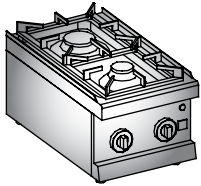


Linea Dardo Snack
lo snack professionale

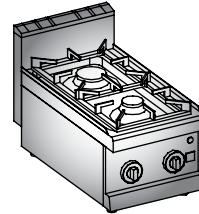




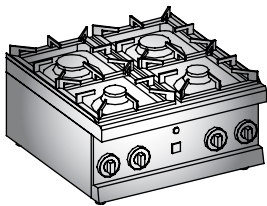
Cucine - Appoggio



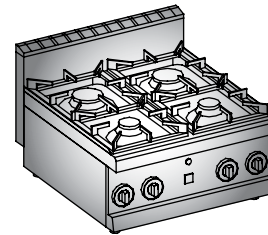
Mod. 652SC



Mod. 652



Mod. 654SC



Mod. 654

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Tot. Kw	Tot	Kg.	
		Kw			Kcal/h		
<input type="checkbox"/> 652SC	350x600x335H	1x2,7	1x3,2	5,9	5.092	21	0,22
<input type="checkbox"/> 654SC	600x600x335H	2x2,7	2x3,2	11,8	10.183	31	0,37

Senza camino

<input type="checkbox"/> 652	350x650x335H	1x2,7	1x3,2	5,9	5.092	23	0,22
<input type="checkbox"/> 654	600x650x335H	2x2,7	2x3,2	11,8	10.183	35	0,37

Con camino

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con invaso stampato, spessore 1 mm, realizzato in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

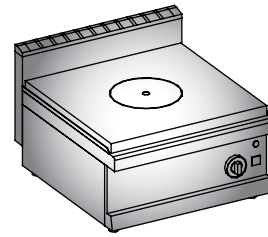
GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in ghisa vetrificata. mm. 275x555x45H.
BRUCIATORI : in fusione di alluminio con spartifiamma in ghisa vetrificata.
RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

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

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione



Tuttapietra - Appoggio



Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Tot. Kw 	Tot. 	Kcal/h	Kg.	
		mm.	Kw					
<input type="checkbox"/> T65	600x650x335H	586x558x15H	7	7	6.041		72	0,37

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico stampato in rilievo antinfiltrazione spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

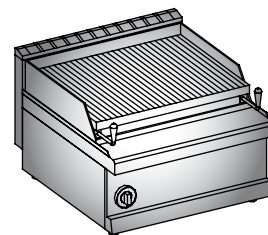
PIASTRA : realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm, poggiante sulla camera del bruciatore senza contatto con il piano di lavoro per garantire un efficace interruzione del ponte termico.

CAMERA BRUCIATORE : realizzata interamente in acciaio Inox coibentata sul perimetro.
BRUCIATORE : tubolare a più elementi in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS : in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

DOTAZIONI : nr. 1 gancio rampino, ugelli trasformazione gas.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione

Griglia a pietra lavica - Appoggio



Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Tot. Kw 	Tot. 	Kcal/h	Kg.	
		mm.	Kw					
<input type="checkbox"/> PL654	600x650x335H	345x425	7,3	7,3	6.300		52	0,37

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con invaso stampato, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

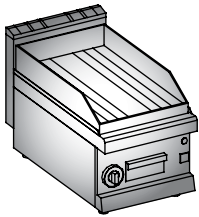
GRIGLIA DI COTTURA : regolabile in altezza e bacinella raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304.
BRUCIATORE : tubolare a più elementi realizzato in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS : valvolato con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE : tramite piezoelettrico.

DOTAZIONE : pietra lavica, ugelli trasformazione gas.

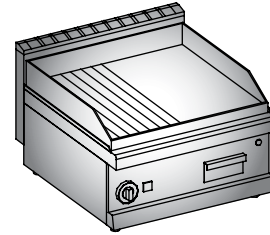
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione



Fry Top - Appoggio



Mod. FT652...



