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



PA-NE1840

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni interne mm	Capacità litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza instal. elettr. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
FMPA-NE1840	Forno a microonde professionale 1800W GN1/1	PA-NE1840	535 x 330 x 250 h (GN1/1)	44	650 x 526 x 471	54	2,22	230/50/1
FMPA-NE3240	Forno a microonde professionale 3200W GN1/1	PA-NE3240	535 x 330 x 250 h (GN1/1)	44	650 x 526 x 471	65	4,96	400/50/3

MICROONDE + CONVEZIONE + GRILL

12 volte più rapido di qualsiasi altra forma di cottura tradizionale



	CHATEAUBRIAND	FILETTO SALMONE	BAGUETTE	PIZZA	PATATE ARROSTO
TURBOCHEF	8 min.	1 min. / 30 sec.	30 sec.	1 min. / 15 sec.	1 min. / 45 sec.
FORNO TRADIZIONALE	35 min.	9 min.	5 min.	10 min.	20 min.
RISULTATO	77% più veloce	83% più veloce	90% più veloce	88% più veloce	91% più veloce

**I5 > Camera Gastronorm. Possibilità di utilizzo delle microonde con teglie inox.**

Controllo indipendente cottura superiore e inferiore: la possibilità di regolare il tipo di cottura superiore e inferiore garantisce risultati di finitura dei prodotti specifici. **Capacità di carico:** la cavità interna di dimensioni maggiorate permette di lavorare con le teglie standard in acciaio di dimensioni GN 1/1 o 60x40 aumentando la produzione e mantenendo gli standard di velocità TURBOCHEF. **Ventola integrata:** la ventola integrata combina aria calda e microonde permettendo un trasferimento di calore senza precedenti. **Magnetron superiore:** il magnetron posizionato nella parte superiore del forno è stato studiato per lavorare con le teglie standard in acciaio inox. **Catalizzatore:** il forno è dotato di un doppio catalizzatore che permette di eliminare i fumi prodotti durante la cottura e permette di utilizzare il forno senza l'ausilio di cappe. **Sistema Menu:** permette di archiviare e gestire oltre 200 ricette. Dotato di collegamento USB e Smart Card.

TORNADO > Rappresenta la scelta obbligata per gli operatori della ristorazione professionale che cercano velocità di esecuzione, alta qualità, tecnologia semplice da utilizzare ed hanno problemi di spazio.

Controllo indipendente cottura superiore e inferiore: la possibilità di regolare il tipo di cottura superiore e inferiore garantisce risultati di finitura dei prodotti specifici. **Ventola integrata:** la ventola integrata combina aria calda e microonde permettendo un trasferimento di calore senza precedenti. **Magnetron inferiore:** il magnetron posizionato nella parte inferiore del forno abbassa drasticamente i tempi di cottura. **Catalizzatore:** il forno è dotato di un doppio catalizzatore che permette di eliminare i fumi prodotti durante la cottura e permette di utilizzare il forno senza l'ausilio di cappe. **Sistema Menu:** permette di archiviare e gestire oltre 128 ricette. Compatibile con le Smart Card.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	LxPxH mm	LxPxH camera mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRI5	Forno camere GN	I5	62	691 x 718 x 618	610 x 406 x 254	10	400/50/3	125
KRTORNADO	Forno	TORNADO	86	660 x 635 x 584	394 x 373 x 203	10,5	400/50/3	86



Forno termoventilato inox umidificato 4 teglie 600x400 mm o GN 1/1 elettronico

- 40 programmi di cottura termoventilata con possibilità di umidificazione.
- Regolazione termostato: 50 - 280 °C.
- Regolazione timer: 5 - 99' + manuale.
- Capacità di carico: 4 teglie.
- Dimensioni: 600x400 mm o GN 1/1 (non fornite).
- Camera di cottura: in acciaio inox.
- Potenza massima assorbita: kW 8,3 - 5,5 - 3,0 (regolabile).



ALFA 141VE



K135X



TVL 141



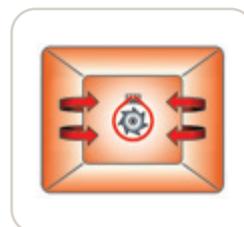
- **UMIDIFICAZIONE:** attraverso un collegamento diretto alla rete idrica, l'acqua, iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passa attraverso la resistenza trasformandosi in vapore. Nel caso di impossibilità all'allacciamento idrico, è disponibile un kit tanica esterna da 5 litri mod. 4730.



- Ventilazione interna con due ventole controrotanti in senso alternato.
- Porta fredda.



- **VENTOLA + RESISTENZA CIRCOLARE (cottura a ventilazione forzata o ventilata):** La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura un'istantanea ed uniforme ripartizione del calore.



CAPPA ASPIRANTE

- 2 motori con capacità di aspirazione 615 m³/h ciascuno.
- 2 velocità di spirazione.
- Filtri esterni: in acciaio inox asportabili e lavabili.
- 2 filtri motore (per funzione filtrante) a carboni attivi.
- Tubo di uscita vapori: ø 120 mm.



4730

SUPPORTO FORNO

- Realizzato completamente in acciaio inox.
- Piedini regolabili.
- Capienza: 16 teglie 600x400 o GN 1/1.

Codice	Descrizione	Modello	LxPxH mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
SGALFA 141VE	Forno a convezione elettronico umidificato	ALFA 141VE	900 x 670 x 510	8,3	400/50/3	51
SGK135X	Cappa aspirante per ALFA 141VE	K135X	896 x 941 x 450	0,4	230/50/1	32
SGTVL 141	Supporto forno per ALFA 141VE	TVL 141	900 x 850 x 950			21
SG4730	Kit tanica esterna	4730				1



Forno termoventilato inox umidificato 4 teglie 435x320 mm

- Regolazione termostato: 50 - 250 °C.
- Regolazione timer: 0 - 60' + manuale.
- Dotazione: 4 teglie dimensione 435x320 mm.
- Camera di cottura: smaltata.
- **UMIDIFICAZIONE:** attraverso un collegamento diretto alla rete idrica, l'acqua, iniettata sulla ventola, viene nebulizzata e passa attraverso la resistenza trasformandosi in vapore. Nel caso di impossibilità all'allacciamento idrico, è disponibile un kit tanica esterna da 5 litri mod. 4730.



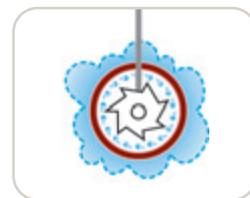
4730



ALFA 41V1

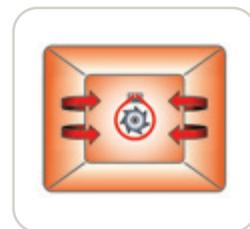
Forno termoventilato 3 teglie GN 2/3

- Regolazione termostato: 50 - 280 °C.
- Regolazione timer: 0 - 90' + manuale.
- Dotazione: 3 teglie GN 2/3.
- Camera di cottura: smaltata.
- Porta fredda con doppio vetro.



VENTOLA + RESISTENZA CIRCOLARE (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

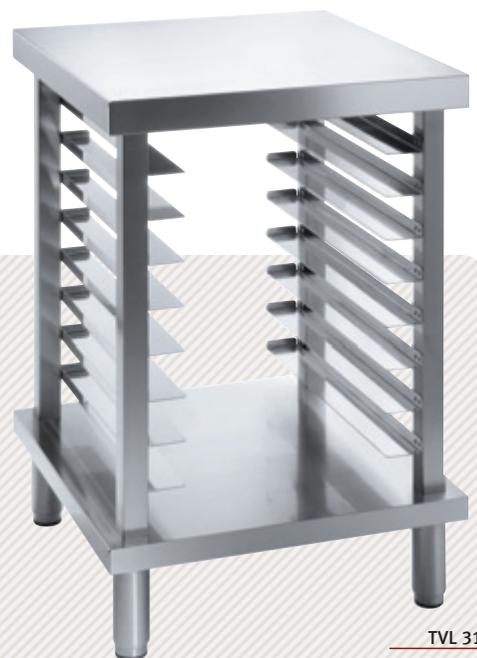
La combinazione tra la ventola e la resistenza circolare consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura un'istantanea ed uniforme ripartizione del calore.



ALFA 11-1

SUPPORTO FORNO

- Realizzato completamente in acciaio inox.
- Piedini regolabili.
- Capienza: 8 teglie.



TVL 31

Codice	Descrizione	Modello	LxPxH mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
SGALFA 41V1	Forno termoventilato umidificato	ALFA 41V1	597 x 550 x 531	2,7	230/50/1	37
SGALFA 41	Forno termoventilato	ALFA 41	597 x 550 x 531	2,7	230/50/1	33
SGALFA 11-1	Forno termoventilato	ALFA 11-1	500 x 560 x 450	2,7	230/50/1	25
SGTVL 31	Supporto forno per ALFA 41 e ALFA 11-1	TVL 31	600 x 600 x 900			24
SG4730	Kit tanica esterna	4730				1



LEV 140XV



LEV 31R

Lievitatore riscaldato umidificato inox

- 2 termostati regolabili (con o senza umidità).
- Capienza teglie: 10 da 600x400 mm non fornite.
- Struttura in acciaio inox 18/10.
- Chiusura con doppia calamita.
- Abbinabile al forno ALFA 141.

Lievitatore riscaldato umidificato

- Termostato regolabile.
- Capienza teglie: 10 non fornite.
- Temperatura massima: 80°C.
- Struttura in acciaio inox 18/10.
- Abbinabile ai forni ALFA 41 e ALFA 11-1.



Codice	Descrizione	Modello	LxPxH mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
SGLEV 140XV	Lievitatore	LEV 140XV	900 x 650 x 915	0,95	230/50/1	52
SGLEV 31R	Lievitatore	LEV 31R	597 x 545 x 895	0,95	230/50/1	29

2.10 Forni elettrici a convezione



- Struttura interna/esterna in acciaio inox.
- Porta a bandiera.
- Motori con inversione di marcia.
- Umidificazione con allacciamento idrico.
- Sonda temperatura al cuore di serie per mod. 45EXVAPOR.



SONDA MOD. 45EXVAPOR



43PSVAPOR

46PXVAPOR

45EXVAPOR



Codice	Descrizione	Modello	Dotazione	LxPxH mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
GB43PSVAPOR	Forno con comandi elettronici	43PSVAPOR	4 teglie 433 x 333	595 x 605 x 611	3.300	230/50/1
GB46PXVAPOR	Forno con comandi meccanici	46PXVAPOR	4 teglie 600 x 400	920 x 760 x 780	2 x 3.000	380-400/50/3
GB45EXVAPOR	Forno con comandi elettronici	45EXVAPOR	2 griglie/2 teglie GN 1/1	920 x 760 x 780	2 x 3.000	380-400/50/3

Forni elettrici a convezione

2.10

- Struttura interna/esterna in acciaio inox.
- Porta a ribalta.



36 PX UMI



44 PX UMI



43 DX - 43 DX UMI

Forni elettrici a convezione

Codice	Descrizione	Modello	Dotazione teglie N° da mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
■ GB-S36 PX UMI	Forno con umidific. manuale	36 PX UMI	3 da 600 x 400	860 x 780 x 550	4.000	230/50/1
■ GB36 EX VAPOR	Forno con umidific. automatica	36 EX VAPOR	3 da 600 x 400	860 x 780 x 550	4.000	230/50/1
■ GB-S43 DX	Forno con doppia ventilazione	43 DX	4 da 433 x 333	595 x 610 x 575	2.600 (2 x 1.300)	230/50/1
■ GB43 DX UMI	Forno con umidific. manuale	43 DX UMI	4 da 433 x 333	595 x 610 x 575	2.600 (2 x 1.300)	230/50/1
■ GB44 PX UMI	Forno con umidific. manuale	44 PX UMI	4 da 600 x 400	860 x 780 x 630	6.600 (2 x 3.300)	380-400/50/3



83 LI



SUP43 - SUP40T-44



Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie N°	Temper. °C	L x P x H mm	Peso kg	Alimentaz. V/Hz/fase
GB83 LI	Lievitatore per teglie da 433 x 333 con bacinella per umidificare	83 LI	9	0/+90	530 x 590 x 885	30	230/50/1
GB84LI	Lievitatore per teglie da 600 x 400 con bacinella per umidificare	84LI	9	0/+90	860 x 590 x 885	30	230/50/1
GBSUP43	Supporto per forni a 3 teglie con scorrigiglia per forni mod. 43				595 x 545 x 850	30	
GBSUP40T-44	Supporto per forni a 4 teglie con scorrigiglia per forni mod. 36 e 44				870 x 720 x 880	30	
GBSUP46/64	Supporto per forni a 6 teglie con scorrigiglia per forni mod. 46				920 x 675 x 880	30	
GBSUP45/61	Supporto per forni a 6 teglie con scorrigiglia per forni mod. 45				920 x 675 x 880	30	

147

2 Cottura

2.11 Forni rotativi per panetteria e pasticceria

Minicombo elettrici

Forno rotativo elettrico, con carrello girevole non estraibile, adatto a piccole e medie pasticcerie/panetterie.

Disponibile nelle versioni con supporto o con cella di lievitazione, riscaldata e umidificata (sottostante al forno).

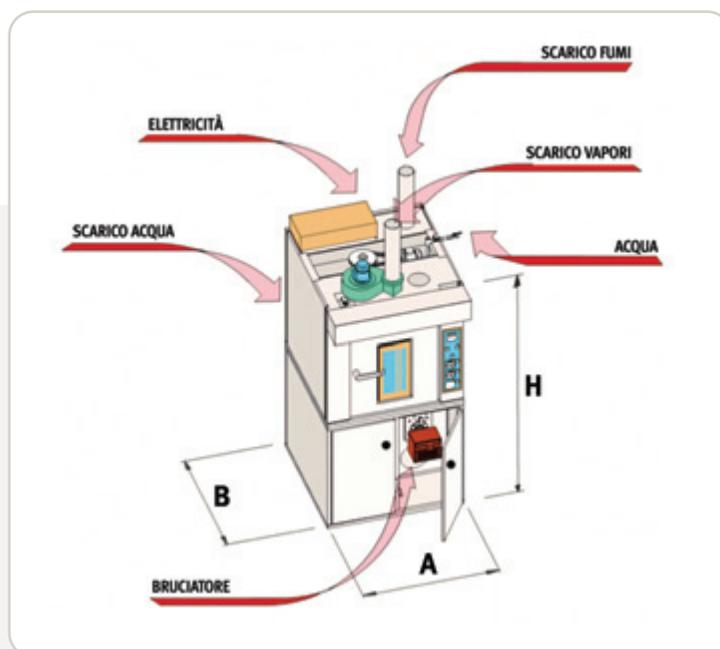
Minicombo gas/gasolio

Forno rotativo con bruciatore gas/gasolio (al momento dell'ordine specificare l'alimentazione), con carrello girevole non estraibile, adatto a piccole e medie pasticcerie/panetterie. Disponibile nelle versione con cella di lievitazione, riscaldata e umidificata (sottostante al forno).

IL PREZZO DEL FORNO NON COMPRENDE IL BRUCIATORE

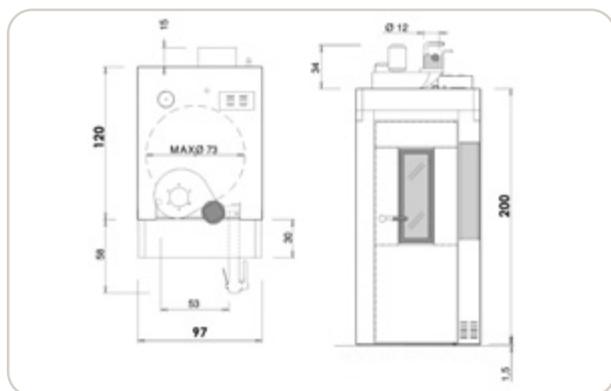


ZUMGL40x60

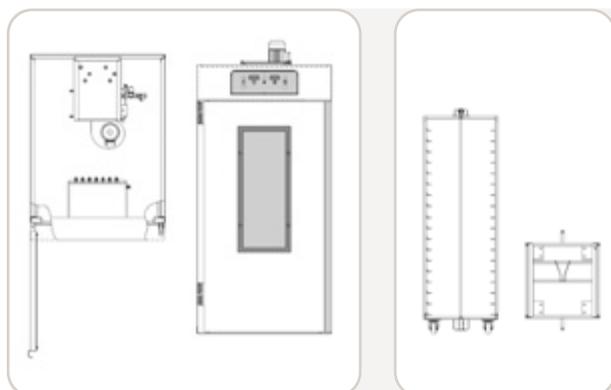


Codice	Descrizione	Modello	Cap. teglie N	Prod. oraria kg	Dimen. teglie cm	Potenza kW/Kcal	L x P x H mm	Peso kg
ZUMCEL40x60	Forno elettrico	MINICOMBO 40x60	8	25	40x60	12	920 x 1.040 x 1.120	285
ZUCCELLAMCEL40x60	Cella liev. riscald. e umidif.	CELLA MINICOMBO 40x60	16		40x60	1	920 x 1.040 x 850	65
ZUBASAMMCEL40x60	Basamento	BASAMENTO MINICOMBO 40x60	16		40x60		920 x 1.040 x 850	35
ZUMCEL50x70	Forno elettrico	MINICOMBO 50x70	8	35	50x70	12	1.070 x 1.200 x 1.120	335
ZUCCELLAMCEL50x70	Cella liev. riscald. e umidif.	CELLA MINICOMBO 50x70	16		50x70	1	1.070 x 1.200 x 850	75
ZUBASAMMCEL50x70	Basamento	BASAMENTO MINICOMBO 50x70	16		50x70		1.070 x 1.200 x 850	75
ZUMCGASGASOL40x60	Forno gas/gasolio c/cella s/bruciatore	MINICOMBO GAS/GASOLIO 40x60	8	25	40x60	2/15.000	1.070 x 1.070 x 2.340	470
ZUMCGASGASOL50x70	Forno gas/gasolio c/cella s/bruciatore	MINICOMBO GAS/GASOLIO 50x70	8	35	45x65	2/15.000	1.070 x 1.070 x 2.340	470
ZUBRUCIATORE GAS	Bruciatore a gas							
ZUBRUCGASOLIO	Bruciatore a gasolio							
ZUSUPPLGPL	Supplemento taratura gpl							

- Forno rotativo elettrico con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico.
- Camera di cottura e facciata del forno in acciaio inox.
- Grazie alle ridotte dimensioni è possibile adattarlo a qualsiasi laboratorio di panetteria e pasticceria.
- Vaporiera di nuova concezione, studiata per garantire un'abbondante erogazione di vapore oltre ad un facile accesso in caso di eventuali manutenzioni.



Dimensioni forno



CELLA DI LIEVITAZIONE

CARRELLO



MINIROTOR

Codice	Descrizione	Modello	Prod. oraria kg	L x P x H mm	Capacità teglie N	Peso kg	Potenza elettrica kW
ZUFMINI4060E	Forno rotativo per teglie 40x60 cm	MINIROTOR	50	970 x 1.650 x 2.360	15/18	550	21
ZUCMINI40601P2C	Cella a 1 porta 2 carrelli	CELLA LIEVITAZIONE		1.000 x 1.300 x 2.000			3
ZUCARMINI4060	Carrello per teglie 40x60 cm	CARRELLO COTTURA		440 x 640 x 1.670	15/18		

➤ Accessori

Codice	Descrizione
ZUMOTO2VEL	Motore a 2 velocità
ZUCERPRX	Apertura porta a sinistra
ZURIVESTINOX	Rivestimento inox
ZUMONOFASE	Alimentazione monofase



2.11 Forni elettrici modulari per pasticceria

- Forno elettrico "MODULAR" modulabile da 1 a 4 camere di cottura.
- Con camere indipendenti e computerizzate.
- Altezza utile delle camere di 180 mm.
- Rivestimento esterno in lamiera verniciata.
- Piani di cottura in cemento refrattario.
- Controllore elettronico dotato di economizzatore.
- Accensione ritardata del forno e controllo indipendente delle temperature di cielo e platea.
- Vaporiera e cella di lievitazione opzionali.
- Forno ideale per laboratori di pasticceria.
- Disponibili camere a 3 e 6 teglie 40x60 cm.

