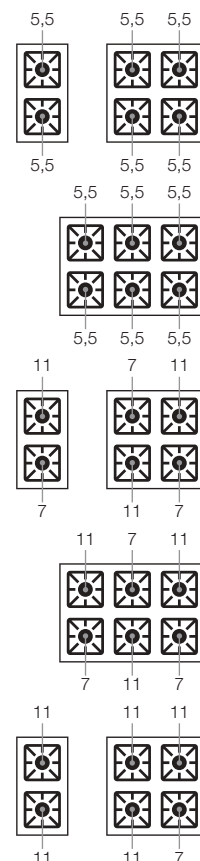




Potenza Flex Burners (kW)



Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posategami lavabili in lavastoviglie.

Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Griglia posategami in ghisa smaltata, estremamente robusta
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5/7/11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

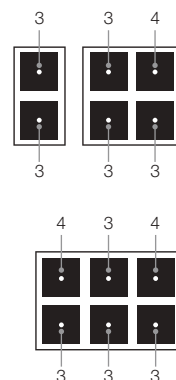
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Potenza delle piastre (kW)



Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW.

Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

Versioni con Forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.

Reggigriglie per 3 GN 2/1.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

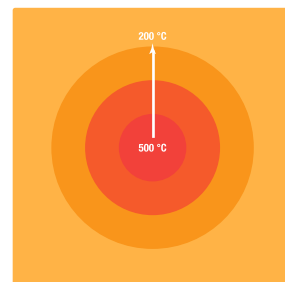
- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

Pulibilità

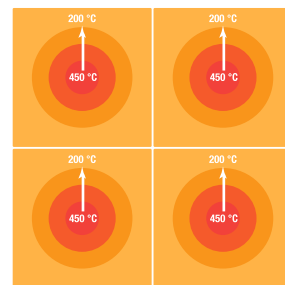
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e involucro stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Zone isotermitiche per cotture differenziate



Zone isotermitiche per cotture differenziate (mod. TPE99A - TPE99T)

Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm². Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.

Nelle versioni con funzionamento elettrico (14 kW), la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.



Versioni con Forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore per le versioni a gas
- Piastra in acciaio dolce di 15 mm di spessore per le versioni elettriche
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

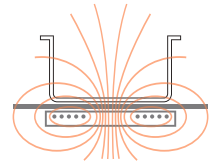
- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

| Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.

Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura Ø 270 mm e 5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Piastra in acciaio o con finitura al cromo di 15 mm di spessore
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



| Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



| Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce. Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto. Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.

Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.

Versioni a gas: disponibili modelli con riscaldamento diretto tramite tubi in vasca o con riscaldamento indiretto tramite bruciatore esterno alla vasca a V, che garantisce un'ottima pulizia

Versioni elettriche: con resistenze sollevabili per garantire perfetta pulibilità della vasca, disponibili anche versioni con display digitale (FRBE94AD - FRBE98AD - FRBE94AHP) dotati di melting automatico, consentono un controllo preciso della temperatura dell'olio, l'impostazione del tempo di cottura e il settaggio di programmi automatici per impostare e velocizzare le cotture più frequenti. Il modello HP assicura inoltre massima reattività indispensabile per ottenere alte produttività in spazi contenuti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (vers. elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (vers. a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- I modelli a gas dotati di vasca a V con bruciatori esterni consentono facili operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



| Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola e rubinetto esterno per carico acqua.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

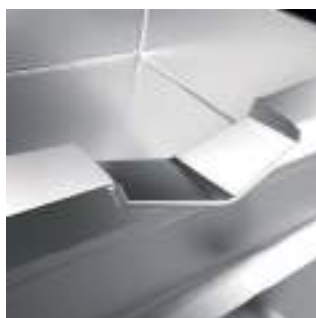


| Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Modelli con ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale e modello con vasca da 120 lt con ribaltamento automatico. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Nuova struttura in acciaio inox garantisce massima robustezza e solidità alla macchina.
- Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Pentole



| Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

**Solidità**

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Rubinetto di scarico ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica



| Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica