

nocera[®]

Grandi impianti
Vol.II



I.I Cottura SERIE 600

Piani di cottura da appoggio	XXXIV
Cucine gas	XXXV

I.II Cottura SERIE 700

Cucine gas	XXXVII
Fry-top gas	XXXIX
Friggitrici gas	XL
Griglie pietra lavica gas	XLI
Cuocipasta gas	XLII
Griglie di cottura gas	XLIII

I.III Cottura SERIE 900

Cucine gas	XLIV
Fry-top gas	XLVI
Friggitrici gas	XLVII
Griglie pietra lavica gas	XLVIII
Cuocipasta gas	XLIX
Griglie di cottura gas	L

I.IV Cottura

Forno elettrico misto convezione a vapore diretto 4 x 2/3 GN	LI
Forno gas/elettrico misto convezione a vapore diretto 5 x 1/1 GN	LII
Forno gas misto convezione a vapore diretto 7 x 1/1 GN	LIII
Forno gas misto convezione a vapore diretto 10 x 1/1 GN	LIV

I.V Freddo

Armadi frigoriferi e congelatori 1 porta	LV
Armadi frigoriferi e congelatori 2 porte	LVII
Tavoli refrigerati	LVIII
Abbattitori	LIX

I.VI Lavaggio

Lavastoviglie sottobanco	LXI
Lavastoviglie cappottina	LXII
Tavoli entrata ed entrata uscita lavastoviglie	LXIII
Accessori tavoli lavastoviglie	LXIV

Grandi impianti

XXXIII > LXIV



Piani di cottura da appoggio

Cucina a gas da banco. Piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco. Bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco. Sistema di sicurezza a termocoppia. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi. Dotazione ugelli per GPL e gas metano. Accensione elettrica fuochi.



KiPro
Professional Kitchen

Piano cottura da appoggio 2 fuochi

SERIE 600

- Bruciatori aperti:
n.1 Ø 91,8 mm - 3,0 kW - 2.580 kcal/h - 10.236 BTU/h
n.1 Ø 120,3 mm - 3,6 kW - 3.096 kcal/h - 12.283 BTU/h
- Consumo gas:
G30/G31 0,5 kg/h - G20 0,7 m³/h - G25 0,8 m³/h
- Connessione gas: 3/8" G

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
BSG6F2B	1 da 3,0 kW 1 da 3,6 kW	6,60	300 x 600 x 290	20



Piano cottura da appoggio 4 fuochi

SERIE 600

- Bruciatori aperti:
n.2 Ø 91,8 mm - 3,0 kW - 2.580 kcal/h - 10.236 BTU/h
n.2 Ø 120,3 mm - 3,6 kW - 3.096 kcal/h - 12.283 BTU/h
- Consumo gas:
G30/G31 1,0 kg/h - G20 1,4 m³/h - G25 1,6 m³/h
- Connessione gas: 3/8" G

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
BSG6F4B	2 da 3,0 kW 2 da 3,6 kW	13,20	600 x 600 x 290	35



Piano stampato a tenuta stagna in acciaio inox AISI 304. Griglie supporto pentole in ghisa smaltata a fuoco. Bruciatori stagni, in lega di alluminio e ottone da 3 kW e 3,6 kW con spartifiamma in ghisa smaltata a fuoco. Sistema di sicurezza a termocoppia. Angoli arrotondati, giunti coprifuga, superfici completamente lisce e facili da pulire, camino rialzato con funzione paraspruzzi, piedini in acciaio inox regolabili fino a 50 mm.



Cucina gas 2 fuochi vano aperto

SERIE 600

- Dotazione: ugelli per GPL e gas metano.
- Accessori: accensione elettrica fuochi e sportelli per vano a giorno.
- Bruciatori aperti:
 - n.1 Ø 91,8 mm - 3,0 kW - 2.580 kcal/h - 10.236 BTU/h
 - n.1 Ø 120,3 mm - 3,6 kW - 3.096 kcal/h - 12.283 BTU/h
- Consumo gas:
 - G30/G31 0,5 kg/h - G20 0,7 m³/h - G25 10,8 m³/h
- Connessione gas: 3/8" G

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
BSG6F2M	1 da 3,0 kW 1 da 3,6 kW	6,60	300 x 600 x 900	30



Cucina gas 4 fuochi vano aperto

SERIE 600

- Dotazione: ugelli per GPL e gas metano.
- Accessori: accensione elettrica fuochi e sportelli per vano a giorno.
- Bruciatori aperti:
 - n.2 Ø 91,8 mm - 3,0 kW - 2.580 kcal/h - 10.236 BTU/h
 - n.2 Ø 120,3 mm - 3,6 kW - 3.096 kcal/h - 12.283 BTU/h
- Consumo gas:
 - G30/G31 1,0 kg/h - G20 1,4 m³/h - G25 1,6 m³/h
- Connessione gas: 3/8" G

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
BSG6F4M	2 da 3,0 kW 2 da 3,6 kW	13,20	600 x 600 x 900	47



Cucina gas 4 fuochi con forno elettrico

SERIE 600

- Forno 1/1GN termoisolato interamente in acciaio inox con guide portateglie a 4 posizioni.
- Bruciatore forno a gas termostato 160 / 300 °C in acciaio inox da 3,5 kW a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola.
- Forno elettrico a convezione ad elevate prestazioni con resistenze corazzate inox incoloy da 3,5 kW a controllo termostatico con regolazione temperatura 50 - 300 °C.
- Dotazione standard: 1 griglia 1/1GN.
- Dotazione: ugelli per GPL e gas metano.
- Accessori: accensione elettrica fuochi aperti e piezoelettrica forno a gas.
- Bruciatori aperti:
 - n.2 Ø91,8 mm - 3,0 kW - 2.580 kcal/h - 10.236 BTU/h
 - n.2 Ø120,3 mm - 3,6 kW - 3.096 kcal/h - 12.283 BTU/h
- Bruciatori forno:
 - n.1 - 3,5 kW - 3.010 kcal/h - 11.942 BTU/h
- Consumo gas: G30/G31 1,3 kg/h - G20 1,8 m³/h - G25 2,0 m³/h
- Connessione gas: 3/8" G



Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	Dimensione camera mm	L x P x H mm	Peso kg
BSG6F4+FE1	2 da 3,0 kW 2 da 3,6 kW	1 da 3,5 kW	16,70	550 x 450 x 295	600 x 600 x 900	79

Cucina gas centrale con 4 fuochi e forno passante

SERIE 600

- Cucina a gas monoblocco centrale con doppi comandi e larghezza 900 mm, caratterizzata da 4 bruciatori in ghisa nichelata da 3,5 kW, 6 kW e 9 kW "HIGH POWER", oppure tutti da 9 kW "MAX POWER" tutti con fiamma pilota.
- Piano di cottura con griglie centrali riempitive per il massimo sfruttamento dello spazio utile.
- Bacinelle fuochi inox profonde e completamente estraibili per una pulizia accurata e facile accesso alla manutenzione.
- Possibilità di scelta tra vano a giorno e forno a gas passante interamente in acciaio inox con bruciatore da 12 kW a fiamma stabilizzata 160/300 °C, completo di fiamma pilota e accensione piezoelettrica di serie.
- Dotazione standard: 1 griglia 1/1GN.
- Bruciatori aperti:
 - n.1 Ø82 mm - 3,5 kW - 3.010 kcal/h - 11.942 BTU/h
 - n.1 Ø111 mm - 6 kW - 5.160 kcal/h - 20.472 BTU/h
 - n.2 Ø130 mm - 9 kW - 774 kcal/h - 30.708 BTU/h
- Bruciatori forno: n.1 - 12 kW - 10.320 kcal/h - 40.944 BTU/h
- Consumo gas: G30/G31 2,86 kg/h - G20 3,86 m³/h - G25 4,51 m³/h
- Connessione gas: 1/2" G



Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	Dimensione camera mm	L x P x H mm	Peso kg
BSG12F4H9+FGP	2 da 3,0 kW 2 da 3,6 kW	1 da 3,5 kW	36,5	530 x 975 x 310	900 x 1.200 x 900	194
				n.3 1/1 GN		

Rivestimento esterno in acciaio inox, piani di lavoro di spessore 12/10 con spigoli raggati. Bruciatori a fiamma stabilizzata con corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo a doppia corona; tubo venturi orizzontale per la migliore miscelazione aria/gas. Valvola di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. Bacinelle di piano amovibili in AISI 304, stampate con spigoli arrotondati. Forni a gas ed elettrici di dimensione GN 2/1 in acciaio inox AISI 430 con strutture portateghe estraibili per la completa pulizia della camera. Forno a gas controllato da valvola termostatica di sicurezza, regolabile da 100 a 315 °C, accensione piezoelettrica del bruciatore. Forno elettrico alimentato da resistenze corazzate installate sopra e sotto la camera e controllate da termostato di esercizio regolabile da 50 a 310 °C e termostato di sicurezza. Eventuale armadietto caldo alimentato elettricamente e controllato da termostato di esercizio regolabile da 30 a 90 °C e termostato di sicurezza. **Accessori in dotazione:** una griglia di riduzione per fuochi aperti; una griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto.