AD OGNI COMPOSIZIONE DI FORNO DEVE ESSERE OBBLIGATORIAMENTE ABBINATA LA CAPP A CON O SENZA ASPIRATORE

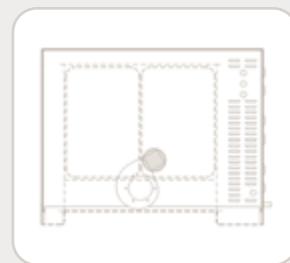
ZU2T40X60
CON CAPP A E CELLA DI LIEVITAZIONE
3 CAMERE SOVRAPPOSTE



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Dimensioni camera mm	Produz. oraria kg	Peso kg	Potenza elettrica kW
ZU2T40x60	Camera 2 teglie 40x60 cm	MODULAR	1.200 x 960 x 310	830 x 630 x 180	12	70	3,7
ZU4T40x60	Camera 4 teglie 40x60 cm	MODULAR	1.200 x 1.560 x 310	830 x 1.230 x 180	24	120	7,0

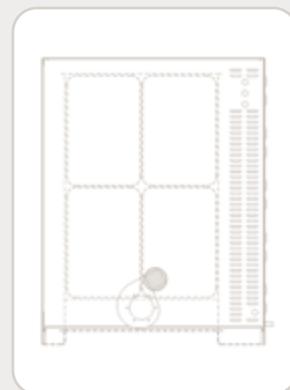
Accessori per ZU2T40x60

Codice	Descrizione	Potenza kW	Peso kg
ZUBASAM+ANG2T	Basamento portateglie neutro con piedini per 16 teglie 40 x 60 cm		80
ZUCELLA2T	Cella lievitazione capacità 16 teglie 40 x 60 cm	0,5	80
ZUCAPPANOASP2T	Cappa aspirazione forno senza aspiratore		25
ZUCAPPACONASP2T	Cappa aspirazione forno con aspiratore		
ZUVAP2C2T	Vaporiera per 1 o 2 camere	0,7/1,4	
ZUVAP3C-4C2T	Vaporiera per 3 o 4 camere	2,1/2,8	
ZUKITRUOTE2T	Kit ruote per cella o basamento		
ZUALTSUP2T	Camera altezza superiore a cm 18 [230 o 280 cm] - supplemento per camera		



Accessori per ZU4T40x60

Codice	Descrizione	Potenza kW	Peso kg
ZUBASAM+ANG4T	Basamento portateglie neutro con piedini per 16 teglie 40 x 60 cm		100
ZUCELLA4T	Cella lievitazione capacità 16 teglie 40 x 60 cm	0,5	100
ZUCAPPANOASP4T	Cappa aspirazione forno senza aspiratore		30
ZUCAPPACONASP4T	Cappa aspirazione forno con aspiratore		
ZUVAP2C4T	Vaporiera per 1 o 2 camere	1,0/2,0	
ZUVAP3C-4C4T	Vaporiera per 3 o 4 camere	3,0/4,0	
ZUKITRUOTE4T	Kit ruote per cella o basamento		
ZUALTSUP4T	Camera altezza superiore a cm 18 [230 o 280 cm] - supplemento per camera		
ZUINOX4T	Rivestimento esterno acciaio inox		





Miniforni monoblocco adatti per le piccole produzioni, sono particolarmente utili per riscaldare i tranci di pizza o per completare la cottura, nel caso di pizze precotte. La struttura è interamente in acciaio inox AISI 430, mentre i piani di cottura sono in pietra refrattaria.

L'impianto di riscaldamento utilizza resistenze corazzate, l'isolamento termico è garantito da uno strato di lana di roccia evaporata e fibra ceramica. Il controllo della temperatura avviene tramite termostato con possibilità di regolazione da 0 a 400°C. Un termostato di sicurezza riarmabile garantisce il mantenimento della temperatura entro 450°C.

La serie MF si compone di un modello monocamera [MF/1] e due modelli bicamera [MF/2 e MF/3]. I modelli MF/1 e MF/2 grazie ad un pulsante dedicato, offrono la possibilità di escludere la potenza della resistenza inferiore: operazione particolarmente utile anche per gratinare specialità gastronomiche e/o verdure. Il modello MF/3, a differenza del modello MF/2, presenta camere di cottura separate e relativi comandi indipendenti.



MF/3



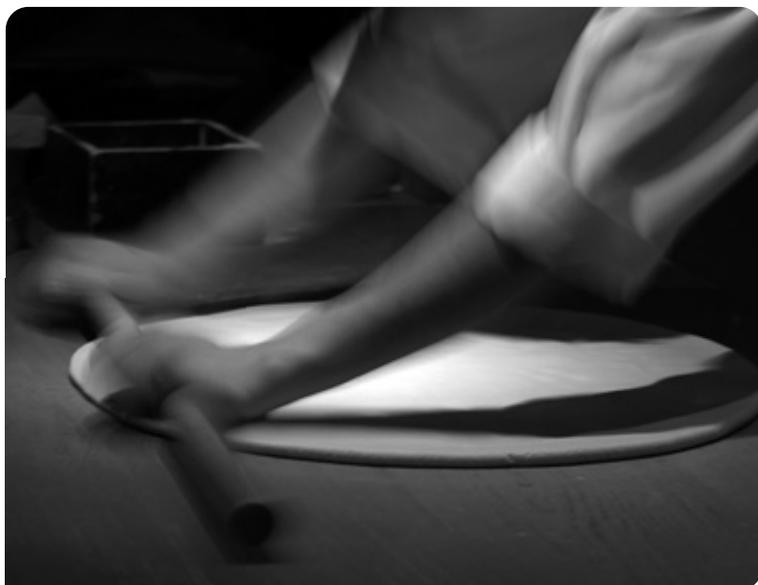
MF/1



MF/2

Codice	Descrizione	Modello	Dimensione camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM003310..	Forno monocamera	MF/1	500 x 300 x 105	760 x 390 x 350	36	2	220/50/1
OM00501..	Forno bicamera	MF/2	500 x 520 x 110	760 x 590 x 545	84	4,9	400/50/3
OM00413..	Forno bicamera a camere separate	MF/3	630 x 630 x 100	885 x 690 x 655	118	7,4	400/50/3
OMSU011..	Supporto per forno MF/2 e MF/3			1.000 x 810 x 850	31		

2.12 Forni pizza linea "Pizzy"



La linea PIZZY 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 Pizzy 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 serie PIZZY è ora dotata di una nuova plancia comandi bicolore bianco-arancio con una nuova grafica più intuitiva e moderna. La plancia è ora estesa a tutti i modelli della gamma e non soltanto al modello Pizzy 60.60 come in precedenza. Inoltre su tutti i modelli è ora presente una leva di apertura sportello dotata di manopola ergonomica in materiale plastico antiurto di colore arancio.



PIZZY DUO



PIZZY MONO

TEMPERATURA MASSIMA ESERCIZIO 450°C

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<u>MO0k010140</u>	<u>Forno pizza a 1 camera di cottura</u>	<u>PIZZY MONO 60.60</u>	<u>620 x 660 x 140</u>	<u>850 x 920 x 390</u>	<u>80</u>	<u>4,2</u>	<u>380/50/3</u>
<u>MO0k010170</u>	<u>Forno pizza a 2 camere di cottura</u>	<u>PIZZY DUO 60.60</u>	<u>620 x 660 x 140</u>	<u>850 x 920 x 680</u>	<u>130</u>	<u>8,4</u>	<u>380/50/3</u>
<u>MO0k170000</u>	<u>Cappa</u>	<u>K 60.60</u>					
<u>MO0k010330</u>	<u>Supporto forno senza portateglie (h 60)</u>	<u>S 60.60/60</u>					
<u>MO0k010340</u>	<u>Supporto forno senza portateglie (h 90)</u>	<u>S 60.60/90</u>					
<u>MO0k010310</u>	<u>Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 70)</u>	<u>S-PT 60.60/70</u>					
<u>MO0k010320</u>	<u>Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 100)</u>	<u>S-PT 60.60/100</u>					
<u>MO0k140000</u>	<u>Cella di lievitazione su piedini (h 70)</u>	<u>L 60.60/70</u>				<u>1,25</u>	<u>230/50/1</u>
<u>MO0k140100</u>	<u>Cella di lievitazione su piedini (h 100)</u>	<u>L 60.60/100</u>				<u>1,25</u>	<u>230/50/1</u>
<u>MO0k010190</u>	<u>Forno pizza a 1 camera di cottura</u>	<u>PIZZY MONO 65.105</u>	<u>660 x 1.050 x 140</u>	<u>924 x 1.290 x 390</u>	<u>120</u>	<u>7,7</u>	<u>380/50/3</u>
<u>MO0k010210</u>	<u>Forno pizza a 2 camere di cottura</u>	<u>PIZZY DUO 65.105</u>	<u>660 x 1.050 x 140</u>	<u>924 x 1.290 x 700</u>	<u>225</u>	<u>15,4</u>	<u>380/50/3</u>
<u>MO0k010350</u>	<u>Cappa</u>	<u>K 65.105</u>					
<u>MO0k010710</u>	<u>Supporto forno senza portateglie (h 60)</u>	<u>S 65.105/60</u>					
<u>MO0k010710</u>	<u>Supporto forno senza portateglie (h 90)</u>	<u>S 65.105/90</u>					
<u>MO0k010720</u>	<u>Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 70)</u>	<u>S-PT 65.105/70</u>					
<u>MO0k010720</u>	<u>Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 100)</u>	<u>S-PT 65.105/100</u>					
<u>MO0k010620</u>	<u>Cella di lievitazione su piedini (h 100)</u>	<u>L 65.105/100</u>				<u>1,5</u>	<u>230/50/1</u>

