



baron®
cucine professionali



7 0 0 S E R I E

CUCINE PROFESSIONALI
PROFESSIONAL FOODSERVICE EQUIPMENT
PROFESSIONELLE KÜCHENEINRICHTUNGEN
CUISINES PROFESSIONNELLES
COCINAS PROFESIONALES



Technology gives a new lease of life
to gastronomy traditions **baron**



La serie 700 Baron è realizzata in conformità alle severe norme europee in termini di sicurezza, igiene, affidabilità, rispetto per l'ambiente. Tutte le apparecchiature sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GOST, AGA, ed altre. L'innovazione estetica, tecnologia, ed ergonomica di queste apparecchiature è impreziosita dall'utilizzo degli acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche. Composizioni personalizzate sono inoltre realizzabili accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" con accostamento perfettamente sigillato, o creando strutture "a ponte", per offrire risposte di alto livello ad ogni particolare necessità dello chef. Caratteristiche comuni di gamma: • piani stampati; • piedini inox da 2" regolabili in altezza; • cruscotto amovibile per una perfetta accessibilità alla componentistica tecnica, stampato e sagomato per non trattene lo sporco; • manopole ergonomiche, incassate ed inclinate;

The 700 Baron line is made in compliance with strict European Standards in terms of safety, hygiene, reliability and respect for the environmental and is certified under international standards such as CE, GOST, AGA and others. Stainless steel with scotch-brite finish heightens the aesthetic appeal, and the technological and ergonomic innovation of this equipment. Thanks to great compositional flexibility, cook tops can be matched with oven bases and accessorised with hygienic finishes. Customised line-ups are possible by combining and fixing the equipment back to back, flushed sideways with perfectly sealed connections, or by creating "bridge" structures, offering top solutions to any chef. Basic range features: • 2" height adjustable stainless steel feet; • removable control panel for access, moulded and shaped to avoid withholding dirt; • recessed, tilted and ergonomic knobs.

Die 700 Baron Serie ist in Übereinstimmung mit den strengen europäischen Vorschriften zu Sicherheit, Hygiene, Zuverlässigkeit und Umweltschutz hergestellt. Alle Geräte sind gemäß den internationalen Vorschriften zertifiziert, darunter CE, GOST, AGA und andere. Neben dem neuen Design, der neuen Technologie und der neuen ergonomischen Form dieser Geräte, sind diese mit rostfreiem Stahl mit Scotch Brite Oberflächenbehandlung veredelt. Die extrem vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten ermöglichen es, die Tischmodelle mit Backöfen oder Unterschränke und Hygieneoberflächen zu verbinden. Weitere individuell gestaltbare Kombinationen ergeben sich auch durch das Aneinanderstellen und Verbinden von Geräten Rücken an Rücken, das Nebeneinanderstellen mit nahtlosem Anschluss oder durch Brückenkonstruktionen, um jeden Wunsch des Küchenchefs durch niveauvolle Lösungen zu erfüllen. Allgemeine Eigenschaften der Produktpalette: - Gepresste Oberplatten, 2" höhenverstellbare Edelstahlfüße, gepresste, abnehmbare Frontblende für servicefreundlichen Zugriff, geschwungen zur Vermeidung von Schmutzablagerungen, ergonomische versenkte oder schräggestellte Griffe;

La Baron série 700 est réalisée selon les plus sévères normes européennes de sécurité, d'hygiène, de fiabilité et de respect pour l'environnement. Tous les appareils sont certifiés selon les réglementations internationales comprenant CE, GOST, AGA, etc. L'innovation esthétique, la technologie et l'ergonomie de cette ligne sont enrichies par l'utilisation d'aciers inox à finition Scotch Brite. Liberté et flexibilité de composition permettent d'associer les modèles top à des bases four et neutres, avec un grand nombre d'accessoires et des finitions très hygiéniques. Possibilité de compositions personnalisées en rapprochant les appareils dos-à-dos, avec union latérale sans interruption, solutions à pont, pour offrir des réponses de haut niveau à toute demande du chef. Caractéristiques de base de la gamme : • Épaisseur des tables de cuisson ; • pieds en inox de 2" réglables en hauteur ; • panneau de contrôle frontal amovible pour un efficient service technique, embouti et façonné pour ne pas retenir la saleté ; - boutons ergonomiques, encaissés et inclinés ;

La Baron serie 700 ha sido realizada en conformidad con las más severas normas europeas de seguridad, higiene, fiabilidad y respeto por el medio ambiente. Todos los aparatos están certificados según las normativas internacionales, que comprenden CE, GOST, AGA, y otras. El uso de aceros inoxidables con acabado Scotch Brite valoriza la innovación estética, tecnológica y ergonómica de estos aparatos. La gran flexibilidad y libertad de composición permite montar de forma combinada los modelos top de bases de horno y bases neutras con acabados higiénicos, y realizar composiciones personalizadas reuniendo y fijando los aparatos en islas de cocción centrales espalda con espalda, o con uniones laterales muy precisas, casi soldadas, en estructuras a puente, o con soluciones a medida para satisfacer cualquier necesidad del cocinero. Las características comunes de la gama son: • encimeras moldeadas r; • patas inox de 2" con altura regulable; • frente de mandos moldeado que facilita la accesibilidad y la eficacia de mantenimiento, mandos ergonómicos empotrados e inclinados.

Serie 700



N7PCVP/G8001



N7PCFL/G1201



Cucine a gas

Definite le macchine da cottura per eccellenza perché indispensabili in ogni ambiente e dotate di grande versatilità per ogni tipo di cottura, le cucine a gas sono disponibili in moltissime combinazioni, su top, su vano o su forno. Le cucine Baron hanno il piano stampato in un pezzo unico sigillato e possono essere provviste di foro per scarico liquidi e su richiesta di un kit per scarico a pavimento, per una completa pulizia del piano.

- piano interamente stampato e ricavato da lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore
- griglie in ghisa smaltata a razze lunghe per un agevole spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro; Griglie optional in tondino inox sono disponibili
- bruciatori in ghisa di elevata potenza (3,5 - 5,7 - 7 kW)
- accensione piezoelettrica dei bruciatori disponibile come optional
- accessorio bacinella bifuoco amovibile inox

Gas ranges

Ranges are essential in every kitchen. Baron ranges are available in a number of combinations: top version; on open or closed base, on ovens. The cooktop is moulded in an single-piece, sealing the burners and so preventing food to get in the technical area. A special version of cook top with water-bath option, equipped with drain, giving an exceptional hygiene and cleaning possibility is also available.

- Fully moulded top, obtained from a large stainless steel plate;
- long prongs enamelled cast iron grilles to easily move pots between one burner and another; Stainless steel rod grilles are available
- High power cast iron burners (3,5- 5,7- 7 kW);
- burners piezo-electric ignition available as optional
- Stainless steel removable two-burner basin accessory

Oven - General Features

- Thermally insulated stainless steel cooking area (57.2x58x30 cm), equipped with 3 anti-tipping guides for 2/1 Gastronorm containers; large oven version 79x55x40 cm;
- perfectly insulated stainless steel door and inner door, fitted on heavy-duty self-balanced hinges;
- full length thermally insulated ergonomic handle;

Gas Version

- Stabilised flame burner housed below the hearth;
- Pilot burner with piezo ignition;
- Automatic valve with thermocouple for gas safety;
- Thermostatic temperature control from 110 to 330°C;

Electric version

- Independently adjustable stainless steel heating elements on the top and below the cooking area base plate
- Thermostatic control of range temperature from 100°C to 300°C;
- "Powered appliance" indicator light;
- "Set temperature reached" indicating light

Forno - Caratteristiche generali

- Camera di cottura in acciaio inox (57.2x58x30cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 2/1; versione con forno maxi di dimensioni 79x55x40 cm
- porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate
- maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente

Versione Gas

- bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola
- bruciatore pilota con accensione piezo
- valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas
- controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C

Versione Elettrica

- gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura
- controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C
- spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione"
- spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata

Gasherde

Sie werden als die Kochgeräte par excellence bezeichnet, da sie in jeder Umgebung unerlässlich und in jeder Art von Küche vielseitig einsetzbar sind: die Gasherde sind in sehr vielen Ausführungen erhältlich, als Tischmodelle, als Standgerät mit Unterschrank oder als Standgerät mit Bratofen. Die Gasherde Baron sind mit einer in einem Stück versiegelten und formgepressten Oberplatte ausgestattet und können mit einem Loch versehen werden, und auf Anfrage, mit einem Bausatz für den Bodenanschluss des Abfalls, um die Fläche komplett reinigen zu können.

- Oberplatte komplett aus dickem rostfreiem Edelstahlblech formgepresst
- Rost aus emailliertem Gussstahl mit langen Aufsetzstreben zum bequemen Aufsetzen von Töpfen zwischen den Brennern. Als Alternative sind auch Roste aus rundem Edelstahl erhältlich
- Hochleistungsfähige Brenner aus Gusseisen (3,5- 5,7- 7 kW);
- Elektrischepiezo-Zündung der Brenner optional erhältlich
- Zubehör versetzbare Zweiflammenwanne aus Edelstahl

Ofen - Allgemeine Merkmale

Garraum aus Edelstahl (57.2x58x30 cm), wärmeisoliert mit 3 Umkippschutzführungen für Gastronorm-Behälter 2/1; Version mit Maxi-Ofen von 79x55x40 cm;

- Tür und Gegentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf starken, selbstnivellierenden Scharnieren montiert;
- ergonomische Griffleiste über die ganze Länge, wärmeisoliert;

Gas-Version

- Brenner mit stabilisierter Flamme unter dem Boden;
- Zündbrenner mit Piezo-Zündung;
- Sicherheitsgasventil mit Thermoelement;
- Thermostatüberwachung der Temperatur von 110 bis 330 °C;

Elektro-Version

- Heizkörper aus Edelstahl mit unabhängiger Regulierung für Ober- und Unterhitze der Garkammer
- Thermostatüberwachung der Temperatur in der Garkammer von 100 °C bis 300;
- Kontrollleuchte zur Anzeige "Gerät unter Spannung";
- Kontrollleuchte zur Anzeige des Erreichens der eingestellten Temperatur

Gas ranges / Gasherde / Cuisine à gaz / Cocinas a gas

Cuisine à gaz.

Les cuisines à gaz sont des machines de cuisson par excellence car elles sont indispensables dans chaque environnement et sont très polyvalentes pour chaque type de cuisson, les cuisines à gaz sont disponibles dans de multiples combinaisons, sur top, sur compartiment ou sur four. Les cuisines Baron ont la table de cuisson emboutie dans une pièce unique scellée et peuvent être constituées de trou pour l'évacuation des liquides et sur demande d'un kit pour l'évacuation au sol, pour un nettoyage complet de la table.

- Table de cuisson entièrement emboutie, obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur ;
- Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour déplacer facilement les casseroles d'un feu à l'autre ; grilles en inox rondes disponibles en option ;
- Brûleurs en fonte de puissance élevée (3,5 - 5,7- 7 kW) ;
- Allumage piézoélectrique des brûleurs disponible en option ;
- Accessoire cuvette en inox à feu double amovible.

Four - Caractéristiques Générales

- Chambre de cuisson en inox (57.2x58x30 cm), thermiquement isolée et équipée de 3 glissières anti-basculement pour les récipients Gastronorm 2/1 ; version avec four maxi de 79x55x40 cm ;
- Porte et contre-porte en inox, parfaitement isolée et montée sur de solides charnières auto-équilibrées ;
- Poignée ergonomique sur toute la longueur, thermiquement isolée ;

Version Gaz

- Brûleur à flamme stabilisée placé en dessous du socle ;
- Brûleur pilote avec allumage piézo ;
- Soupape automatique avec thermocouple de sécurité du gaz ;
- Contrôle thermostatique de la température de 110 à 330 °C ;

Version Électrique

- Groupes de résistances en inox situés sur le plafond et sous le socle de la chambre de cuisson, réglables indépendamment ;
- Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100 °C à 300 °C ;
- Voyant lumineux indiquant "appareil sous tension" ;
- Voyant lumineux indiquant l'atteinte de la température souhaitée

Cocinas a gas.

