

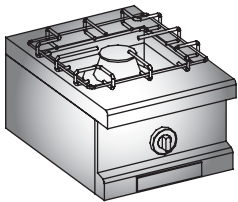
... non solo compattezza ...

ma un nuovo standard di razionalità, potenza e solidità

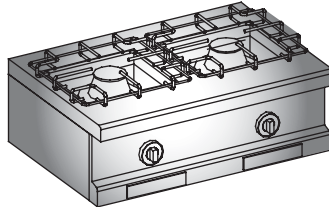




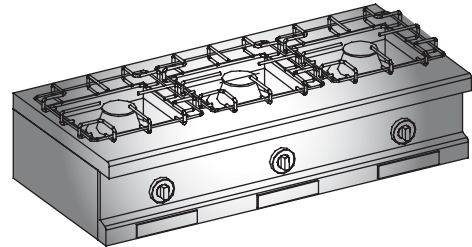
Fornelloni da appoggio Senza camino



Mod. SP1A-1-SC



Mod. SP2A-1-SC



Mod. SP3A-4-SC
Mod. SP3A-6-SC
Mod. SP3A-1-SC

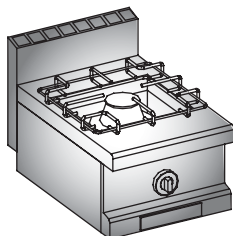
Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Tot. Kw	Tot	Kg.	
		Kw				Kcal/h		
<input type="checkbox"/> SP1A-1-SC	400x550x285h	-	-	1x7,5	7,5	6.478	16	0,15
<input type="checkbox"/> SP2A-1-SC	800x550x285h	-	-	2x7,5	15	12.945	31	0,25
<input type="checkbox"/> SP3A-4-SC	1200x550x285h	1x4	1x6	1x7,5	17,5	15.103	45	0,35
<input type="checkbox"/> SP3A-6-SC	1200x550x285h	1x4	-	2x7,5	19	16.397	45	0,35
<input type="checkbox"/> SP3A-1-SC	1200x550x285h	-	-	3x7,5	22,5	19.418	45	0,35

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

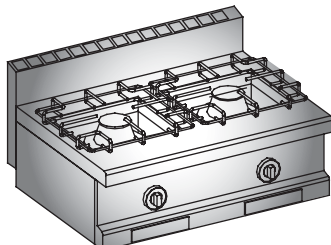
CONVOGLIATORI LIQUIDI : in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE : per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
GRIGLIE DI PIANO : monofuoco in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 390x362x45H.

BRUCIATORI : venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE : manuale tramite spia pilota.

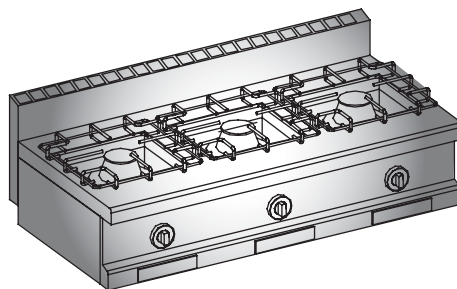
DOTAZIONI : nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

**Fornelloni da appoggio**

Mod. SP1A-1



Mod. SP2A-1

Mod. SP3A-4
Mod. SP3A-6
Mod. SP3A-1

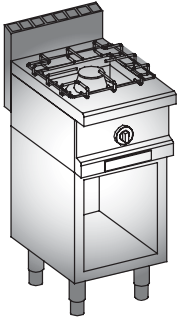
Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Tot. Kw	Tot	Kg.	
		Kw				Kcal/h		
<input type="checkbox"/> SP1A-1	400x600x285h	-	-	1x7,5	7,5	6.478	18	0,15
<input type="checkbox"/> SP2A-1	800x600x285h	-	-	2x7,5	15	12.945	35	0,25
<input type="checkbox"/> SP3A-4	1200x600x285h	1x4	1x6	1x7,5	17,5	15.103	51	0,35
<input type="checkbox"/> SP3A-6	1200x600x285h	1x4	-	2x7,5	19	16.397	51	0,35
<input type="checkbox"/> SP3A-1	1200x600x285h	-	-	3x7,5	22,5	19.418	51	0,35

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox AISI 304 H130 mm.
 PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

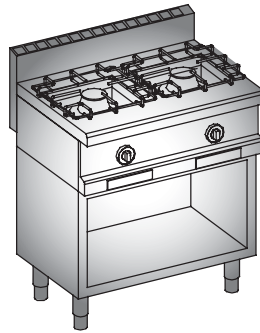
CONVOGLIATORI LIQUIDI : in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
 LECCARDA ESTRAIBILE : per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
 GRIGLIE DI PIANO : monofuoco in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 390x362x45H.

BRUCIATORI : venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
 RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
 ACCENSIONE : manuale tramite spia pilota.