Forni pizza linea "Pizzly"

2.12



CELLA
DI LIEVITAZIONE

	PIZZY MONO 60.60	PIZZY MONO 65.105	PIZZY MONO 105.65	PIZZY MONO 105.105
CAPACITY 28 cm				
CAPACITY 50 cm				
POWER	4,2 KW	7,7 KW	8,2 KW	11,6 KW

	PIZZY DUO 60.60	PIZZY DUO 65.105	PIZZY DUO 105.65	PIZZY DUO 105.105
CAPACITY 28 cm				
CAPACITY 50 cm				
POWER	8,4 KW	15,4 KW	16,4 KW	23,2 KW

SUPPORTO
CON PORTATEGLIE
SENZA RUOTE



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentaz. V/Hz/fase
MO0k010230	Forno pizza a 1 camera di cottura	PIZZY MONO 105.65	1.050 x 660 x 140	1.320 x 890 x 390	132	8,2	380/50/3
MO0k010250	Forno pizza a 2 camere di cottura	PIZZY DUO 105.65	1.050 x 660 x 140	1.320 x 890 x 700	225	16,4	380/50/3
MO0k010090	Cappa	K 105.65					
MO0k010060	Supporto forno senza portateglie (h 60)	S 105.65/60					
MO0k010060	Supporto forno senza portateglie (h 90)	S 105.65/90					
MO0k010730	Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 70)	S-PT 105.65/70					
MO0k010730	Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 100)	S-PT 105.65/100					
MO0k010050	Cella di lievitazione su piedini (h 100)	L 105.65/100				1,5	230/50/1
MO0k010270	Forno pizza a 1 camera di cottura	PIZZY MONO 105.105	1.050 x 1.060 x 140	1.320 x 1.420 x 390	180	11,6	380/50/3
MO0k010290	Forno pizza a 2 camere di cottura	PIZZY DUO 105.105	1.050 x 1.060 x 140	1.320 x 1.420 x 700	334	23,2	380/50/3
MO0k010360	Cappa	K 105.105					
MO0k160300	Supporto forno senza portateglie (h 60)	S 105.105/60					
MO0k160300	Supporto forno senza portateglie (h 90)	S 105.105/90					
MO0k010740	Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 70)	S-PT 105.105/70					
MO0k010740	Supp. forno c/ruote e guide portateglie (h 100)	S-PT 105.105/100					
MO0k140300	Cella di lievitazione su piedini (h 100)	L 105.105/100				1,5	230/50/1

Codice	Descrizione	Modello
MO0u300400	Taglia pizza con accessorio in dotazione per 4/8 porzioni	SLICY 4/8
MO0u300500	Accessorio per 3/6 porzioni	SLICY D 3/6
MO0u300700	Accessorio per 5/10 porzioni	SLICY D 5/10
MO0u300800	Tagliere in faggio	SLICY T



MOSLICY 4/8



- Frontale inox e comandi elettronici.
- Illuminazione interna.
- Scarico fumi regolabile.
- Camino esterno incluso.



BICAMERA

MONOCAMERA



TEMPERATURA MASSIMA ESERCIZIO 400°C

Codice	Descrizione	Modello	Dimensione camera mm	Dimensioni esterne mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM06538..	Forno monocamera elettronico	MM 4.35 E	730 x 730 x 150	1.050 x 950 x 400	105	6	400/50/3
OM06896..	Forno monocamera elettronico	MM 6.35 SE	730 x 1.080 x 150	1.050 x 1.300 x 400	145	9,9	400/50/3
OM06918..	Forno monocamera elettronico	MM 6.35 LE	1.130 x 730 x 150	1.450 x 950 x 400	148	10,5	400/50/3
OM06940..	Forno monocamera elettronico	MM 9.35 E	1.130 x 1.080 x 150	1.450 x 1.300 x 400	209	13,2	400/50/3
OM06563..	Forno bicamera elettronico	MM 8.35 E	730 x 730 x 150	1.050 x 950 x 730	195	12	400/50/3
OM06963..	Forno bicamera elettronico	MM 12.35 SE	730 x 1.080 x 150	1.050 x 1.300 x 730	268	19,8	400/50/3
OM06986..	Forno bicamera elettronico	MM 12.35 LE	1.130 x 730 x 150	1.450 x 950 x 730	273	21	400/50/3

Supporti verniciati per forni

2.12

Codice	Descrizione	L x P x H mm
OMSU345..	Supporto per forno mod. MM 4.35 E e MB 9.35 E	1.050 x 900 x 900
OMSU346..	Supporto per forno mod. MM 6.35 SE e MB 12.35 SE	1.050 x 1.250 x 900
OMSU348..	Supporto per forno mod. MM 6.35 LE e MB 12.35 LE	1.450 x 900 x 900
OMSU347..	Supporto per forno mod. MM 9.35 E	1.450 x 1.250 x 900



Supporto verniciato con forno

Celle riscaldate per forni

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM06505..	Cella per forno mod. MM 4.35 E e MB 9.35 E	1.050 x 900 x 900	0,6	220/50/1
OM06507..	Cella per forno mod. MM 6.35 SE e MB 12.35 SE	1.050 x 1.250 x 900	0,6	220/50/1
OM06511..	Cella per forno mod. MM 6.35 LE e MB 12.35 LE	1.450 x 900 x 900	0,6	220/50/1
OM06509..	Cella per forno mod. MM 9.35 E	1.450 x 1.250 x 900	0,6	220/50/1



Cella riscaldata con forno

Accessori a richiesta

- Celle neutre per forni.
- Cappe con o senza aspirazione.
- Ruote per supporti e forni.
- Guide portategole per celle.



2.12 Forni elettrici per pizza linea "ZENITH"



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.

SERIE ZENITH BICAMERA
+ SUPPORTO CON 4 RUOTE E CAPPA



SERIE ZENITH MONOCAMERA
+ SUPPORTO CON 4 RUOTE E CAPPA



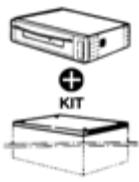
TEMPERATURA MASSIMA ESERCIZIO 400°C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Dimensioni camera mm	Potenza assorbita kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM04928..	Forno monocamera - Comandi elettromeccanici	435/1	1.080 x 1.030 x 390	730 x 730 x 140	3,3 - 6,6	400/50/3
OM04930..	Forno monocamera - Comandi elettromeccanici	635 S/1	1.080 x 1.380 x 390	730 x 1.080 x 140	4,5 - 9,9	400/50/3
OM04932..	Forno monocamera - Comandi elettromeccanici	635 L/1	1.480 x 1.030 x 390	1.130 x 730 x 140	5 - 10,5	400/50/3
OM04934..	Forno monocamera - Comandi elettromeccanici	935/1	1.480 x 1.380 x 390	1.130 x 1.080 x 140	6,3 - 13,2	400/50/3
OM04936..	Forno monocamera - Comandi elettromeccanici	635 XL/1	1.600 x 1.030 x 390	1.250 x 730 x 140	5,7 - 12	400/50/3
OM04905..	Forno monocamera - Comandi digitali	435 E/1	1.080 x 1.030 x 390	730 x 730 x 140	3,3 - 6,6	400/50/3
OM04907..	Forno monocamera - Comandi digitali	635 SE/1	1.080 x 1.380 x 390	730 x 1.080 x 140	4,5 - 9,9	400/50/3
OM04909..	Forno monocamera - Comandi digitali	635 LE/1	1.480 x 1.030 x 390	1.130 x 730 x 140	5 - 10,5	400/50/3
OM04911..	Forno monocamera - Comandi digitali	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..	Forno monocamera - Comandi digitali	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 pizza linea "ZENIT"

2.12

1 MONOCAMERA



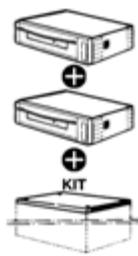
435/1 = 04928.. + W3PC410
635 S/1 = 04930.. + W3PC610
635 L/1 = 04932.. + W3PC710
935/1 = 04934.. + W3PC810
635 XL/1 = 04936.. + W3PC910



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



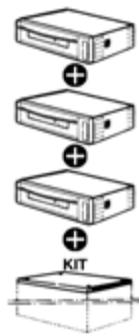
435/2 = 04928.. x 2 + W3PC410
635 S/2 = 04930.. x 2 + W3PC610
635 L/2 = 04932.. x 2 + W3PC710
935/2 = 04934.. x 2 + W3PC810
635 XL/2 = 04936.. x 2 + W3PC910



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

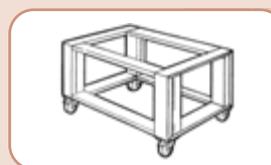


➤ Kit completamento forno [indispensabile]

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

Codice	Descrizione
OMBWL36RO	N. 4 distanziali per supporti

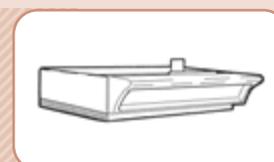
Oltre ai supporti, sono disponibili celle d'appoggio, [neutre e riscaldate] e cappe d'aspirazione.



Cella riscaldata



Cella neutra



Cappa d'aspirazione

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

2.12 Forni a gas per pizza linea "FGI"

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 pirez resistente alle alte temperature.
- Rivestimento frontale in acciaio inox.