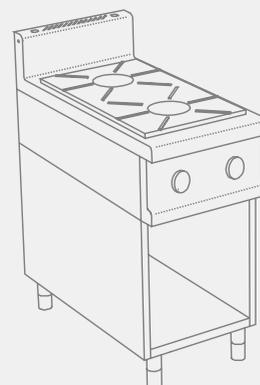
Cottura 700

Cucina 2 fuochi gas su vano a giorno

SERIE 700

- Vano sottostante a giorno montato su struttura con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione.

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG72GPS</u>	<u>1 da 3,5 kW</u> <u>1 da 5,5 kW</u>	<u>9</u>	<u>400 x 700 x 900</u>	<u>65</u>



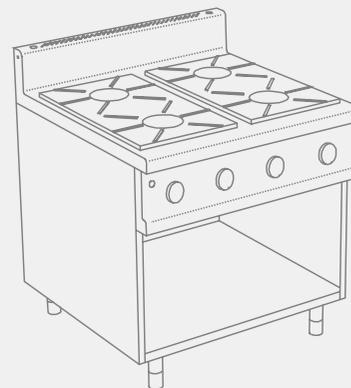
XXXVII

Cucina 4 fuochi gas su vano a giorno

SERIE 700

- Vano sottostante a giorno montato su struttura con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione.

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG74GPS</u>	<u>2 da 3,5 kW</u> <u>2 da 5,5 kW</u>	<u>18</u>	<u>800 x 700 x 900</u>	<u>100</u>



Grandi impianti

Cucina 4 fuochi gas su forno a gas

SERIE 700

- Forno a gas con dimensioni interne per GN 2/1, in acciaio inox AISI 430, completo di struttura portateglie estraibile per la completa pulizia della camera, controllato da valvola termostatica di sicurezza regolabile da 100 a 315°C, con accensione piezoelettrica del bruciatore.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione e 1 griglia forno.

Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG74FPS</u>	<u>2 da 3,5 kW</u> <u>2 da 5,5 kW</u>	<u>1 da 8 kW</u>	<u>26</u>	<u>800 x 700 x 900</u>	<u>145</u>



Cucina 6 fuochi gas su forno a gas e vano armadiato

SERIE 700

- Forno a gas con dimensioni interne per GN 2/1, in acciaio inox AISI 430, completo di struttura portateglie estraibile per la completa pulizia della camera, controllato da valvola termostatica di sicurezza regolabile da 100 a 315°C, con accensione piezoelettrica del bruciatore.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione e 1 griglia forno.

Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG76FPS</u>	<u>4 da 3,5 kW</u> <u>2 da 5,5 kW</u>	<u>1 da 5,4 kW</u>	<u>33</u>	<u>1.200 x 700 x 900</u>	<u>200</u>



Accessori

- Piastra in ghisa per 2 fuochi aperti.

Codice	Descrizione	L x P mm	Peso kg
<u>SK101857</u>	<u>Piastra liscia</u>	<u>385 x 580</u>	<u>9</u>
<u>SK101858</u>	<u>Piastra rigata</u>	<u>385 x 580</u>	<u>9</u>

101857



101858



Esecuzione interamente in acciaio inox 18/10. Piastre di grosso spessore nelle versioni lisce, rigate, 1/2 lisce e 1/2 rigate, cromate. Nei modelli modulo intero sono installati 2 bruciatori indipendenti per l'utilizzo anche parziale della piastra. Tutti i modelli sono dotati di regolazione termostatica della temperatura. Quelli cromati montano anche termostati di sicurezza. Piano con bordo frontale raggato. Cassetto raccogliogocce estraibile in acciaio inox.

Modelli a gas: accensione piezoelettrica del bruciatore pilota, termocoppie e valvola di sicurezza, bruciatori in acciaio.



Fry-top gas con piastra liscia su vano a giorno

SERIE 700

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: raschietto per pulizia piastra.

Codice	Dimensioni piastra	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKBG72GLL	360 x 547	6	400 x 700 x 900	75

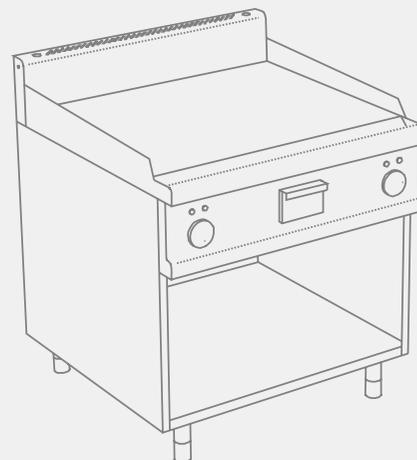


Fry-top gas con piastra liscia su vano a giorno

SERIE 700

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: raschietto per pulizia piastra.

Codice	Dimensioni piastra	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKBG74GLL	796 x 547	12	800 x 700 x 900	120



Accessori

- Raschietto per pulizia piastra rigata/liccia.

Codice	Descrizione
SKLB016-00	Raschietto pulizia piastra



LB016-00

Friggitrici gas

Rivestimento esterno in acciaio inox, piani stampati con spigoli arrotondati di spessore 12/10. Piano con vaso antitracimazione, completo di bordo raggato frontale. Struttura portante completa di piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Bacinella inox di filtraggio olio e cestelli in acciaio cromato in dotazione. **Modelli a gas:** riscaldamento a mezzo bruciatori ad alto rendimento situati sulla zona frontale dei tubi di fiamma, posti all'interno della vasca. Controllo termostatico della temperatura di esercizio e termostato di sicurezza.

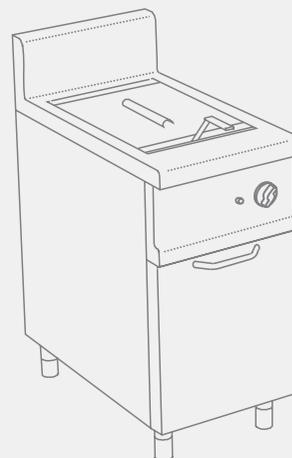


Friggitrici gas su vano armadiato 1 vasca/15 litri

SERIE 700

- Armadio sottostante chiuso con portina a battente.
- Accessori in dotazione: 1 cestino intero, 1 coperchio, 1 retino di fondo e vasca raccogli olio.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKFG72115	15	14	400 x 700 x 900	70



Friggitrici gas su vano armadiato 2 vasche/15+15 litri

SERIE 700

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 1 cesto per vasca, 2 coperchi, 2 retini di fondo e vasca raccogli olio.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKFG74215	15 + 15	28	800 x 700 x 900	100



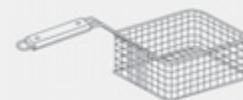
Accessori

- Cestello per vasca da 15 litri.
- Cestello 1/2 per vasca da 15 litri.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
SK109143	Cestello per vasca da 15 litri	250 x 290 x 120
SK109145	Cestello 1/2 per vasca da 15 litri	125 x 290 x 120



2N0109145



109143

Esecuzione internamente in acciaio inox. Riscaldamento a mezzo bruciatori di alta potenzialità alimentati da rubinetto valvolato. Accensione piezoelettrica. Piano di cottura regolabile sia in altezza (3 posizioni) che in inclinazione. Griglia per carni in dotazione, quella per pesce a richiesta.