DOTAZIONI : nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

**Fornelloni su vano aperto**

Mod. SP1MA-1



Mod. SP2MA-1

Mod. SP3MA-4
Mod. SP3MA-6
Mod. SP3MA-1

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Tot. Kw	Tot	Kg.	
		Kw				Kcal/h		
<input type="checkbox"/> SP1MA-1	400x600x900h	-	-	1x7,5	7,5	6.478	28	0,3
<input type="checkbox"/> SP2MA-1	800x600x900h	-	-	2x7,5	15	12.945	45	0,6
<input type="checkbox"/> SP3MA-4	1200x600x900h	1x4	1x6	1x7,5	17,5	15.103	61	0,9
<input type="checkbox"/> SP3MA-6	1200x600x900h	1x4	-	2x7,5	19	16.397	61	0,9
<input type="checkbox"/> SP3MA-1	1200x600x900h	-	-	3x7,5	22,5	19.418	61	0,9

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox AISI 304 H130 mm.
ARMADIO A VANO APERTO : in acciaio Inox.
PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (150/200 mm).

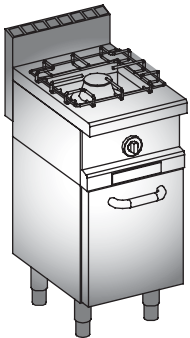
CONVOGLIATORI LIQUIDI : in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE : per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
GRIGLIE DI PIANO : monofuoco in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 390x362x45H.

BRUCIATORI : venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE : manuale tramite spia pilota.

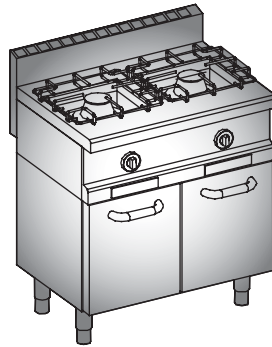
DOTAZIONI : nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.



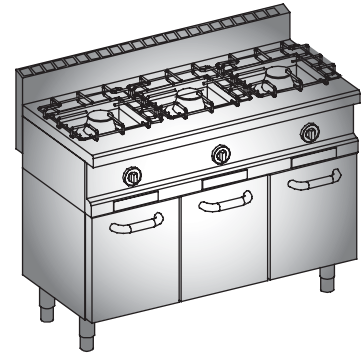
Fornelloni su vano armadiato



Mod. SP1MB-1



Mod. SP2MB-1



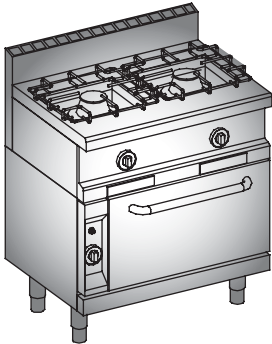
Mod. SP3MB-4
Mod. SP3MB-6
Mod. SP3MB-1

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Tot. Kw	Tot.	Kg.	
		Kw				Kcal/h		
<input type="checkbox"/> SP1MB-1	400x600x900h	-	-	1x7,5	7,5	6.478	31	0,3
<input type="checkbox"/> SP2MB-1	800x600x900h	-	-	2x7,5	15	12.945	51	0,6
<input type="checkbox"/> SP3MB-4	1200x600x900h	1x4	1x6	1x7,5	17,5	15.103	70	0,9
<input type="checkbox"/> SP3MB-6	1200x600x900h	1x4	-	2x7,5	19	16.397	70	0,9
<input type="checkbox"/> SP3MB-1	1200x600x900h	-	-	3x7,5	22,5	19.418	70	0,9

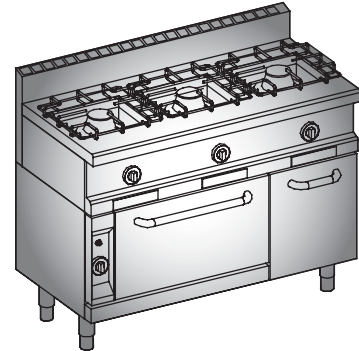
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox AISI 304 H130 mm.
ARMADIO	: con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDINI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (150/200 mm).
CONVOGLIATORI LIQUIDI	: in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE	: per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
GRIGLIE DI PIANO	: monofuoco in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 390x362x45H.
BRUCIATORI	: venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS	: in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE	: manuale tramite spia pilota.
DOTAZIONI	: nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.



Cucine su forno



Mod. SP2FG-1

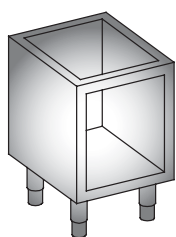


Mod. SP3FG-4
Mod. SP3FG-6
Mod. SP3FG-1

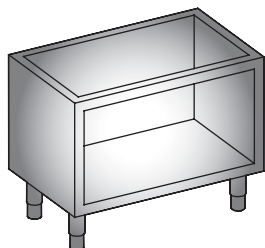
Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Forno GN1/1 H 300 mm.	Tot. Kw	Tot. Kcal/h	Kg.	
		Kw			Kw				
<input type="checkbox"/> SP2FG-1	800x600x900h	-	-	2x7,5	4	19	16.397	105	0,6
<input type="checkbox"/> SP3FG-4	1200x600x900h	1x4	1x6	1x7,5	4	21,5	18.555	160	0,9
<input type="checkbox"/> SP3FG-6	1200x600x900h	1x4	-	2x7,5	4	23	19.849	160	0,9
<input type="checkbox"/> SP3FG-1	1200x600x900h	-	-	3x7,5	4	26,5	22.870	160	0,9