Definidas las máquinas de cocción por excelencia porque son indispensables en cada uno de los ambientes y poseen gran versatilidad para cada tipo de cocción, las cocinas a gas se encuentran disponibles en muchísimas combinaciones, sobre el plano, sobre compartimiento o sobre horno. Las cocinas Baron tienen el plano moldeado en una pieza única sellada y pueden estar provistas de agujero para la descarga de líquidos y a pedido un kit para descarga al suelo, para una limpieza completa del plano.

- Plano completamente moldeado y obtenido de una placa de acero inoxidable de gran espesor ;
- Parrilla de fundición esmaltada con radios largos para trasladar cómodamente las cacerolas de un quemador al otro ; están disponibles las parrillas opcionales con varillas de acero inoxidable
- Quemadores de fundición de elevada potencia (3,5 - 5,7- 7 kW) ;
- Encendido piezoeléctrico de los quemadores disponible como accesorio opcional
- Accesorio bandeja dos quemadores amovible de acero inoxidable.

Horno - Características Generales

- Cámara de cocción de acero inoxidable (57.2x58x30 cm), aislada térmicamente, con 3 guías antivuelco para recipientes Gastronorm 2/1 ; versión con horno maxi con dimensiones de 79x55x40 cm ;
- Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aislada y montada sobre sólidas bisagras autobalanceadas ;
- Manilla ergonómica a todo lo largo, aislada térmicamente ;

Gas Versión

- Quemador de llama estabilizada colocado debajo de la solera ;
- Quemador piloto con encendido piezo ;
- Válvula automática con termpoar de seguridad del gas ;
- Control termostático de la temperatura desde 110 a 330 °C ;

Eléctrico Versión

- Grupos de resistencias de acero inoxidable en la parte superior e inferior de la cámara de cocción, que se pueden regular por separado
- Control termostático de la temperatura en la cámara de 100 °C a 300 °C ;
- Indicador luminoso de "aparato bajo tensión" ;
- Indicador luminoso de alcance de la temperatura configurada

	TOP				SU FORNO / ON OVEN / MIT OFEN / AVEC FOUR / CON HORNO						
	N7PC G4001	N7PC G8001	N7PC G1201	N7PC G1601	N7PCF G8001	N7PCF GE8001	N7PCF G1201	N7PCF GE1201	N7PCF G1601	N7PCF GE1601	N7PCFL G1201
Dimensioni esterne / External dim. / Außenabmessungen Dim. hors-tout / Dimensiones exteriores	cm 40x70	cm 80x70	cm 120x70	cm 160x70							
	25h	25h	25h	25h	cm 80x70	cm 80x70	cm 120x70	cm 120x70	cm 160x70	cm 160x70	cm 120x70
	*cm 40x70 87h	*cm 80x70 87h	*cm 120x70 87h	*cm 160x70 87h	87h	87h	87h	87h	87h	87h	87h
Bruciatori a gas / Gas burners Gasbrenner / Brûleurs gaz Quemadores a gas	1x 3.5 kW 1x 7 kW	1 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 1 x 7 kW	2 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 2 x 7 kW	2 x 3.5 kW 4 x 5.7 kW 2 x 7 kW	1 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 1 x 7 kW	1x 3.5 kW 2x 5.7 kW 1 x 7 kW	2 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 2 x 7 kW	2 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 2 x 7 kW	2 x 3.5 kW 4 x 5.7 kW 2 x 7 kW	2 x 3.5 kW 4 x 5.7 kW 2 x 7 kW	2 x 3.5 kW 2 x 5.7 kW 2 x 7 kW
Bruciatori a gas / Gas burners Gasbrenner / Brûleurs gaz Quemadores a gas	10.5 kW	21.9 kW	32.4 kW	43.8 kW	21.9 kW	21.9 kW	32.4 kW	32.4 kW	43.8 kW	43.8 kW	32.4 kW
Potenza fornì a gas / Gas oven power / Leistung der Gas- backöfen / Puissance des fours à gaz / Pot. de hornos a gas	-	-	-	-	6.5 kW	-	6.5 kW	-	6.5 kW	-	8 kW
Potenza fornì elettrici / Electric oven power / Leistung der E-Backöfen / Puissance des fours électriques /Pot. hornos eléc.	-	-	-	-	-	6 kW	-	6 kW	-	6 kW	-
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puissance totale gaz / Potencia total de gas	-	-	-	-	26.2 kW	-	38.9 kW	-	50.3 kW	-	40.4 kW
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	-	-	-	-	-	400V 3N	-	400V 3N	-	400V 3N	-

* I modelli Top sono disponibili anche su base a giorno / The top models are also available on neutral unit / Die Tischplatte Ausführung ist auch auf offenem Unterbau erhältlich
Modèles top sont aussi disponibles sur élément neutre / Modelos top están disponibles también sobre elementos neutros

Serie 700



70PCVP/E800



70PCV/IND400



Cucine elettriche

Definite le macchine da cottura per eccellenza perché indispensabili in ogni ambiente e dotate di grande versatilità per ogni tipo di cottura, le cucine a elettriche sono disponibili in versione con piastre in ghisa, o piano in vetroceramica o in versione induzione.

Versione piastre in ghisa

- piano di cottura interamente stampato e ricavato da un'unica lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore
- piastre radianti in ghisa, fissate a tenuta d'acqua per eliminare qualsiasi infiltrazione di liquidi sui cablaggi elettrici
- manopole della potenza erogata a 7 posizioni, ergonomiche, incassate ed inclinate
- spie luminose indicanti "piastre in tensione"

Versione vetroceramica

- piano in vetroceramica infrangibile a tenuta d'acqua
- zone di cottura contrassegnate da serigrafia circolare del diametro di 23 cm
- potenza singola zona da 2,5 kW
- spia attivazione riscaldamento e spia di indicazione residuo calore

Electric cooker

Excellent cooking ranges are essential in every kitchen and are extremely versatile for any type of cooking. The electric ranges are available with independent cast iron plates, glass-ceramic top or induction top.

Cast iron plates version

- fully moulded hob, obtained from a single large stainless steel plate;
- water tight cast iron radiant plates to avoid liquids penetrating on electric wiring;
- automatic safety thermostat to avoid plates overheating, particularly during empty functioning;
- ergonomic, recessed and tilted knobs with 7 control positions;
- "powered plates" indicator lights;

Glass-ceramic version

- watertight shatterproof glass-ceramic top;
- cooking zones marked with a 23 cm diameter circular screenprint;
- 2.5 kW single zone power;
- heat mode activation light and residual heat indicator light.

Induction version

- watertight shatterproof glass-ceramic top;
- cooking zones marked with a 23 cm diameter circular screenprint;
- 3,5 kW single zone power;
- presence detector device and overheat device;
- heat mode activity indicator light;
- wok version with 30 cm diameter griddle and 5kW of power;

Oven - General Features

- Thermally insulated stainless steel cooking area (57.2x58x30 cm), equipped with 3 anti tipping guides for 2/1 Gastronorm containers;
- perfectly insulated stainless steel door and inner door, fitted on heavy-duty self-balanced hinges;
- full length thermally insulated ergonomic handle;

Electric oven

- Independently adjustable stainless steel heating element units positioned at the top and below the cooking area base plate;
- thermostatic control of range temperature from 100°C to 300°C;
- "powered appliance" indicator light;
- "set temperature reached" indicating light

Versione Induzione

- Piano in vetroceramica infrangibile a tenuta d'acqua
- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia circolare del diametro di 23 cm
- Potenza singola zona da 3,5 kW
- Dispositivo rileva presenza e dispositivo anti surriscaldamento
- Spia di segnalazione attività riscaldamento
- Versione wok con piastra del diametro di 30 cm da 5 kW

Forno - Caratteristiche generali

- Camera di cottura in acciaio inox (57.2x58x30 cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 2/1;
- porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate
- maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente

Versione Elettrica

- gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura
- controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C
- spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione"
- spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata

Elektrische Herde

Sie werden als die Kochgeräte per excellence bezeichnet, da sie in jeder Umgebung unerlässlich und in jeder Art von Küche vielseitig einsetzbar sind: die Elektroherde sind in sehr vielen Ausführungen erhältlich, mit unabhängigen Gusseisenplatten, Glaskeramikfeld oder Induktionsfeld.

Version mit Gusseisenplatten

- Kochfläche komplett gepresst aus einer einzigen, dicken Edelstahlplatte;
- Gusseisenplatten, wasserdicht aufgesetzt, um ein mögliches Eintreten von Flüssigkeiten in den Bereich der elektrischen Kabel auszuschließen;
- Automatischer Sicherheitsthermostat zur Vermeidung der Überhitzung der Gusseisenplatten vor allem bei Leerbetrieb;
- Regler für die gelieferte Leistung mit 7 Stellungen, ergonomisch, versenkt und schräggestellt;
- Kontrollleuchten zur Anzeige "Gusseisenplatten unter Spannung";

Version mit Glaskeramikfeld

- Kochfeld aus unzerbrechlicher, wasserdichter Glaskeramik;
- durch Siebdruckkreise gekennzeichnete Kochfelder mit einem Durchmesser von 23cm
- Leistung eines einzelnen Kochfelds 2,5 kW
- Kontrollleuchte zur Anzeige der Aktivierung der Beheizung und Kontrollleuchte zur Anzeige des Vorhandenseins von Restwärme.

Version mit Induktion

- Kochfeld aus unzerbrechlicher, wasserdichter Glaskeramik;
- durch Siebdruckkreise gekennzeichnete Kochfelder mit einem Durchmesser von 23 cm
- Leistung eines einzelnen Kochfelds 3,5 kW
- Vorrichtung zur Präsenzerkennung und Vorrichtung zur Überhitzungsvermeidung
- Kontrollleuchte zur Anzeige des aktivierten Erwärmung
- Wok-Version mit Kochfeld mit einem Durchmesser von 30 cm und 5kW

Ofen - Allgemeine Merkmale

- Garraum aus Edelstahl (57.2x58x30 cm), wärmeisoliert mit 3 Umkippschutzführungen für Gastronorm-Behälter 2/1;
- Tür und Gegentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf starken, selbstnivellierenden Scharnieren montiert;
- ergonomische Griffleiste über die ganze Länge, wärmeisoliert;

Elektrobackofen

- Heizkörpergruppen aus Edelstahl mit unabhängiger Regulierung von Ober- und Unterhitze der Garkammer.
- Thermostatüberwachung der Temperatur in der Garkammer von 100 °C bis 300°;
- Kontrollleuchte zur Anzeige "Gerät unter Spannung";
- Kontrollleuchte zur Anzeige des Erreichens der eingestellten Temperatur.

a induzione

Electric ranges, electric ranges with ceramic glass and induction hobs / Elektroherde, Elektroherde mit Glaskeramik und Induktionskochstellen / Foyeueux electriques, foyeueux vitro-ceramique et à induction / Cocinas eléctricas, cocinas electricas vitroceramicas y placas de inducción

Cuisine électrique

Machines de cuisson par excellence, indispensables dans chaque milieu et polyvalentes pour tout type de cuisson, les cuisines électriques sont disponibles avec des plaques en fonte indépendantes, avec un plan de travail en vitrocéramique ou à induction.

Versión plaques en fonte

- table de cuisson entièrement emboutie, obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur ;
- plaques chauffantes en fonte, fixées étanches à l'eau pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques ;
- thermostat automatique de sécurité pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide ;
- boutons de puissance à 7 positions, ergonomiques, encaissées et inclinées ;
- voyants lumineux indiquant "plaques sous tension" ;

Versión en vitrocerámique

- table de cuisson en vitrocéramique incassable et étanche ;
- zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 23 cm ;
- puissance de chaque zone de 2,5 kW ;
- voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle.

Versión à induction

- table de cuisson en vitrocéramique incassable et étanche ;
- zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 23 cm ;
- puissance de chaque zone de 3,5 kW ;
- dispositif de détection de présence et dispositif anti-surchauffe ;
- voyant de signalisation d'activité de chauffe ;
- version wok avec plaque d'un diamètre de 30 cm, 5kW

Four - Caractéristiques Générales

- Chambre de cuisson en inox (57.2x58x30 cm), thermiquement isolée et équipée de 3 glissières anti-basculement pour les récipients Gastronorm 2/1 ;
- porte et contre-porte en inox, parfaitement isolée et montée sur de solides charnières auto-équilibrées ;
- poignée ergonomique sur toute la longueur, thermiquement isolée ;

Four électrique

- Groupes de résistances en inox situés sur le plafond et sous le socle de la chambre de cuisson, réglables indépendamment ;
- contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100 °C à 300 °C ;
- voyant lumineux indiquant "appareil sous tension" ;
- voyant lumineux indiquant l'atteinte de la température souhaitée.