SERIE FGI (1 CAMERA)

TEMPERATURA DI ESERCIZIO 0 - 450°C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Dimensioni camera mm	Peso kg	Assorbimento kW
FMFOFGI4M	Forno gas FG 4 inox metano/gpl	FGI 4 / 4+4	1.000 x 840 x 470	620 x 620 x 155	112	13,9
FMFOFGI6M	Forno gas FG 6 inox metano/gpl	FGI 6 / 6+6	1.000 x 1.140 x 470	620 x 920 x 155	141	18
FMFOFGI9M	Forno gas FG 9 inox metano/gpl	FGI 9 / 9+9	1.300 x 1.140 x 470	920 x 920 x 155	179	24,5
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	

Forni a gas per pizza linea "SG MODULAR"

Forni a gas modulari

La gamma dei forni a gas modulari è costituita da due modelli: SG/69, SG/99. La particolare conformazione della camera di cottura (in acciaio inox) e del sistema riscaldante consente la realizzazione della sovrapposibilità fino a due camere; infatti i bruciatori sono posti sotto il piano di cottura in pietra refrattaria della platea ed i due bruciatori prossimi alle pareti laterali sono orientati con angolo specifico, affinché il calore sia convogliato verso il cielo della camera, che a sua volta lo riflette per irraggiamento verso il prodotto da cuocere. La regolazione dei due bruciatori di destra e di sinistra avviene indipendentemente dagli altri bruciatori di suola, un terzo comando intercetta l'alimentazione generale del gas e del pilota. La cottura può avvenire direttamente a mattone con tutte le caratteristiche tipiche di questo metodo. Sul piano superiore della camera è posizionato lo scarico dei gas incombusti per la successiva immissione nella canna fumaria.

I forni si presentano esclusivamente con frontale inox e l'alimentazione può avvenire con qualsiasi gas disponibile (GPL, Propano liquido, Gas metano, ecc. da specificare al momento dell'ordine). Un impianto con lampada alogena permette l'ispezione della camera del forno, la cui temperatura massima d'esercizio raggiunge i 400°C.



SG/69/1

TEMPERATURA MASSIMA ESERCIZIO 450°C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Dimens. interne mm	Assorb. kW	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
OM04002.. + K9M00R0	Forno monocamera + kit camino	SG/69/1	1.110 x 1.150 x 500	600 x 900 x 140	0,1	17	220-240/50/1
OM04002.. x 2 + K9B00R0	Forno bicamera + kit camino	SG/69/2	1.110 x 1.150 x 1.000	600 x 900 x 140	0,1	34	220-240/50/1
OM04005.. + K9M00R0	Forno monocamera + kit camino	SG/99/1	1.410 x 1.150 x 500	900 x 900 x 140	0,1	23	220-240/50/1
OM04005.. x 2 + K9B00R0	Forno bicamera + kit camino	SG/99/2	1.410 x 1.150 x 1.000	900 x 900 x 140	0,1	46	220-240/50/1
OMSU253.. + BWL10R0	Supp. verniciato per forno tipo 69/1 + alzata	69/1	1.080 x 1.080 x 975				
OMSU253.. + BWL00R0	Supp. verniciato per forno tipo 69/2 + alzata	69/2	1.080 x 1.080 x 810				
OMSU255.. + BWL10R0	Supp. verniciato per forno tipo 99/1 + alzata	99/1	1.380 x 1.080 x 975				
OMSU255.. + BWL00R0	Supp. verniciato per forno tipo 99/2 + alzata	99/2	1.380 x 1.080 x 810				
OMAC069R0	Set 4 ruote (2 anteriori con freno) per supp. forno						

Forni ventilati serie GHIBLY

I forni a tunnel ventilati TLV della serie GHIBLY 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



SERIE GHIBLY MOD. TLV/50-G/1

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Produttività pizze Ø 33 - Ø 45 mm	Assorb. kW	Poten. kW	Alimentazione V/Hz/fase
OMSR04010 + 04802.. (+ SU299..)	Forno ventilato monocamera completo- versione elettrica nastro 50 cm supporto inox con ruote	TLV/50-E/1	2.130 x 1.240 x 1.200	60 - 30	7 - 11,5		400/50/3
OMSR37510 + 04800.. (+ SU300)	Forno ventilato monocamera completo- versione elettrica nastro 75 cm supporto inox con ruote	TLV/75-E/1	2.130 x 1.490 x 1.200	105 - 40	11 - 18		400/50/3
OMSR04010 + 04813.. (+ SU299)	Forno ventilato monocamera completo- versione gas nastro 50 cm supporto inox con ruote	TLV/50-G/1	2.130 x 1.240 x 1.200	63 - 33	1	14	220-240/50/1
OMSR37510 + 04815.. (+ SU300)	Forno ventilato monocamera completo- versione gas nastro 75 cm supporto inox con ruote	TLV/75-G/1	2.130 x 1.490 x 1.200	110 - 43	1	20	220-240/50/1

2.12 ❖ Forni a legna per pizza linea “Vesuvio”

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”

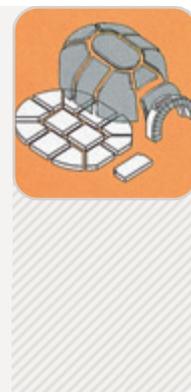
- Forni finiti che utilizzano all'interno una struttura “GR”.



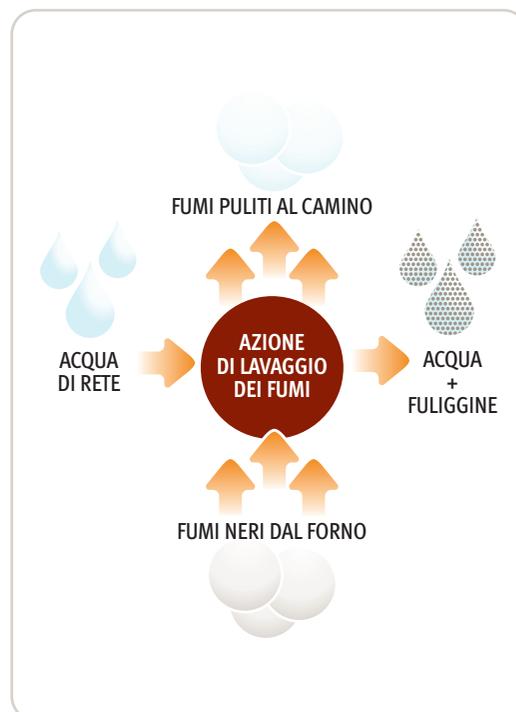
SERIE “OT”



SERIE “IGLOO”



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze Ø 30 cm
RV100 GR	Forno diametro interno 100 cm	100 GR	1.160 x 1.300 x 580	500	4
RV120 GR	Forno diametro interno 120 cm	120 GR	1.360 x 1.500 x 580	600	5
RV140 GR	Forno diametro interno 140 cm	140 GR	1.560 x 1.700 x 600	750	8
RV120x160 GR	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 GR	1.360 x 1.900 x 580	750	8
RV140x160 GR	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 GR	1.560 x 1.900 x 600	850	11
RV140x180 GR	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 GR	1.560 x 2.100 x 600	1.000	14
RV180 GR	Forno diametro interno 180 cm	180 GR	1.960 x 2.100 x 660	1.200	17
RV100 OT	Forno diametro interno 100 cm	100 OT	1.400 x 1.500 x 1.200	1.000	4
RV120 OT	Forno diametro interno 120 cm	120 OT	1.600 x 1.650 x 1.200	1.200	5
RV140 OT	Forno diametro interno 140 cm	140 OT	1.800 x 1.900 x 1.200	1.400	8
RV120x160 OT	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 OT	1.600 x 2.050 x 1.200	1.400	8
RV140x160 OT	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 OT	1.800 x 2.100 x 1.200	1.550	11
RV140x180 OT	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 OT	1.800 x 2.300 x 1.200	1.700	14
RV180 OT	Forno diametro interno 180 cm	180 OT	2.200 x 2.450 x 1.250	2.000	17
RV100 IGLOO	Forno diametro interno 100 cm	100 IGLOO	1.400 x 1.500 x 1.100	1.000	4
RV120 IGLOO	Forno diametro interno 120 cm	120 IGLOO	1.600 x 1.700 x 1.100	1.200	5
RV140 IGLOO	Forno diametro interno 140 cm	140 IGLOO	1.800 x 1.900 x 1.130	1.400	8
RV120x160 IGLOO	Forno diametro interno 120x160 cm	120x160 IGLOO	1.600 x 2.100 x 1.100	1.400	8
RV140x160 IGLOO	Forno diametro interno 140x160 cm	140x160 IGLOO	1.800 x 2.100 x 1.130	1.550	11
RV140x180 IGLOO	Forno diametro interno 140x180 cm	140x180 IGLOO	1.800 x 2.300 x 1.130	1.700	14
RV180 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			



Funzionamento dell'abbattitore di fuliggine

A seguito di esigenze sempre più pressanti di mercato è nato il prodotto LAVAFUMI modello CLASSIC. Nella maggior parte dei casi questa macchina viene utilizzata quando la fuliggine di un forno a legna o di un BRACIERE professionale causa problemi al vicinato oppure quando le normative sul contenimento dell'inquinamento atmosferico lo richiedono; trattando la fuliggine (parte solida dello scarico dei fumi) quasi totalmente, mentre le polveri sottili sono abbattute in misura inferiore.

La macchina funziona sul principio del lavaggio del fumo per mezzo di nebulizzazione dell'acqua, che bagnando le parti solide del fumo, vengono rese pesanti e quindi ricadono nella vasca di raccolta.

Attivando la funzione "SCARICO" si elimina l'acqua sporca (circa 40 litri) convogliandola nello scarico, anche nella rete pluviale; non sono previste normative in proposito. I fanghi che si formano sono completamente biodegradabili e fino all'avvento dei concimi chimici la fuliggine era considerata un ottimo concime.

Non volendo scaricare in linea è sufficiente un pozzetto di decantazione sullo scarico.