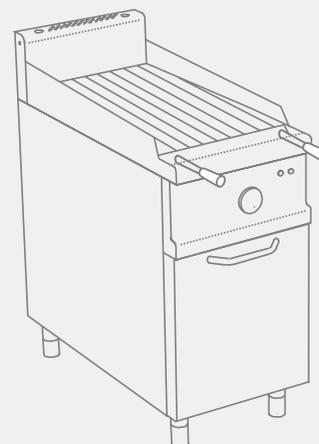
KiPro
Professional Kitchen

Griglia pietra lavica gas su vano armadiato

SERIE 700

- Armadio sottostante chiuso con antina a battente e montanto su gambe complete di piedini regolabili in altezza.
- Accessori in dotazione: griglia carne

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKGL72AGC	365 x 425	8	400 x 700 x 900	75



Griglia pietra lavica gas su vano armadiato

SERIE 700

- Armadio sottostante chiuso con 2 antine a battente e montanto su gambe complete di piedini regolabili in altezza.
- Accessori in dotazione: griglia carne

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKGL74AGC	765 x 425	16	800 x 700 x 900	125



Cuocipasta gas

Robusta struttura portante di acciaio inox. Rivestimento esterno e piano stampato spessore 12/10 in acciaio inox. Piano stampato con involucro antitrascinamento, completo di bordo raggato frontale. Riempimento della vasca tramite rubinetto posto sul cruscotto comandi.

Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite camera di combustione esterna alla vasca. Accensione piezoelettrica. Bruciatore pilota. Bruciatore principale in acciaio inox. Dispositivo di sicurezza con termocoppia collegata al bruciatore pilota.



Cuocipasta gas 25 litri su vano armadiato

SERIE 700

- 1 vasca da 28 litri in acciaio inox AISI 316 con particolari pendenze che impediscono la stagnazione dell'acqua salata sul fondo dopo le operazioni di risciacquo e svuotamento.
- Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- Fornita senza cestini e senza coperchio.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKDG72128	28 [1/2 modulo]	8	400 x 700 x 900	65



Cuocipasta gas 25+25 litri su vano armadiato

SERIE 700

- 2 vasche separate da 28 litri in acciaio inox AISI 316 con particolari pendenze che impediscono la stagnazione dell'acqua salata sul fondo dopo le operazioni di risciacquo e svuotamento.
- Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- Fornita senza cestini e senza coperchio.

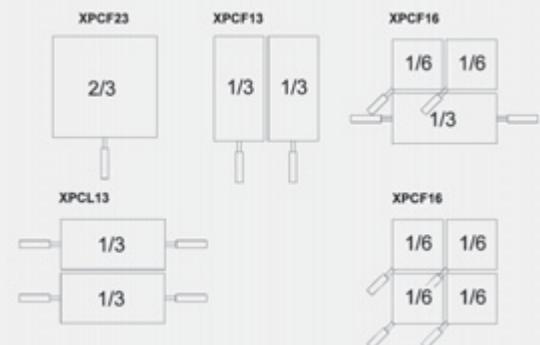
Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKDG74228	28 + 28 [1 modulo]	16	800 x 700 x 900	125



Accessori

- Coperchio cuocipasta in acciaio inox
- Cestello monorazione
- Cestello vasca intera
- Cestello 1/2 vasca verticale
- Cestello 1/2 vasca orizzontale con manici laterali

Codice	Descrizione	L x P x H mm
SKSXPC70	Coperchio cuocipasta	
SKXPCF16	Cestello monorazione	140 x 140 x 200
SKXPCF23	Cestello vasca intera	290 x 290 x 200
SKXPCF13	Cestello 1/2 vasca verticale	290 x 115 x 200
SKXPCL13	Cestello 1/2 vasca orizzontale	290 x 160 x 200



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. Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente o tramite erogatore collegato con rubinetto alla rete idrica, si riempiono d'acqua. Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul grigliato, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia. Taluni chef abitualmente mettono nell'acqua i tipici aromi, salvia, rosmarino, ecc., che assieme all'evaporazione dell'acqua vengono portati direttamente sul cibo che sta cuocendo. L'acqua nella vasca ha anche la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura. Grillvapor è indicato per la cottura di carne, pesce e verdure; per carni particolarmente grasse, montone, maiale, ecc. viene fornito a richiesta un grigliato a canalette mod. GC. La versatilità del Grillvapor nelle varie cotture è ulteriormente valorizzata da un altro accessorio disponibile, si tratta di un Fry-Top in vetroceramica mod. FTV, fornito già montato su un telaio in acciaio inox, che si pone direttamente sulla griglia in sostituzione di un grigliato di cottura. Il Fry-Top è particolarmente indicato per la cottura d'uova, formaggio, hamburgers, verdure e pesci di piccole dimensioni.

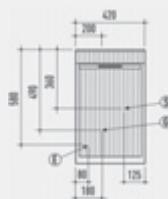


Griglia di cottura a gas su mobile - 1 zona cottura

SERIE 700

- 1 zona cottura 390x470 mm a temperatura regolabile.
- 1 grigliato cottura a tondino.
- 1 bruciatore completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 417	390 x 470	10,5	420 x 700 x 850	52

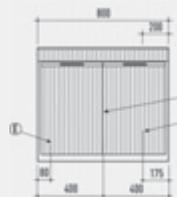


Griglia di cottura a gas su mobile - 2 zone cottura

SERIE 700

- 2 zone cottura 390x470 mm a temperatura regolabile.
- 2 grigliati cottura a tondino.
- 2 bruciatori completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 817	780 x 470	21	800 x 700 x 850	84

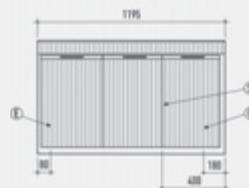


Griglia di cottura a gas su mobile - 3 zone cottura

SERIE 700

- 3 zone cottura 390x470 mm a temperatura regolabile.
- 3 grigliati cottura a tondino.
- 3 bruciatori completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 1217	1.150 x 470	31,5	1.195 x 700 x 850	113



Rivestimento esterno in acciaio inox, piano lavoro di spessore 12/10 con spigoli arrotondati. Bruciatori a fiamma stabilizzata con corpo in ghisa e spartifiamma del tipo a doppia corona. Regolazione di fiamma tramite rubinetti valvolati con sistema di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Bacinelle di raccolta liquidi smaltate e amovibili per facilitare le operazioni di pulizia.

Forni a gas di dimensioni GN 2/1. Temperatura regolabile da 100 a 350°C attraverso valvola termostatica di sicurezza; accensione del bruciatore piezo-elettrica.

Vano neutro riscaldabile con kit di riscaldamento statico.

Disponibile versione 6 fuochi su maxi-forno centrale.

Accessori in dotazione: una griglia di riduzione per fuochi aperti; una griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto.

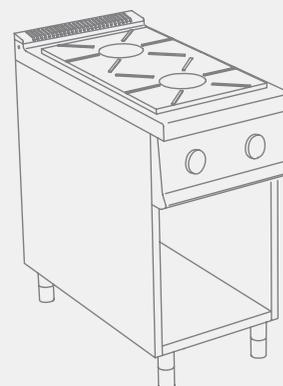


Cucina 2 fuochi gas su vano a giorno

SERIE 900

- Vano sottostante a giorno montato su struttura con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione.

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG82GPS</u>	<u>1 da 5,5 kW</u> <u>1 da 7 kW</u>	<u>12,5</u>	<u>400 x 900 x 900</u>	<u>45</u>

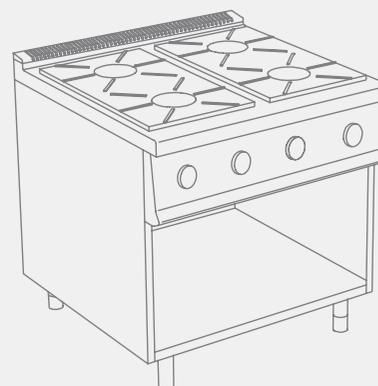


Cucina 4 fuochi gas su vano a giorno

SERIE 900

- Vano sottostante a giorno montato su struttura con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione.

Codice	Bruciatori	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
<u>SKCG84GPS</u>	<u>1 da 3,5 kW</u> <u>2 da 5,5 kW</u> <u>1 da 7 kW</u>	<u>21,5</u>	<u>800 x 900 x 900</u>	<u>80</u>



Cucina 4 fuochi gas su forno a gas

SERIE 900

- Forno a gas con dimensioni interne per GN 2/1, in acciaio inox AISI 430, completo di struttura portateglie estraibile per la completa pulizia della camera, controllato da valvola termostatica di sicurezza regolabile da 100 a 315°C, con accensione piezoelettrica del bruciatore.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione e 1 griglia forno.

Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKCG84FPS	1 da 3,5 kW 2 da 5,5 kW 1 da 7 kW	1 da 8 kW	29,5	800 x 900 x 900	120



Cucina 6 fuochi gas su forno a gas e vano armadiato

SERIE 900

- Forno a gas con dimensioni interne per GN 2/1, in acciaio inox AISI 430, completo di struttura portateglie estraibile per la completa pulizia della camera, controllato da valvola termostatica di sicurezza regolabile da 100 a 315°C, con accensione piezoelettrica del bruciatore.
- Accessori in dotazione: 1 griglia di riduzione e 1 griglia forno.

Codice	Bruciatori	Forno	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKCG86FPS	1 da 3,5 kW 3 da 5,5 kW 2 da 7 kW	1 da 8 kW	42	1.200 x 900 x 900	169



Accessori

- Piastra in ghisa per 2 fuochi aperti.

Codice	Descrizione	L x P mm	Peso kg
SK9204963	Piastra liscia	390 x 346	10
SK9204964	Piastra rigata	390 x 346	12

9204963



9204964



Fry-top gas

Esecuzione in acciaio inox AISI. Piastre in acciaio di grosso spessore con alzatina paraspruzzi perimetrale su tre lati saldata ermeticamente.

Gamma composta da modelli con piastra in acciaio o con rivestimento al cromo duro nella versione liscia, rigata e 2/3 liscia ed 1/3 rigata.

Modelli a gas: accensione piezo-elettrica del pruciatore pilota, termocoppia e valvola di sicurezza; rubinetto valvolato su modelli con piastra in acciaio, regolazione termostatica su modelli con piastra al cromo.

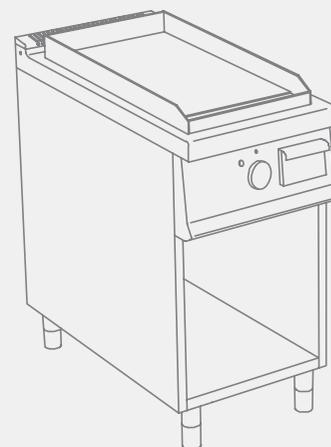


Fry-top gas con piastra liscia su vano a giorno

SERIE 900

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: raschietto per pulizia piastra.

Codice	Dimensioni piastra	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKBG82GLL	360 x 547	7	400 x 900 x 900	70



Fry-top gas con piastra liscia su vano a giorno

SERIE 900

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: raschietto per pulizia piastra.

Codice	Dimensioni piastra	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKBG84GLL	796 x 547	14	800 x 900 x 900	126



Accessori

- Raschietto per pulizia piastra rigata/liscia.

Codice	Descrizione
SK9304249	Raschietto pulizia piastra



9304249

Realizzazione in acciaio inox. Vasca a grande superficie sagomata con zona fredda e valvola di scarico per la raccolta dell'olio esterna all'apparecchiatura. Alta produttività e ottima qualità del prodotto finito grazie alle elevate potenze (circa 1kW/lt) dei bruciatori sulle versioni a gas e delle resistenze su quelle elettriche. Temperature regolabili da 60 a 190 °C e termostato supplementare di sicurezza su tutti i modelli.

Modelli a gas: Accensione con piezo-elettrico ad impatto. Bruciatori a torcia ad alto rendimento costruiti in acciaio inox e dotati di valvola di sicurezza.

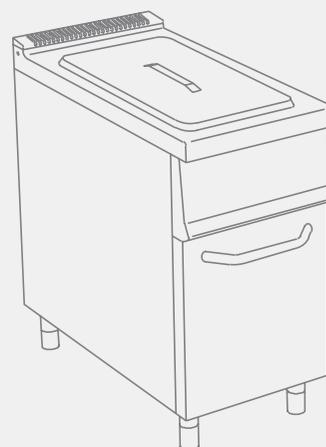


Friggitrice gas su vano armadiato 1 vasca/22 litri

SERIE 900

- Armadio sottostante chiuso con portina a battente.
- Accessori in dotazione: 2 cestini, 1 coperchio, 1 retino di fondo.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKFG82122	22	20	400 x 900 x 900	64



Friggitrice gas su vano armadiato 2 vasche/22+22 litri

SERIE 900

- Vano sottostante a giorno montato su gambe con piedini regolabili.
- Accessori in dotazione: 2 cestini, 1 coperchio, 1 retino di fondo.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKFG84222	22 + 22	40	800 x 900 x 900	111



Accessori

- Cestello per vasca da 22 litri.
- Cestello 1/2 per vasca da 22 litri.

Codice	Descrizione	L x P x H mm
SK109144	Cestello per vasca 22 litri	160 x 360 x 120
SK109142	Cestello 1/2 per vasca 22 litri	325 x 360 x 120



2N0109142



109144

Griglie pietra lavica gas

Costruzione interamente in acciaio inox. Riscaldamento a mezzo bruciatori di elevata potenza alimentati da rubinetti valvolati; accensione piezo-elettrica. Piano di cottura regolabile sia in altezza (3 posizioni) che in inclinazione. Griglia per carni in dotazione, griglia per pesce fornibile su richiesta. Costruzione interamente in acciaio inox. Riscaldamento a mezzo bruciatori di elevata potenza alimentati da rubinetti valvolati; accensione piezo-elettrica. Piano di cottura regolabile sia in altezza (3 posizioni) che in inclinazione. Griglia per carni in dotazione, griglia per pesce fornibile su richiesta.



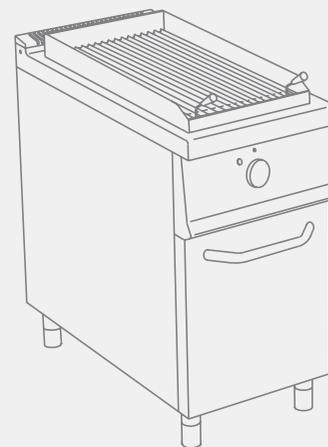
KiPro
Professional Kitchen

Griglia pietra lavica gas su vano armadiato

SERIE 900

- Armadio sottostante chiuso con antina a battente e montanto su gambe complete di piedini regolabili in altezza.
- Accessori in dotazione: griglia carne

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKGL82AGC	365 x 425	9	400 x 900 x 900	70



Griglia pietra lavica gas su vano armadiato

SERIE 900

- Armadio sottostante chiuso con 2 antine a battente e montanto su gambe complete di piedini regolabili in altezza.
- Accessori in dotazione: griglia carne

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKGL84AGC	765 x 425	18	800 x 900 x 900	126



Robusta struttura portante di acciaio inox. Rivestimento esterno e piano stampato spessore 12/10 in acciaio inox. Piano stampato con involucro antiriscaldamento, completo di bordo raggiato frontale. Riempimento della vasca tramite rubinetto posto sul cruscotto comandi.

Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite camera di combustione esterna alla vasca. Accensione piezoelettrica. Bruciatore pilota. Bruciatore principale in acciaio inox. Dispositivo di sicurezza con termocoppia collegata al bruciatore pilota.



Cuocipasta gas 42 litri su vano armadiato

SERIE 900

- 1 vasca da 28 litri in acciaio inox AISI 316 con particolari pendenze che impediscono la stagnazione dell'acqua salata sul fondo dopo le operazioni di risciacquo e svuotamento.
- Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- Fornita senza cestini e senza coperchio.

Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKDG82142	42	14	400 x 900 x 900	65

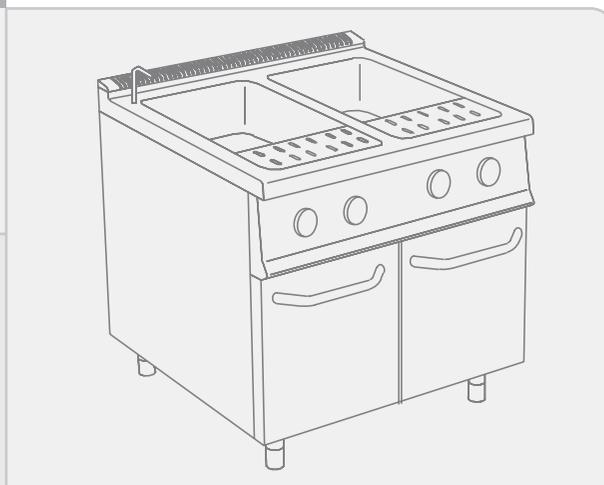


Cuocipasta gas 42+42 litri su vano armadiato

SERIE 900

- 2 vasche separate da 28 litri in acciaio inox AISI 316 con particolari pendenze che impediscono la stagnazione dell'acqua salata sul fondo dopo le operazioni di risciacquo e svuotamento.
- Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- Fornita senza cestini e senza coperchio.