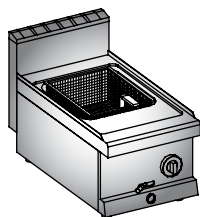
Mod. FT654...

Mod.	LxPxH mm.	Piastra	Piastra	Tot. Kcal/h		Kg.	
		mm.	Kw				
<input type="checkbox"/> FT652 L *	350x650x335H	336x552x15H	4,8	4.142		37	0,22
<input type="checkbox"/> FT652 R *	350x650x335H	336x552x15H	4,8	4.142		37	0,22
<input type="checkbox"/> FT652 LC *	350x650x335H	336x552x15H	4,8	4.142	T	37	0,22
<input type="checkbox"/> FT654 L *	600x650x335H	586x552x15H	9	7.767		72	0,37
<input type="checkbox"/> FT654 R *	600x650x335H	586x552x15H	9	7.767		72	0,37
<input type="checkbox"/> FT654 LR *	600x650x335H	586x552x15H	9	7.767		72	0,37
<input type="checkbox"/> FT654 LC *	600x650x335H	586x552x15H	9	7.767	T	72	0,37

* **L** = liscio **R** = rigato **LR** = liscio rigato **LC** = liscio cromato

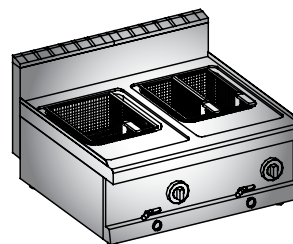
T = Con rubinetto gas termostato.

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico stampato in rilievo antinfiltrazione spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.
PIANO DI COTTURA	: piastra realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm in appoggio sulla camera dei bruciatori non a contatto con il piano di lavoro, per garantire un efficace interruzione del ponte termico. Canaletta, foro di scarico, cassetto raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304. Alzatina saldata in acciaio Inox AISI 304 spessore 3 mm. H70 mm.
CAMERA BRUCIATORE	: realizzata interamente in acciaio Inox coibentata sul perimetro.
BRUCIATORE	: tubolare a più elementi realizzato in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS	: min/max o termostato, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V.
DOTAZIONI	: ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, raschietto e lame.



Mod. FR652G

Cestelli in dotazioni
Nr. 1 Mod. CFR232910



Mod. FR654G

Cestelli in dotazioni
Nr. 2 Mod. CFR112910
Nr. 1 Mod. CFR232910

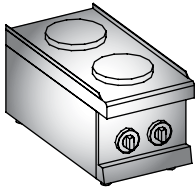
Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw	Tot.	Kg.	
		N°	Lt. min/max	mm.		Kcal/h		
<input type="checkbox"/> FR652G	350x650x335H	1	9 / 10	240x360x250H	9,75	8.414	26	0,22
<input type="checkbox"/> FR654G	700x650x335H	2	9 / 10	240x360x250H	19,5	16.829	C	0,37

C= Apparecchiature che necessitano di camino antiventio

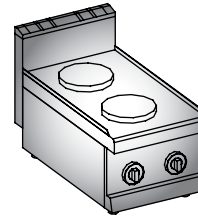
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.
VASCA STAMPATA	: in acciaio Inox AISI 304, spessore 1,5 mm.
RISCALDAMENTO	: a mezzo bruciatori in acciaio Inox, posizionati in fasci tubieri realizzati in acciaio Inox AISI 304 e posti a diretto contatto con l'olio.
REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA	: mediante rubinetto termostato massimo 195 °C comandato da manopola graduata in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
TERMOSTATO DI SICUREZZA	: a garanzia che la temperatura dell'olio non superi i 230°C.
ACCENSIONE	: tramite piezoelettrico.
DOTAZIONI	: cestelli come su indicato e nr. 1 coperchio per vasca, ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, cestelli di varie dimensioni, camino antiventio.