QUALI SONO I PRINCIPALI VANTAGGI DELLA MACCHINA?

- **Non richiede manutenzione ordinaria**, per cui non è più necessario effettuare la pulizia una volta a settimana.
- **Minor consumo di acqua** in quanto la particolare geometria interna ne limita il consumo che è dato dal reintegro dell'acqua evaporata tramite la canna fumaria.
- **Maggior efficienza di abbattimento** in quanto il contro flusso permette di aumentare notevolmente il risultato finale in termini di % di fuliggine abbattuta.
- **Maggior robustezza** perché molti accorgimenti permettono di aumentare l'affidabilità della macchina, ad esempio la pompa verticale evita il congelamento dello stesso in caso di installazione all'aperto.
- **Minor costo** perché è stato progettato limitando al massimo le saldature ed eliminando tutte le funzioni non necessarie, fermo restando l'ottimale funzionamento.
- **Basso costo di gestione** perché il consumo di corrente (circa 0,2 Kw/h) e di acqua (circa 40 litri più l'evaporazione) è veramente ridotto al minimo.



Applicazione



FVR CLASSIC

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
RVFVRCCLASSIC	Abbattitore di fuliggine	FVR CLASSIC	500 x 1.000 x 1.000	75	0,2	230/50/1

2.13 Girarrosti elettrici e a gas



Girarrosti omologati CE nei Modelli E=Elettrici e G=Gas, 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. Inoltre, speciali Schidioni consentono la cottura di Arrostiti, Roast-beef, Spiedini o altro. 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.

La normativa n. 327 del D.P.R. 26 marzo 1980, stabilisce che la temperatura di conservazione dei cibi già cotti deve essere compresa tra i +60°C ed i +65°C. In alternativa a tale espositore viene offerto all'acquirente un supporto in acciaio inox dotato di ruote.

E-8P • E-12P • G-20P > Movimento ad asta singola. A richiesta: rubinetto scarico grassi e accessori/schidioni vari.

G-12P > Movimento ad asta singola. A richiesta: rubinetto scarico grassi e accessori/schidioni vari, montaggio motoriduttore 12/24V.

VR-8/12E • VR-12G/G20P > Vetrine calde ventilate per girarrosti elettrici e a gas.

E-12P + CAVALLETTO



E-8P + VR-8/12E



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza elettrica kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CB14100076	Girarrosto elettrico (8 polli - 2 aste)	E-8P	900 x 510 x 490	46		4,3	230/50/1
CB14100077	Girarrosto elettrico (12 polli - 3 aste)	E-12P	900 x 510 x 540	51		5,7	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.E-8/12P		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			
CB14100127	Vetrina calda con ruote	VR-8/12E	900 x 510 x 1.155	65		1,8	230/50/1
CB14100128	Vetrina calda con ruote	VR-12G/G20P	900 x 510 x 960	66		1,8	230/50/1

➤ Girarrosti ad aste singole sovrapposte

2.13

- 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, arrosti, ecc. durante la cottura.
- Vaschetta per separazione e conseguente risparmio di energia in camera di cottura.
- Bacinella con rubinetto scarico grassi.



Per tutti i modelli, a richiesta, è possibile avere:

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



Codice	Descrizione	Modello	Aste cestelli	Polli	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
<u>CB14100443</u>	Girarrosto elettrico luce 550 mm	<u>E-6P</u>	2	6	700 x 360 x 450	31	2,8	230/50/1
<u>CB14100458</u>	Girarrosto elettrico luce 550 mm	<u>E-15P-S5</u>	5	15	705 x 450 x 1.250	70	8	230/50/3
<u>CB14100462</u>	Girarrosto elettrico luce 725 mm	<u>E-20P-S5</u>	5	20	880 x 450 x 1.250	88	10,7	230/50/3
<u>CB14100463</u>	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	<u>E-30P-S5</u>	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	230/50/3
<u>CB14100463</u>	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	<u>E-30P-S5</u>	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	400/50/3
<u>CB09CC0007</u>	Montaggio timer 120 min per gir. elettr. con mov. ad aste singole sovrapp.							
<u>CB14100460</u>	Cavalletto smont. in acciaio inox con ripiano intermedio per E-6P				700 x 450 x 900			
<u>CB04040712</u>	Ripiano intermedio extra per cavalletto (a richiesta) per E-6P							
<u>CB14100466</u>	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	<u>VR15P-S5</u>			705 x 450 x 740	47	2,1	230/50/1
<u>CB14100467</u>	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	<u>VR20P-S5</u>			880 x 450 x 740	66	2,1	230/50/1
<u>CB14100468</u>	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	<u>VR30P-S5</u>			1.160 x 450 x 740	87	2,1	230/50/1
<u>CB14100469</u>	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-15P-S5				705 x 450 x 740	41		
<u>CB14100470</u>	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-20P-S5				880 x 450 x 740	52		
<u>CB14100471</u>	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-30P-S5				1.160 x 450 x 740			
<u>CB04040715</u>	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-15P-S5							
<u>CB04040716</u>	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-20P-S5							
<u>CB04040717</u>	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-30P-S5							
<u>CB14100472</u>	Cappa con filtri inox a labirinto per E-15P-S5				705 x 550 x 375			
<u>CB14100473</u>	Cappa con filtri inox a labirinto per E-20P-S5				880 x 550 x 375			
<u>CB14100474</u>	Cappa con filtri inox a labirinto per E-30P-S5				1.160 x 550 x 375			
<u>CB14080163</u>	Kit motore 725 mc/h a 4 velocità per cappa							
<u>CB14080164</u>	Kit motore 1060 mc/h a 4 velocità per cappa							

Il sistema planetario è caratterizzato 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, lubrificati da un apposito grasso resistente alle alte temperature. 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 compromessa la meccanica del movimento ed il risultato finale della cottura. Grazie al movimento planetario, si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, arrostiti, roast-beef, ecc. Per facilitare l'operazione di carico e scarico dei polli dalle aste, si utilizza come piano d'appoggio il ripiano estraibile posto sotto le bacinelle raccogligrassi a loro volta estraibili.

Tutti i modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna, che consente di controllare e visualizzare 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.

P7-5(20P)

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 girarrosti, 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. el. kW	Alimentaz. V/Hz/fase
CB14100078	Girarrosti planetario elettrico (20 polli - n° 5 aste)	P7-5(20P)	1.008 x 660 x 790	106		7,3	230/50/1
CB14100079	Girarrosti planetario elettrico (24 polli - n° 4 aste)	P10-4(24P)	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100080	Girarrosti planetario elettrico (30 polli - n° 5 aste)	P10-5(30P)	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100081	Girarrosti planetario elettrico (36 polli - n° 6 aste)	P10-6(36P)	1.300 x 730 x 860	144		9,5	230/50/1
CB14100082	Girarrosti planetario elettrico (48 polli - n° 8 aste)	P10-8(48P)	1.300 x 800 x 930	175		9,5	230/50/1
CB14100282	Girarrosti 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	Girarrosti 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	Girarrosti 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	Girarrosti 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	Girarrosti 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			

➔ Girarrosti ventilati elettrici

2.13

La linea Girarrosti 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 girarrosti. I Girarrosti 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 Girarrosti ventilati sono facilmente smontabili, facilitando di conseguenza la pulizia e la manutenzione. A questi Girarrosti sono abbinati i cavalletti e una linea di Espositori Caldi ventilati modello EV.



GE - 16/20 VM



GV-16/20 + EV-16

GVP-24/28 + CAVALLETTA

Caratteristiche GE-16/20 VM

- Costruito in acciaio inox.
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo.
- Termostato per il controllo della temperatura.
- Timer 0-120 minuti con posizione per cottura manuale.

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



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	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	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



Cestello verticale



Cestello completo



Asta centrale completa



Bacinella con rub. scarico grassi

→ Piani di cottura in vetroceramica

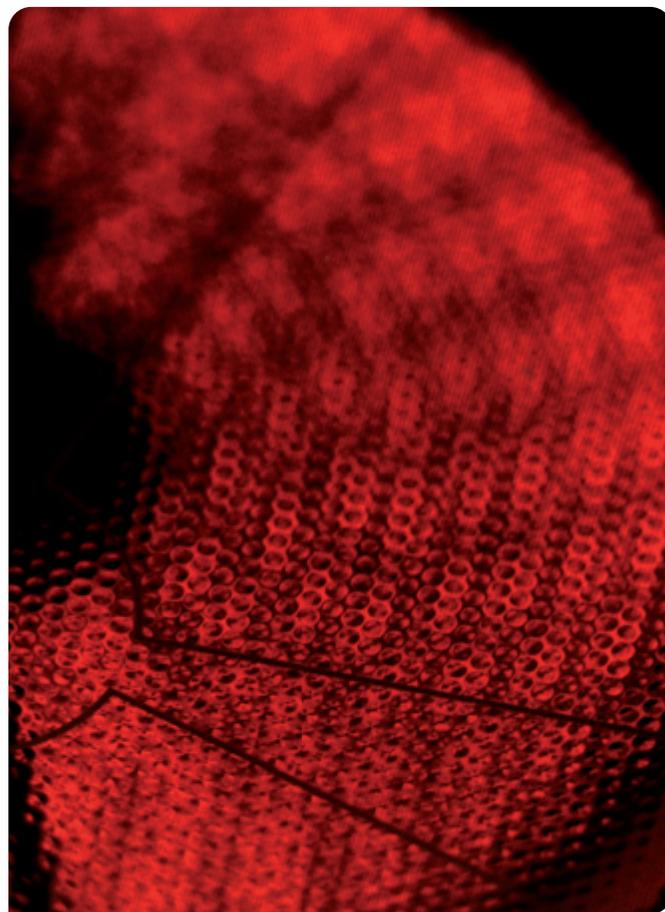
2.14

- Struttura in acciaio inox.
- Comandi tramite regolatore di energia.
- Spie calore residuo.

