



*Judy*  
900



Casta da ormai 40 anni produce impianti professionali per la ristorazione. Macchine solide, funzionali e dal design innovativo, realizzate specificatamente per l'ambiente nel quale andranno ad inserirsi: dal piccolo ristorante alla cucina di una comunità. Da sempre Casta è sinonimo di qualità, affidabilità e sicurezza, fonde i vantaggi della produzione industriale alla personalizzazione della lavorazione artigianale rendendo decisamente unico ogni suo tipo di impianto, soddisfacendo al meglio le esigenze dei propri clienti. Grazie al dinamismo del suo management e alla sua flessibilità, Casta riesce ad adeguare i propri prodotti alle continue richieste sul mercato. Prodotti come: cucine professionali Easy - Lady 700/900; cucine cinesi ed Eurasia su misura; piastre giapponesi Teppanyaki; griglie a pietra lavica; piastre per cottura pia-dina; forni pizza a gas; neutro e impianti di aspirazione, sono ormai considerati dal mercato leader del settore. Casta è un'azienda competitiva e in continua crescita, animata dal desiderio di creare e realizzare macchine di alta qualità sempre più sicure e tecnologicamente avanzate.

Quality Makes the difference.

Casta for 40 years produces professional equipment for restaurants. Machines solid, functional and innovative design, made specifically for the environment in which they're going to fit from small restaurant to the kitchen of a community. Casta has always been synonymous with quality, reliability and safety, combines the advantages of industrial production to customization of the artisan making much every single type of plant, meeting the needs of its customers. Thanks to the dynamism of its management and its flexibility, Casta is able to adapt its products to the continuous demands on the market. Products such as professional kitchens Easy - Lady 700/900; Chinese kitchens and Eurasia to measure; plates Japanese Teppanyaki, lava stone grills, hot plates for cooking flatbread, pizza ovens gas, neutral and exhaust systems, are now considered to be the market leader.

Casta is a competitive and growing, driven by the desire to create and produce high quality machines more secure and technologically advanced.

Quality Makes the difference.

# Quality makes the difference

100% Made in Italy



Professional Cooking Equipment

Customized Ethnic Equipment



*Easy700*

*Easy900*



*Chinese Ranges  
Eurasia Ranges*



*Jardy  
700*

*Jardy  
900*



*Teppanyaki  
Dim Sum  
Yakitori*



**FLEXIBLE COOKING  
DROPIN LINE**



### LADY 900

Linea LADY. Il top di gamma per chi desidera il massimo. Per rispondere alle esigenze più complesse, nasce Lady, la nuova linea di prodotti dalle caratteristiche uniche.

Realizzata in acciaio INOX AISI 304 18/10 e altri materiali di altissima qualità, ha forme ergonomiche per una perfetta modularità.

🇬🇧 LADY line. Top class for those who want the best. So as to satisfy the most complex needs, CASTA has created Lady, a new line of products with unique features. Made of AISI 304 18/10 stainless steel and other top quality materials, it has ergonomic shapes for perfect modularity.

🇪🇸 Línea LADY: el tope de gama para quien quiere lo mejor. LADY, la nueva línea de productos con características únicas, nace para responder a las necesidades más complejas. LADY está realizada en acero INOX AISI 304 18/10 y otros materiales de altísimo nivel y tiene formas ergonómicas para una modularidad perfecta.

🇩🇪 Produktlinie. Das Spitzenmodell für diejenigen, die das Beste wollen. Um die komplexen Anforderungen zu erfüllen, wurde Lady, die neue Produktlinie mit einzigartigen Features geboren. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit weitere Materialien von höchster Qualität, ergibt eine ergonomische Form für eine perfekte Modularität.

🇫🇷 LADY LINE . Le haut de gamme pour ceux qui veulent le top. Pour répondre aux besoins les plus complexes, on a conçu LADY, la nouvelle gamme de produits avec des caractéristiques uniques. LADY Fabriqué en acier inox AISI 304 18/10 et d'autres matériaux de la plus haute qualité, la gamme LADY présente une forme ergonomique pour une parfaite modularité.



## **Dinamica**

Grazie al dinamismo del suo management e alla sua flessibilità Casta riesce ad adeguare i propri prodotti alle continue richieste del mercato. Con oltre 280 modelli disponibili è in grado di soddisfare le esigenze di tutti i tipi di ristorazione.

### **Affidabile**

Elegante, Robusta, efficiente, sicura, la linea 900 è stata progettata per garantire elevate prestazioni, affidabilità e durata nel tempo, alti rendimenti, facilità di pulizia e manutenzione.

### **Made in Italy**

Completamente progettata e costruita in Italia, esprime l'eccellenza della creatività, qualità, originalità, sicurezza dei prodotti Made in Italy.

## **Dynamic**

Thanks to the dynamism of its management and to its flexibility, Casta is able to adjust its products according to market needs. With more than 280 available models, Casta can meet the requirements of all type of catering service.

### **Reliable**

Elegant, Solid, efficient and safe. These adjectives best describe line 900, which is designed to ensure high performances, reliability, long lifespan, great efficiency and an easy cleaning and maintenance.

### **Made in Italy**

This line, completely designed and manufactured in Italy, expresses the great creativity, originality and safety of Made in Italy products.

## **Dynamisch**

Dank der dynamischen Struktur des Managements und der Anpassungsfähigkeit ist CASTA ständig in der Lage die Produkten den Marktanforderungen zu adaptieren. Die 280 Modellen könne jene Idee von Kücheneinrichtung zufriedenstellen.

### **Essenziell**

Elegant, Essenziell, stark und leistungsfähig, die Lady Linie mit Modul wird in kleinen Dimensionen produziert, die aber in keinen Fall auf Bestleistungen verzichten wollen.

### **Made in Italy**

Die Lady Linie, dessen Planung und Produktion vollkommend in Italien realisiert wird, zeigt die Vorzüglichkeit der Kreativität, Qualität, Originalität und Sicherheit der Made in Italy Produkte.

## **Dynamisme**

Le dynamisme de la structure de gestion représente l'atout de CASTA, ce qui permet que les produits conçus soient continuellement adaptés aux requêtes de marché. Les plus de 280 modèles disponibles, Casta peut répondre à toute exigence dans le domaine de la cuisson professionnelle.

### **Fiable**

Elegante, Solide, fiable et structurée, la Ligne 900 à été conçue pour garantir des prestations élevées, durables et qui en même temps peuvent donner des hautes rendements et une particulière facilité de nettoyage.

### **Made in Italy**

Entièrement conçue et fabriquée en Italie, la Ligne Lady représente l'excellence de la créativité, de la qualité, de l'originalité et de la fiabilité des produits Made in Italy.

## **Dynàmica**

Gracias al dinamismo de su dirección y a su flexibilidad, Casta logra adaptar sus productos a las continuas necesidades del mercado. Con más de 280 modelos disponibles, la empresa sabe como satisfacer las exigencias de cada tipo de restauración.

### **Fiable**

La línea 900, fuerte, elegante, eficaz y segura, está proyectada para garantizar elevadas prestaciones, fiabilidad, durabilidad en el tiempo, altos rendimientos y facilidad de limpieza y mantenimiento.

### **Made in Italy**

Esta línea, proyectada y construida por completo en Italia, expresa la excelencia de la creatividad, originalidad y seguridad de los productos hechos en Italia.



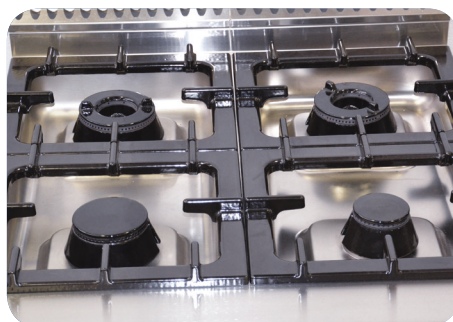


- Cucina a gas
- Gas range
- Gasherd
- Cuisinière gaz
- Cocina gas

L9/CUG4LO

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso, su forno,
- Piano superiore in acciaio inox AISI 304 18/10, spessore 20 mm, stampato con impronta in rilievo per appoggio bacinelle raccogli gocce antitrabocco, con camino posteriore incorporato
- Bruciatori a fiamma stabilizzata in ghisa smaltata nera lucida porcellanata antiacido, a doppia corona kW 9,0 - kW 7,4 e monocorona kW 5,5 e kW 3,5.
- Griglie appoggia tegami 1 fuoco ghisa smaltata lucida porcellanata antiacido con accoppiamento bordo bacinella antitrabocco
- Bacinelle raccogli gocce estraibile per 2 fuochi AISI 304 18/10 stampate, design brevettato, arrotondate, profondità mm.95
- Ermeticità del top data da abbinamento piano ribordato, bacinella e griglia fuochi
- Rubinetti valvolati di sicurezza ai fuochi aperti con fiamma pilota e termocoppia protetta; accensione fuochi manuale
- Forno elettrico riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C.
- Forno gas statico a ventilazione naturale, altezza utile mm.340, con bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica, Regolazione termostatica 110°C - 320°C (8 posizioni) con valvola sicurezza Eurosit
- Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia o acciaio
- Suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione, con sportello per ispezione fiamma e accesso fiamma pilota
- Porta forno e controporta in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guarnizione bocca forni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza.
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven,
- Moulded and rounded top surface, thick 20 mm, printed with an impression in relief to hold overflow and drip collection basins.
- Bright porcelain cast iron and acid-resistant burners with stabilized flame, double crowned of kW 9,0 - 7,4 and single crowned of kW 5,5 and kW 3,5
- Bright black enamel cast iron and acid-resistant grid for 1 top burner designed to hold drip pans
- AISI 304 18/10 stainless steel printed removable drip pans for 2 burners, patented design, depth mm.95
- Hermetic top due to the coupling of top, drip pans, burner grid
- Open burners gas taps with flame failure device, with protected thermocouple and pilot light, manual ignition
- Electric oven heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C.
- Static gas oven with natural ventilation, useful height mm. 340, stainless steel stabilized burner and piezoelectric ignition, thermostatic adjustment between 110°C-320°C (8 positions), with Eurosit safety valve
- Porcelain enamel steel sheet or steel oven chamber for an easier cleaning
- Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance, with inspection hatch for an easier pilot light and burner control
- AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door
- Oven door gasket
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to EC/IMQ standards



# Cucina a gas



- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
  - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
  - Gepresster und abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 20 mit Abdrücke für Einsammelbehälter bzw. Edelstahl- Kamingitter
  - Schwarze Gusseisenbrennern mit stabilisierten Flammen, Variante in einzeln Krone Brennerdeckel kW 5,5 - 3,5, Variante in doppelte Krone Brennerdeckel kW 9,0 und kW 7,4
  - Schwarz glänzend säurefeste Gusseisenroste je Brenner, die genau die Edelstahlwannenrand abdecken
  - Edelstahlwanne AISI 304 18/10 mit Tiefe 95 mm für zwei Brenner-Positionen vorgesehen, gedruckt, mit patentiertem Design, abgerundet
  - Hermetisch dichte Platte durch Kombination von Kochfläche mit Rand, Edelstahlwanne und Gussroste
  - Gasbrenner mit Gashahn, Pilotflamme und Thermoelement; Manuelle Zündung der Brenner
  - Garraum in Edelstahl AISI 430
  - Statischer Gasbackofen mit natürlichen Belüftung, nutzbare Höhe 340 mm. Regulierung über Thermostat von 110°C bis 320°C (8 Stellungen) mit Sicherheitsventil Eurosit, stabilisiertem Edelstahlbrenner und Piezozündung
  - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate (Temp. 0°C - 300 °C)
  - Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. Stahl für eine leichte Reinigung
  - Backofen mit gusseisern Platte mit Klappe zur Flammenkontrolle und Zündung der Pilotflamme
  - Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 304 18/10
  - Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
  - Wärmeisolierende Regler
  - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
  - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien
- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique
  - Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20mm, embouti pour appuyer les bacs récupération des liquides
  - Brûleurs à flamme auto-stabilisée, en fonte émaillé noir, polie, revêtu de porcelaine résistante aux acides à double couronne pour kW 9,0 et kW 7,4 et mono couronne kW 5,5 et kW 3,5
  - Grille à 1 feu, en fonte émaillé noir, polie, type porcelaine, résistante aux acides, projeté pour appuyer sur les bacs
  - Bacs de propreté extractibles à 2 feux, inox AISI 304 18/10, profondeur mm.95, embouties, arrondies, avec grande capacité anti-débordement pour favoriser l'herméticité; dessin exclusif déposé.
  - Herméticité du à l'union de plan, bacs et grilles feux.
  - Robinets feux ouverts, avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple ; Allumage manuel des brûleurs
  - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C.
  - Four a gaz statique, ventilation naturelle GN 2/1, hauteur intérieur h.mm.340, porte inox avec embouteillage pour appuyer les plateaux. Réglage thermostatique 110°-320° C. 8 positions avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple, brûleur inox, allumage piezo.
  - Chambre de cuisson en tôle, émaillée, type porcelaine pour faciliter le nettoyage.- Manettes et poignées en matériel athermique
  - Socle four en fonte avec petit portillon pour le control de la flamme pilote.
  - Porte et contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10
  - Joint sur ouverture du four
  - Manettes et poignées en matériel athermique
  - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur.
  - Certification de conformité CE/IMQ
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno
  - Encimera en acero inoxidable AISI 304, espesor 20 mm, imprimida con huellas en relieve para apoyo de bandejas, recoge-gotas y anti-desborde
  - Quemadores de llama estabilizada de fundición esmaltada negra brillante, aporcelanada y anti-corrosión, doble corona de kW 9,0 y kW 7,4 y mono corona de kW 5,5 y kW 3,5
  - Parrilla para un fuego apoya-bandejas de fundición esmaltada brillante aporcelanada anti-corrosión, con acoplamiento con borde de la bandeja anti-desborde
  - Bandejas recoge-gotas para 2 fuegos de AISI 304 18/10 imprimidas, diseño patentado, redondeadas, profundidad 95 mm.
  - Hermeticidad de la encimera gracias a la combinación de encimera rebordada, bandeja y parrilla de fuegos
  - Llaves con válvula de seguridad a fuegos abiertos con llama piloto y termopar, encendido manual
  - Horno eléctrico calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C.
  - Horno a gas con ventilación natural, altura útil de 340 mm, con quemador de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, regulación termostática de 110 °C a 320°C (8 posiciones), con válvula de seguridad Eurosit
  - Cámara de cocción de lamina esmaltada aporcelanada o de acero para una limpieza más fácil
  - Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto
  - Puerta horno y contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10
  - Junta de la boca del horno
  - Mandos y manijas de material resistente al calor
  - Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
  - Certificación CE/IMQ.