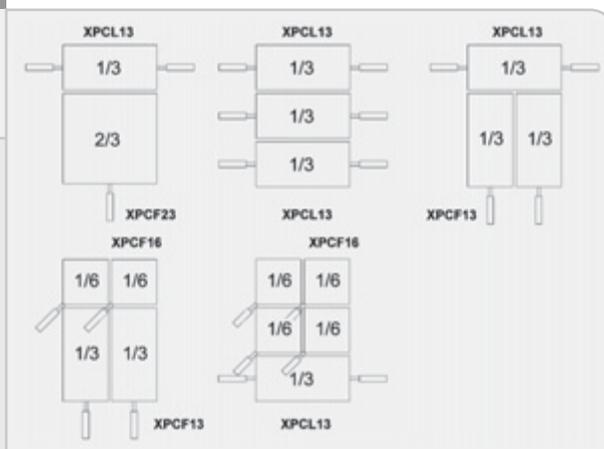
Codice	Capacità vasca litri	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
SKDG84242	42 + 42	28	800 x 900 x 900	114



Accessori

- Coperchio cuocipasta in acciaio inox
- Cestello monorazione 1/6
- Cestello vasca intera 2/3
- Cestello 1/3 vasca verticale
- Cestello 1/3 vasca orizzontale con manici laterali

Codice	Descrizione	L x P x H mm
SKSXPC89	Coperchio cuocipasta	
SKXPCF16	Cestello monorazione 1/6	140 x 140 x 200
SKXPCF23	Cestello vasca 2/3	290 x 290 x 200
SKXPCF13	Cestello vasca 1/3	290 x 115 x 200
SKXPCL13	Cestello vasca 1/3 con manici laterali	290 x 160 x 200



Griglie di cottura gas

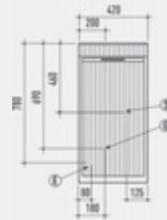
Il **Grillvapor** cuoce per irraggiamento di calore, in pratica dei bruciatori funzionanti a gas, arroventano dei cupolini in acciaio inox facendoli diventare incandescenti. Questi cupolini che si trovano ad un centimetro sotto il grigliato su cui appoggia il cibo, trasmettono per irraggiamento il calore, favorendo un'ottima cottura uniforme, senza influenzare negativamente il sapore ed il colore del cibo. Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente o tramite erogatore collegato con rubinetto alla rete idrica, si riempiono d'acqua. Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul grigliato, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia. Taluni chef abitualmente mettono nell'acqua i tipici aromi, salvia, rosmarino, ecc., che assieme all'evaporazione dell'acqua vengono portati direttamente sul cibo che sta cuocendo. L'acqua nella vasca ha anche la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura. Grillvapor è indicato per la cottura di carne, pesce e verdure; per carni particolarmente grasse, montone, maiale, ecc. viene fornito a richiesta un grigliato a canalette mod. GC. La versatilità del Grillvapor nelle varie cotture è ulteriormente valorizzata da un altro accessorio disponibile, si tratta di un Fry-Top in vetroceramica mod. FTV, fornito già montato su un telaio in acciaio inox, che si pone direttamente sulla griglia in sostituzione di un grigliato di cottura. Il Fry-Top è particolarmente indicato per la cottura d'uova, formaggio, hamburgers, verdure e pesci di piccole dimensioni.



Griglia di cottura a gas su mobile - 1 zona cottura **SERIE 900**

- 1 zona cottura 390x670 mm a temperatura regolabile.
- 1 grigliato cottura a tondino.
- 1 bruciatore completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

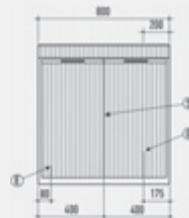
Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 419	390 x 670	13	420 x 900 x 850	63



Griglia di cottura a gas su mobile - 2 zone cottura **SERIE 900**

- 2 zone cottura 390x470 mm a temperatura regolabile.
- 2 grigliati cottura a tondino.
- 2 bruciatori completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

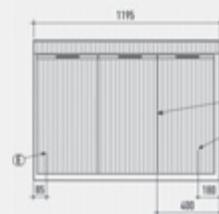
Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 819	780 x 670	26	800 x 900 x 850	97



Griglia di cottura a gas su mobile - 3 zone cottura **SERIE 900**

- 3 zone cottura 390x470 mm a temperatura regolabile.
- 3 grigliati cottura a tondino.
- 3 bruciatori completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Codice	Piano cottura mm	Potenza gas kW	L x P x H mm	Peso kg
ASGV 1219	1.150 x 670	39	1.195 x 900 x 850	131



→ Forno elettrico misto convezione a vapore diretto 4 x 2/3 GN

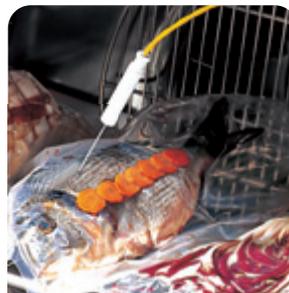
I.IV

Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP). Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna. Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm. Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore. Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico. Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita). Collegamenti raggruppati sul lato destro.

RISCALDAMENTO ELETTRICO Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800. Economizzatore automatico di energia Energy Saving.

DOTAZIONI FUNZIONALI Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica. Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate. Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo. Possibilità di memorizzare "88" programmi di cottura con cicli in sequenza. 2 programmi di rimessa in temperatura. Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura. Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura. Programma di lavaggio "CL". Umidificatore manuale e programmabile attivabile con pulsante. Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso. Illuminazione temporizzata camera di cottura. Condensazione vapori regolata automaticamente. Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Controllo automatico della saturazione del vapore in camera. Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica, Visualizzazione sonde di temperatura, Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata.

DOTAZIONI DI SICUREZZA Termostato di sicurezza camera di cottura. Dispositivo Sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura. Display segnalazione guasti e autodiagnosi. Segnalazione mancanza acqua con possibilità di continuazione in cottura a convezione.



KiPro
Professional Kitchen

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO
Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali.

- Convezione 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C
(bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore 30 - 300°C
- Rimessa in temperatura 120 - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo

Forno elettronico a convezione vapore

4 X 2/3 GN

- Capacità: con paratie portateglie di serie 4 x 2/3 GN interasse 70 mm con paratie portateglie a richiesta 5 x 2/3 GN interasse 60 mm.
- Dotazioni standard: paratie portateglie, 2 griglie 2/3 GN in acciaio inox (352x325 mm).
- I modelli con terminale codice SC sono dotati di sonda al cuore.

Codice	Potenza ventil. kW	L x P x H mm	Potenza kW	Tensione V/Hz
▶ DG-PLXKVE 042 SC	0,25	640 x 590 x 550	3,4	400/50 3N AC
LXKVE 042	0,25	640 x 590 x 550	3,4	400/50 3N AC



Cottura

LI

Grandi impianti

Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP). Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna. Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm. Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore. Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico. Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita). Collegamenti raggruppati sul lato destro.

RISCALDAMENTO ELETTRICO Riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in INCOLOY 800. Economizzatore automatico di energia Energy Saving.

RISCALDAMENTO GAS Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata. Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione. Economizzatore automatico di energia Energy Saving. Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S. Valvole gas a doppio stadio.

DOTAZIONI FUNZIONALI Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica. Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate. Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo. Possibilità di memorizzare "88" programmi di cottura con cicli in sequenza. 2 programmi di rimessa in temperatura. Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura. Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura. Programma di lavaggio "CL". Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Controllo automatico della saturazione del vapore in camera. Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica, Visualizzazione sonde di temperatura, Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata.

DOTAZIONI DI SICUREZZA Display segnalazione guasti e autodiagnosi.

Forno gas a convezione vapore

5 X 1/1 GN

- Capacità: con paratie portateglie di serie 5 x 1/1 GN interasse 70 mm.
- Dotazioni standard: paratie portateglie, 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (530x325 mm).
- I modelli con terminale codice SC sono dotati di sonda al cuore.