Cocina eléctricas

Las cocinas eléctricas, que se consideran las máquinas de cocción por excelencia por ser indispensables en cualquier ambiente y por su versatilidad para cualquier tipo de cocción, están disponibles en diversas versiones: con placas de fundición independientes, encimeras de vitrocerámica o de inducción.

Versión con placas de fundición

- plano de cocción moldeado totalmente y realizado a partir de una placa de acero inoxidable de gran espesor ;
- placas radiantes de fundición, fijadas de manera hermética para eliminar cualquier infiltración de líquidos en los cableados eléctricos ;
- termostato automático de seguridad para evitar el sobrecalentamiento de las placas sobre todo en el funcionamiento en vacío ;
- mandos de la potencia suministrada de 7 posiciones, ergonómicos, empotrados e inclinados ;
- indicadores luminosos de "placas bajo tensión" ;

Versión vitrocerámica

- plano de vitrocerámica irrompible sellado herméticamente ;
- zonas de cocción marcadas con serigrafía de 23cm
- potencia por zona de 2,5 kW
- indicador de la activación del calentamiento e indicador de calor residual.

Versión de inducción

- plano de vitrocerámica irrompible sellado herméticamente ;
- zonas de cocción marcadas con serigrafía de 23cm, potencia por zona de 3,5 kW
- dispositivo de detección de presencia y dispositivo anti sobrecalentamiento
- indicador de la actividad de calentamiento
- versión wok con placa de 30 cm de diámetro 5kW
- versión a "todo campo" disponible bajo pedido

Horno - Características Generales

- Cámara de cocción de acero inoxidable (57.2x58x30 cm), aislada térmicamente, con 3 guías antivuelco para recipientes Gastronorm 2/1 ;
- puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aislada y montada sobre sólidas bisagras autobalanceadas ;
- manilla ergonómica a todo lo largo, aislada térmicamente ;

Versión eléctrica

- Grupos de resistencias de acero inoxidable en la parte superior e inferior de la cámara de cocción, que se pueden regular por separado.
- control termostático de la temperatura en la cámara de 100 °C a 300 °C ;
- indicador luminoso de "aparato bajo tensión" ;
- indicador luminoso de alcance de la temperatura configurada.

	TOP										SU FORNO / ON OVEN / MIT OFEN AVEC FOUR / CON HORNO				
	CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC RANGES					CUCINE AD INDUZIONE INDUCTION RANGES			CUCINE IN VITROCERAMICA GLASS-CERAMIC RANGES		CUCINE ELETTRICHE ELECTRIC RANGES				CUCINE IN VITROCERAMICA GLASS-CERAMIC RANGES
	70PC E400	70PC E800	70PC E120	70PC E401	70PC E801	70PC IND400	70PC IND800	70PC WOK	70NPC VCE400	70NPC VCE800	70PCF E800	70PCF E120	70PCF E801	70PCF E121	70NPCF VCE800
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors-tout Dimensiones exteriores	cm 40x70 25h	cm 80x70 25h	cm 120x70 25h	cm 40x70 25h	cm 80x70 25h	cm 40x70 25h	cm 80x70 25h	cm 40x70 25h	cm 40x970 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 87h	cm 120x70 87h	cm 80x70 87h	cm 120x70 87h	cm 80x70 87h
Tipo di piastra / Hot plate type Art der Kochplatte / Type de plaque Tipo de placa	2○	4○	6○	2□	4□	-	-	-	-	-	4○	6○	4□	6□	-
Zone di cottura / Cooking surfaces Kochzonen / Zone de cuisson Zonas de cocción	-	-	-	-	-	2○	4○	1○	2○	4○	-	-	-	-	4○
N° e potenza piastre / Hot plate qty. and power / Anz. u. Leistung d. Platten N° e puissance des plaques N° y potencia de placas	2 x 2.6 kW	4 x 2.6 kW	6 x 2.6 kW	2 x 2.6 kW	4 x 2.6 kW	-	-	-	-	-	4 x 2.6 kW	6 x 2.6 kW	4 x 2.6 kW	6 x 2.6 kW	-
Potenza elettrica zone cottura Electric power cooking area Leistung von der Kochzone Puissance électrique zone cuisson Potencia eléctrica en zona de cocción	-	-	-	-	-	2 x 3.5 kW	4 x 3.5 kW	1 x 5 kW	2 x 2.5 kW	4 x 2.5 kW	-	-	-	-	4 x 2.5 kW
Potenza forni elettrici / Electric oven power / Leistung der E-Backöfen Puissance des fours élec. Pot. hornos eléc.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puissance totale électrique Potencia total eléctrica	5.2 kW	10.4 kW	15.6 kW	5.2 kW	10.4 kW	7 kW	14 kW	5 kW	5 kW	10 kW	16.4 kW	21.6 kW	16.4 kW	21.6 kW	16 kW
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N

* I modelli Top sono disponibili anche su base a giorno / The top models are also available on neutral unit / Die Tischplatte Ausführung ist auch auf offenem Unterbau erhältlich
Modèles top sont aussi disponibles sur élément neutre / Modelos top están disponibles también sobre elementos neutros

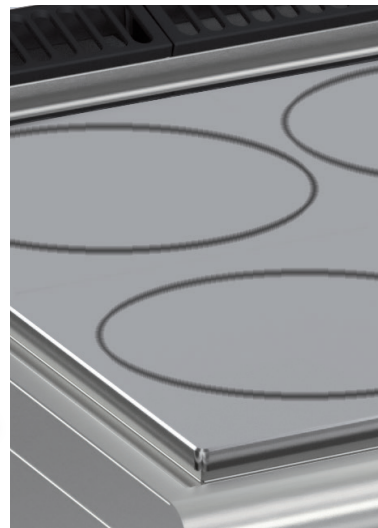
Serie 700



70TPVP/E800



70TPF/G1201



Tuttapiastra

Il tuttapiastra a gas, con il suo bruciatore centrale ad alto rendimento, determina sul piano zone termiche differenziate con una concentrazione di calore decrescente verso la periferia dove si possono effettuare le cotture più lente o il mantenimento in caldo dei cibi. Disponibile a modulo intero o mezzo modulo e combinato con bruciatori a gas, e in versione elettrica.

Modelli a gas

- Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile;
- bruciatore centrale di elevata potenza (12 kW) ad accensione piezo;
- zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro;
- rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata;

Modelli elettrici

- piastra di cottura in acciaio levigato al cromo molibdeno spessore 1,8 cm indeformabile alle alte temperature e adatta anche ad una cottura diretta.
- canalina perimetrale raccogligrassi con foro di scarico.
- riscaldamento della piastra (4 zone) tramite 4 resistenze da 2,5 kW;
- regolazione della temperatura delle resistenze tramite termostato, azionabile per mezzo di manopole ergonomiche incassate ed inclinate;

Solid top ranges

With its high performing central burner, the gas solid top has different heating zones, with a heat concentration that decreases towards the peripheral area, allowing for slower cooking or to keep food warm. It is available in full or half modules and is combined with gas burners or completely electric.

Gas models

- Cast iron brushed griddle with removable central disc;
- high power (12 kW) central burner with piezo ignition;
- distinguished heating zones with maximum temperature in the centre 500°C, decreasing towards the perimeter;
- safety valve with thermocouple and supplied power progressive adjustment;

Electric models

- Cooking plate in polished chrome-molybdenum 1.8 mm thick, high temperature resistant, and suitable for direct cooking.
- Perimetral fat-collecting channel with drain to floor
- Griddle heating (4 zones) via four 2.5 kW heating elements;
- heating elements temperature adjustment via thermostat, activated via tilted and recessed ergonomic knobs.

Oven - General Features

- Thermally insulated stainless steel cooking area (57.2x58x30 cm), equipped with 3 anti tipping guides for 2/1 Gastronorm containers;
- perfectly insulated stainless steel door and inner door, fitted on heavy-duty self-balanced hinges;
- full length thermally insulated ergonomic handle;

Gas version

- stabilised flame burner housed below the base plate;
- pilot burner with piezo ignition;
- automatic valve with gas safety thermocouple;
- thermostatic temperature control from 110 to 330°C;

Electric Version

- Stainless steel heating element units positioned at the top and below the cooking area base plate;
- thermostatic control of range temperature from 100°C to 300°C;
- "powered appliance" indicator light;
- "set temperature reached" indicating light.

Forno - Caratteristiche generali

- Camera di cottura in acciaio inox (57.2x58x30 cm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antibaltamento per recipienti Gastronorm 2/1;
- porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate
- maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente

Versione Gas

- bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola
- bruciatore pilota con accensione piezo
- valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas
- controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C

Versione Elettrica

- gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura
- controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C
- varie possibilità di allacciamento
- spia luminosa indicante "apparecchiatura sotto tensione"
- spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata

Glühplattenherde

Der Glühplattenherd verfügt über einen zentralen, hochleistungsfähigen Brenner und bestimmt unterschiedliche Wärmezonen, wobei Hitze nach außen hin abnimmt, wodurch in diesem Bereich langsames Garen und Warmhaltung von Speisen möglich sind. Erhältlich als ganzes oder halbes Modul oder kombiniert mit Gasbrennern oder in der Elektroversion.

Gasbeheizte Modelle

- Geschliffene Platte aus Gusseisen mit abnehmbarer Mittelscheibe;
- Zentraler Brenner mit erhöhter Leistung (12 kW) und Piezo-Zündung;
- unterschiedliche Wärmezonen mit einer Höchsttemperatur von 500 °C in der Mitte, die zum Rand hin abnimmt;
- Sicherheitsschahn mit Thermolement und unabhängiger progressiver Regulierung der gelieferten Leistung;

Elektrische Modelle

- Kochplatte aus poliertem Chrom-Molybdän Stärke 1,8 cm, unverformbar bei hohen Temperaturen und geeignet auch für das direkte Kochen.
- Perimetrale Fettaufangrinne mit Ablaufloch.
- Aufheizen der Platte (4 Zonen) durch 4 Heizkörper von à 2.5 kW;
- Temperaturregulierung der Heizkörper über Thermostat, der durch eingebaute und geneigte ergonomische Regler bedient werden kann;

Ofen - Allgemeine Merkmale

- Garraum aus Edelstahl (57.2x58x30 cm), wärmeisoliert mit 3 Umkippschutzführungen für Gastronorm-Behälter 2/1;
- Tür und Gegentür aus Edelstahl, perfekt isoliert und auf starken, selbstnivellierenden Scharnieren montiert;
- Ergonomische Griffleiste über die ganze Länge, wärmeisoliert;

Gas-Version

- Brenner mit stabilisierter Flamme unter dem Boden;
- Zündbrenner mit Piezo-Zündung;
- Sicherheitsgasventil mit Thermolement;
- Thermostatüberwachung der Temperatur von 110 bis 330 °C;

Elektro-Version

- Heizkörper aus Edelstahl an der Oberseite und unter dem Boden der Garkammer;
- Thermostatüberwachung der Temperatur in der Garkammer von 100 °C bis 300°;
- Kontrollleuchte zur Anzeige "Gerät unter Spannung";
- Kontrollleuchte zur Anzeige des Erreichens der eingestellten Temperatur

Solid top ranges / Glühplattenherde / Plaque coup-de-feu / Cocinas coup-de-feu

Plaque coup-de-feu

La plaque coup de feu, avec son brûleur central à rendement élevé, détermine sur la table de cuisson des zones thermiques différenciées avec une concentration de chaleur décroissante vers la périphérie, où l'on peut effectuer les cuissons plus lentes ou le maintien au chaud des aliments. Disponible avec module entier ou demi-module et associé à des brûleurs à gaz et en version électrique.