- **Cucina Cinese**
- **Chinese stoves**
- **Chinesischer Herd**
- **Cusinière chinoise**
- **Cocina China**

- IT** - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite

  - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno , serie mm.400/800/1200
  - Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,0 rinforzato: liscio, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico
  - bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale C KW 9,5 - T KW 14,0 , a scelta
  - bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione; padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori; Rubinetti valvolati di sicurezza ai fuochi aperti con fiamma pilota e termocoppia protetta; Accensione fuochi manuale
  - Supporto pentole : Griglia tonda (GRIGLIA/CC) per padella/pentola o Cerchio di appoggio wok (CERCHIO/CC), realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
  - Forno gas statico a ventilazione naturale, altezza utile mm.380, con bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica, Regolazione termostatica 110°C - 320°C (8 posizioni) con valvola sicurezza Eurosit
  - Forno elettrico riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C
  - Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia o acciaio; suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione, con sportello per ispezione fiamma e accesso fiamma pilota; porta e controporta in acciaio inox AISI 304 18/10 stampate; Guarnizione bocca forni
  - Manopole e maniglie in materiale atermico
  - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
  - Certificazione di conformità CE/IMQ

- DE** - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen - , Serie mm.400/800/1200

  - Kochfläche aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Dicke 2,0 mm, verstärkt: in der Standardausführung glatt, oder mit Rinne und mit oder ohne automatischem Waschsysteem
  - Starkbrenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme C 9,5 KW - T 14,0 KW, mit ausziehbarer Tropfen-Auffangschale
  - abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung; mit Gashahn, Pilotflamme und Thermoelement; Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
  - Runde Roste (GRIGLIA/CC) für Topfe und WOK-Stützringe (CERCHIO/CC) aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Gusseisen
  - Statischer Gasbackofen mit natürlichen Belüftung, nutzbare Höhe 380 mm, Tür und Gegentür aus AISI 304 18/10, geeignet zum Abstellen von Töpfen. Regulierung über Thermostat von 110°C bis 320°C (8 Stellung) mit Sicherheitsventil, stabilisiertem Edelstahlbrenner und Piezozündung
  - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 0 bis 300 C erreichen können
  - Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. oder Stahl für eine leichte Reinigung; Backofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe zur Flammenkontrolle und Zündung der Pilotflamme; Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 18/10; Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
  - Wärmeisolierende Regler
  - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
  - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ - Italien.

- EN** - Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite

  - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven, serie mm.400/800/1200
  - Stainless steel cooking top thick 2,0 mm (reinforced): flat in the standard version, or with runners equipped with or without automatic cleaning system
  - Burners (from 1 to 12) can be chosen among:
    - cast iron atmospheric burners with vertical flame C KW 9,5 - T KW 14,0
    - Removable burners to facilitate cleaning and maintenance, with removable drip-pans under the burners; gas taps with flame failure device, with protected thermocouple and pilot light, Manual ignition;
  - Supports: Round grids (GRIGLIA/CC) for traditional pans and pots, or Wok support rings (CERCHIO/CC) built in black enamelled cast iron;
  - Static gas oven with natural ventilation, usefull height mm. 380, stainless steel stabilized burner and piezoelectric ignition, thermostatic adjustment between 110°C-320°C (8 positions), with Eurosit safety valve
  - Electric oven heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C
  - Porcelain enamel steel sheet or steel oven chamber for an easier cleaning; Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance, with inspection hatch for an easier pilot light and burner control; AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door printed; Oven door gasket
  - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
  - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
  - Certified according to EC/IMQ standards
- FR** - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite

  - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz, serie mm.400/800/1200
  - Plan de cuisson en acier inox AISI 304 18/10 epaisseur mm. 2,0 renforcé: lisse, ou canal de recuperation d'eau, avec ou sans système de lavage automatique
  - brûleurs atmosphériques en fonte avec flamme ad expansion verticale C KW 9,5 - T KW 14,0
  - brûleurs demontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien; plat ramasse-gouttes extraible; Robinets feux ouverts, avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermo-couple; Allumage manuel des bruleurs.
  - grilles rondes (GRIGLIA/CC) ou cercles pour appuyer les wok (CERCHIO/CC) réalisés en fonte émaillée noir, brillante revêtu de porcelaine;
  - Four a gaz statique, ventilation naturelle GN 2/1, hauteur intérieur h.mm.380, porte inox avec embouteillage pour appuyer les plateaux. Réglage thermostatique 110°-320° C. 8 positions avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple, brûleur inox, allumage piezo.
  - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
  - Chambre de cuisson en tôle, émaillée, type porcelaine ou acier; Socle four en fonte avec petit portillon pour le control de la flamme pilote; Porte avec contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10; Joint sur ouverture du four
  - Manettes et poignées en matériel athermique
  - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
  - Certification de conformité CE/IMQ

# Cucina Cinese

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa altura, abiertos, cerrados con puertas o con horno, serie mm.400/800/1200
- Plancha de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10 reforzado de 2,0 mm. de espesor: liso o con canal con o sin lavado automático,
- quemadores atmosféricos de fundición con llama vertical C KW 9,5 – T KW 14,0
- Los quemadores se pueden desmontar para una limpieza y mantenimiento más fáciles; Cuba recoge-gotas extraíble; Llaves con válvula de seguridad a fuegos abiertos con llama piloto y termopar, Encendido manual
- Parillas (GRIGLIA/CC) redondas para y Soportes wok (CERCHIO/CC) fabricados en fundición esmaltada brillante negra;
- Horno a gas con ventilación natural, altura útil de 380 mm, con quemador de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, regulación termostática de 110 °C a 320°C (8 posiciones), con válvula de seguridad Eurosit
- Horno eléctrico calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C
- Cámara de cocción de lamina esmaltada aporcelanada o de acero para una limpieza más fácil, Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto, Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10 realizadas con marcas, Junta de la boca del horno
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	L9/CC/01.BB	L9/CC/01.BB	L9/CC/02.BB	L9/CC/02.BB	L9/CC/02.BB
<b>Modello</b> <b>Model</b> <b>Modell</b> <b>Modèle</b> <b>Modelo</b>					
	L9/CC/01.BA	L9/CC/01.BA	L9/CC/02.BA	L9/CC/02.BA	L9/CC/02.BA
<b>Dimensioni esterne</b> <b>External dimensions</b> <b>Außenabmessungen</b> <b>Dim. Exterieur</b> <b>Dim. Exteriores</b>	mm.400x900x850h Top 230h	mm. 800x900x850h Top 230h	mm. 800x900x850h Top 230h		
<b>Bruciatori a gas</b> <b>Gas burners</b> <b>Gasbrenner</b> <b>Brûleurs gaz</b> <b>Quemadores a gas</b>	A scelta tra : Choice between: kW 9,5    Ø mm. 175 Wahl Zwischen: kW 14,0    Ø mm. 175 Choix entre: Elección para:				



- **Cucina elettrica**
- **Electric range**
- **Elektroherd**
- **Cuisinière électrique**
- **Cocina eléctrica**

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso, su forno
- Piano superiore in acciaio inox stampato con impronta raccogli-liquidi
- Piastre elettriche mm. 300x300 cadauna di forma quadrata realizzate in ghisa dotate di dispositivo di protezione termico, comandate da commutatore a 7 posizioni, con Lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti
- Forno elettrico GN 2/1 riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C.
- Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia
- Suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione
- Porta e controporta in acciaio inox AISI 304 18/10
- Guarnizione bocca forni
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

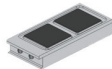
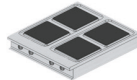



- 🇬🇧 - Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven
- Work top in stainless steel printed with a recess for collection of juices
- Cast iron squared electric cooking plates - mm. 300x300 each - with internal safety thermostat; power controlled by 7-position switch
- Electric oven GN 2/1 heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C.
- Porcelain enamel steel sheet oven chamber for an easier cleaning
- Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance
- AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door
- Oven door gasket
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite.
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen bzw. mit Elektrobackofen
- Oberteil In Edelstahl mit Auffangzone für Flüssigkeiten.
- Elektroplatten in Gusseisen mm. 300x300 in quadratischer Ausführung; Interner thermostatischer Sicherheitsvorrichtung und 7-Position-Temperaturregler mit Allgemeinesignalleuchte und Heizkörpersignalleuchte
- Elektrischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 100°C bis 300°C erreichen können
- Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. Stahl für eine leichte Reinigung
- Backofenbasis aus dicker Gusseisenplatte in 2 Teile getrennte, was eine leichte Wartung erlaubt
- Gasbackofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe
- Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 304 18/10
- Dichtung auf Ofenöffnung
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique
- Plan de cuisson en acier inoxydable dessus avec bords anti-ruissellements pour la récupération des liquides
- Plaques électriques carrées en fonte mm. 300x300 dotées à l'intérieur d'un dispositif de sécurité thermostatique contrôlées par un commutateur à 7 positions avec lampe témoin général et lampe témoin activation des éléments chauffants
- Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
- Socle four en acier
- Porte avec contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10
- Joint sur ouverture four
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße

# Cucina elettrica

- Struttura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas o con horno
- Encimera en acero inoxidable con contención para líquidos
- Placas eléctricas cuadradas de mm. 300x300 cada una, realizadas en fundición y provistas de un dispositivo de seguridad termostática interno; regulación de la potencia mediante conmutador de 7 posiciones
- Horno eléctrico GN 2/1 calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C.
- Cámara de cocción de lamina esmaltada a porcelanada para una limpieza más fácil
- Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto
- Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10 realizadas con marcas
- Junta de la boca del horno
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10

Modello	L9/CQE2BB	L9/CQE4BB	
			
Modello	L9/CQE2BA	L9/CQE4BA	L9/CQE4FE
			
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. hors-tout Dim. exteriores	mm 400x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h
	TOP 230h	TOP 230h	
Dim.interne forno Oven's internal dim. Innenabm.der Backöfen Dim.int. des fours Dim.interiores hornos			mm 545x750x380h
Potenza piastre Hot plate power Leistung der Platten Puissance des plaques Potencia de placas	KW 2X4,0	KW 4X4,0	KW 4X4,0
Potenza forno elettrico Electric oven power Leistung del Elektrobacköfe Puissance de four électrique Pot. Horno eléctrica			KW 5,5 3NAc400V 50Hz
Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	KW 6,0 3NAc400V 50Hz	KW 12,0 3NAc400V 50Hz	KW 17,5 3NAc400V 50Hz



- Friggitrice
- Fryer
- Friteuse
- Friteuse
- Freidora



**FRIGGITRICI GAS MOD. L9/FLG....(tubi scambiatori in vasca)**

**Caratteristiche funzionali e costruttive:**

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico , con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il riscaldamento avviene tramite tubi di fiamma posti internamente alla vasca per un migliore scambio termico . Il calore viene prodotto da bruciatori ad elevato rendimento termico con ottima produttività e minor consumo.
- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione piezo-elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10 .
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

**FRIGGITRICI GAS MOD. L9/FRG (bruciatori esterni alla vasca)**

**Caratteristiche funzionali e costruttive:**

- Vasca da 13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5, stampata in un unico pezzo con forma a Y completamente arrotondata e trattata con vernice Siliconica vulcanizzata su tutta la superficie di contatto con la camera di combustione per massima resistenza nel tempo e miglioramento termico, e ampia zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- piano stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacia nella di acciaio completa di filtro inox AISI 304.
- Bruciatori tubolari in acciaio multigas, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica permettono di avere la vasca completamente pulita. Termostato

di sicurezza 235° C e termostato di lavoro 190° C alloggiati all'interno della vasca e sono accuratamente protetti contro urti accidentali. Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno, utile all'aumento del rendimento dello scambio calorico e al contenimento delle perdite di calore verso l'esterno.

- Valvola meccanica e termocoppia di sicurezza, che garantiscono una potenza specifica di circa 1 kW per litro di olio, per consentire una rapida risalita in temperatura dell'olio stesso all'introduzione del carico.
- Accensione elettrica della spia pilota alimentata da batteria indipendente
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda l'elettrovalvola di erogazione del gas ai bruciatori in modo da ottenere una risposta immediata agli abbassamenti di temperatura dovuti all'introduzione del carico.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe l'afflusso di gas in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 235° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza sono entrambi fissati in vasca ed accuratamente protetti contro urti accidentali.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10 .
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Marcatura CE

**FRIGGITRICI ELETTRICA MOD. L9/FRE....(RESISTENZE in vasca)**

**Caratteristiche funzionali e costruttive:**

- Vasca da 8-13-17 litri in acciaio inossidabile Aisi 304 18/10 spessore mm.1,5 completamente arrotondato e stampata in un pezzo unico , con zona fredda dove sono raccolti i residui della cottura che vengono facilmente evacuati tramite lo scarico.
- Il piano è stampato e dotato di un capiente vaso arrotondato per avere un'ampia zona di espansione dell'olio al fine di evitare qualsiasi traboccamento durante la cottura e la movimentazione dei cestelli.
- Il rubinetto di scarico dell'olio è in ottone cromato e lo scarico stesso avviene in una bacia nella di acciaio completa di filtro inox AISI 304
- Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, fissate con uno speciale dispositivo che ne consente la rotazione, per una più facile pulizia della vasca.
- La temperatura dell'olio di cottura è controllata da un termostato elettrico di alta precisione che comanda un contattore elettrico che eroga potenza ai gruppi riscaldanti.
- La temperatura massima di lavoro è tarata a 190° C, ed un termostato di sicurezza interrompe il circuito di potenza in caso di anomalie che portassero la temperatura dell'olio a superare i 230° C.
- I bulbi dei termostati di lavoro e di sicurezza alloggiati in modo protetto all'interno delle resistenze
- Sul cruscotto sono alloggiati 2 spie luminose : n.1 colore rosso (on/off macchina) e n.1 colore verde (resistenze in tensione) che indicano rispettivamente la presenza di tensione e la messa in tensione dei gruppi riscaldanti.
- portina di tipo a battente con chiusura magnetica in acciaio inox Aisi 304 18/10
- Piedi in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza.
- Predisposizione standard per funzionamento a 400 V AC 50Hz trifase.
- Marcatura CE

## GAS FRYER MOD. L9/FLG .... (heat exchanger tubes in the tank)

### Functional and constructive features:

- Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Aisi 304 stainless steel 8-13-17 Lts. tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece, with rounded edges and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with a Aisi 304 stainless steel filter.
- Heating takes place via flame tubes placed inside the tank with internal fins for an improved heat exchange. Heat is produced by burners with high thermal efficiency, excellent productivity and reduced consumption.
- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Piezoelectric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

## GAS FRYER MOD. L9/FRG (burners outside the tank)

### Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with Y shape completely rounded and treated with vulcanized silicone paint on the whole surface of contact with the combustion chamber for maximum durability and thermal improving, and a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- Steel tubular multigas burners, located under the tank and assisted by gas valve with electric power, allow you to have the tank completely clean. Safety thermostat 235° C

## GAS FRITTEUSEN MOD. L9/FLG... (Wärmeaustauschröhre in Öl getaucht)

### Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Frittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einem einzelnen abgerundeten Stück produziert; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfiter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Wärmeaustauschröhre, die im Öl direkt in Becken getaucht sind, was eine optimale Wärmeleistung gewährt. Die röhrenförmige Brennern erlauben die beste Wärmeleistung bei höchsten Energieeinsparung.
- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, dienen zu einer raschen Steigerung der Temperatur des Öl.
- Piezo-Zündung der Zündflamme wird durch einer unabhängigen Akku bedient.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat, die das Magnetventil der Gaszufuhr zu den Brennern bedient in Betrieb gesetzt. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und bestens gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## Gas Friteuse MOD. L9/FRG (externe Brenner)

### Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Frittierbecken in 13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in ein Stück Y-förmig und abgerundet und mit Silikonlack verarbeitet.
- Silikonlack ist in der kompletten Brennerzone vorhanden und ermöglicht eine optimale Beheizung in einem langen Zeitraum und hochwertige Wärmeleistung; Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen des Öls vermeidet.
- Der Ablasshahn ist aus verchromtem Messing, der das Öl direkt in einem Edelstahl AISI 304-Behälter mit einem Edelstahlfiter im unteren Bereich des Gerätes ermöglicht.
- Die Beheizung erfolgt über Multigas-Brenneröhre, die unter dem Frittierbecken eingestellt sind und durch ein Gasventil mit elektrischer Bedienung erfolgt. Die Lösung

- and working thermostat 190° C are housed inside the tank and are well protected against accidental impacts. The thermal insulation between the combustion chamber and the outer casing increases the caloric exchange and reduces heat losses.
- The mechanic valve and safety thermocouple, which guarantee a specific power of about 1 kW per liter of oil, allow a rapid rise in temperature of the oil itself when we load the unit.
- Electric ignition of the pilot light with independent battery.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls the valve of the gas supply to the burners so as to obtain an immediate response to drops in temperature due to the introduction of the load.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are both fixed in the tank and carefully protected against accidental impacts.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Certified according to CE/IMQ standards

## ELECTRIC FRYER MOD. L9/FRE .... (RESISTORS in the tank)

### Functional and constructive features:

- AISI 304 18/10 stainless steel 8-13-17 tanks, 1,5 mm thick, pressed in a single piece with a wide cool zone where the cooking residuals are collected and evacuated through the discharger.
- The top table is pressed and equipped with a large, rounded bowl in order to create a wide oil expansion area, so to avoid any oil-overflowing during cooking and basket handling.
- The oil-discharging tap is in chromate-brass. Oil is discharged in a steel bowl, equipped with an Aisi 304 stainless steel filter.
- Heating by means of high-performance stainless steel sheathed resistors, fixed with a special device that allow their rotation for an easy cleaning of the tank.
- The temperature of cooking oil is controlled by a high precision electric thermostat which controls an electric contactor which gives power to the heating groups.
- The maximum working temperature is set at 190° C, and a safety thermostat interrupts the flow of gas in the event of a fault which would bring the oil temperature to exceed 230° C.
- The bulbs of work and safety thermostats are placed inside the resistors and carefully protected against accidental impacts.
- The panel comes with 2 lights – a red one (on/off) and a green one (voltage in the resistors), indicating respectively the presence of voltage and that heating groups are on.
- AISI 304 18/10 stainless steel door with magnetic closing.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs.
- Designed for standard operation at 400 V three-phase AC 50Hz.
- Certified according to CE/IMQ standards

- erlaubt einen komplett freien Becken zu Verfügung zu haben. Sicherheitsthermostat 235° C und Arbeitsthermostat bei 190° C befinden sich innerhalb des Beckens und werden optimal gegen versehentliche Stöße geschützt. Wärmedämmung zwischen der Brennkammer und dem äußeren Struktur dient zur Erhöhung der Leistung von kalorischen Austausch und zur Einschränkung der Wärmeverluste.
- Das mechanische Ventil und der Sicherheits-Thermoelement, die eine spezifische Leistung von ca. 1 kW pro Liter Öl garantieren, erlauben einen raschen Steigerung der Temperatur des Öls garantieren.
- Piezo-Zündung der Zündflamme bedient durch einer unabhängigen Akku.
- Die Temperatur von Speiseöl wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat gesteuert. Das Magnetventil bedient der Gaszufuhr zu den Brennern. Damit wird die Reaktion der Temperatursenkung optimal gesteuert.
- Die maximale Betriebstemperatur ist bei 190° C eingestellt und ein Sicherheitsthermostat unterbricht den Fluss des Gases in Falle eines Funktionsstörung, die die Öltemperatur über die 235° bringen würde.
- Die Sensoren der Arbeitsthermostate sind in Becken gefestigt und besten gegen versehentliche Stöße geschützt.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## Elktrofriteuse MOD. L9/FRE ....(Heizkörper in Öl getaucht)

### Funktionelle und konstruktive Merkmale:

- Frittierbecken in 8-13-17 Liter erhältlich, aus Edelstahl AISI 304 18/10 1,5 mm; Frittierbecken ist in einen abgerundeten Stück produyiert. Die Kalte Zone ermöglicht das Entfernen der Lebensmittelreste.
- Der Kochplan ist gedruckt und der abgedruckten Plan verfügt über eine Öleinsammelzone, die das Überfließen diese vermeiden.
- Die Heizung erfolgt durch gepanzerte elektrische Heizelemente aus Edelstahl High-Performance, die mit einem speziellen Dreh-System fixiert sind, die eine leichtere Reinigung der Wanne ermöglichen.
- Die Öltemperatur wird durch einen elektrischen Präzisionsthermostat kontrolliert und wodurch die Heizgruppen gesteuert werden.
- Die Sensoren der Arbeits- und Sicherheitsthermostat befinden werden geschützt innerhalb der Heizkörper installiert.
- Auf dem Frontseite sind Nr. 2 Signallampen sichtbar: Die rote Signallampe ist On/Off auf dem Gerät und die grüne Signallampe steht für die Inbetriebnahme der Heizgruppen.
- Tür mit Magnetverschluss aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

## **FRITEUSE GAZ MOD. L9/FLG .... (tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs)**

### **Caractéristiques fonctionnelles et constructives:**

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable logé à l'intérieur de l'appareil.
- Le chauffage s'effectue par l'intermédiaire des tubes de flamme placés à l'intérieur de la cuve pour un meilleur échange thermique. Le chauffage est produit par des brûleurs à haute efficacité thermique avec une excellente productivité et une consommation réduite.
- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique qui garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'alimentation en phase de cuisson.
- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

## **FRITEUSE GAZ MOD. L9/FRG .... (Brûleurs extérieur aux bacs)**

### **Caractéristiques fonctionnelles et constructives:**

- Bacs à 13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Brûleurs tubulaires multi gaz en acier, situés au dessous du bac, assistés par une vanne de gaz avec une puissance vous permettent d'avoir complètement le bac vide. Thermostat de sécurité à 235 ° C et Thermostat de travail à 190 ° C logés tous à l'intérieur du bac et sont protégés contre les chocs accidentels. Une isolation thermique entre la chambre de combustion et le carter extérieur est prévue ce qui permet l'augmentation du rendement utile à l'échange calorifique et à la retenue des pertes de chaleur vers l'extérieur.

## **FRIDORA A GAS MOD. L9/FLG ....(tubos intercambiadores de calor en el tanque)**

### **Características funcionales y constructivas:**

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Tanques de 8-13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se da por tubos de llama colocados en el interior del tanque con aletas internas para un mejor intercambio de calor. El calor es producido por quemadores con alta eficiencia térmica, excelente productividad y reducción del consumo.
- La válvula mecánica y el termopar de seguridad garantizan una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, lo que permite un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido piezoeléctrico de la llama piloto con batería independiente
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la válvula de solenoide que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra los golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

## **FRIDORA A GAS MOD. L9/FRG (quemadores afuera del tanque)**

### **Características funcionales y constructivas:**

- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza con forma de Y, pintados con pintura de silicón vulcanizada en toda la superficie de contacto con la cámara de combustión para una durabilidad máxima y una mejor calidad térmica, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- Quemadores tubulares multigas en acero, ubicados debajo del tanque y regulados por una válvula de gas con alimentación eléctrica que permiten tener el tanque completamente limpio. El termostato de seguridad 235° C y el termostato de trabajo 190° C están alojados dentro del tanque y están bien protegidos contra impactos accidentales.