Codice	Potenza ventil. kW	L x P x H mm	Potenza kW	Tensione V/Hz
▶ DG-PLXKVG 051SC	0,25	850 x 620 x 630	0,25	230/50 3N AC
LXKVG 051	0,25	850 x 620 x 630	0,25	230/50 3N AC
▶ DG-PLXKVE 051SC	0,25	850 x 620 x 630	6,5	400/50 3N AC
LXKVE 051	0,25	850 x 620 x 630	6,5	400/50 3N AC



KiPro
Professional Kitchen

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali.

- Convezione 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C
(bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore 30 - 300°C
- Rimessa in temperatura 120 - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo

Accessori

Codice	Descrizione
AXSFK054	Supporto base inox con ripiano
KL4F.P041.F002	Kit doccetta di lavaggio testa+flex200+rubinetto+supp.



→ Forno gas misto convezione a vapore diretto 7 x 1/1 GN

I.IV

Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP). Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna. Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm. Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore. Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico. Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita). Collegamenti raggruppati sul lato destro.



RISCALDAMENTO GAS Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata. Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione. Economizzatore automatico di energia Energy Saving. Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S. Valvole gas a doppio stadio.

DOTAZIONI FUNZIONALI Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica. Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate. Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo. Possibilità di memorizzare "99" programmi di cottura con cicli in sequenza. 2 programmi di rimessa in temperatura. Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura. Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura. Programma di lavaggio "CL". Umidificatore manuale e programmabile attivabile con pulsante. Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso. Illuminazione temporizzata camera di cottura. Condensazione vapori regolata automaticamente. Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Controllo automatico della saturazione del vapore in camera. Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica, Visualizzazione sonde di temperatura, Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata. Ricette prememorizzate (44).

DOTAZIONI DI SICUREZZA Display segnalazione guasti e autodiagnosi.



KiPro
Professional Kitchen

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali.

- 44 ricette prememorizzate
- Convezione con Autoclima 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30 - 300°C
- Rimessa in temp. con Autoclima 120 - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Autoclima

Accessori

Codice	Descrizione
AXSFK074	Supporto base inox con ripiano
KL4F.P041.F002	Kit doccetta di lavaggio testa+flex200+rubinetto+supp.
LXVR01	Supporto velocità ridotta (2ª vel.)

Forno gas a convezione vapore

7 X 1/1 GN

- Capacità: con paratie portateglie di serie 7 x 1/1 GN interasse 70 mm con struttura portateglie SGA07 7 x 1/1 GN interasse 65 mm.
- Dotazioni standard: paratie portateglie, 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (530x325 mm).
- I modelli con terminale codice SC sono dotati di sonda al cuore.

Codice	Potenza ventil. kW	L x P x H mm	Potenza kW	Tensione V/Hz
▶ DG-PKVG 071 SC	0,25	950 x 805 x 790	0,5	230/50 3N AC
LXKVG 071	0,25	950 x 805 x 790	0,5	230/50 3N AC



Cottura

LIII

Grandi impianti

Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per una più facile pulizia (Normative HACCP). Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna. Isolamento termico della camera di cottura, spessore 35 mm. Compensatore di dilatazione tra camera di cottura e facciata. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore. Guarnizione su facciata forno con montaggio ad incastro, in gomma silicone resistente al calore ed all'invecchiamento. Bacinella che raccoglie la condensa sottoporta e la convoglia direttamente allo scarico. Cruscotto apribile con sistema di aggancio per facilitare le operazioni di manutenzione. Doppio attacco per ingresso acqua (normale e addolcita). Collegamenti raggruppati sul lato destro.

RISCALDAMENTO GAS Riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto tramite un bruciatore ad aria soffiata. Accensione bruciatori automatica a scarica con controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione. Economizzatore automatico di energia Energy Saving. Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario AISI 310 S. Valvole gas a doppio stadio.

DOTAZIONI FUNZIONALI Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione numerica e acustica. Possibilità di lavorare con 9 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate. Selezione modalità di cottura convezione, vapore, misto con visualizzazione automatica dei preset di temperatura e tempo. Possibilità di memorizzare "99" programmi di cottura con cicli in sequenza. 2 programmi di rimessa in temperatura. Funzioni "Mantenimento a tempo e con sonda al cuore" per l'ottimizzazione del risultato di cottura. Controllo temperatura al cuore per mezzo di sonda collegata a connettore esterno alla camera di cottura con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Raffreddamento rapido della camera di cottura con stacco automatico a 50°C, raffreddamento automatico nel programma di cottura tra un ciclo ad alta temperatura e un ciclo a bassa temperatura. Programma di lavaggio "CL". Umidificatore manuale e programmabile attivabile con pulsante. Sfiato camera di cottura per l'evacuazione vapori in eccesso. Illuminazione temporizzata camera di cottura. Condensazione vapori regolata automaticamente. Autoreverse: distribuzione dell'aria in camera con inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Controllo automatico della saturazione del vapore in camera. Accesso facilitato per mezzo di pulsanti del pannello di controllo, al programma SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica, Visualizzazione sonde di temperatura, Conteggio ore funzionamento apparecchiatura per manutenzione programmata. Ricette prememorizzate (44).

DOTAZIONI DI SICUREZZA Display segnalazione guasti e autodiagnosi.



KiPro
Professional Kitchen

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo elettronico con comandi retroilluminati e pulsanti di servizio per le funzioni manuali.

- 44 ricette prememorizzate
- Convezione con Autoclima 30 - 300°C
- Vapore 30 - 130°C
(bassa temperatura, atmosferico, forzato)
- Misto convezione vapore con Autoclima 30 - 300°C
- Rimessa in temp. con Autoclima 120 - 140°C
- Cotture in sequenza automatica
- Mantenimento caldo con Autoclima

Accessori

Codice	Descrizione
AXSFK0104	Supporto base acciaio inox con rip.
KL4E.P041.F002	Kit doccetta di lavaggio testa+flex200+rubinetto+supp.
LXBKA 084	Cappa motore e condensatore 958x1.031xH300 (MVG 101)
LXPS001	Supplemento prezzo porta contraria
LXVR01	Supplemento velocità ridotta (2ª vel.)

Forno gas a convezione vapore

10 X 1/1 GN

- Capacità: con paratie portateglie di serie 10 x 1/1 GN interasse 70 mm con struttura portateglie SG101 10 x 1/1 GN interasse 65 mm.
- Dotazioni standard: paratie portateglie, 2 griglie 1/1 GN in acciaio inox (530x325 mm).
- I modelli con terminale codice SC sono dotati di sonda al cuore.

Codice	Potenza ventil. kW	L x P x H mm	Potenza kW	Tensione V/Hz
▶ DG-PKVG 101 SC	1	950 x 805 x 1.010	0,5	230/50 3N AC
LXKVG 101	1	950 x 805 x 1.010	0,5	230/50 3N AC



Armadi frigoriferi e congelatori 1 porta

IV

Dimensioni interne GN 2/1. Isolamento in poliuretano esente da CFC. Spessore isolamento 75 mm. Rivestimento in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati. Piedini regolabili in acciaio inox. Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°. Maniglia a tutta altezza in acciaio inox AISI 304. Guarnizione magnetica sostituibile. Serratura con chiave. N° 4 cremagliere asportabili in acciaio inox AISI 304. N° 3 coppie guide antiribaltamento in acciaio inox. N° 3 griglie GN 2/1 rilsan.

Refrigerazione

Sistema refrigerante monoblocco sostituibile. Refrigerazione ventilata. Regolazione alta/bassa umidità. Evaporatore verniciato anticorrosione. Evaporazione automatica della condensa. Riscaldamento cornice porta. Termostato elettronico programmabile. Gas refrigerante R134a per temperatura positiva e normale, R404a per temperatura negativa.



Armadio Frigorifero 1 porta temperatura positiva

0°/+10°C

- Sbrinamento a fermata semplice.
- Temperatura positiva 0 /+10 °C.
- Resa frigorifera (evap +7,2 °C/cond +54,4 °C) 704 W/606 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -10 °C/cond +54,4 °C) 357 W/307 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNC 70/1N	740 x 815 x 2.100	590 x 675 x 1.510	610	280	230/50	125

Armadio Frigorifero 1 porta temperatura normale

-2°/+8°C

- Sbrinamento elettrico con sonda evaporatore.
- Temperatura normale -2 /+8 °C.
- Resa frigorifera (evap +7,2 °C/cond +54,4 °C) 704 W/606 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -10 °C/cond +54,4 °C) 357 W/307 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNC 70/1M	740 x 815 x 2.100	590 x 675 x 1.510	610	320	230/50	125

Armadio Frigorifero 1 porta temperatura negativa

-18°/-22°C

- Sbrinamento elettrico con sonda evaporatore.
- Temperatura negativa -18 /-22°C.
- Resa frigorifera (evap -23,3 °C/cond +54,4 °C) 753 W/648 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -30 °C/cond +54,4 °C) 492 W/423 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNC 70/1B	740 x 815 x 2.100	590 x 675 x 1.510	610	530	230/50	130



Freddo

LV

Grandi impianti



- • • Resistenza cornice porta
- • • Guarnizione sostituibile
- • • Maniglione porta

- Cremagliera estraibile
- Griglie GN 2/1 rilsan

- Piedino regolabile in altezza



KiPro
Professional Kitchen



Armadi frigoriferi e congelatori 2 porte

IV

Dimensioni interne GN 2/1. Isolamento in poliuretano esente da CFC. Spessore isolamento 75 mm. Rivestimento in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati. Piedini regolabili in acciaio inox. Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°. Maniglia a tutta altezza in acciaio inox AISI 304. Guarnizione magnetica sostituibile. Serratura con chiave. N° 8 cremagliere asportabili in acciaio inox AISI 304. N° 6 coppie guide antiribaltamento in acciaio inox. N° 6 griglie GN 2/1 rilsan.

Refrigerazione

Sistema refrigerante monoblocco sostituibile. Refrigerazione ventilata. Regolazione alta/bassa umidità. Evaporatore verniciato anticorrosione. Evaporazione automatica della condensa. Riscaldamento cornice porta. Termostato elettronico programmabile. Gas refrigerante R134a per temperatura positiva e normale, R404a per temperatura negativa.



Armadio Frigorifero 2 porte temperatura positiva

0°/+10°C

- Sbrinamento a fermata semplice.
- Temperatura positiva 0 /+10°C.
- Resa frigorifera (evap +7,2 °C/cond +54,4 °C) 1.172 W/1.008 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -10 °C/cond +54,4 °C) 624 W/537 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNK 140/2N	1.480 x 815 x 2.100	1.330 x 675 x 1.510	1.355	450	230/50	210

Armadio Frigorifero 2 porte temperatura normale

-2°/+8°C

- Sbrinamento elettrico con sonda evaporatore.
- Temperatura normale -2 /+8°C.
- Resa frigorifera (evap +7,2 °C/cond +54,4 °C) 1.172 W/1.008 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -10 °C/cond +54,4 °C) 624 W/537 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNK 140/2M	1.480 x 815 x 2.100	1.330 x 675 x 1.510	1.355	490	230/50	210

Armadio Frigorifero 1 porta temperatura negativa

-18°/-22°C

- Sbrinamento elettrico con sonda evaporatore.
- Temperatura negativa -18 /-22°C.
- Resa frigorifera (evap -23,3 °C/cond +54,4 °C) 1.506 W/1.295 kcal/h.
- Resa frigorifera (evap -23,3 °C/cond +54,4 °C) 984 W/846 kcal/h.

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Dimens. interne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
▶ DG-PKNK 140/2B	1.480 x 815 x 2.100	1.330 x 675 x 1.510	1.355	1.060	230/50	220



Freddo

LVII

Grandi impianti

Dimensioni interne per alloggiamento griglie GN 1/1 325x530 mm. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, esterno Scotch Brite. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano ad alta densità esente da CFC, spessore 60 mm. Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304, \varnothing 60 mm. Piano di lavoro tamburato raggiato sul fronte anteriore. Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°. Maniglia ergonomica in acciaio inox AISI 304. Guarnizione magnetica sostituibile. Cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox AISI 304. Griglie rilsan GN 1/1 325x530 mm. Gruppo condensante tropicalizzato estraibile per manutenzione. Vano motore insonorizzato con aerazione esclusivamente frontale. Refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato per cataforesi anticorrosione. Sbrinamento automatico a gas caldo con sonda evaporatore. Termostato elettronico programmabile.

Sportellino in plexiglass di protezione tastiera.

Allarme sonoro e visivo di alta temperatura, bassa temperatura. Memorizzazione temperatura massima e minima. Tasto sbrinamento manuale. Sistema di programmazione rapida con chiave HOT-KEY. Porta seriale per connessione a sistemi di monitoraggio.



Tavolo refrigerato GN 1/1 2 ante con piano ed alzatina

- Temperatura -2 °C/+8 °C
- Dimensioni 1.300 x 700 x 950 mm

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
CDTA13/1M	1.300 x 700 x 950	260	369	230/50	129



Tavolo refrigerato GN 1/1 3 ante con piano ed alzatina

- Temperatura -2 °C/+8 °C
- Dimensioni 1.780 x 700 x 950 mm

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
CDTA17/1M	1.780 x 700 x 950	415	434	230/50	163



Tavolo refrigerato GN 1/1 4 ante con piano ed alzatina

- Temperatura -2 °C/+8 °C
- Dimensioni 2.260 x 700 x 950 mm

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Capacità litri	Potenza W	Tensione V/Hz	Peso kg
CDTA21/1M	2.260 x 700 x 950	560	754	230/50	199



Dimensioni interne per alloggiamento ripiani GN 1/1. Rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Rivestimento interno in acciaio inox AISI 304 finitura 2B. Top in acciaio inox rinforzato. Fondo interno diamantato con piletta di scarico. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano esente da CFC, spessore 60 mm. Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304. Porte reversibili autochiudenti con fermo a 105°. Maniglia ergonomica a tutta altezza in acciaio inox AISI 304. Guarnizione magnetica sostituibile. Cremagliere interne e guide antiribaltamento in acciaio inox. Riscaldamento cornice porta. Gruppo condensante tropicalizzato. Doppio ciclo di abbattimento positivo (Soft e Hard). Evaporatore verniciato anticorrosione. Evaporatore ventilato. Sbrinamento automatico a gas caldo con sonda evaporatore.

Termostato elettronico programmabile. Doppio display temperatura/tempo. Blocco ventilatori ad apertura porta. Avvisatore acustico di fine ciclo abbattimento/surgelazione. Allarme sonoro e visivo porta aperta. 99 programmi memorizzabili. Porta seriale per connessione a stampante HACCP.



Dotazione di serie: Sonda a spillone inox con impugnatura a 90°. Supporto teglie in filo inox. Piletta di scarico. Vaschetta di raccolta condensa estraibile.



Abbattitore 1000 W

5 GN 1/1

- **Dati Abbattimento Soft:**
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella 0 °C
- **Dati Abbattimento Hard:**
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella -20/0 °C
- **Dati Surgelazione Soft:**
temp di fine abbattimento al cuore -18 °C, temp aria cella -40 °C
- **Rese Abbattimento Soft/Hard:**
temp al cuore iniziale/finale +65/+3 °C, durata max 90 minuti, 14 kg
- **Rese Surgelazione**
temp al cuore iniziale/finale +65/-18 °C, durata max 240 minuti, 10 kg

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Tensione V/Hz	Potenza W	Assorbimento A
CDW5TGO	710 x 700 x 835	230/50	1.000	4,2



Abbattitore 1300 W

5 GN 1/1

- **Dati Abbattimento Soft:**
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella 0 °C
- **Dati Abbattimento Hard:**
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella -20/0 °C
- **Dati Surgelazione Soft:**
temp di fine abbattimento al cuore -18 °C, temp aria cella -40 °C
- **Rese Abbattimento Soft/Hard:**
temp al cuore iniziale/finale +65/+3 °C, durata max 90 minuti, 18 kg
- **Rese Surgelazione**
temp al cuore iniziale/finale +65/-18 °C, durata max 240 minuti, 14 kg

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Tensione V/Hz	Potenza W	Assorbimento A
CDW5TGN	710 x 700 x 835	230/50	1.300	5,4



Abbattitore 1600W

7 GN 1/1

- Dati Abbattimento Soft:
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella 0 °C
- Dati Abbattimento Hard:
temp di fine abbattimento al cuore +3 °C, temp aria cella -20/0 °C
- Dati Surgelazione Soft:
temp di fine abbattimento al cuore -18 °C, temp aria cella -40 °C
- Rese Abbattimento Soft/Hard:
temp al cuore iniziale/finale +65/+3 °C, durata max 90 minuti, 25 kg
- Rese Surgelazione
temp al cuore iniziale/finale +65/-18 °C, durata max 240 minuti, 18 kg