Modèles à gaz

- Plaque lissée en fonte avec disque central-amovible ;
- Brûleur central d'une puissance élevée (12 kW) à allumage piézo ;
- Zones thermiques différenciées avec une température maximum au centre de 500 °C, décroissante vers le périmètre ;
- Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance ;

Modèles électriques

- Plaque de cuisson en acier au chrome molybdène de 1.8 cm d'épaisseur, non déformable aux températures élevées et adapte pour la cuisson directe.
- Canal collecteur périmétral avec trou d'évacuation au sol.
- Chauffage de la plaque (4 zones) au moyen de 4 résistances de 2,5 kW ;
- Réglage de la température des résistances au moyen d'un thermostat, avec boutons ergonomiques encaissés et inclinés.

Four - Caractéristiques Générales

- Chambre de cuisson en inox (57.2x58x30 cm), thermiquement isolée et équipée de 3 glissières anti-basculement pour les récipients Gastronorm 2/1 ;
- Porte et contre-porte en inox, parfaitement isolée et montée sur de solides charnières auto-équilibrées ;
- Poignée ergonomique sur toute la longueur, thermiquement isolée ;

Version Gaz

- Brûleur à flamme stabilisée placé en dessous du socle ;
- Brûleur pilote avec allumage piézo ;
- Soupape automatique avec thermocouple de sécurité gaz ;
- Contrôle thermostatique de la température de 110 à 330 °C.

Version Électrique

- Groupes de résistances en inox situés sur le plafond et sous le socle de la chambre de cuisson ;
- Contrôle thermostatique de la température en chambre de 100 °C à 300 °C ;
- Voyant lumineux indiquant "appareil sous tension" ;
- Voyant lumineux indiquant l'atteinte de la température souhaitée.

Cocinas coup-de-feu

La plancha radiante, con su quemador central de alto rendimiento, crea en el plano zonas térmicas diferenciales con una concentración de calor decreciente hacia el perímetro donde se pueden realizar las cocciones más lentas o mantener calientes los alimentos. Disponible con módulo entero o medio módulo, con quemadores de gas, y en versión eléctrica.

Modelos de gas

- Plancha de cocción de fundición con disco central extraíble ;
- Quemador central de potencia elevada (12kW) y encendido piezo ;
- Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro de 500 °C, decreciente hacia el perímetro ;
- Grifo de seguridad con termopar y regulación progresiva de la potencia suministrada ;

Modelos eléctricos

- Placa de cocción en acero pulido al cromo-molibdeno de 1.8 cm de espesor, apta por altas temperaturas y también adecuada para cocción directa.
- Agujero de recogida perimetral con desagüe al suelo.
- Calentamiento de la placa (4 zonas) mediante 4 resistencias de 2,5 kW ;
- Regulación de la temperatura de las resistencias mediante termostato, que puede accionarse mediante mandos ergonómicos empotrados e inclinados ;

Horno - Características Generales

- Cámara de cocción de acero inoxidable (57.2x58x30 cm), aislada térmicamente, con 3 guías antivuelco para recipientes Gastronorm 2/1 ;
- Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aislada y montada sobre sólidas bisagras autobalanceadas ;
- Manilla ergonómica a todo lo largo, aislada térmicamente ;

Gas Versión

- Quemador de llama estabilizada colocado de bajo de la solera ;
- Quemador piloto con encendido piezo ;
- Válvula automática con termopar de seguridad del gas ;
- Control termostático de la temperatura desde 110 a 330 °C ;

Eléctrico Versión

- Grupos de resistencias de acero inoxidable en la parte superior e inferior de la cámara de cocción, que se pueden regular por separado
- Control termostático de la temperatura en la cámara de 100 °C a 300 °C ;
- Indicador luminoso de "aparato bajo tensión"
- Indicador luminoso de alcance de la temperatura configurada

	TOP						SU FORNO / ON OVEN / MIT OFEN / AVEC FOUR / CON HORNO											
	70TP G800	70TP E800	70TP G1201 G1201DX	70TP G1601	70TPM G8001SX	70TPM G1201	70TPF G800	70TPF GE800	70TPF EE800	70TPF G1201 G1201DX	70TPF GE1201	70TP2F G1601	70TP2F GE1601	70TPMF G8001SX	70TPMF GE8001SX	70TPMF G1201	70TPMF GE1201	
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento																		
Dimensioni esterne / External dim. / Außenabmessungen Dim. hors-tout / Dimensiones exteriores	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 120x70 25h	cm 160x70 25h	cm 80x70 25h	cm 120x70 25h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 120x70 87h	cm 120x70 87h	cm 160x70 87h	cm 160x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 120x70 87h	cm 120x70 87h	
Pot. bruciatore piastra Solid top plate burner output Leistung des Plattenbrenners Puissance du brûleur de la plaque / Potencia del quemador de la plancha	12 kW	-	12 kW	12 kW	6 kW	6 kW	12 kW	12 kW	-	12 kW	12 kW	12 kW	12 kW	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	
Potenza bruciatori aperti Open burner output / Leistung der offenen Brenner / Puiss. des brûleurs des feux ouverts / Pot. de los quemadores abiertos	-	-	10.5 kW	21 kW	10.5 kW	10.5 kW	-	-	-	10.5 kW	10.5 kW	21 kW	21 kW	10.5 kW	10.5 kW	21 kW	21 kW	
Potenza resistenza / Heating power / Leistung Heizelement Puissance resistences / Potencia resistencia	-	4x2.5 kW	-	-	-	-	-	-	4x2.5 kW	-	-	-	-	-	-	-	-	
Pot. forno gas / Gas oven power Leistung des Gas-Backofens Puiss. du four à gaz / Pot. del horno a gas	-	-	-	-	-	-	6.5 kW	-	-	6.5 kW	-	2 x 6.5 kW	-	6.5 kW	-	6.5 kW	-	
Pot. forno elettrico / Electric oven power / Leistg. des Elektro- ofens / Puiss. du four électrique Potencia del horno eléctrico	-	-	-	-	-	-	-	6 kW	6 kW	-	6 kW	-	2 x 6 kW	-	6 kW	-	6 kW	
Potenza totale gas / Total gas power / Gasgesamtleistung Puiss. totale gaz / Potencia total de gas	12 kW	-	22.5 kW	32 kW	16.5 kW	16.5 kW	18.5 kW	12 kW	-	29 kW	22.5 kW	46 kW	33 kW	23 kW	16.5 kW	33.5 kW	27 kW	
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puissance totale électrique / Potencia total eléctrica	-	10 kW	-	-	-	-	-	6 kW	16 kW	-	6 kW	-	12 kW	-	6 kW	-	6 kW	
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. Tension d'alimentation / Tensión de alimentación	-	400V 3N	-	-	-	-	-	400V 3N	400V 3N	-	400V 3N	-	400V 3N	-	400V 3N	-	400V 3N	

* I modelli Top sono disponibili anche su base a giorno / The top models are also available on neutral unit / Die Tischplatte Ausführung ist auch auf offenem Unterbau erhältlich
Modèles top sont aussi disponibles sur élément neutre / Modelos top están disponibles también sobre elementos neutros

Fry-Top a gas ed elettrici

Serie 700



70FTTVP/C405



70FTV/E825



Fry top

Adatti a cucinare in modo naturale piatti facilmente digeribili, i fry top sono caratterizzati da una straordinaria uniformità di temperatura, elevata produttività, facilità di pulizia e massima affidabilità nel tempo.

- piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 4 cm e inclinata di 1 cm verso il fronte macchina per lo scarico del grasso
- ampio cassetto raccogli-grasso
- disponibile con piastra in ferro dolce o piastra al cromo lucido

Versione gas

- bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezo
- comandi indipendenti ogni 1/2 modulo
- regolazione della temperatura da 200°C a 400°C con rubinetto di sicurezza con termocoppia o da 100°C a 280°C con valvola termostatica. Per la versione cromata la regolazione va da 100° a 280°

Versione elettrica

- resistenze corazzate di elevata potenza in acciaio inox
- controllo termostatico della sicurezza regolabile da 110 a 280°C per tutte le versioni

Griddle plates

Excellent for cooking easily digestible dishes in natural ways, the griddle plates are characterised by an extraordinarily temperature uniformity, high production, easy cleaning and maximum reliability over time.

- Lowered griddle compared to the 4 cm top and tilted towards the machine front by 1 cm to drain the fat;
- Wide drawer for fat collection;
- Available with soft iron griddle or polished chrome griddle.

Gas version

- Stable flame burners with piezo ignition
- Independent controls every 40 cm wide module
- Temperature adjustment from 200°C to 400°C with thermocouple safety valve or from 100°C to 280°C with thermostatic valve. Adjustment is from 100°C to 280°C for the chrome version

Electric version

- Stainless steel high power armoured heating elements
- Thermostatic safety control adjustable from 110°C to 280°C for all versions.

Fry top

Fry-Top-Geräte eignen sich zum Garen von leicht verdaulichen Speisen in großen Mengen auf natürliche Weise bei außergewöhnlich gleichmäßiger Temperatur, sie sind einfach zu reinigen und über lange Zeit hinweg äußerst zuverlässig.

- Kochfeld im Verhältnis zur Arbeitsebene 4 cm abgesenkt und um 1 cm Richtung Gerätevorderseite geneigt, um das Abfließen von Fett zu ermöglichen
- Großer Fettauffangbehälter;
- Erhältlich mit Kochfeld aus Weicheisen oder Hochglanz-Chrom

Version Gas

- Brenner mit stabilisierter Flamme und Piezo-Zündung
- Unabhängig gesteuerte Module von 40 cm Breite
- Regulierung der Temperatur zwischen 200 °C und 400 °C über Sicherheitshahn mit Thermoelement oder von 100 °C bis 280 °C über Thermostatventil. Für die Chromversion ist die Regulierung von 100 °C bis 280 °C möglich.

Elektrische Version

- Gepanzerte Heizkörper erhöhter Leistung aus Edelstahl
- Thermostatüberwachung der Temperatur einstellbar von 110 °C bis 280 °C für alle Versionen

Gas and electric griddle plates / Gas und Elektrogrillplatten / Fry top gaz et electriques / Fry top a gas y eléctricos

Fry top

Indiqués pour cuisiner de façon naturelle des plats plus digérables, les Fry-Top sont caractérisés par une extraordinaire uniformité de température, une productivité élevée, un nettoyage facile et une fiabilité maximale dans le temps.

- Plaque de cuisson rabaisée par rapport à la table de 4 cm et inclinée de 1 cm vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse;
- Vaste tiroir de recueil-graisse;
- Disponible avec plaque en fer doux ou plaque au chrome brillant.

Version gaz

- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piezo;
- Commandes indépendantes pour chaque module de 40 cm de largeur;
- Réglage de la température de 200 °C à 400 °C avec robinet de sécurité avec thermo-couple ou de 100 °C à 280 °C avec soupape thermostatique. Pour la version chromée, le réglage va de 100 à 280°

Version électrique

- Résistances blindées de haute puissance en inox;
- Contrôle thermostatique de sécurité réglable de 110 à 280 °C pour toutes les versions

Fry top

Los Fry-Tops son adecuados para cocinar de forma natural platos fácilmente digeribles y están caracterizados por una uniformidad de temperatura extraordinaria, una elevada productividad, facilidad de limpieza y la máxima fiabilidad en el tiempo.

- Placa de cocción rebajada 4 cm respecto al plano e inclinada 1 cm hacia el frente de la máquina para descargar la grasa
- Amplio cajón recoge-grasa;
- Disponible con placa de hierro dulce o placa de cromo pulido.

Versión gas

- Quemadores con llama estabilizada con encendido piezo
- Quemadores con llama estabilizada con encendido piezo
- Regulación de la temperatura de 200 °C a 400 °C con grifo de seguridad con termopar o de 100 °C a 280 °C con válvula termostática.
- Para la versión cromada la regulación va de 100° a 280°

Versión eléctrica

- Resistencias blindadas de acero inoxidable de elevada potencia
- Control termostático de la seguridad regulable de 110 a 280 °C para todas las versiones.