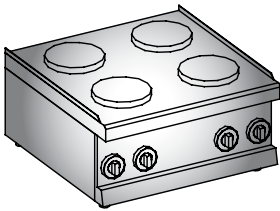
Cucine con piastre tonde - Appoggio



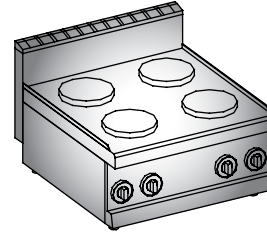
Mod. 652ESC



Mod. 652E



Mod. 654ESC



Mod. 654E

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Tot. Kw	V - Hz	Kg.	
		nr°	Ø mm	Kw				
<input type="checkbox"/> 652ESC	350x600x335H	2	180	2	4	400/3N+T 50-60	18	0,22
<input type="checkbox"/> 654ESC	600x600x335H	4	180	2	8	400/3N+T 50-60	33	0,37

Senza camino

<input type="checkbox"/> 652E	350x650x335H	2	180	2	4	400/3N+T 50-60	20	0,22
<input type="checkbox"/> 654E	600x650x335H	4	180	2	8	400/3N+T 50-60	37	0,37

Con camino

STRUTTURA
PIANO DI LAVORO
CAMINO E COPRICAMINO
PIEDINI LIVELLATORI

: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.

: in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.

: in acciaio Inox - 225H mm.

: in polipropilene.

PIASTRE

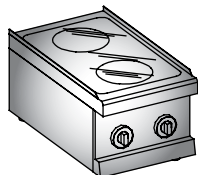
: di diametro 180 mm, in ghisa con bordino perimetrale in acciaio Inox AISI 304 isolate nella parte inferiore con pannelli in fibra-ceramica.

COMMUTATORI A 6 POSIZIONI

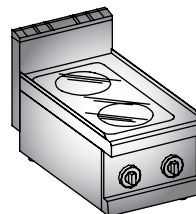
: per la regolazione della temperatura di ogni singola piastra.

ACCESSORI A RICHIESTA

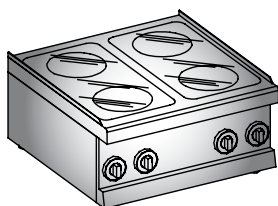
: coprigiunto anti infiltrazione



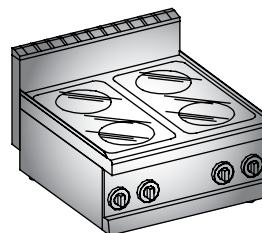
Mod. 652EVSC



Mod. 652EV



Mod. 654EVSC



Mod. 654EV

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Tot. Kw	V - Hz		Kg.	
		nr°	Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> 652EVSC	350x600x335H	1	1x1,8	1x2,1	3,9	400/3N+T 50-60		21	0,22
<input type="checkbox"/> 654EVSC	600x600x335H	1	2x1,8	2x2,1	7,8	400/3N+T 50-60		31	0,37

Senza camino

<input type="checkbox"/> 652EV	350x650x335H	1	1x1,8	1x2,1	3,9	400/3N+T 50-60		24	0,22
<input type="checkbox"/> 654EV	600x650x335H	1	2x1,8	2x2,1	7,8	400/3N+T 50-60		37	0,37

Con camino

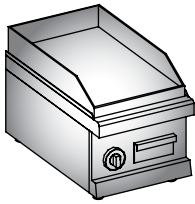
STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm , in acciaio Inox AISI 304.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 225H mm.
 PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.

VETROCERAMICA : piano di spessore mm 6, suddiviso in 2 o 4 zone di cottura comandate singolarmente da regolatori di potenza a 6 posizioni.