2 FUOCHI



1 FUOCO



Piani di cottura

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• TR-DTP1425370	Piano 1 fuoco	1 FUOCO	425 x 370 x 110	10	1 x 2,2 - 0,7	230/50-60/1
• TR-DTP2600370	Piano 2 fuochi	2 FUOCHI	600 x 370 x 110	13	1 x 1,8 / 1 x 2,2 - 0,7	230/50-60/1

167

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

AD2F-6-500-450



AD2F-6-350-600



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza installata elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AD-D1F-6-370-500	Piano 1 fuoco	370 x 500 x 80	1 x 3.400-1.500	230/50/1
• AD-D2F-6-350-600	Piano 2 fuochi	350 x 600 x 80	1 x 2.400-1.000 1 x 1.800	230-400/50/3
• AD-D2F-6-500-450	Piano 2 fuochi	500 x 450 x 80	1 x 2.400-1.000 1 x 1.800	230-400/50/3
• AD-D4F-6-600-600	Piano 4 fuochi	600 x 600 x 80	2 x 2.400-1.000 2 x 1.800	230-400/50/3

2 Cottura

2.14 Piani di cottura in vetroceramica

- 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 vetroceramica professionale 2 fuochi	400 x 825 x 170	2 x 2.500	400/50/3
CE100-B	Piano cottura vetroceramica professionale 2 fuochi	400 x 825 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE100-C	Piano cottura vetroceramica professionale 2 fuochi *	400 x 825 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE110-A	Piano cottura vetroceramica professionale 2 fuochi	750 x 475 x 170	2 x 2.500	400/50/3
CE110-B	Piano cottura vetroceramica professionale 2 fuochi	750 x 475 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE110-C	Piano cottura vetroceramica professionale 2 fuochi *	750 x 475 x 170	2 x 4.000	400/50/3
CE120-A	Piano cottura vetroceramica professionale 4 fuochi	750 x 825 x 170	4 x 2.500	400/50/3
CE120-B	Piano cottura vetroceramica professionale 4 fuochi	750 x 825 x 170	4 x 4.000	400/50/3
CE120-C	Piano cottura vetroceramica professionale 4 fuochi *	750 x 825 x 170	4 x 4.000	400/50/3
CE130-A	Piano cottura vetroceramica professionale 6 fuochi	1.050 x 1.050 x 170	6 x 2.500	400/50/3
CE130-B	Piano cottura vetroceramica professionale 6 fuochi	1.050 x 1.050 x 170	6 x 4.000	400/50/3
CE130-C	Piano cottura vetroceramica professionale 6 fuochi *	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 elettrici in vetroceramica

Costruzione in acciaio inossidabile. Piano di cottura Ceran-SCHOTT. Sistema radiante innovativo con maggiore superficie di cottura e il medesimo ingombro.

Cotture prive di grassi. Perfetta per cotture di cibo non condito. Assenza di contaminazione di sapori, grazie alla struttura del vetro, si cucinano varie pietanze in sequenza senza mescolamento di sapori e odori. Distribuzione termica ideale. Perfetta per varie cotture alla piastra. Le caratteristiche del vetro consentono un'elevata resa termica, un'uniformità di temperature in ogni posizione ed un'alta efficienza energetica. Il sistema radiante innovativo e particolare isolamento termico consentono di operare in tempi rapidissimi ed in assenza di riverbero di calore. Temperatura regolabile da 50 a 400°C. 20 secondi per raggiungere la potenza massima ed essere pronti a cucinare.

Facile e rapida da pulire. La facilità di pulizia del vetro e le caratteristiche di costruzione della macchina consentono di avere un'attrezzatura come nuova anche dopo innumerevoli cotture. La robusta struttura e le carenature sono in acciaio inossidabile. Il sistema di riscaldamento in vetroceramica è controllato da un simostato regolabile con cinque posizioni, spia di funzionamento e di

segnalazione vetro in temperatura. Due differenti sistemi di cottura: per contatto: massima uniformità di cottura; per irraggiamento ad infrarosso: cottura anche all'interno del cibo.



Codice	Descrizione	Modello	Temper. °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
• TR-DTFT425370	Fry-Top 1 zona riscaldante	FT400	0-300°C	425 x 370 x 110	13	1,5	230/50-60/1
• TR-DTFT600370	Fry-Top 2 zone riscaldanti	FT600	0-400°C	600 x 600 x 80	18	2 x 2,5	230/50-60/1

→ Fry top elettrici in vetroceramica

2.15



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza inst. elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
•AD-DFT-7-600-600	Fry top 2 zone riscaldanti	600 x 600 x 80	2 x 2.500	400/50/3
•AD-DFT-7-800-700	Fry top 2 zone riscaldanti	800 x 700 x 80	2 x 3.600	400/50/3
•AD-DFT-7-1200-700	Fry top 3 zone riscaldanti	1.200 x 700 x 80	3 x 3.600	400/50/3

KRFTPC4060

KRFTPC5446



KRFTPC6560

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Temperatura °C	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRFTPC4060	Fry top 1 zona riscaldante	400 x 600 x 170	50/400	2,5	230/50-60/1	10
KRFTPC6560	Fry top 2 zone riscaldanti	650 x 600 x 170	50/400	5	400/50-60/3	14
KRFTPC5446	Fry top 2 zone riscaldanti	540 x 460 x 170	50/400	3	230/50-60/1	10
KRFTPC6040	Fry top 2 zone riscaldanti	600 x 400 x 170	50/400	3	230/50-60/1	10

Fry top

169

Cottura

2

2.15 ❖ Fry top elettrici in acciaio inox

- 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	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1L	Fry top piano liscio	335 x 570 x 300	300	230/50/1	22
FMFRY1R	Fry top piano rigato	335 x 570 x 300	300	230/50/1	22
FMFRY2L	Fry top doppio piano liscio	665 x 570 x 300	600	400/50/3	40
FMFRY2R	Fry top doppio piano rigato	665 x 570 x 300	600	400/50/3	40

❖ Fry top a gas in acciaio inox

- 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.



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

→ Piani di mantenimento caldo

2.16

- Struttura periferica in acciaio inox.
- Vetro temperato.
- Comandi tramite regolatore di energia.



Codice	Descrizione	Modello	Temper. °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
• TR-DTPCC5005008	Piano di manten. caldo in vetro temperato	CORINTO	0-130°C	500 x 500 x 80	8	0,5	230/50-60/1
• TR-DTPCM6005008	Piano di manten. caldo in vetro temperato	MIKONOS	0-130°C	600 x 500 x 80	9	0,7	230/50-60/1
• TR-DTPCS6405408	Piano di manten. caldo in vetro temperato	SYROS	0-130°C	640 x 540 x 80	9,5	0,8	230/50-60/1

- Struttura completamente in acciaio inox.
- Termostato di controllo temperatura.
- Temperatura d'esercizio da 50 a 120°C.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza install. elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
• AD-DPC-INOX-420-420	Piano 1 zona riscaldante in acciaio inox	420 x 420 x 80	1 x 0,4	230/50/1
• AD-DPC-INOX-500-500	Piano 1 zona riscaldante in acciaio inox	500 x 500 x 80	1 x 0,4	230/50/1
• AD-DPC-INOX-1000-500	Piano 2 zone riscaldanti in acciaio inox	1.000 x 500 x 80	2 x 0,4	230/50/1

- Costruzione in alluminio o acciaio.
- Piano in acciaio inossidabile o vetro.
- Ottime per tenere in caldo le pietanze precedentemente cucinate.
- Uniformità di temperature in ogni posizione.
- Ampio, facilmente trasportabile e bassissimo consumo.
- Facilità di pulizia del piano.
- Sistema di riscaldamento controllato da un termostato.



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
KRVER11	Piastra elettrica riscaldante GN1/1	566 x 345 x 40	3,8	0,15	230/50/1
KRVER21	Piastra elettrica riscaldante GN2/1	666 x 545 x 40	4,8	0,30	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!**

➔ Piano di cottura ad induzione per utilizzi limitati

10 livelli di potenza da 400 a 3.000W, temperatura regolabile da 60 a 220°C, piano Schott Ceran.

KRICT3BA

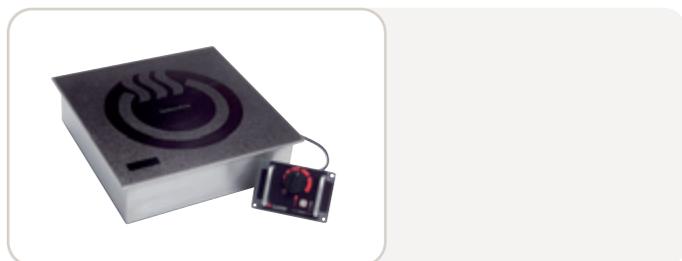


Codice	Descrizione	L x P x H mm	Superficie utile mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
■ KR-SICT3BA	Piano ad induzione d'appoggio	320 x 420 x 101	Ø 250	5,2	3	230/50/1

→ Piani di cottura ad induzione

2.18

- Piastra ad induzione da appoggio costruita in acciaio inox AISI 304 e con componenti elettronici industriali adatti a sopportare l'utilizzo intensivo nelle cucine professionali.
- L'induttore riveste completamente la superficie di appoggio in vetro per garantire la massima efficienza.
- Controllo con manopola per un semplice utilizzo e settaggio delle potenze di cottura.
- 27 temperature e 20 potenze selezionabili da 30 a 260°C.
- Dotata di un sistema automatico di ottimizzazione della temperatura massima.
- Pannello inclinato frontale dotato di display a LED per una facile visualizzazione delle operazioni impostate.
- Dotata di un microprocessore che monitora 120 volte al secondo eventuali problemi di surriscaldamento o di tensione. In caso di errore la piastra si spegne e viene visualizzato il problema sul display.
- Rilevamento automatico della pentola per un'immediata trasmissione dell'energia alla pentola e spegnimento immediato al distacco di quest'ultima.
- Superficie liscia per facilitare le operazioni di pulizia.
- Ventole integrate per una corretta ventilazione.