	TOP										SU FORNO / ON OVEN / MIT OFEN / AVEC FOUR / CON HORNO			
	70FT G400	70FT G410	70FT G415	70FT G800	70FT G810	70FT G820	70FT G825	70FT G815	70FT G820	70FT G825	70FTT GE800	70FTT GE820	70FTT GE805	70FTT GE825
	70FTT G400	70FTT G405	70FTT G410	70FTT G415	70FTT G800	70FTT G805	70FTT G810	70FTT G815	70FTT G820	70FTT G825				
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento														
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors-tout / Dimensiones exteriores	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h
Tipo di piastra / Griddle plate type Art der Kochplatte / Type de plaque / Tipo de plancha														
Potenza gas / Gas power Gasleistung / Puissance gaz Potencia de gas	6.5 kW	6.5 kW	6.5 kW	6.5 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW	13 kW
Potenza forni elettrici / Electric oven power / Leistung der E-Backöfen / Puissance des fours électriques / Pot. hornos eléc.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW

	TOP															
	70FT E400	70FT E405	70FT E410	70FT E415	70FT E600	70FT E605	70FT E610	70FTT E615	70FT E620	70FT E625	70FT E800	70FT E805	70FT E810	70FT E815	70FT E820	70FT E825
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento																
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dimensiones exteriores	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 40x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 60x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h	cm 80x70 25h
	*cm 40x70 87h	*cm 40x70 87h	*cm 40x70 87h	*cm 40x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 60x70 87h	*cm 80x70 87h	*cm 80x70 87h	*cm 80x70 87h	*cm 80x70 87h	*cm 80x70 87h
Tipo di piastra / Griddle plate type Art der Kochplatte / Type de plaque / Tipo de plancha																
Potenza totale elettrica Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puissance totale électrique / Potencia total eléctrica	5.4 kW	5.4 kW	5.4 kW	5.4 kW	7.5 kW	7.5 kW	7.5 kW	7.5 kW	7.5 kW	7.5 kW	10.8 kW	10.8 kW	10.8 kW	10.8 kW	10.8 kW	10.8 kW

● Termostato / Thermost. control / Therm. Regelung / Thermostat / Termostato

C Piastra cromata / Chrome plate / Hartverchromte Platte / Plaque chromée / Plancha cromada

* I modelli Top sono disponibili anche su base a giorno / The top models are also available on a neutral unit / Die Tischplatte Ausführung ist auch auf offenem Unterbau erhältlich
Modèles top sont aussi disponibles sur élément neutre / Modelos top están disponibles también sobre elementos neutros

Bagno maria, scalda patate e brasiera

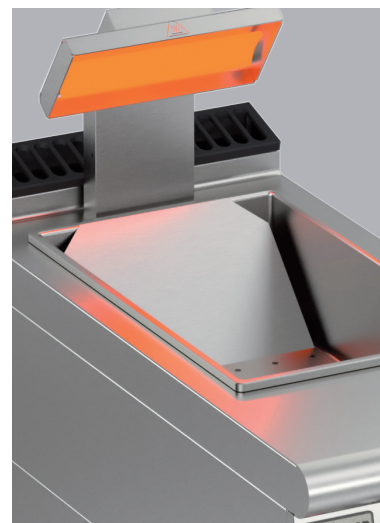
Serie 700



70BMVPV/E410



70BRF/E605



Bagno maria

Adatti al mantenimento delle pietanze ad una temperatura inferiore ai 100° e per cotture molto delicate

- modulo da 40: dimensioni vasca 1xGN 1/1
- modulo da 80: dimensioni vasca 2xGN 1/1

Versione elettrica

- riscaldato tramite resistenze corazzate poste esternamente alla vasca
- termostato di regolazione

Scaldapatate

Lo scaldapatate ha la funzione di mantenere caldi e croccanti i fritti ed è normalmente abbinato alla friggitrice.

- resistenza superiore a raggi infrarossi
- resistenza inferiore sotto la vasca
- temperatura regolabile da 30 a 90 °C tramite termostato

Brasiera multifunzione

Le brasiere sono apparecchiature utili in svariati tipi di cottura come le carni in umido, sughi, ragù, risotti, frittate, uova e verdure al tegame cottura a filo d'olio.

- vasca fissa completamente in acciaio
- resistenze poste sotto il fondo
- temperatura regolabile da 50 a 300°C.

Bain marie

Suitable for preserving dishes below 100°C and for extremely delicate cooking

- 40 module: tub dimensions 1xGN 1/1
- 80 module: tub dimensions 2xGN 1/1

Electric version

- Heated via armoured heating elements outside the tub
- Adjustment thermostat

Chips scuttle

The chips scuttle keeps fried food warm and crispy and is normally combined with fryer.

- Greater resistance with infrared radiation
- Lower resistance underneath the tub
- Adjustable temperature from 30 to 90°C via thermostat

Multi - purpose bratt pans

The multi-purpose bratt pan are widely used in cooking stews, sauces, Bolognese sauce, risotto, omelettes, poached eggs and vegetables, cooking with a drop of oil.

- Steel fixed tank
- Heating elements underneath the bottom
- Adjustable temperature from 50 to 300°C.

Bain-Marie

Zur Warmhaltung von Speisen bei einer Temperatur unter 100 °C und für sehr vorsichtiges Garen

- Modul von 40: Wannenabmessungen 1xGN 1/1
- Modul von 80: Wannenabmessungen 2xGN 1/1

Elektrische Version

- Beheizt durch gepanzerte Heizkörper, die außerhalb der Wanne angebracht sind
- Regulierthermostat

Kartoffel-Warmhalter

Der Kartoffel-Warmhalter dient dazu, Frittiertes warm und knusprig zu halten und wird gewöhnlich mit der Fritteuse gemeinsam verwendet.

- Oberes Heizkörper mit Infrarot-Strahlung
- Unteres Heizkörper unter der Wanne
- Temperatur mittels Thermostat einstellbar von 30 bis 90°C.

Multibräter

Die Multibräter finden für viele Gararten Einsatz, wie etwa für geschmortes Fleisch, Sugos, Ragouts, Risottos, Omeletts, Spiegeleier oder Pfannengemüse und zum Garen mit wenig Öl.

- Feste Wanne, vollkommen aus Stahl
- Heizkörper unter dem Boden
- Temperatur einstellbar von 50 bis 300°C.

multifunzione

Bain marie, Chips scuttle and multi-purpose bratt pan / Bain-marie, Frittenwanne und Multibräter Bain-marie, chauffe-frites et sauteuse multi-fonction / Baño maria, mantenedor de fritos eléctrico y sartén multipla

Bain-marie

Indiqués pour maintenir les plats à une température inférieure à 100 °C et pour les cuissons très délicates

- Module de 40 : dimensions du bac 1xGN1/1
- Module de 80 : dimensions du bac 2xGN 1/1

Version électrique

- Chauffée au moyen de résistances blindées situées en dehors du bac
- Thermostat de réglage

Chauffe-pommes de terre

Le chauffe-pomme de terre sert à maintenir les fritures chaudes et croquantes et est normalement associé à la friteuse.

- Résistance supérieure à rayons infrarouges ;
- Résistance inférieure sous le bac ;
- Température réglable de 30 à 90 °C au moyen du thermostat.

Sauteuse multi-fonction

Les sauteuses sont utilisées pour plusieurs types de cuisson comme les viandes en sauce, les sauces, les ragoûts, les risottos, les omelettes, les œufs et légumes à la poêle, les cuissons en peu d'huile.

- Bac fixe tout en acier ;
- Résistances situées sous le fond ;
- Température réglable de 50 à 300 °C.

Baño María

Aptos para mantener la comida a una temperatura inferior a 100° y para cocciones muy delicadas

- Módulo de 40: dimensiones de la bandeja 1xGN 1/1
- Módulo de 80: dimensiones de la bandeja 2xGN 1/1

Versión eléctrica

- Calentada mediante resistencias blindadas externas a la bandeja
- Termostato de regulación

Calienta patatas

El calienta patatas tiene la función de mantener calientes y crujientes las frituras y normalmente se usa con la freidora.

- Resistencia superior de infrarrojos
- Resistencia inferior debajo de la bandeja
- Temperatura regulable de 30 a 90 °C mediante termostato.

	TOP		SU VANO / ON CABINET / AUF UNTERGESTELL / SUR PLACARD / SOBRE BASE			
	70BM E410	70BM E800	70BMV E400	70BMV E800	70BMVP E410	70BMVP E800
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento						
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dimensiones exteriores	cm 40 x 70 25h	cm 80 x 70 25h	cm 40 x 70 87h	cm 80 x 70 87h	cm 40 x 70 87h	cm 80 x 70 87h
Dim. interne vasche / Well internal dim. / Beckeninnenabmessungen Dim. intérieures cuves Dim. interiores de las cubas	1 x GN1/1	2 x GN1/1	1 x GN1/1	2 x GN1/1	1 x GN1/1	2 x GN1/1
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puiss. tot. électrique / Potencia total eléctrica	3 kW	6 kW	3 kW	6 kW	3 kW	6 kW
Tensione alim. / Supply voltage Ansch.-Spann. / Tension d'alim. Tensión de alimentación	230V 1N	400 V 3N	230 V 1N	400V 3N	400V 3N	400V 3N

	SU VANO			SU VANO / ON CABINET / AUF UNTERGESTELL SUR PLACARD / SOBRE BASE		
	BRASIERA MULTIFUNZIONE			SCALDA PATATE / CHIPS SCUTTLE / FRITTENWANNE / CHAUFFE-FRITES / MANTENIDOR DE FRITOS		
	70BRF E405	70BRF E605		70SP E400	70SPV E400	70SPVP E400
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dimensiones exteriores	cm 40 x 70 87h	cm 60 x 70 87h	Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors-tout Dimensiones exteriores	cm 40 x 70 87h	cm 40 x 70 87h	cm 40 x 70 87h
Dim. interne vasche / Well internal dim. / Beckeninnenabmessungen Dim. intérieures cuves / Dim. interiores de las cubas	cm 32 x 48 10h	cm 52 x 48 10h	Potenza resistenza / Heating power Beheizungs element / Puissance resistences / Potencia resistencia	1 kW	1 kW	1 kW
Capacità vasca / Tank capacity Fassungsvermögen des Beckens Capacité de la cuve / Capacidad de la cuba	13 lt	21 lt	Potenza elemento ad infrarossi Infrared power / Leistung Infrarotstrahler Puissance élément infrarouge / Potencia elemento por infrarojos	1 kW	1 kW	1 kW
Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puiss. tot. électrique / Potencia total eléctrica	4.05 kW	8.1 kW	Potenza totale elettrica / Total electric power / Elektrische Gesamtleistung / Puiss. tot. électrique / Potencia total eléctrica	2 kW	2 kW	2 kW
Tensione alim. / Supply voltage Ansch.-Spann. / Tension d'alim. Tensión de alimentación	400V 3N	400V 3N	Tensione alim. / Supply voltage Ansch.-Spann. / Tension d'alim. Tensión de alimentación	230 V 1N	230 V 1N	230 V 1N

Brasiere ribaltabili e pentole

Serie 700



70BR/G80



70NP/EI650



Brasiere

Le brasiere sono apparecchiature utili in svariati tipi di cottura come le carni in umido, sughi, ragù, risotti, frittate, uova e verdure al tegame cotture a filo d'olio. Sono disponibili con vasche in acciaio, ghisa o in ferro, con sollevamento manuale e capacità da 22 litri per le vasche in ghisa e 43 litri per le vasche in acciaio inox e in ferro.

- carico acqua manuale
- coperchio autobilanciato a doppia parete in acciaio
- dispositivo di sicurezza che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata
- temperatura regolabile da 100 a 280°C

Modelli a gas

- bruciatore a fiamma stabilizzata
- accensione piezoelettrica
- valvola di sicurezza a termocoppia

Modelli elettrici

- gruppo riscaldante realizzato con resistenze in acciaio inox incoloy
- termostato di sicurezza

Pentole

Scegliere tra una pentola diretta o indiretta dipende dai tipi di cottura che si vogliono fare: le pentole a riscaldamento diretto sono più adatte per la bollitura di acqua e brodi, mentre le pentole indirette vengono proposte per cotture di alimenti più densi e gelatinosi.