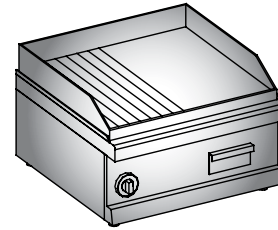
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione



Fry Top - Appoggio



Mod. FT652ELSC

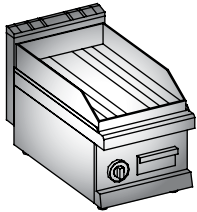


Mod. FT654ELRSC

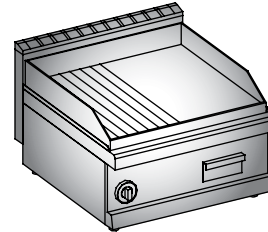
Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		mm.	Kw				
<input type="checkbox"/> FT652ELSC *	350x600x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	31	0,22
<input type="checkbox"/> FT652ERSC *	350x600x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	31	0,22
<input type="checkbox"/> FT652ELCSC *	350x600x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	31	0,22
<input type="checkbox"/> FT654ELSC *	600x600x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	61	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ERSC *	600x600x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	61	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ELRSC *	600x600x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	61	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ELCSC *	600x600x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	61	0,37

* L = liscio R = rigato LR = liscio rigato LC = liscio cromato

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico stampato in rilievo antinfiltrazione spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.
PIANO DI COTTURA	: piastra realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm in appoggio sulla camera dei bruciatori non a contatto con il piano di lavoro, per garantire un efficace interruzione del ponte termico. Canaletta, foro di scarico, cassetto raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304. Alzatina saldata in acciaio Inox AISI 304 spessore 3 mm. H70 mm.
RESISTENZE	: corazzate.
REGOLAZIONE TEMPERATURA	: mediante termostati (50/300 gradi) e di sicurezza (350 gradi).
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, raschietto e lame.


Fry Top - Appoggio


Mod. FT652ER

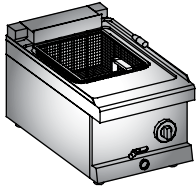


Mod. FT654ELR

Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		mm.	Kw				
<input type="checkbox"/> FT652EL *	350x650x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	33	0,22
<input type="checkbox"/> FT652ER *	350x650x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	33	0,22
<input type="checkbox"/> FT652ELC *	350x650x335H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	33	0,22
<input type="checkbox"/> FT654EL *	600x650x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	65	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ER *	600x650x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	65	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ELR *	600x650x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	65	0,37
<input type="checkbox"/> FT654ELC *	600x650x335H	586x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	65	0,37

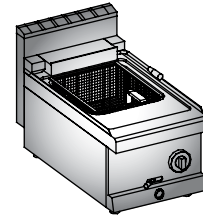
* L = liscio R = rigato LR = liscio rigato LC = liscio cromato

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico stampato in rilievo antinfiltrazione spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.
PIANO DI COTTURA	: piastra realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm in appoggio sulla camera dei bruciatori non a contatto con il piano di lavoro, per garantire un efficace interruzione del ponte termico. Canaletta, foro di scarico, cassetto raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304. Alzatina saldata in acciaio Inox AISI 304 spessore 3 mm. H70 mm.
RESISTENZE	: corazzate.
REGOLAZIONE TEMPERATURA	: mediante termostati (50/300 gradi) e di sicurezza (350 gradi).
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, raschietto e lame.



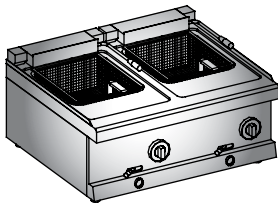
Mod. FR652MES

Cestelli in dotazioni
Nr. 1 Mod. CFR222610



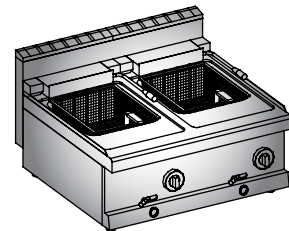
Mod. FR652ME

Cestelli in dotazioni
Nr. 1 Mod. CFR222610



Mod. FR654MES

Cestelli in dotazioni
Nr. 2 Mod. CFR222610



Mod. FR654ME

Cestelli in dotazioni
Nr. 2 Mod. CFR222610

Con gruppo resistenze sollevabili

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		N°	Lt. min./max.	mm.				
<input type="checkbox"/> FR652MES	350x600x335H	1	6 / 7	233x329x210H	6,75	400/3N+T 50-60	20	0,22
<input type="checkbox"/> FR654MES	700x600x335H	2	6 / 7	233x329x210H	13,5	400/3N+T 50-60	31	0,37