- La valve mécanique et d'un thermocouple de sécurité électrique garantissent une puissance spécifique d'environ 1 kW par litre d'huile afin de permettre une montée rapide en température de l'huile en cas de charge d'alimentation en phase de cuisson.
- Allumage Piezo de la veilleuse à batterie d'alimentation indépendante
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande l'électrovanne de l'alimentation en gaz vers les brûleurs de manière à obtenir une réponse immédiate aux baisses de température due à l'introduction de la charge.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité interrompt le flux de gaz dans le cas d'un défaut qui amènerait la température de l'huile au delà de 235 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

## **FRITEUSE ELECTRIQUE MOD. L9/FRE .... (Résistances intérieures aux bacs)**

### **Caractéristiques fonctionnelles et constructives:**

- Bacs à 08-13-17 litres en acier inoxydable AISI 304 18/10 épaisseur de 1 mm, 5 entièrement arrondie et moulée en une seule pièce, avec la zone froide où ils se sont rassemblés les restes de cuisson qui sont facilement évacués par trou d'évacuation.
- Le plan est imprimé et pourvu d'un large intérieur arrondi à une vaste zone de l'expansion huile, afin d'éviter tout débordement lors de la cuisson et la manipulation des paniers.
- Le robinet de vidange est en laiton chromé et le déchargement également se produit dans un bol en acier AISI 304 avec filtre en acier inoxydable.
- Le chauffage se fait par des résistances blindées en acier inoxydable à haute performance, fixées avec une un dispositif spécial qui permet une rotation qui facilite le nettoyage de la cuve.
- La température de l'huile de cuisson est commandée par un thermostat haute précision électrique qui commande un contacteur électrique qui fournit de l'énergie pour les groupes de chauffage.
- La température maximale de travail est fixée à 190 ° C et un thermostat de sécurité coupe le circuit d'alimentation en cas d'anomalies qui amènerait la température de l'huile de dépasser 230 ° C.
- Les capteurs des thermostat de travail et de sécurité sont à la fois fixés dans le réservoir et soigneusement protégés contre les chocs accidentels.
- Le tableau frontal est équipé de 2 lampes : La 1e indique la marche / arrêt de la machine et 2e verte (résistances électriques) indiquent la présence de tension et de mise en service en tension de groupes de chauffage.
- Porte à fermeture magnétique en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
- Certification CE

El aislamiento térmico entre la cámara de combustión y la carcasa exterior incrementa el rendimiento de intercambio calorífico y contiene las pérdidas de calor hacia el exterior.

- Válvula mecánica y termopar de seguridad, lo que garantiza una potencia específica de aproximadamente 1 kW por litro de aceite, para permitir un rápido aumento de la temperatura del aceite cuando se carga la unidad.
- Encendido eléctrico de la llama piloto con batería independiente.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla la electroválvula que suministra el gas a los quemadores para obtener una respuesta inmediata a los descensos de temperatura debidos a la carga de la unidad.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el flujo de gas en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 235° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad están fijados al tanque y cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Certificación CE/IMQ

## **FRIDORA ELECTRIKA MOD. L9/FRE .... (resistencias en el tanque)**

### **Características funcionales y constructivas:**

- Tanques de 13-17 litros de acero inoxidable AISI 304 18/10, espesor 1,5 mm, totalmente redondeados y moldeados en una sola pieza, con amplia zona fría donde se reúnen los residuos de cocción, fácilmente evacuados a través del desagüe.
- Encimera imprimada y provista de un gran interior redondeado para tener una amplia área de expansión del aceite con el fin de evitar cualquier desbordamiento durante la cocción y el manejo de las cestas.
- El grifo de vaciado del aceite es de latón cromado y los residuos se descargan en un recipiente de acero con filtro en acero inoxidable AISI 304.
- El calentamiento se realiza por resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento, fijadas con un dispositivo especial que permite su rotación para facilitar la limpieza del tanque.
- La temperatura del aceite de cocción es controlada por un termostato eléctrico de alta precisión que controla un contador de electricidad que suministra potencia a los grupos de calentamiento.
- La temperatura máxima de trabajo se fija a 190° C, y un termostato de seguridad interrumpe el circuito de potencia en caso de que una falla lleve la temperatura del aceite a exceder los 230° C.
- Los bulbos de los termostatos de trabajo y de seguridad se encuentran adentro de las resistencias y están cuidadosamente protegidos contra golpes accidentales.
- El tablero de instrumentos está equipado con 2 luces: una roja (on/off del equipo) y una verde (tensión en las resistencias) que indican respectivamente la presencia de tensión y el encendido de los grupos de calefacción.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 18/10 con cierre magnético.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 regulables en altura.
- Diseñada para un funcionamiento normal de 400 V de CA trifásica 50Hz.
- Certificación CE/IMQ



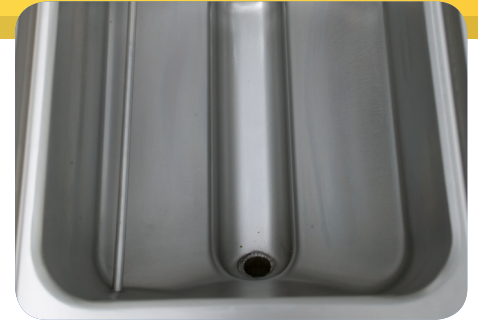
# Friggitrice



MOD. FRE



MOD. FLG



MOD. FRG

Bruciatori esterni vasca pulita  
External burners clean tank  
Externe Brenner  
Bruleurs extérieur aux bacs  
Quemadores afuera del tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FRG1V13	L9/FRG1V17	L9/FRG1V21	L9/FRG2V13	L9/FRG2V17	L9/FRG2V21
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm.400x900x850h	mm.400x900x850h	mm.400x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 Lt. X 1	17 Lt. x 1	21 Lt. x 1	13 Lt. X 2	17 Lt. x 2	21 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw GAS 12,0	Kw GAS 16,0	Kw GAS 19,0	Kw GAS 24,0	Kw GAS 32,0	Kw GAS 38,0

Tubi scambiatori in vasca  
Heat exchanger tubes in the tank  
Wärmeaustauschröhre in Öl getaucht  
Tubes échangeurs de chaleur intérieur aux bacs  
Tubos intercambiadores de calor en el tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FLG1V13	L9/FLG1V17	L9/FLG2V8	L9/FLG2V13	L9/FLG2V17
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 800x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 400x700x850h	mm. 800x700x850h	mm. 800x700x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	11,2 Lt.	16,5Lt.	8Lt. x 2	13 Lt. x 2	17 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw GAS 11,2	Kw GAS 16,5	Kw GAS 11,6	Kw GAS 22,4	Kw GAS 33,0

Resistenza in vasca  
Resistors in the tank  
Heizkörper in Öl getaucht  
Resistances intérieures aux bacs  
Resistencias en el tanque

Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/FRE1V13	L9/FRE1V17	L9/FRE1V21	L9/FRE2V8	L9/FRE2V13	L9/FRE2V17	L9/FRE2V21
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 400x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h	mm. 800x900x850h
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	13 Lt.	17 Lt.	21 Lt.	8 Lt. x 2	13 Lt. x 2	17 Lt. x 2	21 Lt. x 2
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Kw 12,0 3NAc400V	Kw 16,50 3NAc400V	Kw 20,0 3NAc400V	Kw 14,0 3NAc400V	Kw 24,0 3NAc400V	Kw 33,0 3NAc400V	Kw 40,0 3NAc400V



**- Cuocipasta  
- Pasta Cooker  
- NudelKocher  
- Cuiseur à pâtes  
- Cuecepasta**

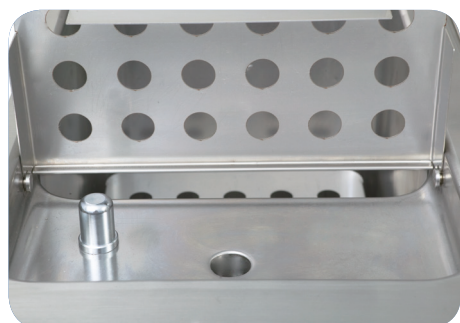
- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Adatto per cottura in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure e cotture a vapore con l'utilizzo di particolari vassoi forati
- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2 con invaso antitriboccamento e appoggio cestelli per scolatura, con camino posteriore incorporato
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati, capacità lt.28, dotate di falso fondo per cestelli
- Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.
- Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
- Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto; Scarico realizzato in tubo di acciaio inox 18-10 comandato a rubinetto a sfera con leva di azionamento facilmente raggiungibile.
- Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite bruciatore tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo, minimo con sicurezza a termocoppia, Accensione piezoelettrica della spia pilota
- Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca per avere il massimo rendimento termico, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C, con lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti.
- Cestelli forati inox AISI 304 18/10 con manico atermico con diverse combinazioni di cestelli
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Optimal für trockene und gefüllte Nudelware, Reis, Gemüse bzw. als Dampfgarer mit speziellen GN-Behälter.
- Abgerundete Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,2 mit tiefer Auffangzone, die das Überfließen des Wasser hindert. Korbabstellfläche undeingebauten hinteren Kamin
- Tiefgezogener Becken aus korrosionsfestem, abgerundetem Edelstahl AISI 316, Inhaltsvermögen 28 Lt., mit doppeltem Boden für Körbe ausgestattet
- Verhältnis Wasser/Pasta ca. 8-10 Lt./kg
- Stärkeausführung und -abfluss am Frontbereich mit entsprechender Abflussöffnung und gelochter Korb-Abstellfläche aus Chromnickelstahl
- Wasserhähne zum Ein- und Nachfüllen mit Schaltung auf der Schaltblende und Zulauf-Wasserrohr im Stärke-Ausführbereich; Abflussrohr aus Chromnickelstahl mit vorgeschaltetem Abflusshahn und leicht erreichbarem Betätigungshebel.
- Gas-Modelle: direkte Heizung durch Hochleistungsbrenner mit Piezo-Zünder und Sicherheits-Ventilhahn.
- Elektromodelle: Beheizung durch im Becken leistungsfähigen gepanzerten Edelstahlheizkörper, was eine maximale thermische Leistung erlaubt. Die Temperaturregulierung von 40°C-110°C erfolgt anhand des Thermostates, Allgemeinfunktionsleuchter und Heizkörperleuchter.
- Gelochte Edelstahlkörbe AISI 304 18/10 mit athermischem Griff und verschiedenen Korbkombinationen
- Wärmeisolierende Regler
- Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Suitable for cooking a variety of different types of pasta (both dry and fresh) as well as other foods (including rice and vegetables) in water; also suitable for steam-cooking using special perforated containers
- A drainage system, basket draining rack and built-in rear chimney
- AISI 316 stainless steel, corrosion-resistant pressed tanks with rounded corners (28 lt. capacity), false bottom for baskets included
- Water/pasta ratio of about 8-10 litres/kg
- Front overspill and starch removal double area with drain outlet and perforated stainless steel basket drainage shelf in front of well; Water filler and top-up taps with command on control panel
- Drain line in 18-10 stainless steel controlled by ball valve with easy access lever.
- Gas models: Direct heating by multigas tubular burner, controlled by a safety valve min./max. with thermocouple, piezoelectric ignition of the pilot light
- Electric models: heating by means of stainless steel sheathed high-efficiency resistors inside the tank to get the maximum thermal output, controlled by a 40°C-110°C adjustable thermostat, General warning light + warning light showing when heating elements are on.
- Perforated AISI 304 (18/10) stainless steel baskets with heat-proof handle; various combinations of baskets possible
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to CE/IMQ standards

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Adapté pour la cuisson à l'eau de pâtes sèches, de pâtes farcies, de riz, de légumes et pour la cuisson à la vapeur en utilisant des récipients perforés spéciaux GN
- Surface de travail arrondie en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur de 1,2 mm avec protection anti-débordement et appui paniers pour l'égouttage des pâtes, avec conduit arrière incorporé pour l'évacuation des fumées.
- Cuves moulées en acier inox AISI 316 anticorrosion, avec angles arrondis, capacité de 28 l., dotées d'un faux fonds pour paniers
- Rapport eau/pâtes est de environ 8-10 litres/kg.
- Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
- Robinets d'arrivée et remplissage de l'eau de la cuve avec commande sur le tableau de commandes et robinet d'arrivée sur la zone d'évacuation des amidons; Tuyau d'évacuation en acier inox 18/10 commandé par robinet à bille avec levier de commande facilement utilisable
- Modèles à gaz: Réchauffement direct à l'aide de brûleurs hautement performants avec allumage piézoélectrique et vanne de sécurité
- Modèles électriques: Réchauffage par résistances blindées hautement performantes, situées à l'intérieur de la cuve et contrôlées par un thermostat de régulation de la température 40°C-110°C et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
- Paniers percés inox AISI 304 18/10 avec poignée athermique en plusieurs combinaisons de paniers
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
- Certification de conformité CE/IMQ


- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Apto para cocción en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz, verduras y coccciones al vapor con utilización de bandejas perforadas especiales
- Superficie de trabajo redondeada de acero inox AISI 304 18/10 espesor mm. 1,2 con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrido, con conducto posterior incorporado
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión, con esquinas redondeadas, capacidad 28 litros, dotadas de falso fondo para cestas
- Relación agua/pasta alrededor de 8-10 litros/kg
- Zona frontal de conducción y evacuación de los almidones provista de orificio de vaciado y superficie frontal para apoyar las cestas en acero inoxidable perforado.
- Grifos para introducir y rellenar de agua la cuba con mando situado en el panel correspondiente
- Desagüe realizado con un tubo de acero inox 18-10 controlado por una válvula de esfera provista de llave de accionamiento situada en una posición fácil de alcanzar.
- Modelos a gas: Calentamiento directo mediante un quemador tubular multigas controlado por un grifo con válvula de seguridad min./max. y termopar, encendido piezoeléctrico de la luz piloto.
- Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento dentro de la cuba para obtener el mejor rendimiento térmico, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C, luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 con mango atómano con distintas combinaciones de cestas
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ




	L9/CPG1V40	L9/CPG2V80	L9/CPE2V1	L9/CPE4V2
<b>Modello</b> <b>Model</b> <b>Modell</b> <b>Modèle</b> <b>Modelo</b>				
<b>Dimensioni esterne</b> <b>External dimensions</b> <b>Außenabmessungen</b> <b>Dim. Exterieur</b> <b>Dim. Exteriores</b>	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h
<b>Capacità vasche</b> <b>Tank capacity</b> <b>Fassungvermögen des Beckens</b> <b>Capacité de la cuve</b> <b>Capacidad de la cuba</b>	40 Lt. x1	40 Lt. x2	40 Lt. x1	40 Lt. x2
<b>Potenza</b> <b>Power</b> <b>Leistung</b> <b>Puissance</b> <b>Potencia</b>	kW GAS 15,0	kW GAS 30,0	kW 12,0 3N Ac400V 30 A	kW 24,0 3N Ac400V 30 A



- **Cuocipasta automatico Fastpasta**
- **Fastpasta Pasta Cooker**
- **NudelKocher Fastpasta**
- **Coiseur à pâtes Fastpasta**
- **Cuecepastas Fastpasta**

-  **Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite**


  - Adatto per cottura programmata in acqua di pasta secca, pasta ripiena, riso, verdure
  - Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2 con invaso antiriboccamento e appoggio cestelli per scolatura, con camino posteriore incorporato con Griglia scarico fumi posteriore in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
  - Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione con angoli arrotondati, capacità lt.28, dotate di falso fondo per cestelli
  - Rapporto acqua/pasta circa 8-10 litri/kg.
  - Sollevamento indipendente ed automatico ed dei cestelli al termine del ciclo di cottura mediante attuttore lineare elettromeccanico (230 V) : N.2 o 4 (n.2 a destra e n.2 a sinistra) sollevamenti per vasca
  - Timer per la programmazione dei tempi di cottura; Temporizzatore per controllo attuttore; Salita/discesa cestelli automatica e manuale
  - Zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato.
  - Rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto
  - Scarico realizzato in tubo di acciaio inox 18/10 comandato a rubinetto a sfera con leva di azionamento facilmente raggiungibile.
  - Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite bruciatori tubolare multigas comandato da rubinetto valvolato massimo, minimo con sicurezza a termocoppia, Accensione piezoelettrica della spia pilota
  - Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad lato rendimento interne alla vasca per avere il massimo rendimento termico, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C, con lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti.
  - Riempimento e rabbocco automatico acqua in vasca (accessorio a richiesta solo per modelli elettrici);
  - Cavo di alimentazione
  - Cestelli forati inox AISI 304 18/10 - 1/3 o 1/6 GN, con manico atermico
  - Manopole e maniglie in materiale atermico

-  **Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite**

  - Optimal für trockene und gefüllte Nudelware, Reis, Gemüse bzw. als Dampfgarer mit speziellen GN-Behälter.
  - Abgerundete Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 18/10 mm. 1,2 mit tiefer Auffangzone, die das Überfließen des Wasser hindert. Korbabstellfläche undeingebauten hinteren Kamin
  - Tiefgezogener Becken aus korrosionsfestem, abgerundetem Edelstahl AISI 316, Inhaltsvermögen 28 lt., mit doppeltem Boden für Körbe ausgestattet
  - Verhältnis Wasser/Pasta ca. 8-10 Lt./kg
  - Unabhängiges und automatisches Anheben der Körbe am Ende des Kochzyklus, durch einen elektro mechanisches Linearsystem (230 V) : Nr. 2 oder 4 (Nr. 2 rechts und Nr. 2 links) Korbheber
  - Timer zur Programmierung der Kochzeiten; Timer für Antriebskontrolle
  - Automatisches und manuelles Anheben/Senken der Körbe
  - Stärkeausführung und -abfluss am Frontbereich mit entsprechender Abflusöffnung und gelochter Korb-Abstellfläche aus Chromnickelstahl
  - Wasserhähne zum Ein- und Nachfüllen mit Schaltung auf der Schaltblende und Zulauf-Wasserrohr im Stärke-Ausführbereich.
  - Abflussrohr aus Chromnickelstahl mit vorgeschaltetem Abflusshahn und leicht erreichbarem Betätigungshebel.
  - Gas-Modelle: direkte Heizung durch Hochleistungsbrenner mit Piezo-Zünder und Sicherheits-Ventilahn.
  - Elektromodelle: Beheizung durch im Becken leistungsfähigen gepanzerten Edelstahlheizkörper, was eine maximale thermische Leistung erlaubt. Die Temperaturregulierung von 40°C-110°C erfolgt anhand des Thermostates, Allgemeinfunktionsbeleuchtung und Heizkörperbeleuchtung.
  - Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wassers in Wanne (dieses Zubehör ist, auf Anfrage, ausschließlich für die elektrischen Modelle vorgesehen);
  - Gelochte Edelstahlkörbe AISI 304 18/10 mit athermischem Griff und verschiedenen Korbkombinationen
  - Hinteres Rauchabzugsgitter aus emailliertes Gusseisen, schwarz, glänzend emailliert
  - Wärmeisolierende Regler

-  **Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite**

  - Suitable for cooking a variety of different types of pasta (both dry and fresh) as well as other foods (including rice and vegetables) in water
  - Made of AISI 304 (18/10) stainless steel (working top 1,2 mm thick) with overflow drainage system, basket draining rack and built-in rear chimney with rear fume discharge in polished, black porcelain-enamelled cast iron
  - AISI 316 stainless steel, acid-resistant pressed tanks with rounded corners (28 lt. capacity), false bottom for baskets included
  - Water/pasta ratio of about 8-10 litres/kg
  - Baskets raised independently and automatically at the end of cooking cycle by means of linear electromechanical mechanism (voltage 230) : 2 or 4 baskets per tank (2 right and 2 left), each raised individually;
  - Timer for setting cooking times; Timer to control the basket-raising mechanism
  - Baskets can be raised and lowered manually as well as automatically
  - Front overspill and starch removal double area with drain outlet and perforated stainless steel basket drainage shelf in front of well.
  - Water filler and top-up taps with command on control panel
  - Drain line in 18-10 stainless steel controlled by ball valve with easy access lever.
  - Gas models: Direct heating by multigas tubular burner, controlled by a safety valve min./max. with thermocouple, piezoelectric ignition of the pilot light
  - Electric models: heating by means of stainless steel armoured high-efficiency resistors inside the tank to get the maximum thermal output, controlled by a 40°C-110°C adjustable thermostat, general warning light + warning light showing when heating elements are on.
  - Automatic re-filling of water in tank (upon request, only for electrical models)
  - Electricity supply cable
  - Perforated AISI 304 (18/10) 1/3 or 1/6 GN stainless steel baskets, with heat-proof handle
  - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material

-  **Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite**

  - Adapté pour la cuisson à l'eau de pâtes sèches, de pâtes farcies, de riz, de légumes
  - Surface de travail arrondie en acier inox AISI 304 18/10 épaisseur de 1,2 mm avec protection anti-débordement et appui paniers pour l'égouttage des pâtes, avec conduit arrière incorporé pour l'évacuation des fumées.
  - Cuves moulées en acier inox AISI 316 anticorrosion, avec angles arrondis, capacité de 28 l., dotées d'un faux fonds pour paniers
  - Rapport eau/pâtes est de environ 8-10 litres/kg.
  - Montée indépendante et automatique des paniers à la fin du cycle de cuisson grâce à un actionneur électromécanique linéaire (230 V) : 2 ou 4 (2 à droite et 2 à gauche) dispositifs de montée de la cuve
  - Timer pour la programmation des durées de cuisson ; Temporisateur de contrôle de l'actionneur
  - Montée/descente automatique et manuelle des paniers
  - Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale de dépose des paniers perforée en acier inox.
  - Robinets d'arrivée et remplissage de l'eau de la cuve avec commande sur le tableau de commandes et robinet d'arrivée sur la zone d'évacuation des amidons.
  - Tuyau d'évacuation en acier inox 18/10 commandé par robinet à bille avec levier de commande facilement utilisable
  - Modèles à gaz : Réchauffement direct à l'aide de brûleurs hautement performants avec allumage piézoélectrique et vanne de sécurité
  - Modèles électriques : Réchauffage par résistances blindées hautement performantes, situées à l'intérieur de la cuve et contrôlées par un thermostat de régulation de la température 40°C-110°C et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
  - Remplissage et remise à niveau automatique de l'eau dans la cuve
  - Paniers percés inox AISI 304 18/10 avec poignée athermique en plusieurs combinaisons de paniers
  - Grille évacuation arrière des fumées en fonte émaillée noire brillante anti-adhérente
  - Manettes et poignées en matériel athermique

# Cuocipasta automatico Fastpasta

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Apto para cocción programada en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz, verduras
- Superficie de trabajo redondeada de acero inox AISI 304 18/10 espesor mm. 1,2 con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrir, con conducto posterior incorporado, con rejilla de salida de humos posterior de fundición esmaltada color negro brillante en porcelana
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 316 anticorrosión, esquinas redondeadas, capacidad 28 litros, dotadas de falso fondo para cestas
- Relación agua/pasta alrededor de 8-10 litros/kg
- Elevación independiente y automática y de las cestas al término del ciclo de cocción mediante accionador lineal electromecánico (230 V): N.2 o 4 (n. 2 a la derecha y n. 2 a la izquierda) elevaciones por cuba
- Temporizador para la programación de los tiempos de cocción: Temporizador para control del accionador
- Subida/bajada de las cestas automática y manual
- Zona frontal de conducción y evacuación de los almidones provista de orificio de vaciado y superficie frontal para apoyar las cestas en acero inoxidable perforado
- Grifos para introducir y rellenar de agua la cuba con mando situado en el panel correspondiente
- Desagüe realizado con un tubo de acero inox 18-10 controlado por una válvula de esfera provista de llave de accionamiento situada en una posición fácil de alcanzar.
- Modelos a gas: Calentamiento directo mediante un quemador tubular multigas controlado por un grifo con válvula de seguridad min./max. y termopar, encendido piezoeléctrico de la luz piloto.
- Modelos eléctricos: Calentamiento mediante resistencias blindadas en acero inoxidable de alto rendimiento dentro de la cuba para obtener el mejor rendimiento térmico, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C, luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba (accesorio por encargo solo para modelos eléctricos);
- Cable de alimentación
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 -1/3 o 1/6 GN, con mango atérmano
- Mandos y manijas de material resistente al calor



	L9/CPG1V40-1FP	L9/CPG2V40-2FP	L9/CPG2V80-2FP	L9/CPG2V80-4FP	L9/CPE4V2-4FP	L9/CPE2V1-2FP	L9/CPE4V2-2FP	L9/CPE4V2-4FP
<b>Modello</b> Model Modell Modèle Modelo								
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm 500x900x850h	mm 600x900x850h	mm 1000x900x850h	mm 1200x900x850h	mm 500x900x850h	mm 600x900x850h	mm 1000x900x850h	mm 1200x900x850h
<b>Capacità vasche</b> Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Lt. 40 x 1	Lt. 40 x 1	Lt. 40 x 2	Lt. 40 x 2	Lt. 40 x 1	Lt. 40 x 1	Lt. 40 x 2	Lt. 40 x 2
<b>Potenza</b> Power Leistung Puissance Potencia	KW GAS 15,0 W 600 Ac230V 2,6 A	KW GAS 15,0 W 600 Ac230V 2,6 A	KW GAS 30,0 W 600 Ac230V 2,6 A	KW GAS 30,0 W 600 Ac230V 2,6 A	KW 12,0 3NAc400V 30 A	KW 12,0 3NAc400V 30 A	KW 24,0 3NAc400V 60 A	KW 24,0 3NAc400V 60 A
<b>Numero sollevamenti</b> Number of lifters Anzahl der Körbeheben Nombre de montées Número de levantamientos	3	6	6	12	3	6	6	12



Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.