- A RICHIESTA ▶ moduli per l'incasso.



MADE IN USA



WOK IN DOTAZIONE



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRMC-3000	Piastra induzione	350 x 415 x 95	100 - 3.000	230/50/1	8,6
KRMC-3500	Piastra induzione	350 x 415 x 95	100 - 3.500	230/50/1	8,6
KRMWG-3000	Wok induzione	375 x 440 x 155	100 - 3.000	230/50/1	10,0
KRMWG-3500	Wok induzione	375 x 440 x 155	100 - 3.500	230/50/1	10,0

- 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].



3B/50



IR9/60

IR 500 CON MOTORE
INFERIORE
OPTIONAL:
VETRO CURVO
E CAPPA CON FILTRI



COLTELLO ELETTRICO 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	Alimentaz. V/Hz/fase
CB14100289	Gyros a gas 1 bruciatore	1B/10	300	500 x 502 x 780	25	3,4	0,025	230/50/1
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	Paletta raccolta carne tagliata							

KEBAB236

- Perfetto per la cottura verticale, questo piano offre un modo versatile e pratico per cuocere carni allo spiedo sfruttando tutti i vantaggi del vetroceramica.
- Facile da pulire è studiato per garantire la massima sicurezza igienico sanitaria.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- Completo di di paletta per la raccolta della carne tagliata.

SPITGRILL710

- Spit-grill elettrico con struttura in acciaio inox e applicazione in vetroceramica per la cottura di arrosticini, di spiedini, di carne o di pesce.
- Pratico da pulire grazie alla superficie in vetro, è dotato di porta spiedini estraibile per una maggior praticità di utilizzo.
- Questo spit-grill è dotato di un pannello comandi per il controllo digitale della temperatura; in soli 4 minuti questa apparecchiatura raggiunge la temperatura di stand-by per poter iniziare a cuocere utilizzando uno tra i 50 programmi presenti nella scheda elettronica.
- Al programma 1 corrisponde un tempo di cottura di 2 minuti che si incrementa di 20 secondi ad ogni posizione.



SPITGRILL710

KEBAB236

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AD-DKEBAB236	Gyros 2 resistenze	KEBAB236	450 x 450 x 650	2 x 1,7 - 0,5	230/50/1
AD-DSPITGRILL710	Cuoci arrosticini	SPITGRILL710	400 x 400 x 700	3,0	230/50/1

2.20 ❖ 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.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100112	HOT DOG	2P	245 x 370 x 400	7	0.43	230/50/1
CB14100114	HOT DOG	4P	245 x 470 x 400	8	0.63	230/50/1
CB14100124	Tostapane per HOT-DOG	TP2	220 x 220 x 270	2	0.17	230/50/1
CB14100125	Tostapane per HOT-DOG	TP4	220 x 220 x 270	3	0.34	230/50/1
CB14100126	Tostapane per HOT-DOG	TP6	220 x 340 x 270	4	0.51	230/50/1
CB14100356	Cuoci wurstel a rulli	W 12/5 T	450 x 230 x 180	6	1.1	230/50/1
CB14100357	Cuoci wurstel a rulli	W 18/7 T	450 x 300 x 180	8.5	1.5	230/50/1
CB14100358	Cuoci wurstel a rulli	W 24/7 T	560 x 300 x 180	9	1.35	230/50/1
CB14100359	Cuoci wurstel a rulli	W 32/9 T	560 x 375 x 180	11	1.65	230/50/1

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 a rulli

E' 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.



Macchine per crêpes in continuo

2.21

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 crêpe 160 mm, lunghezza da 20 mm a nastro continuo.
- Produzione: 80 metri all'ora.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
MFC1R	Macchina per crêpes rettangolari	C1	1.000 x 420 x 490	40	2,6	230/50/1
MFC1T	Macchina per crêpes tonde	C1	1.000 x 420 x 490	40	2,6	230/50/1

Crepiere

Crepiere

177

- Macchine con struttura in acciaio inox e piastra in ghisa sabbata multirighe.
- Termostato per regolazione della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza.
- La versione a gas è predisposta per il GPL con kit per metano incluso.
- Il set delle 2 spatole è in dotazione con il prodotto.

SONO COMPRESSE LE DUE SPATOLE



Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni piastra mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMCRP	Crepiere elettrica 2.000 W	CRP	350 Ø	350 x 370 x 120	11	2,0	230/50/1
FMCRP2	Crepiere elettrica 2 x 2.000 W	CRP2	2 x 350 Ø	710 x 370 x 120	20	4,0	400/50/3
FMCRP4	Crepiere elettrica 2.750 W	CRP4	400 Ø	400 x 470 x 120	16	2,75	230/50/1
FMCRP42	Crepiere elettrica 2 x 2.750 W	CRP42	2 x 400 Ø	810 x 470 x 120	29	5,50	400/50/3
FMCR400G1	Crepiere a gas 3.600 W	CR400G1	400 Ø	430 x 480 x 270	24	3,60	metano/GPL
FMCR400G2	Crepiere a gas 7.200 W	CR400G2	2 x 400 Ø	900 x 480 x 270	45	7,20	metano/GPL

2 Cottura

2.22 ❖ Piastre in ghisa

- Pressore e piano di cottura rigati.



Codice	Descrizione	Dimensioni piastra L x P mm	Termostato °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ KR-SPRG1	Piastra singola	220 x 230	+50/+300	310 x 310 x 210	14	1,8	230/50/1
■ KR-SPRG15	Piastra media	340 x 230	+50/+300	430 x 310 x 210	16	2,2	230/50/1
■ KR-SPRG2	Piastra doppia	475 x 230	+50/+300	570 x 310 x 210	38	3,6	230/50/1

❖ Piastre in acciaio satinato

- Pressore e piano di cottura in acciaio satinato.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW
BS16310000	Piastra elettrica singola rigata con piano cottura in acciaio satinato	PSR/ST	340 x 350 x 200	15	1,7
BS16160000	Piastra elettrica media rigata con piano cottura in acciaio satinato	PMR/ST	446 x 350 x 200	19	2,5
BS16350000	Piastra elettrica doppia rigata con piano cottura in acciaio satinato	PDR/ST	620 x 350 x 200	27	3,4
BS16370000	Piastra elettrica doppia 1/2 liscia 1/2 rigata con piano cottura in acciaio satinato	PDM/ST	620 x 350 x 200	27	3,4

→ Piastre in vetroceramica

- Manico in bagno di nichel con impugnatura isolata.
 - Cassetto raccogli sugo.
 - Impianto a normativa CE.
 - Resistenza profilo speciale.
 - Coperchio superiore in vetroceramico rigato.
 - Piano di cottura in vetroceramico liscio.
- Disponibili a richiesta: con piastra superiore e inferiore in vetroceramico liscio o con piastra superiore e inferiore in vetroceramico rigato.
 - Ideale per: melanzane, zucchine e peperoni; pizze, sfogliatine, toast, panini, piadine e sandwich; pesci, molluschi, crostacei, carni, hamburger, wurstel.



TEMPERATURA MASSIMA ESERCIZIO 300°C

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni piano cottura mm	Termostato °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
TR-DTPA300410R2	Piastra singola in vetroceramica	ALYKI	210 x 280	0/+300	300 x 410 x 170	10	1,0	230/50/1
TR-DTPK425410R2	Piastra media in vetroceramica	KINYRA	335 x 280	0/+300	425 x 410 x 170	11	1,4	230/50/1
TR-DTPX600410R2	Piastra doppia in vetroceramica	XANTHI	510 x 280	0/+300	600 x 410 x 170	21	2,0	230/50/1

→ Tostiere

- FOR1P** ▶ Tostiera orizzontale a 1 piano - 3 posti con griglia con pinze.
- FOR2P** ▶ Tostiera orizzontale a 2 piani - 3+3 posti con griglia con pinze.



Codice	Descrizione	Modello	L x P x H interne mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
■ KR-SFOR1P	Tostiera orizzontale a 1 piano	FOR1P	330 x 225 x 170	470 x 230 x 230	7	1,7	230/1/50
■ KR-SFOR2P	Tostiera orizzontale a 2 piani	FOR2P	330 x 225 x 340	470 x 230 x 460	10	1,7 x 2	230/1/50

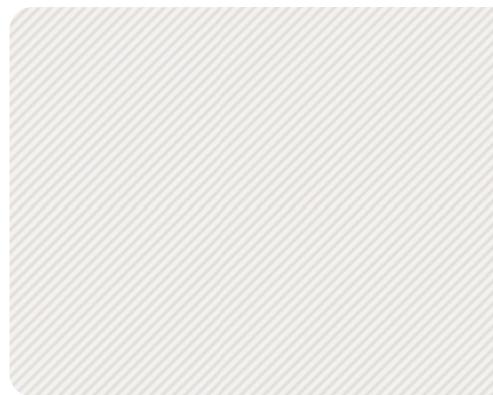
Tostiere

- Tostiere a nastro con sistema di riscaldamento al quarzo. Grazie a questo sistema la macchina è pronta per l'utilizzo dopo pochi secondi dall'accensione.
- La scocca esterna è perfettamente isolata dalla parte calda, quindi non ustionante al contatto con la mano.



KRKPT350

KRCONV300



Codice	Descrizione	L x P x H mm	Peso Kg	Potenza W
KRKTP350	Toaster a nastro (350 fette ora)	360 x 480 x 340	20	1.600
KRCONV300	Toaster (300 fette ora)	370 x 420 x 400	39	2.000

Salamandra

- Salamandra elettrica con corpo riscaldante regolabile in altezza.
- 2 zone riscaldanti e 2 regolatori di potenza.
- Costruita in acciaio inox.



KR-SAL4K

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
KR-SSAL4K	Salamandra elettrica	SAL4K	600 x 450 x 500	52	4	400/50/3