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox AISI 304 H130 mm.
ARMADIO	: con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDINI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (150/200 mm).
CONVOGLIATORI LIQUIDI	: in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE	: per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
GRIGLIE DI PIANO	: monofuoco in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 390x362x45H.
BRUCIATORI	: venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS	: in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE	: manuale tramite spia pilota.
FORNO A GAS	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia sp 10 mm. cerniere porta posizionate all'esterno della camera di cottura. Maniglia in tubolare Inox AISI 304.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
SCARICO FUMI	: coibentato con fibra-ceramica.
BRUCIATORE	: in acciaio nichelato - temperatura massima 300 °C.
RUBINETTO	: termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: tramite piezoelettrico
DOTAZIONI	: nr. 1 griglia forno mm. 530x450, nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: teglie gastronorm GN1/1

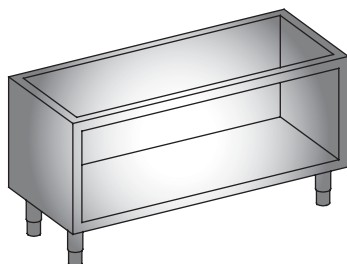
Elementi di supporto per fornelloni



Mod. MO-SP-40



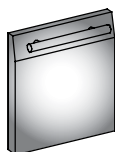
Mod. MO-SP-80



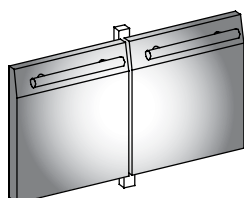
Mod. MO-SP-120

Mod.	LxPxH	Kg.	
<input type="checkbox"/> MO-SP-40	400x492x630h	10	0,20
<input type="checkbox"/> MO-SP-80	800x492x630h	18	0,35
<input type="checkbox"/> MO-SP-120	1200x492x630h	25	0,75

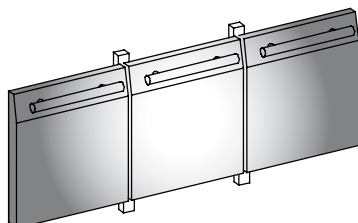
Antine per mobili


 Mod. ANT-SP-40DX
Mod. ANT-SP-40SX

<input type="checkbox"/> ANT-SP-40DX	400x30x415h	3	0,01
<input type="checkbox"/> ANT-SP-40SX	400x30x415h	3	0,01

 DX: Antina con cerniera a dx
SX: Antina con cerniera a sx


Mod. ANT-SP-80



Mod. ANT-SP-120

<input type="checkbox"/> ANT-SP-80	800x30x415h	6	0,02
<input type="checkbox"/> ANT-SP-120	1200x30x415h	9	0,03

Antine complete di piantone centrale

STRUTTURA MOBILE	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIEDINI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (150/200 mm).
ANTINE	: in acciaio Inox AISI 304, a battente, tamburate.
MANIGLIE	: in tubolare di acciaio AISI 304.

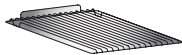
N.B.: Nell'eventualità che l'ordinativo contempili un mobile con relative antine, l'assieme sarà spedito montato.

Accessori



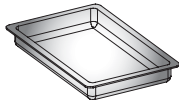
Mod.	LxPxH mm.
GR75-90	184x184

Griglia di riduzione per griglia di piano



GF5345	530x450
--------	---------

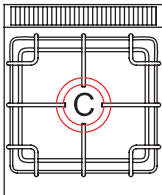
Griglia cromata per forno



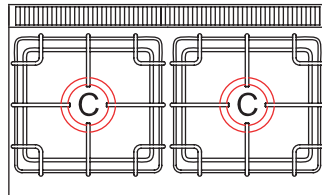
C4	GN1/1 H 40
C5	GN1/1 H 65

Teglie in acciaio Inox Aisi 304

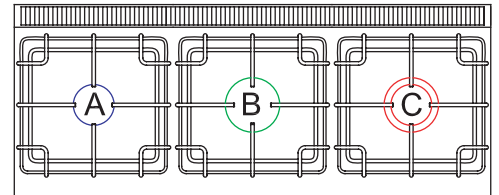
Disposizione bruciatori sui piani



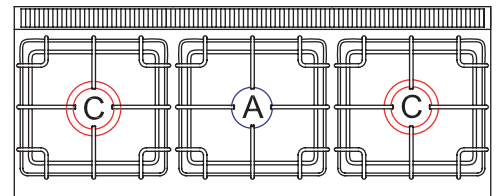
Kw 7,5



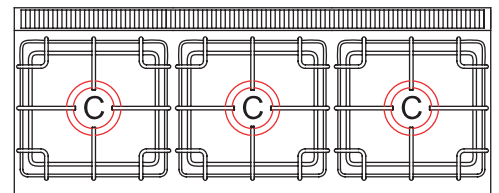
Kw 15



Kw 17,5



Kw 19



Kw 22,5

A Bruciatore da Kw 4

B Bruciatore da Kw 6

C Bruciatore da Kw 7,5