- carico acqua manuale
- scarico acqua con rubinetto da 2"
- fondo recipiente in acciaio AISI 316
- spia segnalazione mancanza acqua nell'intercapedine
- termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento fino ad avere un livello sufficiente d'acqua

Modelli a gas

- 2 bruciatori in acciaio AISI 304 sul fondo del recipiente o dell'intercapedine

Modelli elettrici

- 3 resistenze in acciaio all'esterno del fondo del recipiente, oppure 2 gruppi di resistenze corazzate all'interno dell'intercapedine

Tilting bratt pan

The tilting bratt pan are widely used in cooking stews, sauces, Bolognese sauce, risotto, omelettes, poached eggs and vegetables, cooking with a drop of oil. Tanks available in stainless steel, iron or cast iron, with manual lifting, 22 or 43 litre capacity.

- Manual water fill
- Self-balanced lid with double steel wall
- Safety device interrupting power supply when tub is lifted
- Adjustable temperature from 100 to 280°C.

Gas models

- Stable flame burner;
- Electric ignition
- Thermocouple safety valve

Electric models

- Heating element unit made of incoloy stainless steel heating elements;
- Safety thermostat.

Boiling pans

Choosing a direct or indirect boiling pan depends on the desired cooking methods: direct heating pots are more suitable for boiling water and broths, whereas the indirect pots are recommended for cooking denser and jelly-type foods.

- Manual water fill;
- Water drained with 2" valve
- AISI 316 stainless steel container bottom
- No water in the interspace indicator light;
- safety thermostat to interrupt heating until restore of sufficient water level;

Gas models

- 2 AISI 304 steel burners on bottom of container or interspace

Electric models

- 3 steel heating elements outside the container bottom, or 2 armoured heating element units inside the interspace.

Kippbratpfannen

Die Kippbratpfannen finden für viele Gararten Einsatz, wie etwa für geschmortes Fleisch, Sugo, Ragouts, Risottos, Omeletts, Spiegeleier oder Pfannengemüse und zum Garen mit wenig Öl. Tiegel aus Edelstahl, oder Eisen oder Guss, Handkippung und Fassungsvermögen von 22 oder 43 Litern.

- Manuelles Wasserzulauf
- Selbstnivellierender Doppelwand-Deckel aus Stahl - Sicherheitsvorrichtung, die die Versorgung unterbricht, sobald die Wanne hochgehoben wird;
- Temperatur einstellbar von 100 bis 280°C.

Gasbeheizte Modelle

- Brenner mit stabiler Flamme;
- Elektrische Anzündung
- Sicherheitsventil mit Thermoelement

Elektrische Modelle

- Heizgruppe mit Heizkörpern aus Incoloy Edelstahl;
- Sicherheitstemperaturbegrenzer.

Kochkessel

Die Wahl zwischen einem direkten oder indirekten Kochkessel hängt von der Garart ab, die gewünscht wird: Kochkessel mit direkter Beheizung eignen sich eher für das Kochen von Wasser oder Brühen, während die indirekten Kochkessel für dickere und gallertartige Lebensmittel empfohlen werden.

- Manuelles Wasserzulauf;
- Wasserablauf über 2" Hahn
- Behälterboden aus Edelstahl AISI 316
- Kontrollleuchte zur Anzeige des Fehlens von Wasser in der Doppelwand;
- Sicherheitsthermostat zur Unterbrechung der Erhitzung bis der erforderliche Wasserfüllstand wieder hergestellt wird;

Gasbeheizte Modelle

- 2 Brenner aus Edelstahl AISI 304 am Boden des Behälters oder der Doppelwand

Elektrische Modelle

- 3 Heizkörper aus Edelstahl außen am Boden des Behälters oder 2 Gruppen gepanzerter Heizwiderstände innerhalb der Doppelwand.

Tilting bratt pans and boiling pans / Kippbratpfannen und Kochkessel / Sauteuses et marmites / Sarten basculantes y marmitas

Sauteuses

Les sauteuses sont utilisées pour plusieurs types de cuisson comme les viandes en sauce, les sauces, les ragoûts, les risottos, les omelettes, les œufs et légumes à la poêle, les cuissons en peu d'huile. Elles sont disponibles avec des bacs en inox ou en fer ou en fonte, relevage manuel, de 22 ou 43 litres de contenance.

- Remplissage d'eau manuel ;
- Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier ;
- Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé ;
- Température réglable de 100 à 280 °C.

Modèles à gaz

- Brûleur à flamme stabilisée ;
- Allumage électrique ;
- Soupape de sécurité à thermocouple.

Modèles électriques

- Groupe chauffant réalisé avec des résistances en inox incoloy ;
- Thermostat de sécurité.

Marmites

Choisir entre une marmite directe ou indirecte dépend des types de cuisson que l'on souhaite effectuer : les casseroles à chauffage direct sont plus indiquées pour faire bouillir l'eau et les bouillons, alors que les marmites indirectes sont proposées pour les cuissons d'aliments plus denses et gélatineux .

- Remplissage d'eau manuel ;
- Évacuation de l'eau avec un robinet de 2" ;
- Fond récipient en inox AISI 316 ;
- Voyant de signalisation d'absence d'eau dans l'interstice ;
- Thermostat de sécurité qui interrompt le chauffage jusqu'au rétablissement d'un niveau suffisant d'eau ;

Modèles à gaz

- 2 brûleurs en acier AISI 304 sur le fond du récipient ou de l'interstice

Modèles électriques

- 3 résistances en acier à l'extérieur du fond du récipient, ou 2 groupes de résistances blindées à l'intérieur de l'interstice.

Sartén

Las sartenes se utilizan en muchos tipos de cocción como las carnes en su jugo, salsas, ragú, "risotto", tortillas, huevos y verduras a la cacerola, cocciones con un hilo de aceite. Están disponibles con cuba en inox o hierro o hierro fundido, con elevación manual, de 22 a 43 litros de capacidad.

- Carga de agua manual
- Tapa autobalanceada con doble pared de acero
- Dispositivo de seguridad que interrumpe la alimentación cuando se levanta la bandeja
- Temperatura regulable de 100 a 280 °C.

Modèles à gaz

- Quemadores con llama estabilizada;
- Encendido eléctrico
- Válvula de seguridad con termopar

Modèles électriques

- Grupo calentador con resistencias de acero inoxidable incoloy;
- Termostato de seguridad

Marmitas

La elección de la marmita directa o indirecta depende de los tipos de cocción que se desean hacer: las cacerolas con calentamiento directo son las más adecuadas para hervir agua y caldos, mientras las marmitas indirectas se prestan más para cocciones de alimentos más densos y gelatinosos.

- Carga de agua manual;
- Descarga del agua con grifo de 2"
- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316
- Indicador de la falta de agua en la cámara;
- Termostato de seguridad que interrumpe el calentamiento hasta el restablecimiento de un nivel de agua suficiente;

Modèles à gaz

- 2 quemadores de acero AISI 304 en el fondo del recipiente o de la cámara

Modèles électriques

- 3 resistencias de acero en el exterior del fondo del recipiente, o bien 2 grupos de resistencias blindadas dentro de la cámara.

	BRASIERE / BRATT PANS / KIPPBRATPFANNEN / SAUTEUSES / SARTENES						PENTOLE / BOILING PANS / KOCHKESSEL MARMITES / MARMITAS		
	70BR G80	70BR G81	70BR G82	70BR E80	70BR E81	70BR E82	70NP G650	70NP G1650	70NP E1650
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento							 *	 **	 **
Tipo di sollevamento / Tilting mechanism / Kippung / Type de basculement / Mecanismo de vuelco	Manuale / Manual Handrad / Manuel Manuel								
Materiale vasca / Pan material Beckenmaterial / Matériau de la cuve / Material de la cuba	Acciaio Stainless steel Edelstahl / Inox	Ferro / Iron Eisen / Fer Hierro	Ghisa / Cast iron Guss / Hierro fundido / Fonte	Acciaio Stainless steel Edelstahl / Inox	Ferro / Iron Eisen / Fer Hierro	Ghisa / Cast iron Guss / Hierro fundido / Fonte			
Dimensioni esterne / Ext. dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dim. exteriores	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 80x70 87h	cm 60x70 87h	cm 60x70 87h	cm 60x70 87h
Capacità vasca / Pan capacity Fassungsvermögen des Beckens / Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	43 lt	43 lt	22 lt	43 lt	43 lt	22 lt	50 lt	50 lt	50 lt
Potenza gas / Gas power Gasleistung / Puissance gaz Potencia de gas	14 kW	14 kW	13 kW	10 kW	10 kW	7.15 kW	10.5 kW	10.5 kW	9.8 kW
Potenza elettrica / Electric power Elektrische Leistung / Puissance électrique / Potencia eléctrica	0.2 kW	0.2 kW	0.2 kW	-	-	-	0.2 kW	0.2 kW	-
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alim. / Tensión de alimentación	230 V 1N	230 V 1N	230V 1N	400V 1N	400V 1N	400V 1N	230 V 1N	230 V 1N	400 V 3N

* Diretto / Direct / Direkt / Chauffe directe / Directo

** Indiretto / Indirect / Indirekt / Bain marie / Indirecto

Cuocipasta a gas ed elettrici

Serie 700



7CP/G400



7CP/G800



Cuocipasta

Le cuocipasta sono macchine molto versatili, adatte per la bollitura in acqua di pasta, riso, gnocchi, paste ripiene, ma anche di verdure e tuberi nelle migliori condizioni di lavoro e con minimo dispendio di mano d'opera.

- vasche di cottura in acciaio inox AISI 316 (lega con eccezionale resistenza alla corrosione anche a temperature elevate) di grande capacità (26 litri), stampata con angoli interni raggiati, per la massima igiene e pulibilità, dotata di ampie zone di espansione schiume, con dispositivo di scarico amidi residui

Modelli a gas

- Bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezo del bruciatore pilota
- rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata indipendente per ciascuna vasca

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in acciaio inox inserite in vasca
- protettori termici del gruppo riscaldanti
- regolatore di potenza a più posizioni, indipendente per ciascuna vasca
- termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco

Pasta cooker

Pasta cookers are remarkably versatile. Suitable for boiling water, rice, potato dumplings, filled pasta, vegetables and tubers in the best working conditions and with minimal manual effort.

- large capacity (26 litres) alloy AISI 316 stainless steel cooking tank with excellent corrosion resistance even at high temperatures. They are moulded with internal rounded corners for maximum hygiene and cleaning, and are equipped with wide foam expansion areas and a drain device for residue starch;

Gas models

- Stable flame burners with pilot burner piezo ignition;
- Safety valve with thermocouple and progressive adjustment of the supplied power independent for each tub.

Electric models

- Stainless steel armoured heating elements inside the tank;
- Re-arm circuit breaker of heating elements unit;
- Multi-position power regulator, independent for each tank
- Safety thermostat in tank to avoid dry functioning;

Nudelkocher

Die Nudelkocher sind sehr vielseitig verwendbare Geräte, zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Gnocchi, gefüllten Nudeln aber auch Gemüse und Wurzelgemüse unter besten Arbeitsbedingungen und bei minimalem Personalbedarf.

- Becken aus Edelstahl AISI 316 (des auch bei hohen Temperaturen außergewöhnlich korrosionsbeständig ist) mit großem Fassungsvermögen (26 Liter), gepresst und mit ausgerundeten Innenwinkeln für maximale Hygiene und einfache Reinigung, mit großzügigen Bereichen für die Schaumbildung und Vorrichtung zur Beseitigung der Stärkereste;

Gasbeheizte Modelle

- Brenner mit stabilisierter Flamme und Piezo-Zündung des Zündbrenners;
- Sicherheitshahn mit Thermoelement und unabhängiger progressiver Regulierung der gelieferten Leistung für jede einzelne Wanne.

Elektrische Modelle

- Gepanzerte Heizkörper aus Edelstahl in der Wanne;
- Wärmeschutz der Heizgruppe;
- Leistungsregler mit mehreren Stufen, unabhängig für jede einzelne Wanne
- Sicherheitsthermostat in der Wanne zur Vermeidung des Leerbetriebs;

Gas and electric pasta-cooker / Gas und Elektronudelkocher / Cuiseurs à pâtes gaz et eletriques / Cuecepasta a gas y electricos

Cuiseur à pâtes

Les cuiseurs à pâtes sont des machines très polyvalentes, indiquées pour faire bouillir les pâtes, le riz, les gnocchis, les pâtes farcies, mais également les légumes et les tubercules dans les meilleures conditions de travail et avec une dépense minimum de main d'œuvre.