Senza camino

<input type="checkbox"/> FR652ME	350x650x335H	1	6 / 7	233x329x210H	6,75	400/3N+T 50-60	23	0,22
<input type="checkbox"/> FR654ME	700x650x335H	2	6 / 7	233x329x210H	13,5	400/3N+T 50-60	37	0,37

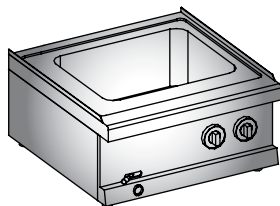
Con camino

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.

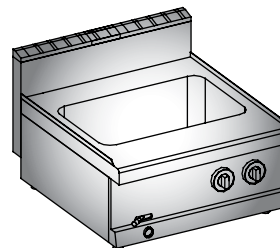
VASCA STAMPATA	: in acciaio Inox AISI 304, spessore 1 mm.
RISCALDAMENTO	: a mezzo resistenze corazzate a diretto contatto con l'olio.
REGOLAZIONE TEMPERATURA	: mediante manopola graduata con termostato fino a 190 °C .
TERMOSTATO DI SICUREZZA	: a garanzia che la temperatura dell'olio non superi i 230°C.

DOTAZIONI	: cestelli come su indicato e nr. 1 coperchio per vasca.
-----------	--

ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, cestelli.
-----------------------	---



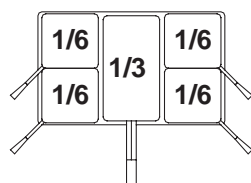
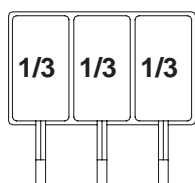
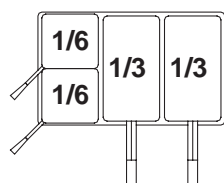
Mod. CPE654MSC



Mod. CPE654M

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		N°	Lt.	mm.				
<input type="checkbox"/> CPE654MSC	600x600x335H	1	26	510x310x258H	6	400/3N+T 50-60	32	0,37
Senza camino								
<input type="checkbox"/> CPE654M	600x650x335H	1	26	510x310x258H	6	400/3N+T 50-60	36	0,37
Con camino								

Esempio componibilità cestelli per singola vasca, non in dotazione



Mod.	LxPxH mm.	Modulo
<input type="checkbox"/> CP1-1	480x290x215H	1/1
<input type="checkbox"/> CP1-2	240x290x215H	1/2
<input type="checkbox"/> CP1-3L	145x290x215H	1/3
<input type="checkbox"/> CP1-6	140x140x215H	1/6

STRUTTURA
PIANO DI LAVORO
CAMINO E COPRICAMINO
PIEDINI LIVELLATORI

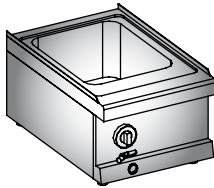
: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
: in corpo unico con involucro stampato, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
: in acciaio Inox - 225H mm.
: in polipropilene.

VASCA STAMPATA
GRIGLIA FONDO VASCA
SCARICO ACQUA
RISCALDAMENTO
ACCENSIONE

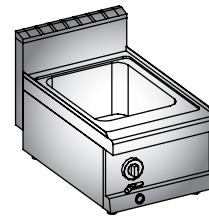
: realizzata in acciaio Inox AISI 316 al cromo-nichel-molibdeno spessore 1,5 mm.
: in filo di acciaio Inox AISI 304.
: mediante rubinetto a sfera senza troppo pieno.
: a mezzo resistenze corazzate comandate da termostato.
: a mezzo manopola interruttore 0/1.

ACCESSORI A RICHIESTA

: coprigiunto anti infiltrazione , cestelli in varie modularità, coperchio per vasca.