- Bagnomaria
- Bains-Marie
- Wasserbäder
- Bains-Marie
- Baños Maria

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite.
  - Modelli top da banco, su vano aperto o su vano chiuso
  - Dimensioni vasche GN 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.L9/BME1) e GN 2/1 + 1/3 X2 (mod.L9/BME2)
  - Carico acqua in vasca con comando manuale nel vano inferiore
  - Scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
  - Resistenze corazzate esterne alla vasca
  - Lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti, Interruttore generale per dare tensione all'apparecchio, termostato di regolazione temperatura da 30° a 90°C, e termostato di sicurezza
  - Manopole e maniglie in materiale atermico
  - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
  - Certificazione di conformità CE/IMQ

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
  - Ausführung als Tischmodell, mit offenem Unterbau bzw. mit Tür geschlossen
  - Becken in GN-Abmessungen : 1/1 mm.200h (mod.L9/BME1) und 2/1 mm.200h (mod.L9/BME2)
  - Wasserzufuhr durch im unteren Unterbau positionierten Knebel
  - Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wannüberlauf innerhalb des Beckens
  - Beheizung durch äußeren Heizkörper
  - Allgemeinfunktionsbeleuchtung und dazugehöriger Regler, Heizkörperbeleuchtung, Arbeitsthermostat für Temperatur von 30°C bis 90°C mit Sicherheitstemperaturbegrenzer
  - Wärmeisolierende Regler
  - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
  - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien

- Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
  - Models on open stand or with close cupboard
  - GN tank dimension : 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.L9/BME1) and GN 2/1 + 1/3 x2 (mod. L9/BME2)
  - Water filling tap in the tank with command on control panel
  - Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
  - Sheathed resistors outside the well
  - Thermostatic temperature control from 30° to 90° C.
  - General warning light + warning light showing when heating elements are on, general switch to turn on the device, thermostat with maximum temperature of 90°C and safety thermostat
  - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
  - AISI 18/10 stainless steel adjustable legs
  - Certified according to EC/IMQ standards

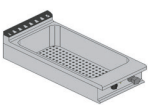
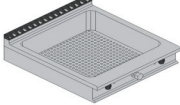

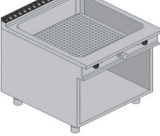

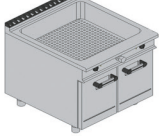
- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
  - Modèles sur meubles ouverts ou fermés avec portes
  - Mitre postérieur avec grille en fonte émaillée revêtue résistante aux acides
  - Dimensions des cuves GN: 1/1 mm.200h (mod.L9/BME1) et 2/1 mm.200h (mod.L9/BME2)
  - Robinet de remplissage d'eau
  - Vidange et trop-plein dans la cuve
  - Éléments chauffants blindés situés à l'extérieur de la cuve
  - Voyant général et voyant indiquant le fonctionnement des résistances, interrupteur général et thermostat de température de 30°C à 90°C avec thermostat de sécurité
  - Thermostat de réglage de la température entre 30° et 90°C.
  - Manettes et poignées en matériel athermique
  - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
  - Certification CE/IMQ



# Bagnomaria

- Struttura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos abiertos o cerrados con puertas
- Dimensiones de las cubas GN : 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.L9/BME1) y 2/1 + 1/3x2 (mod.L9/BME2)
- Grifo para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior
- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba
- Resistencias blindadas montadas fuera de la cuba
- Regulación termostática de la temperatura de 30° a 90°C.
- Luz de control general + luz de encendido de elementos de calentamiento, interruptor general para encender el equipo, termostato de ejercicio con temperatura máxima de 90° y termostato de seguridad
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 18/10
- Certificación CE/IMQ



	L9/BME1BB	L9/BME2BB	L9/BME1BA	L9/BME2BA	L9/BME1BC	L9/BME2BC
Modello Model Modell Modèle Modelo						
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400 X 900 X 230 h	mm. 800 x 900 x 230 h	mm. 400 X 900 X 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 X 900 X 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h
Capacità vasca Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuba Capacidad de la cuba	1 x 1/1 GN 1 X1/3 GN	1 x 2/1 GN 2X1/3 GN	1 x 1/1 GN 1 X1/3 GN	1 x 2/1 GN 2 X1/3 GN	1 x 1/1 GN 1 X1/3 GN	1 x 2/1 GN 2 X1/3 GN
Potenza Power Leistung Puisance Potencia	kW 1,8 Ac 230V A 7,8	kW 3,0 3N Ac400V A 9,0	kW 1,8 Ac 230V A 7,8	kW 3,0 3NAc400V A 9,0	kW 1,8 Ac 230V A 7,8	kW 3,0 3NAc400V A 9,0

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZÜBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS: Bacinelle GN / Containers GN / Behälter GN / Bacs GN / Recipientes GN

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.



- Dim Sum
- Dim Sum steamer
- Dim Sum Dämpfgerar
- Dim Sum Vapeur
- Dim Sum Cocción al vapor

Il dim sum è un tipo di cucina della Cina meridionale. I piatti sono composti da bocconcini di cibo, dolce e salato, con cui i viaggiatori e in mercanti della Via della Seta si rifocillavano per proseguire il loro cammino. In Cina è una tradizione che esiste da sempre quindi, i Dim Sum sono diventati un cibo conviviale, che si consuma in tranquillità con gli amici, per conversare gustando questo cibo "che tocca il cuore". Il termine Dim Sum significa proprio questo, sono degli assaggi talmente carini e coreografici che arrivano prima al cuore, con una sorta di tenerezza, per poi conquistare anche il palato e riempire lo stomaco, appagando contemporaneamente il corpo e lo spirito. Di solito le pietanze sono cotte e servite in un cestino di bambù. Per realizzare questa cottura serve un apparecchio in grado di portare l'acqua ad ebollizione e mantenerla costante. Verrà inserita sulla vasca una teglia con grandi fori sui quali verranno posizionati pile di cestini di bambù. Il vapore che fuoriesce solo dai fori permetterà una cottura uniforme e delicata dei cibi.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati
- Dimensioni vasche GN 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) e GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modelli su vano aperto, su vano chiuso e drop-in
- Carico acqua in vasca con comando nel vano inferiore
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
- Teglia forata in acciaio inox AISI 304 18/10 per appoggio cestini in bambù
- Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C; Dispositivo di sicurezza per blocco resistenze qualora l'acqua scendesse sotto il livello stabilito;
- Riempimento e rabbocco automatico acqua in vasca
- Teglia in acciaio inox AISI 304 18/10, forata, con cestini di bambù
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich "kleine Herzwärmer": diese kleine Delikatessen werden mit Freunden und Verwandten in Ruhe genossen, meistens mit Tee serviert. Bei den Häppchen handelt es sich meistens um Teigsäckchen oder -täschchen, die mit den unterschiedlichsten Füllungen präsentiert werden. Dim Sum werden direkt in Bambuskörbe gelegt und können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden. Der oberste Korb wird danach abgedeckt. Für die Zubereitung der Dim Sum wird ein Dämpfgerar verwendet. Es handelt sich um ein Gerät, der die Wassertemperatur konstant hält. Auf dem Wassertank werden gelocherte GN-Behälter gelegt, wo die Bambuskörbe Platz finden und die, die Dämpfung der Dim Sums an der geeigneten Temperatur erlauben.

- Komplette Struktur in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite;
- Kochfläche mm 1,2 stark in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite-Ausführung;
- Gepresste Becken mit abgerundeten Kanten in AISI 304 - 18/10;
- Abmessungen der GN-Behälter 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) bzw. GN 2/1 (mod.L9/DSE800);
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, als Einbauelement;
- Automatische Auffüllung des Wassertanks;
- Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wanneneberlauf im Becken möglich;
- Gelocherte GN-Behälter in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 inkl. Bambuskörben;
- Elektrisches Modell: Heizkörper mit optimaler Leistungsfähigkeit direkt im Wassertank montiert. Temperaturthermostat von 40°C bis 110°C; Sicherheitsvorkehrung für Wasserniveauekontrolle im Falle von niedrigen Wasserniveau;
- Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wassers in Wanne;
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;

Dim sum are those delightful sweet and savory dumplings, buns, pastries and other "small eats" typical of the Chinese food tradition. Dim sum is literally "dot-the-heart"; in other words, small delicacies or snacks. The equipment used for preparing dim sum is a cart equipped with a hot water tank that keeps water at a constant temperature. This cart accommodates a perforated plate located above the bottom of the steam tank. On top of the perforated plate, multiple levels of individual dim sum steamers are placed. These steamers keep prepared dim sum items at an appropriate serving temperature.

- Made entirely of AISI 304 (18/10) scotch brite stainless steel
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel, 1,2 mm thick
- AISI 304 (18/10) pressed tanks with rounded corners
- Tanks dimensions: GN 1/1 mm. 200h (mod.L9/DSE400) and GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Models on open stand, with close cupboard or drop-in
- Water filler tap with command in the lower compartment
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
- AISI 304 (18/10) perforated plate for accommodation of dim sum steamers
- Electric models: heating by means of sheathed high-efficiency side elements inside tank, controlled by a 40°-110° adjustable thermostat; safety device to block the elements if water falls below established level;
- Automatic refilling of water in tank
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

Les dim sum, littéralement « cœur à petite touche », désigne un ensemble de mets de petite portion consommée dans la cuisine cantonaise, notamment lors du Yum Cha (dégustation du thé), un repas qui peut commencer au matin et finir l'après-midi ayant lieu dans un restaurant spécifique appelé Cha Lau, littéralement établissement de thé. La cuisson des dim sum se réalise directement dans des paniers en bambou superposés, ce qui permet d'avoir les conditions idéales pour leur réalisation. La préparation de ces petits mets s'effectue à l'aide du cuisinier vapeur pour dim sum. Le cuisinier vapeur permet de garder les meilleures conditions pour la préparations de cette spécialité. Sur la cuve on prévoit l'installation de conteneurs GN amovibles, sur lesquels on peut positionner les paniers en bambous formant une tour.

- Structure complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Plan de cuisson avec épaisseur mm. 1,2 réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Dimension conteneurs GN 1/1 mm.200h (mod.L9/DSE400) et GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou élément à encastrer (drop-in);
- Remplissage directement à l'intérieur de la cuve avec réglage dans le meuble en bas;
- Tuyau d'évacuation eau et trop plein en cuve;
- Conteneur GN en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 y compris de paniers en bambou;
- Model électrique: Résistance irradiantes haute performances en cuve. Thermostat de température de 40°C jusqu'à 110°C; Système de sécurité pour contrôle du niveau de l'eau en cas de niveau non suffisant;
- Remplissage et remise à niveau automatique de l'eau dans la cuve;
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur;



El dim sum es un plato que, por su sabor, aspecto, delicadeza y armonía, es un ejemplo dentro de la refinadísima gastronomía del continente chino. La palabra dim sum encierra un significado muy bonito, significa "tocar el corazón". Las variedades de dim sum son interminables; es costumbre, cuando uno va a un restaurante, pedirlos de manera familiar, así se pueden compartir los platos entre todos los comensales y degustar todos los distintos tipos de exquisitos sabores. Los Dim Sum se sirven sobre un carrito equipado con una cuba llena de agua sobre la cual se coloca una bandeja perforada. El vapor, saliendo a través de los agujeros de la bandeja, cuece los aperitivos dentro de los pequeños cestos de bambú, apilados hacia arriba.

- Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Superficie de trabajo redondeada de acero inoxidable 304 18/10 (espesor mm. 1,2)
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Dimensiones cubas GN 1/1 mm. 200h (mod.L9/DSE400) y GN 2/1 (mod.L9/DSE800)
- Modelos abiertos, cerrados con puertas o drop-in
- Grifos para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior
- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba
- Bandeja perforada en acero inoxidable AISI 304 18/10, para colocar los cestos de bambú
- Modelos eléctricos: calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C; Dispositivo de seguridad para bloqueo de resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10



	L9/DSE400BA	L9/DSE400BC	L9/DSE800BA	L9/DSE800BC	DP/DSE400	DP/DSE800
Modello Modell Modell Modèle Modelo						
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 x 810	mm. 800 x 810
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 12,0	KW 12,0	KW 24,0	KW 24,0	KW 12,0	KW 24,0
3N Ac 400V						



- Fry Top
- Griddle Plate
- Grillplatte
- Fry-Top
- Fry-Top

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli top, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
- Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore mm.15 o acciaio dolce levigato, spessore mm.15, disponibili lisce, rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate
- Alzature paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
- Canalina frontale con foro di scarico e cassettoni raccolta olio e grassi
- Modelli a gas: Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento: nr.1 zona cottura nei modelli mm.350/400 e nr.2 zone indipendenti nei modelli mm.700/800
- Modelli con piastra al cromo: termostato di sicurezza, regolazione min 100° max 270°C, termocoppia e accensione piezo elettrica
- Modelli con piastra in acciaio dolce: rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max-min
- Modelli elettrici: Controllo potenza con interruttore-termostato; Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Hartverchromte Grillplatte mm.15 oder Stahlplatte in glatter, gegrillter bzw. 1/2 glatter und 1/2 gerillter Version;
- Aufkantung aus AISI 304 18/10
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und Fettablaufschublade
- Gasmodell: Leistungsfähige in 2-Rohr Gasbrennern: nr.1 Gasbrenner in der Ausführung mm.350/400 und nr.2 unabhängigen Gasbrennern in der Ausführung mm.700/800
- Modell in hartverchromter Grillplatte: Thermostatventil min 100°C max 270°C, Thermoelement und Piezozündung
- Modell in Sonderstahl mm.15: Gashahn, Thermoelement und Piezozündung, mit Temperaturregelung Min - Max
- Elektromodell: Temperaturregler durch Zündung-thermostat 100°C-270°C und dazugehörigen Sicherheitsthermostat mit Allgemeinleuchte und Heizkörperleuchte.
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand or with closed cupboard
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel
- Bright and hard chrome cooking plate, thickness mm.15 or mild steel plate mm.15 both with different versions: smooth, grooved or 1/2 smooth and 1/2 grooved
- Splashguards in AISI 304 stainless steel
- Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer
- Gas models: high efficiency gas burners with two flame tubes: nr.1 cooking area in models mm.350/400 and nr.2 independent cooking areas in models mm.700/800
- Models with chromium cooking plate: safety thermostat, setting min 100° max 270°C thermocouple and piezoelectric ignition
- Models with steel plate: gas safety tap, thermocouple and piezoelectric ignition with max-min temperature adjustment
- Electric models: Power controlled by a switch-thermostat; thermostat from 100°C to 270°C for working temperature and manual reset safety thermostat
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz
- Plan supérieur arrondi, en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de cuisson au chrome dur poli épaisseur mm.15 ou en acier poli épaisseur mm.15, plaques en plusieurs versions lisses, nervurées ou 1/2 lisses et 1/2 nervurées
- Rebords en acier inoxydable AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
- Brûleurs haut rendement: nr.1 secteur de cuisson dans les modèles mm.350/400 et nr.2 secteurs indépendants dans les modèles mm.700/800
- Modèles avec plaque de cuisson au chrome: thermostat de sécurité min. 100°C max. 270°C, thermocouple et allumage piézo-électrique
- Modèles avec plaque de cuisson en acier poli: robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique, avec réglage max - min 100° max 270°C
- Modèles électriques: Réglage de température à l'aide d'un thermostat 100°C-270°C avec thermostat de sécurité et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
- Certification de conformité CE/IMQ