- Bacs de cuisson en inox AISI 316 (alliage d'une résistance exceptionnelle à la corrosion également à haute température) d'une gran de contenance (26 litres), emboutis avec des angles internes rayonnés pour une hygiène et propreté maximales, équipés de vastes zones d'expansion de mousses, avec un dispositif d'évacuation de l'amidon résiduel ;

Modèles à gaz

- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézo du brûleur pilote ;
- Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac.

Modèles électriques

- Résistances blindées en inox insérées dans le bac ;
- Protecteurs thermiques chauffants du groupe ;
- Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac.
- Thermostat de sécurité dans le bac pour éviter le fonctionnement à sec.

Cuecepasta

Los cuecepastas son máquinas muy versátiles para hervir en agua pasta, arroz, fíloquis, pastas rellenas, y también verduras y tubérculos con las mejores condiciones de trabajo y el mínimo gasto de mano de obra.

- Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 316 (aleación con resistencia excepcional a la corrosión incluso a temperaturas elevadas) de gran capacidad (26 litros), moldeadas con ángulos internos redondeados, para obtener la máxima higiene y facilidad de limpieza, con amplias zonas de expansión de espumas y di spositivo de descarga de almidones residuales;

Modelos a gas

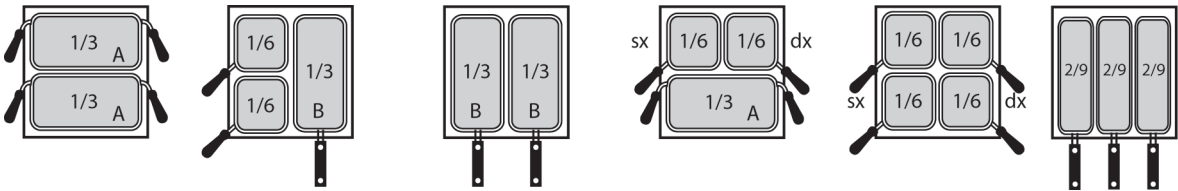
- Quemadores con llama estabilizada con encendido piezo del quemador piloto;
- Grifo de seguridad con termopar y regulación progresiva de la potencia suministrada independiente para cada una de las bandejas.

Modelos eléctricos

- Resistencias blindadas de acero inoxidable dentro de la bandeja;
- Protectores térmicos del grupo de calentamiento;
- Regulador de potencia de varias posiciones, independiente para cada una de las bandejas
- Termostato de seguridad en la bandeja para evitar el funcionamiento en seco;

	7CP G400	7PC G800	70CP E400	70CP E800
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento				
Dimensioni esterne / External dimensions / Außenabmessungen Dim. hors-tout / Dimensiones exteriores	cm 40x70 87h	cm 80x70 87h	cm 40x70 87h	cm 80x70 87h
N° vasche / Number of tanks Anzahl der Becken / N° de cuves N.º de cubas	1	2	1	2
Dimensioni interne vasche Tank internal dimensions Beckeninnenabmessungen Dim. intérieures cuves Dim. interiores de las cubas	1 x 30.5 x 33.5 x 29.5	2 x 30.5 x 33.5 x 29.5	1 x 30.5 x 33.5 x 29.5	2 x 30.5 x 33.5 x 29.5
Capacità vasca / Tank capacity Fassungsvermögen des Beckens Capacité de la cuve / Capacidad de la cuba	26 lt	26 +26 lt	26 lt	26 +26 lt
Potenza gas / Gas power Gasleistung / Puissance gaz Potencia de gas	13 kW	13 +13 kW	-	-
Potenza elettrica / Electric power Elektrische Leistung / Puiss. électri- que / Potencia eléctrica	-	-	7.5 kW	7.5 + 7.5 kW
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alim. / Tensión alim.	-	-	400 V 3N	400 V 3N

Esempi di composizione cestelli in vasca / Examples of in-basin basket arrangement / Beispiele für Anordnung der Korb einsätze im Becken
Exemples de composition des paniers dans la cuve / Ejemplos de composición de cestos en la cuba



Friggitrici a gas ed elettriche

Serie 700



7FRI/G610



7FRI/G815



Frigitrici

Le frigitrici BARON garantiscono eccellenti risultati in termini di produttività, risparmio di energia, economia di olio, economia nei tempi di pulizia. In particolare, il minimo inquinamento dell'olio è assicurato dall'ampia "zona fredda" resa possibile dalla conformazione e dallo speciale posizionamento delle fonti di calore. Tutto ciò è inoltre garanzia di un fritto leggero e croccante.

- piano superiore stampato e ricavato da un'unica lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore
- vasche di cottura sagomate di grande capacità, con ampia zona di espansione verticale che evita il depositarsi della schiuma in fase di carico
- termostato di regolazione automatica della temperatura fino a 190°C
- termostato di sicurezza antincendio (230°C)
- rubinetti di scarico olio
- supporto per cestelli e coperchi

Fryers

BARON fryers guarantee premium results in terms of production, energy savings, oil and cleaning time. In particular, the wide "cold zone", available thanks to the conformation and the specific position of heat sources, assures minimum oil dispersal. This also allows for light and crispy frying.

- Fully moulded top, obtained from a single large stainless steel plate;
- Large capacity shaped cooking pots, with wide vertical expansion zone to avoid depositing of foam during loading;
- Automatic temperature adjustment thermostat up to 190°C;
- Fire-proof safety thermostat (230°C);
- Oil drain valves;
- Support for baskets and lids.

Gas models

- Steel tubular burners outside the tank;
- Oil drain tap;
- Pilot burner piezo ignition.

Electric models

- Removable and lifting stainless steel armoured heating elements;
- Reached programmed temperature visual indicator;
- "Powered appliance" indicator light.

Modelli a gas

- bruciatori tubolari in acciaio esterni alla vasca ▲
- rubinetti di scarico olio
- accensione piezo del bruciatore pilota

Modelli elettrici

- resistenze corazzate in acciaio inox sollevabili ed estraibili ▼
- segnalatore ottico di avvenuto raggiungimento della temperatura programmata
- spia luminosa "apparecchiatura sotto tensione"

Fritteusen

Die BARON Fritteusen sind Garanten für exzellenten Durchsatz, Energie- und Ölersparnis und Zeitersparnis bei der Reinigung. Die geringe Verunreinigung des Öls ist besonders auf die großzügige "Kaltzone" zurückzuführen, die aufgrund der Beschaffenheit und der speziellen Anordnung der Wärmequellen ermöglicht wird. Dadurch wird auch leichtes und knuspriges Frittieren sichergestellt.

- Deckplatte komplett gepresst aus einziger dicker Edelstahlplatte;
- Geschwungene Garwannen mit großem Fassungsvermögen, mit großzügiger senkrechter Ausdehnung wodurch vermieden wird, dass sich während des Befüllens Schaum ablagert;
- Thermostat für automatische Temperaturregelung bis zu 190 °C;
- Sicherheitstemperaturbegrenzer zur Brandvermeidung (230 °C);
- Ölauslasshähne;
- Ablage für Körbe und Deckel.

Gasbeheizte Modelle

- Fackelbrenner aus Edelstahl außerhalb der Wanne;
- Ölauslasshähne;
- Piezo-Zündung des Zündbrenners

Elektrische Modelle

- Gepanzerte Heizkörper aus Edelstahl, hebbbar und herausziehbar;
- Optische Anzeige zum Anzeigen der Erreichung der programmierten Temperatur;
- Kontrollleuchte zur Anzeige "Gerät unter Spannung".

Gas and electric deep fat fryers / Gas und Elektrofriteusen / Friteuses gas et électriques / Freidoras a gas y eléctricas

Friteuses

Les friteuses BARON garantissent d'excellents résultats en termes de productivité, d'économie d'énergie, d'économie d'huile, d'économie dans les temps de nettoyage. En particulier, une pollution minimum de l'huile est garantie par la large "zone froide" rendue possible par la conformation et par la position spéciale des sources de chaleur. Tout ceci est également la garantie d'une friture légère et croquante.

- Plaque supérieure emboutie et obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur ;
- Bacs de cuisson façonnés de grande contenance, avec une large zone d'expansion verticale qui évite le dépôt de la mousse en phase de chargement ;
- Thermostat de réglage automatique de la température jusqu'à 190 °C ;
- Thermostat de sécurité anti-incendie (230 °C) ;
- Robinets d'évacuation de l'huile ;
- Support pour paniers et couvercles.

Modèles à gaz

- Brûleurs tubulaires en acier en dehors du bac ;
- Robinets d'évacuation de l'huile ;
- Allumage piézo du brûleur pilote.

Modèles électriques

- Résistances blindées en inox, soulevables et amovibles ;
- Signal optique d'atteinte de la température programmée ;
- Voyant lumineux "appareil sous tension".

Freidoras

Las freidoras BARON garantizan excelentes resultados de productividad, ahorro de energía, economía de aceite, y una disminución de los plazos de limpieza; de la misma manera aseguran la mínima contaminación del aceite gracias a la amplia "zona fría", obtenida por la conformación y el posicionamiento especial de las fuentes de calor, y garantizan una fritura ligera y crujiente.

- Plano moldeado y obtenido de una placa de acero inoxidable de gran espesor;
- Bandejas de cocción perfiladas de gran capacidad, con amplia zona de expansión vertical para evitar el depósito de espuma en fase de carga;
- Termostato de regulación automática de la temperatura hasta 190 °C;
- Termostato de seguridad antiincendio (230 °C);
- Grifos de descarga de aceite;
- Soporte para cestas y tapas.

Modelos a gas

- Quemadores tubulares de acero externos a la bandeja;
- Grifos de descarga de aceite;
- Encendido piezo del quemador piloto.

Modelos eléctricos

- Resistencias blindadas de acero inoxidable elevables y extraíbles;
- Indicador óptico de alcance de la temperatura programada;
- Indicador luminoso de "aparato bajo tensión".

	70FR G210 ▲	7FRI G415 *	7FRI G610	7FRI G815	70FR E210 ▼	70FRI E415 *	70FRI E610	70FRI E815
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento								
Dimensioni esterne / Ext. dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dim. exteriores	cm 20 x 70 87h	cm 40 x 70 87h	cm 60 x 70 87h	cm 80 x 70 87h	cm 20 x 70 87h	cm 40 x 70 87h	cm 60 x 70 87h	cm 80 x 70 87h
N° vasche / Number of tanks Anzahl der Becken / Nombre de cuves / N.º de cubas	1	1	2	2	1	1	2	2
Dimensioni interne vasche / Pan internal dim. / Innere Becken Abm. / Dim. intérieures cuves Dim. interiores de las cubas	cm 14x34.7x17	cm 27x37.8x12.8	cm 18.5x37.8x13.5	cm 27x37.8x12.8	cm 14x34.7x 21.8	cm 27x37.8x13.5	cm 18.5x37.8x13.5	cm 27x37.8x13.5
Capacità vasca / Pan capacity Fassungsvermögen / des Beckens Capacité de la cuve / Capacidad de la cuba	8 lt	15 lt	10 + 10 lt	15 + 15 lt	8 lt	15 lt	10 + 10 lt	15 + 15 lt
Potenza gas / Gas power Gasleistung / Puissance gaz Potencia de gas	4.7 kW	13 kW	9.5 + 9.5 kW	13 + 13 kW	-	-	-	-
Potenza elettrica / Electric power Elektrische Leistung / Puissance électrique / Potencia eléctrica	-	-	-	-	6.8 kW	13 kW	9 + 9 kW	13 + 13 kW
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alim. / Tensión de alimentación	-	-	-	-	400V 3N	400V 3N	400V 3N	400V 3N

* Disponibile anche in versione melting/ - Melting version also available/ Auch mit Melting-System verfügbar/ - Disponible version melting/- Disponible melting version

▲ Bruciatore in vasca/ Burner inside the tank - Brenner im Becken - Brûleur en cuve - Quemador en cuba

▼ Resistenza ribaltabile in vasca / Swivelling heating element inside the tank/ Im Becken drehbare Heizelemente/ Résistance dans la cuve tournable/ Resistencia rotativa en la cuba

Dotazione / Std. equipment / Ausrüstung / Equip. standard / En dotación de serie

CESTO / BASKET	MOD.	CESTO / BASKET	MOD.
 1 x CF10M	70FR/G210 70FR/E210	 4 x CF15P	7FRI/G815 70FRI/E815
 2 x CF15P	7FRI/G415 70FRI/E415	 2 x CF10	7FRI/G610 70FRI/E650

Serie 700



7GL/G400



7GL/G800



Griglia a pietra lavica

Le griglie a pietra lavica sono indicate per grigliare carni, pesce e verdure e tramite il riscaldamento ottenuto per irraggiamento dalla pietra lavica si ottiene il tipico aroma della cottura alla brace.