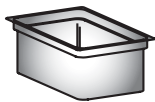
Mod. BM652ESC



Mod. BM652E

Mod.	LxPxH mm.	Capacità Vasca		Tot. Kw	V - Hz	Kg.	
		N°	GN				
<input type="checkbox"/> BM652ESC	400x600x335H	1	1/1	1	230/1+T 50-60	18	0,22
Senza camino							
<input type="checkbox"/> BM652E	400x650x335H	1	1/1	1	230/1+T 50-60	20	0,22
Con camino							

NON IN DOTAZIONE



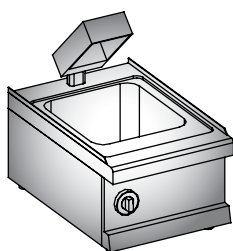
Bacinelle in acciaio AISI304



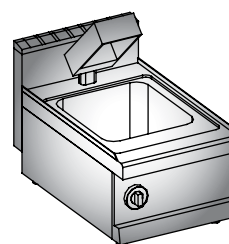
Coperchi in acciaio AISI304

Mod.	LxPxH mm.	GN
<input type="checkbox"/> D2	530x325x150H	1/1
<input type="checkbox"/> D5	354x325x150H	2/3
<input type="checkbox"/> D8	265x325x150H	1/2
<input type="checkbox"/> D11	177x325x150H	1/3
<input type="checkbox"/> D3	530x325x5H	1/1
<input type="checkbox"/> D6	354x325x5H	2/3
<input type="checkbox"/> D9	265x325x5H	1/2
<input type="checkbox"/> D12	177x325x5H	1/3

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico con involucro stampato, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI	: in polipropilene.
VASCA STAMPATA	: realizzata in acciaio Inox AISI 304 per una bacinelle H150. Falso fondo forato in acciaio Inox AISI 304.
SCARICO ACQUA	: mediante rubinetto a sfera senza troppo pieno.
RISCALDAMENTO	: a mezzo resistenze siliciche comandate da termostato a mezzo manopola graduata.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione , bacinelle GN di varie modularità, coperchi per bacinelle,



Mod. SP652ESC



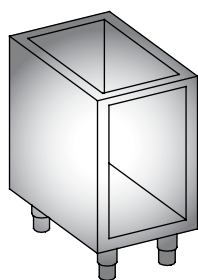
Mod. SP652E

Mod.	LxPxH mm.	Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
<input type="checkbox"/> SP652ESC	400x600x335H	1	230/1+T 50-60	18	0,22
Senza camino					
<input type="checkbox"/> SP652E	400x650x335H	1	230/1+T 50-60	20	0,22
Con camino					

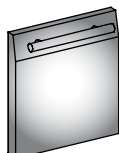
STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con invaso stampato, spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 225H mm.
PIEDINI LIVELLATORI : in polipropilene.
RISCALDAMENTO : a mezzo resistenza al quarzo comandate da regolatore di energia a 6 posizioni.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione.

Elementi di supporto



Supporti con vano a giorno per elementi neutri

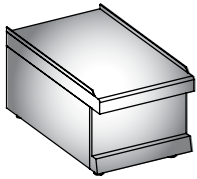

 Antine per supporti con vano a giorno
DX: Antina con cerniera a dx
SX: Antina con cerniera a sx

 30DX+30SX per supporto N6
 35DX+35SX per supporto N9

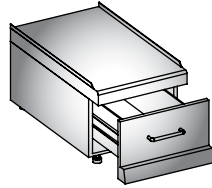
Mod.	LxPxH mm.	Kg.	
<input type="checkbox"/> N3	350x550x600H	13	0,22
<input type="checkbox"/> N4	400x550x600H	16	0,22
<input type="checkbox"/> N6	600x550x600H	24	0,37
<input type="checkbox"/> N9	700x550x600H	30	0,37
<input type="checkbox"/> ANT6530DX	L= 300 mm.	4	0,02
<input type="checkbox"/> ANT6530SX	L= 300 mm.	4	0,02
<input type="checkbox"/> ANT6535DX	L= 350 mm.	5	0,03
<input type="checkbox"/> ANT6535SX	L= 350 mm.	5	0,03
<input type="checkbox"/> ANT6540DX	L= 400 mm.	6	0,05
<input type="checkbox"/> ANT6540SX	L= 400 mm.	6	0,05

STRUTTURA : 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.