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Tensione V/Hz	Potenza W	Assorbimento A
CDW7TGN	710 x 700 x 1.075	230/50	1.600	6,6



Abbattitore 3000W

10 GN 1/1

- Dati Abbattimento Soft:
temp di fine abbattimento al cuore +3°C, temp aria cella 0°C
- Dati Abbattimento Hard:
temp di fine abbattimento al cuore +3°C, temp aria cella -20/0°C
- Dati Surgelazione Soft:
temp di fine abbattimento al cuore -18°C, temp aria cella -40°C
- Rese Abbattimento Soft/Hard:
temp al cuore iniziale/finale +65/+3°C, durata max 90 minuti, 40 kg
- Rese Surgelazione
temp al cuore iniziale/finale +65/-18°C, durata max 240 minuti, 28 kg

Codice	Dimens. esterne L x P x H mm	Tensione V/Hz	Potenza W	Assorbimento A
CDW10TGN	780 x 800 x 1.535	400 3N/50	3.000	8,1



Accessori

- Sonda spillone riscaldata.
- Registratore elettronico di temperatura HACCP.
- Kit ruote inox piroettanti con freno.
- Pannello Comandi parte superiore (5-7 GN) + 80 mm H
- Pannello Comandi parte superiore (10 GN) + 80 mm H

Codice	Descrizione
CD0950010020	Sonda spillone riscaldata
CD0020000050	Registratore elettronico di temperatura HACCP
CD0065000000	Kit ruote inox piroettanti con freno
S DOPO CODICE	Pannello Comandi parte superiore (5-7 GN) + 80 mm H
S DOPO CODICE	Pannello Comandi parte superiore (10 GN) + 80 mm H





Lavastoviglie frontale di facile utilizzo. Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Vasca imbutita verso lo scarico. Bracci di lavaggio e risciacquo inferiori e superiori in materiale polimerico di massima leggerezza per favorire la ottimale distribuzione dell'acqua sui piatti. Porta a doppia parete per ridurre la rumorosità e le dispersioni termiche. Dispositivo thermostop attivabile per garantire il risciacquo a temperatura di sanitizzazione. Boiler ad elevata potenza termica per consentire l'effettuazione di cicli veloci anche con acqua fredda. Due cicli di lavaggio selezionabili per la massima flessibilità.



Lavastoviglie sottobanco 5,5 kW

- Cicli di lavaggio da 90 e 180 sec.
- Consumo di acqua 3,2 litri/cesto.
- Tipologia di lavaggio, di scarico e di risciacquo tradizionale.
- Costruzione vasca: fondo imbutito.
- Costruzione corpo: parete semplice e porta doppia.
- Bracci di lavaggio e di risciacquo a crociera in materiale sintetico.
- Timer elettronico.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Alimentaz. V/A/Hz	Potenza kW	Peso kg
▶ DG-PCWK500	575 x 600 x 830	33	400/50/3	5,5	63



Lavastoviglie sottobanco 5,5 kW con pompa di scarico

- Cicli di lavaggio da 90 e 180 sec.
- Consumo di acqua 3,2 litri/cesto.
- Tipologia di lavaggio, di scarico e di risciacquo tradizionale.
- Costruzione vasca: fondo imbutito.
- Costruzione corpo: parete semplice e porta doppia.
- Bracci di lavaggio e di risciacquo a crociera in materiale sintetico.
- Timer elettronico.
- Pompa di scarico di serie.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Alimentaz. V/A/Hz	Potenza kW	Peso kg
▶ DG-PCWK500P	575 x 600 x 830	33	400/50/3	5,5	63



Lavastoviglie capottina

Lavastoviglie a cappottina di facile utilizzo. Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304. Vasca imbutita verso lo scarico. Maniglione e sistema di sollevamento disegnati per ridurre lo sforzo di sollevamento. Dispositivo thermostat attivabile per garantire il risciacquo a temperatura di sanitizzazione. Boiler ad elevata potenza termica per consentire l'effettuazione di cicli veloci anche con acqua fredda. Due cicli di lavaggio selezionabili per la massima flessibilità. Installabile indifferentemente in linea o ad angolo. Ridotta rumorosità e consumi ridotti.



Lavastoviglie capottina 8,1 kW

- Cicli di lavaggio da 90 e 180 sec.
- Consumo di acqua 3,2 litri/cesto.
- Bracci di lavaggio e di risciacquo inferiori e superiori a crociera in materiale polimerico di massima leggerezza per favorire la ottimale distribuzione dell'acqua sui piatti.
- Tipologia di lavaggio, di scarico e di risciacquo tradizionale.
- Costruzione vasca: completamente imbutita.
- Costruzione corpo: parete semplice e vasca a doppia parete.
- Timer elettronico.
- Kit pompa di scarico.

Codice	L x P x H mm	Cap. vasca litri	Alimentaz. V/A/Hz	Potenza kW	Peso kg
▶ DG-PCWK1000	706 x 740 x 1.480	14	400/50/3	8,1	100



Lavastoviglie capottina 10,2 kW

- Cicli di lavaggio da 90 e 150 sec.
- Consumo di acqua 3,2 litri/cesto.
- Filtro integrale di superficie di serie.
- Sistema di controllo elettronico con termometro per visualizzazione temperature vasca e boiler.
- Tipologia di lavaggio, di scarico e di risciacquo tradizionale.
- Costruzione vasca: completamente imbutita.
- Costruzione corpo: parete semplice e vasca a doppia parete.
- Bracci di lavaggio e di risciacquo indipendenti e rotanti in acciaio inox.
- Timer elettronico.
- Kit pompa di scarico.

Codice	L x P x H mm	Cap. vasca litri	Alimentaz. V/A/Hz	Potenza kW	Peso kg
▶ DG-PCWK1000S	715 x 740 x 1.480	20	400/50/3	10,2	100



Tavoli entrata ed entrata uscita lavastoviglie

I.VI

Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano in acciaio inox AISI 304, profondità 720 mm, altezza h 875 mm.

Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10 con pista cestello, o con vasca, o con alzatina posteriore tutta lunghezza, h 200 mm, spessore 15 mm ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici.

Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40x40 mm. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curato nelle finiture e dotato di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.



Tavolo entrata uscita lavastoviglie

- Larghezza 600 / 800 / 1.000 mm.

Codice	L x P x H mm
--------	-----------------

AXTU060E	600 x 720 x 875
AXTU080E	800 x 720 x 875
AXTU100E	1.000 x 720 x 875
AXTU120E	1.200 x 720 x 875



Lavaggio

LXIII

Tavolo entrata lavastoviglie con vasca

- Larghezza 1.200 / 1.500 / 1.800 mm.

Codice	L x P x H mm	Dimensioni vasca mm	Capacità litri
--------	-----------------	------------------------	-------------------

AXTEV120072	1.200 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80
AXTEV150072	1.500 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80
AXTEV180072	1.800 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80



Tavolo entrata lavastoviglie con foro sbarazzo e vasca

- Larghezza 1.500 / 1.800 / 2.000 mm.

Codice	L x P x H mm	Dimensioni vasca mm	Capacità litri
--------	-----------------	------------------------	-------------------

AXTEVF150072	1.500 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80
AXTEVF180072	1.800 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80
AXTEVF200072	2.000 x 720 x 875	500 x 400 x 250	80



Grandi impianti



Pattumiera tonda inox carrellata

- Pattumiera tonda inox satinato con carrello e coperchio manuale da 70 litri [diametro 400 mm, altezza 700 mm, peso 9,6 kg].

Codice	Descrizione
LM509/AS.M	Pattumiera tonda inox carrellata



Gruppo doccia monoforo

- Gruppo doccia monoforo con attacco M 1/2" [altezza 1.100 mm].
- Per prelavaggio stoviglie su monoforo da banco.
- Gambo di fissaggio [lunghezza 50 mm].
- Manopole mod. "3Pe" e vitoni 1/2".

Codice	Descrizione
KL2s.2403.03.33	Gruppo doccia monoforo



Accessorio collare in gomma

- Accessorio collare in gomma diametro 160 mm per foro a sbarazzo

Codice	Descrizione
AXCO160	Gruppo doccia monoforo