- griglia di cottura in acciaio inox, regolabile in 2 posizioni in altezza
- cassetto raccogli olio estraibile
- riscaldamento ottenuto a mezzo di bruciatori inox ad alta potenzialità alimentati e controllati da rubinetti valvolati per una graduale regolazione della potenza
- accensione piezo
- griglia carne di serie, griglia pesce e carne/pesce (solo modelli da 80 cm) disponibili come accessori
- lava vulcanica inerte con caratteristiche radianti compatibili con gli alimenti

Lava stone grilles

Lava stone grilles are recommended for grilling meats, fish and vegetables, which thanks to the heat from the radiation of the lava rock, give off that typical aroma of grill cooking.

- 2 height adjustable stainless steel cooking grille;
- Removable drawer for fat collection
- Heating obtained via high power stainless steel burners powered and controlled by valves for gradual power adjustment;
- Piezo ignition;
- Standard meat grille, cast iron fish/meat and fish grille available as accessories;
- Inert volcanic lava with radiant features compatible with food;

Lavasteingrills

Die Lavasteingrills eignen sich zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse, wobei dank der Erhitzung durch die Wärmeabstrahlung des Lavasteins das typische Aroma des Garens auf einem Holzkohlengrill sichergestellt wird.

- Grillplatte aus Edelstahl, höhenverstellbar auf 2 Positionen;
- Ausziehbarer Fettauffangbehälter
- Beheizung durch leistungsstarke Edelstahlbrenner, die zur abgestuften Regelung der Leistungsabgabe über Ventilhähne versorgt und gesteuert werden;
- Piezo-Zündung;
- Fleischgrill serienmäßig, außerdem lieferbar Fischgrill und halb Fisch-, halb Fleischgrill;
- Inerte Vulkanlava mit lebensmittelverträglichen Wärmestrahlungseigenschaften;

Grilles en pierre de lave

Les grilles en pierre de lave sont indiquées pour griller les viandes, les poissons et les légumes, grâce au chauffage obtenu par rayonnement de la pierre de lave on obtient l'arôme typique de la cuisson à la braise.

- Grille de cuisson en inox, réglable en 2 positions en hauteur ;
- Tiroir recueil-graisses amovible ;
- Chauffage obtenu au moyen de brûleurs inox à haut débit, alimentés et contrôlés par des robinets avec vannes pour un réglage graduel de la puissance ;
- Allumage piézo;
- Grille pour viandes de série, grille pour poisson et viande/poisson en fonte disponibles comme accessoires ;
- Lave volcanique inerte avec des caractéristiques chauffantes compatibles avec les aliments.

Barbacoas de piedra de lava

Las barbacoas de piedra volcánica se recomiendan para asar carnes, pescados y verduras, y gracias al calentamiento obtenido por irradiación desde la piedra volcánica se obtiene el aroma típico de la cocción a la brasa.

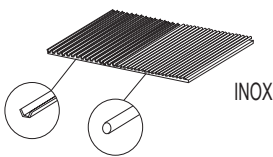
- Parrilla de cocción de acero inoxidable, con altura regulable en 2 posiciones;
- Cajón recoge-grasa extraíble
- Calentamiento obtenido mediante quemadores de acero inoxidable de alta potencialidad, alimentados y controlados por grifos con válvulas para una regulación gradual de la potencia;
- Encendido piezo;
- Parrilla para carne de serie, parrilla para pescado y para carne/pescado de fundición disponibles como accesorios;
- Lava volcánica inerte con características radiantes compatibles con los alimentos;

Lava stone grills / Lavasteingrill / Grilles a pierre volcanique / Barbacoa de piedra de lava

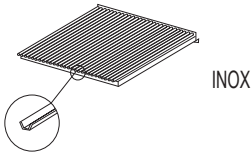
	TOP		SU VANO / ON CABINET / AUF UNTERGESTELL / SUR PLACARD / SOBRE BASE	
	7TGLI G400	7TGLI G800	7GLI G400	7TGLI G800
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors- tout / Dimensiones exteriores	cm 40x70 25h	cm 80x70 25h	cm 40x70 87h	cm 80x70 87h
Zone di cottura / Cooking surfaces Kochzonen / Zone de cuisson Zonas de cocción	1	2	1	2
Dim. piastra / Griddle plate dim. Plattenabmessungen / Dim. de la plaque / Dim. de la planch	cm 38.3 x 48.7	cm 78.3 x 48.7	cm 38.3 x 48.7	cm 78.3 x 48.7
Potenza gas / Gas power Wärmebelastung / Puissance gaz Potencia gas	kW 10	kW 20	kW 10	kW 20

Griglia carne di serie / Standard meat grid / Fleischrost Standard / Grille viande de série / Parrilla carne de serie

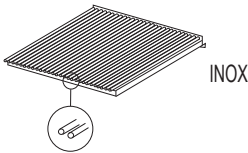
Accessori a richiesta / Accessories available on request / Zubehor auf Anfrage / Accessoires sur demande / Accesorio bajo pedido



Griglia carne/pesce
Meat/Fish grate
Fleisch-Fish Rost
Grille viande/poisson
Parrilla carne/pescado



Griglia per carne
Meat grate
Fleischrost
Grille viande
Parrilla carne



Griglia per pesce
Fish grate
Fishrost
Grille poisson
Parrilla pescado



Griglia carne/pesce
Meat/Fish grate
Fleisch-Fish Rost
Grille viande/poisson
Parrilla carne/pescado

GHISA / CAST IRON
GUSS / FONTE
HIERRO FUNDIDO

Serie 700



70NEVP/400



70NECV/810



Top e basi neutre

Elementi indispensabili in cucina in quanto necessari come basi di lavoro o di elementi di contenimento.

- vano in acciaio inox accessoriabile con porte, cassetti e kit di riscaldamento
- guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm
- porta a battente con maniglia atermica e chiusura magnetica, disponibile con apertura dx o sx
- cassetto montato su guide telescopiche INOX scorrevoli su cuscinetti a sfera
- portata per ogni cassetto kg 60

Neutral bases and tops

Essential kitchen worktops or containing elements.

- Stainless steel compartment accessorised with doors, drawers and heating kits;
- Anti-tipping guides for Gastronorm containers;
- Hinged door with magnetic closing and heat-absorbing handle, available with right or left opening;
- Drawer assembled on STAINLESS STEEL telescopic guides sliding on ball bearings;
- 60 kg capacity for each drawer.

Tischmodelle und neutrale Unterschränke

In der Küche unerlässlich als Arbeitsflächen oder zur Aufbewahrung.

- Schrank aus Edelstahl, ausstattbar mit Türen, Schubladen und Beheizungssatz;
- Umkippschutzführungen für Gastronorm-Behälter;
- Flügeltür mit Wärmeschutzgriff und Magnetverschluss, Rechts- und Linksöffnung möglich;
- Schublade auf Teleskopführungen aus Edelstahl mit Kugellagern;
- Tragfähigkeit jeder Schublade 60 kg;

Couvertures et bases neutres

Éléments indispensables dans la cuisine en tant que bases de travail ou éléments de contenance.

- Compartiment en inox pouvant être équipé de portes, de tiroirs et de kits de chauffage ;
- glissières anti-basculement pour récipients Gastronorm ;
- porte à battant avec poignée athermique et fermeture magnétique, disponible avec ouverture à droite ou à gauche ;
- tiroir monté sur glissières télescopiques INOX coulissantes sur roulements à bille ;
- portée de chaque tiroir 60 kg ;

Encimeras y bases neutras

Estos elementos son indispensables en la cocina ya que son bases de trabajo o elementos de contención.

- Compartimento de acero inoxidable que puede equiparse con puertas, cajones y kit de calentamiento;
- Guías antivuelco para recipientes Gastronorm.
- Puerta de hojas con tirador atémica y cierre magnético, disponible con apertura der. o izq.;
- Cajón instalado sobre guías telescópicas de acero inoxidable que se desliza sobre cojinetes de bolas;
- Capacidad de cada cajón de 60 kg;

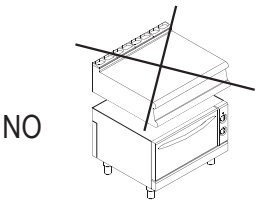
	TOP							SU VANO / ON CABINET / AUF UNTERGESTELL / SUR PLACARD / SOBRE BASE						
	PIANI NEUTRI / AMBIENT TOPS / NEUTRALE UNTERBAUTEN / BASES NEUTRES / BASES NEUTRAS													
	70NE 200	70NE 400	70NE 600	70NE 800	70NEC 410	70NEC 610	70NEC 810	70NEV 200	70NEV 400	70NEV 600	70NEV 800	70NECV 410	70NECV 610	70NECV 810
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors-tout Dim. exteriores	cm 20x70 25h	cm 40x70 25h	cm 60x70 25h	cm 80x70 25h	cm 40x70 25h	cm 60x70 25h	cm 80x70 25h	cm 20x70 87h	cm 40x70 87h	cm 60x70 87h	cm 80x70 87h	cm 40x70 87h	cm 60x70 87h	cm 80x70 87h
Cassetti / Drawers / Schubladen Tiroirs / Cajones	-	-	-	-	1	1	2	-	-	-	-	1	1	2

	BASI NEUTRE / AMBIENT BASES / NEUTRALE UNTERBAUTEN / BASES NEUTRES / BASES NEUTRAS					
	70VA 200	70VA 400	70VA 600	70VA 800	70VA 120	70VA 160
	cm 20x70 62h	cm 40x70 62h	cm 60x70 62h	cm 80x70 62h	cm 120x70 62h	cm 160x70 62h

Basi Disponibili Con Finitura Igienica H2 Contattare Ufficio Commerciale / The Base Units Are Also Available With Hygienic Finish H2 On Request / Unterbaute In Hygieneausführung H2 Verfügbare Bei Fragen Wenden Sie Sich An Unsere Verkaufsabteilung / Les Meubles De Base Sont Aussi Disponibles En Finition Hygienique "H2" On Req / Las Bases Son Tambien Disponibles En Acabado Higienico "H2"

Neutral units / Neutrale Elemente / Elements neutres / Elementos neutros

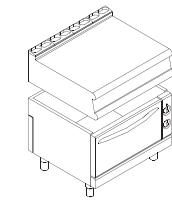
	FORNI GAS - OVENS - BACKÖFEN - FOURS - HORNOS		
	7FO/E805	7FO/E800	7FO/G800
Funzionamento / Operation Betrieb / Fonctionnement Funcionamiento			
Dimensioni esterne / External dim. Außenabmessungen / Dim. hors-tout Dimensiones exteriores	cm 80x70 65h	cm 80x70 65h	cm 80x70 65h
Potenza gas / Gas power Wärmebelastung / Puissance gaz Potencia gas	-	-	-
Potenza elettrica / Electric power Elektrische Leistung / Puissance électrique / Potencia eléctrica	6 kW	6 kW	6,5 kW
Tensione alimentazione / Supply voltage / Ansch.-Spann. / Tension d'alim. / Tensión de alimentación	400V 3N	400V 3N	-



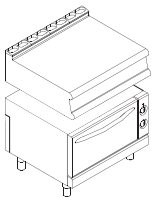
NO

Non predisposto
Free standing
Freistehend
Indépendent
Independiente

YES



Predisposto
base forno per linea top
Oven base fot top line
Backofenbasis für Tischgeräte
Base four pour plans de cuisson
Horno eléctrico para encimeras



Base forno gas
Gas oven base
Gas Backofenbasis
Base avec four a gaz
Horno a gas para encimeras

Vano Igienico / Hygienic Finish / Hygieneausfuehrung / Finition Hygienique / Acabado Higienico





Via del Boscon,424
32100 - Belluno - Italy
Tel. 0437 855411 - Fax 0437 855444
E-mail: info@baronprofessional.com
Website: www.baronprofessional.com

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. / The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice. / Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