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- Plancha de cocción de cromo mm.15 o plancha de acero mm.15: ambas pueden ser lisas, estriadas o 1/2 lisas y 1/2 estriadas
- Petos antisalpicaduras de acero inoxidable AISI 304
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas
- Modelos a gas: quemadores a alto rendimiento con dos tubos llama: nr. 1 zona de cocción en los modelos de mm. 350/400 y nr. 2 zonas de cocción independientes en los modelos de mm. 700/800
- Modelos con plancha en cromo: válvula termostática de seguridad min 100° max 270°C termopar y encendido piezoeléctrico
- Modelos con plancha en acero: válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico, con regulación de la temperatura min-máx
- Modelos eléctricos: Potencia controlada con interruptor-termostato; termostato de 100°C a 270°C para la temperatura de trabajo y termostato de seguridad con restablecimiento manual
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	L9/FTE2BBL	L9/FTG2BBL	L9/FTE2BBR	L9/FTG2BBR	L9/FTE4BBL	L9/FTG4BBL	L9/FTE4BBR	L9/FTG4BBR	L9/FTE4BBM	L9/FTG4BBM
	L9/FTE2BBLC	L9/FTG2BBLC	L9/FTE2BBRC	L9/FTG2BBRC	L9/FTE4BBLC	L9/FTG4BBLC	L9/FTE4BBRC	L9/FTG4BBRC	L9/FTE4BBMC	L9/FTG4BBMC
<b>Modello</b>										
<b>Model</b>	L9/FTE2BAL	L9/FTG2BAL	L9/FTE2BAR	L9/FTG2BAR	L9/FTE4BAL	L9/FTG4BAL	L9/FTE4BAR	L9/FTG4BAR	L9/FTE4BAM	L9/FTG4BAM
<b>Modell</b>	L9/FTE2BALC	L9/FTG2BALC	L9/FTE2BARC	L9/FTG2BARC	L9/FTE4BALC	L9/FTG4BALC	L9/FTE4BARC	L9/FTG4BARC	L9/FTE4BAMC	L9/FTG4BAMC
<b>Modèle</b>										
<b>Modelo</b>	L9/FTE2BCL	L9/FTG2BCL	L9/FTE2BCR	L9/FTG2BCR	L9/FTE4BCL	L9/FTG4BCL	L9/FTE4BCR	L9/FTG4BCR	L9/FTE4BCM	L9/FTG4BCM
	L9/FTE2BCLC	L9/FTG2BCLC	L9/FTE2BCRC	L9/FTG2BCRC	L9/FTE4BCLC	L9/FTG4BCLC	L9/FTE4BCRC	L9/FTG4BCRC	L9/FTE4BCMC	L9/FTG4BCMC
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterior Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850h Top mm 230h		mm. 400 x 900 x 850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h	
<b>Tipo piastra</b> Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha		mm. 375x640 dm² 24		mm. 375x640 dm² 24		mm. 775x640 dm² 49		mm. 775x640 dm² 49		mm. 775x640 dm² 49
<b>Potenza</b> Power Leistung Puissance Potencia	kW 6,0 3N Ac 400V 15 A		kW 6,0 3N Ac 400V 15 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A	
	kW GAS 6,9 X 1		kW GAS 6,9 X 1		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60	



- Griglia pietra lavica
- Lava rocks Grill
- Lavasteingrill
- Grille pierre Volcanique
- Barbacoa de piedra volcánica

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelli da banco, su vano aperto o su vano chiuso
- Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura
- Griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
- Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi estraibile
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max/min
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

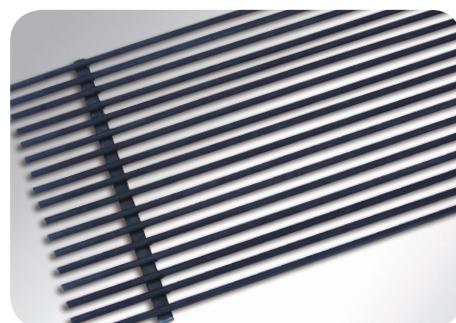
- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Bench models, on open stand or with close cupboard
- Rounded top surface in AISI 304 stainless steel
- Stainless steel grid with a "V" shape to drain off fat
- Steel rod cooking grid for fish (on request)
- Front grease runner with hole-drain and removable fat collection drawer
- High efficiency gas burners with three flame tubes, gas safety tap, thermocouple, piezoelectric ignition and temperature setting min./max.
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- Certified according to EC/IMQ standards





- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen
- Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-förmige Profile für den Fettablauf
- Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Anfrage)
- Verstellbare Rosten (zweifache Verstellung)
- Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschieblade
- Leistungsstarke Gasbrennern mit Gashahn, Thermoelement und Piezozündung
- Wärmeisolierten Regler
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ - Italien.

- 🇮🇹 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Socle inférieur inox AISI 304 18/10
- Plan supérieur embouti, arrondi, en acier inoxydable AISI 304
- Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson
- Grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
- Grille mouvant avec la possibilité de régler l'hauteur sur 2 niveaux
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
- Brûleurs haut rendement avec robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

# Griglia pietra lavica

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrado con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas
- Parrilla de redondo de acero, para pescado (bajo pedido)
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/BS1	L9/BS2	L9/BS1BA	L9/BS2BA
				
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 400x900x230h	mm. 800x900x230h	mm. 400x900x850h	mm. 800x900x850h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	kW GAS 12,0	kW GAS 24,0	kW GAS 12,0	kW GAS 24,0



- Elementi neutri
- Neutral units
- Neutralelemente
- Elément neutres
- Muebles neutros

🇮🇹 **Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite**  
 Modelli top, su vano aperto o su vano chiuso.  
 Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304 con camino scarico fumi  
 incorporato con griglia in ghisa nera smaltata resistente agli acidi.  
 Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10

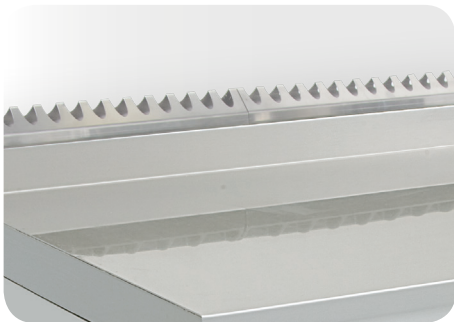
🇬🇧 **Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite**  
 Bench models, on open stand or with close cupboard  
 Rounded top surface of AISI 304 stainless steel with built-in chimney for fume  
 discharge and acid-resistant, polished, black porcelain-enamel cast iron grid.  
 AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

🇩🇪 **Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite**  
 Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen  
 Abgerundete oberer Teil aus Edelstahl mit schwarzer säurebeständiger  
 Gitter aus emailliertem Gusseisen.  
 Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304 18/10

🇫🇷 **Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10**  
 scotch brite  
 Grille en fonte émaillée revêtue résistante aux acides avec plan supérieur en  
 acier inoxydable arrondi.  
 Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur  
 Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes

# Elemento Neutro

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas.
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 con conducto incorporado para la salida de humos y rejilla de fundición esmaltada en porcelana color negro brillante resistente a los ácidos.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10



	Modello Model Modell Modèle Modelo	Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores
L9/ENN2BB		mm. 400x900x230h
L9/ENN2BA		mm.400x900x850h
L9/ENN2BC		mm.400x900x850h
L9/ENN4BB		mm.800x900x230h
L9/ENN4BA		mm.800x900x850h
L9/ENN4BC		mm.800x900x850h



- Brasiera
- Tilting Bratt Pans
- Kippbratpfanne
- Sauteuses Basculantes
- Sartenes Basculantes

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
- Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (compound).
- Ribaltamento manuale o motorizzato a
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
- Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico.
- Versioni gas:** Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
- Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia.
- Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.
- Versioni elettriche:** Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800".
- Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore.
- Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

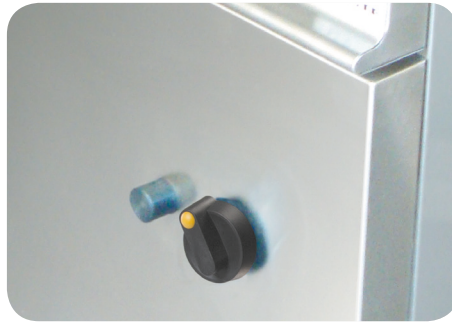
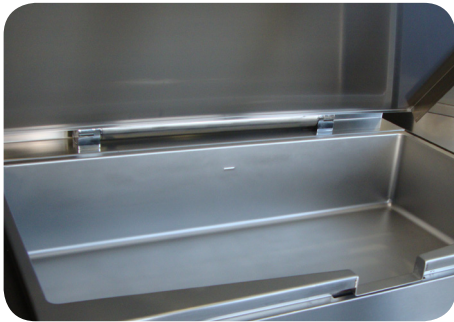
- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Tiegel komplett aus AISI 304 CNS 18/10 gefertigt.
- Tiegelboden ist entweder aus Stahl, aus AISI 304 CNS 18/10 oder aus Compound.
- Manuelle Kippung oder Motorgetriebene Kippung auf Anfrage • Wasserfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr erfolgt im hinteren Teil des Geräts.
- Federkompensierter Deckel aus AISI 304 CNS 18/10 mit ergonomischem Griff.
- Gasversion:** Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 V Batterie) und Pilotflamme. Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300°C). Sicherheitssystem mit Thermoelement.
- Elektroversion:** Beheizung mit gepanzerten Heizkörper aus der Legierung "Incoloy 800". Temperaturkontrolle 45°C - 300°C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
- Cooking vessel bottom is realized in steel, AISI 304 stainless steel or bimetal (compound).
- Manual or electronic tilt on request • Water fill by tap fixed on the flue riser.
- Counter balanced hinged cover in AISI 304.
- Gas models:** Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilot burner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve. Range 100° to 300° C. Safety is provided by flame failure device.
- Electric models:** Heated by means of armored stainless steel elements (Incoloy 800) - Temperatures (45° - 300°) are controlled by a thermostat.
- Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304.
- Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetall (compound).
- Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.
- Renversement manuel ou motorisé sur demande • Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique.
- Version au gaz :** Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 V) et flamme pilote.
- Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple.
- Réglage de la température de 100°C à 300°C.
- Version électrique :** Chauffage par des résistances blindées en alliage "Incoloy-800".
- Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur.
- En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.



- Struttura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o compound.
- Elevación manual o motorizada bajo pedido
- Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico.
- Versiones a gas:** Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezo-eléctrico y piloto.
- Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto.
- Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar.
- Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.
- Versiones electricas:** Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800".
- Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C.
- Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.



Modello/ Model/Modell / Modèle/Modelo	L9/BRGF80M	L9/BREF80M	L9/BRGI80M	L9/BREI80M	L9/BRGC80M	L9/BREC80M
Dimensioni esterne/External dimensions/ Außenabmessungen / Dim. Exterieur / Dim. Exteriores	mm.800x900x850h		mm.800x900x850h		mm.800x900x850h	
Dimensioni vasche/ Tank dimensions / Außenabmessungen des Beckens/ Dim. de la curve / Dim. De la cuba	mm. 720x610x225h		mm. 720x610x225h		mm. 720x610x225h	
Capacità vasca / Tank capacity/ Fassungvermögen des Beckens / Capacité de la curve/ Capacidad de la cuba	70/86 Lt.		70/86 Lt.		70/86 Lt.	
Fondo vasca / Bottom type/ Tiengelboden/ Fond de la cuve/ Fondo de la cuba	Fe 360	12 mm	AISI 304	10mm	Compound	12 mm
Potenza / Power / Leistung / Puissance / Potencia	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V
Sollevamento manuale / Manual tilt / Manuelle kippung / Renversement manual / Elevación manual	•	•	•	•	•	•
Sollevamento motorizzato / Electric tilt /Motorgetriebebe kippung / Renversement motorisé / Elevación motorizada						
Modello/ Model/Modell / Modèle/Modelo	L9/BRGF80A	L9/BREF80A	L9/BRGI80A	L9/BREI80A	L9/BRGC80A	L9/BREC80A
Dimensioni esterne/External dimensions/ Außenabmessungen / Dim. Exterieur / Dim. Exteriores	mm.800x900x850h		mm.800x900x850h		mm.800x900x850h	
Dimensioni vasche/ Tank dimensions / Außenabmessungen des Beckens/ Dim. de la curve / Dim. De la cuba	mm. 720x610x225h		mm. 720x610x225h		mm. 720x610x225h	
Capacità vasca / Tank capacity/ Fassungvermögen des Beckens / Capacité de la curve/ Capacidad de la cuba	70/86 Lt.		70/86 Lt.		70/86 Lt.	
Fondo vasca / Bottom type/ Tiengelboden/ Fond de la cuve/ Fondo de la cuba	Fe 360	12 mm	AISI 304	10mm	Compound	12 mm
Potenza / Power / Leistung / Puissance / Potencia	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V	kW GAS 22,0	kW 9,9 3NAc400V
Sollevamento manuale / Manual tilt / Manuelle kippung / Renversement manual / Elevación manual						
Sollevamento motorizzato / Electric tilt /Motorgetriebebe kippung / Renversement motorisé / Elevación motorizada	•	•	•	•	•	•



- Pentola
- Boiling pans
- Kochkessel
- Marmites
- Marmitas

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Vasca di cottura con fondo in AISI 316 specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304.
- Coperchio bilanciato in AISI 304 dotato di maniglia atermica. Struttura portante in acciaio inossidabile.
- Isolamento termico garantito da pannelli in fibra di vetro di grosso spessore.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.
- Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di maniglia isolante da 1" ½
- Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

#### Indirette

- Intercapedine in AISI 304. Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.

#### Riscaldamento gas

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.

#### Riscaldamento elettrico

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) – digitale (dirette).

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Kochbehälter (Boden aus CNS AISI 316 und Seitenteile aus CNS AISI 304) speziell für säurehaltiges Kochgut.
- Federkompensierter Deckel aus AISI 304 mit thermisch isoliertem Griff. Tragende Struktur aus Chromstahl AISI 304

- Wärme Isolierung durch dicke Glasfaser Matten
- Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflusrohr.
- Hahn aus verchromtem Messing an der Vorderseite, mit isoliertem Griff 1" ½
- Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

#### Indirekt

- Zwischenmantel aus CNS AISI 304. Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige.
- Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveauekontrolle.

#### Gasmodell

- Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX.
- Batteriebetriebene Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.

#### Elektromodell

- Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oderelektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperatureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahlschalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- Cooking vessel in stainless steel AISI 316 specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304.
- Balanced lid in stainless steel AISI 304 with athermic handle.
- Supporting structure in stainless steel. Heat insulation guaranteed by panels in thick glass fibre.
- Vat filled with water by means of tap (hot/coldwater) and swivel hose.
- Chrome-plated brass front drain tap fitted with 1" ½ insulated handle
- Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

#### Indirect heated versions

- Jacket in stainless steel AISI 304.
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge.
- Jacket filling cock and level cock.

#### Gas versions

- Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners.
- Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5V) and pilot flame.
- Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.

#### Electric versions

- Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuve de cuisson (fond en AISI 316 et parois en AISI 304) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides.

- Couvercle équilibré en AISI 304 équipé de poignée athermique. Structure portante en inox.
- Isolement thermique garanti par des panneaux en fibre de verre de grosse épaisseur.
- Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable. Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable.

- Robinet de décharge frontal en laiton chromé doté de poignée isolante de 1" ½
- Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

#### Indirectes

- Double paroi en AISI 304. Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique.
- Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.

#### Gaz

- Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox.
- Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote.
- Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.

#### Électriques

- Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes).
- Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et, sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes).

- Struttura totalmente fabricada in acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Cuba de cocción (fondo de AISI 316 y paredes de AISI 304) especial para tratar alimentos particularmente ácidos.
- Tapa equilibrada de AISI 304 provista de manilla atérmica. Estructura portante de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantido por paneles en fibra de vidrio de espesor grueso.
- Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/ fría) y caña de su ministro orientable.
- Hoyo desague tina con filtro extraíble. Grifo de vaciado frontal de latón cromado con asa aislante de 1" 1/2
- Bloqueo del calentamiento por sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

## Indirectas

- Intercambiador de AISI 304. Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica.
- Grifo de carga agua en el intercambiador y grifo de nivel.

## Gas

- Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox.
- Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.

## Eléctricas

- Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) o electrónico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) o digital (versiones directas).



Modello Model Modell Modèle Modelo	L9/PDG410	L9/ADG410	L9/PIG410	L9/AIG410	L9/PDE410	L9/ADE410	L9/PIE410	L9/AIE410
	L9/PDG415	L9/ADG415	L9/PIG415	L9/AIG415	L9/PDE415	L9/ADE415	L9/PIE415	L9/AIE415
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h	mm 800x900x850h
Riscaldamento diretto Direct heating Direkt beheizung Chauffage direct Calentamiento directo	•				•			
Riscaldamento diretto con coperchio autoclave Direct heating autoclave version Direkt beheizung mitautoklav-deckel Chauffage direct avec couvercle autoclave Calentamiento directo con tapa con cierre autoclave		•				•		
Riscaldamento indiretto Indirect heating Indirekt beheizung Chauffage indirect Calentamiento indirecto			•				•	
Riscaldamento indiretto con coperchio autoclave Indirect heating autoclave version Indirekt beheizung mitautoklav-deckel Chauffage indirect avec couvercle autoclave Calentamiento indirecto con tapa con cierre autoclave				•				•
Capacità recipiente Container capacity Fassungsvermögen Capacité de la récipient Capacidad del recipiente	L9/PDG410 Lt. 102/113	L9/ADG410 Lt. 102/113	L9/PIG410 Lt. 102/113	L9/AIG410 Lt. 102/113	L9/PDE410 Lt. 102/113	L9/ADE410 Lt. 102/113	L9/PIE410 Lt. 102/113	L9/AIE410 Lt. 102/113
	L9/PDG415 Lt. 139/150	L9/ADG415 Lt. 139/150	L9/PIG415 Lt. 139/150	L9/AIG415 Lt. 139/150	L9/PDE415 Lt. 139/150	L9/ADE415 Lt. 139/150	L9/PIE415 Lt. 139/150	L9/AIE415 Lt. 139/150
Diametro recipiente Container diam. Behälterdurchmesser Diamètre de récipient Diámetro del recipiente	L9/PDG410 mm 600x415h	L9/ADG410 mm 600x415h	L9/PIG410 mm 600x415h	L9/AIG410 mm 600x415h	L9/PDE410 mm 600x415h	L9/ADE410 mm 600x415h	L9/PIE410 mm 600x415h	L9/AIE410 mm 600x415h
	L9/PDG415 mm 600x415h	L9/ADG415 mm 600x415h	L9/PIG415 mm 600x540h	L9/AIG415 mm 600x540h	L9/PDE415 mm 600x540h	L9/ADE415 mm 600x540h	L9/PIE415 mm 600x540h	L9/AIE415 mm 600x540h
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	KW GAS 21,0	L9/PDE410 KW 13,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/PIE410 KW 16,0 3NAc400V	L9/AIE410 KW 16,0 3NAc400V
					L9/PDE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 13,0 3NAc400V	L9/PIE415 KW 18,0 3NAc400V	L9/AIE415 KW 18,0 3NAc400V

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore./The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

## IL MONDO DI CASTA

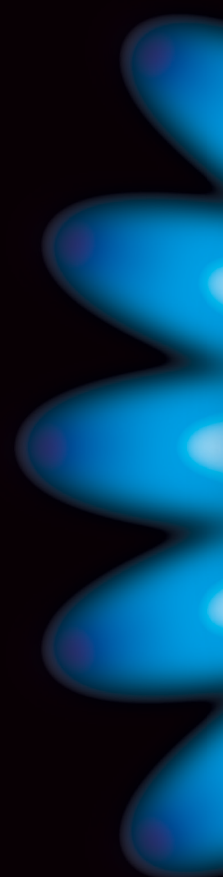
La qualità delle cucine degli impianti di cottura e degli allestimenti Casta si è imposta in tutto il mondo. Sono migliaia i ristoranti che, in 88 paesi, offrono ai loro clienti cibi preparati in cucine Casta.

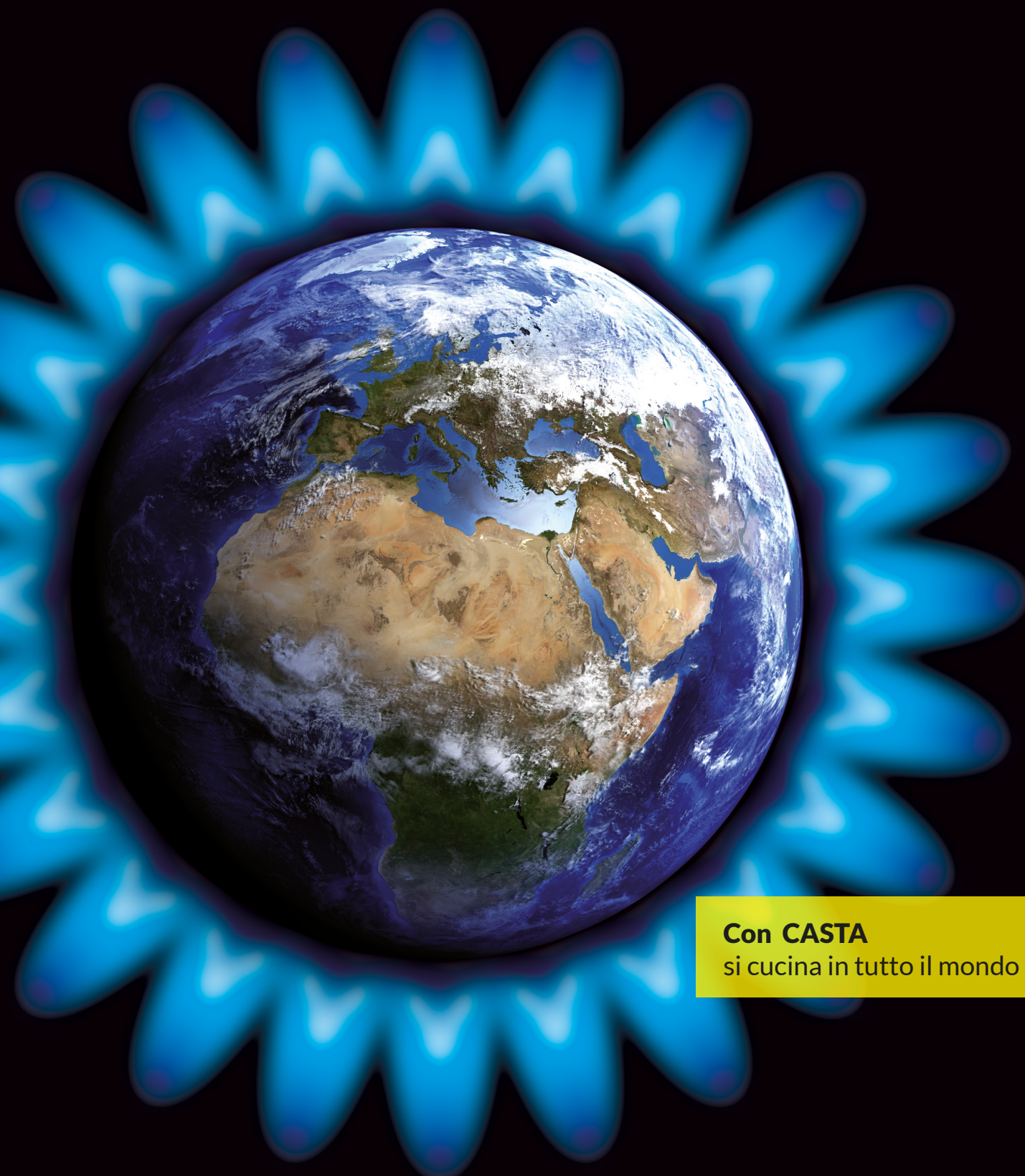
Una presenza nel mondo, confermata dal riconoscimento diretto della clientela, nazionale e d'internazionale che da quarant'anni sceglie gli impianti per la cottura made in Casta.

## PROIETTATI VERSO IL FUTURO

L'entusiasmo, l'energia, la carica innovativa, una tecnologia certificata e al passo con i tempi, sono i valori che proiettano Casta verso nuovi esaltanti traguardi perché... l'unione non solo fa la forza, ma anche la differenza!

Scopri tutta la gamma dei prodotti sul nuovo sito [www.casta.com](http://www.casta.com) con informazioni in tempo reale e schede tecniche scaricabili.





**Con CASTA**  
si cucina in tutto il mondo



Via F.lli Lumiere, 11 (Z.I. Villa Selva) - 47122 Forlì (FC) Italy  
Tel. (+39) 0543 78 29 20 - Fax (+39) 0543 78 29 25 - [casta@casta.com](mailto:casta@casta.com)

[www.casta.com](http://www.casta.com)