Elementi neutri



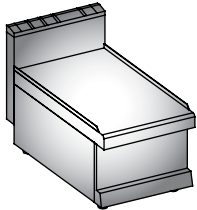
Mod. N652SC



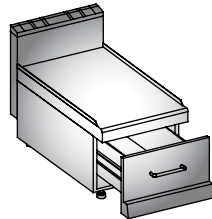
Mod. N652CSC

Mod.	LxPxH mm.	Kg.	
<input type="checkbox"/> N652SC	350x600x335H	10	0,22
<input type="checkbox"/> N652CSC	350x600x335H	12	0,22

Senza camino



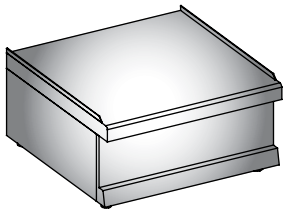
Mod. N652



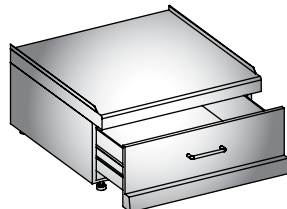
Mod. N652C

<input type="checkbox"/> N652	350x650x335H	11	0,22
<input type="checkbox"/> N652C	350x650x335H	13	0,22

Con camino



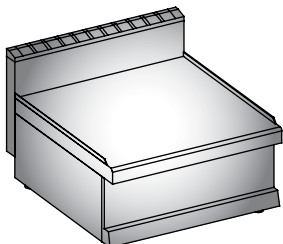
Mod. N654SC



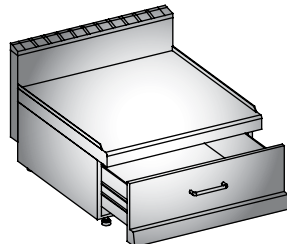
Mod. N654CSC

<input type="checkbox"/> N654SC	600x600x335H	23	0,37
<input type="checkbox"/> N654CSC	600x600x335H	25	0,37

Senza camino



Mod. N654



Mod. N654C

<input type="checkbox"/> N654	600x650x335H	25	0,37
<input type="checkbox"/> N654C	600x650x335H	27	0,37

Con camino

STRUTTURA
PIANO DI LAVORO
CAMINO E COPRICAMINO
CASSETTI
PIEDINI LIVELLATORI

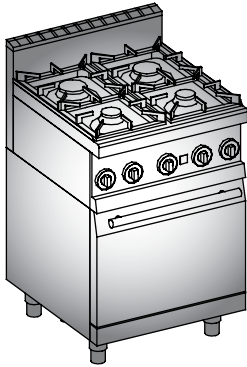
: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
: spessore 1 mm, in acciaio Inox AISI 304.
: in acciaio Inox - 225H mm.
: in acciaio Inox AISI 304 estraibili su guide.
: in polipropilene.

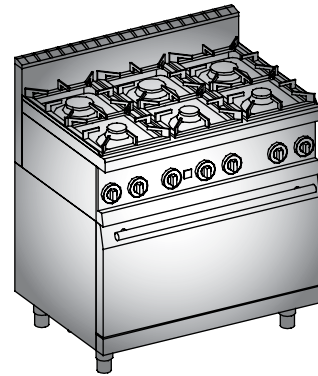
ACCESSORI A RICHIESTA

: coprigiunto anti infiltrazione



Cucine - Forno


 Mod. 654F
 Mod. 654FE

 Forno mm. 450x570x370H
 Griglia 441x540

 Mod. 656F
 Mod. 656FE

 Forno **MAXI** mm. 730x570x370 H
 Griglia 720x540

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Forno		Tot. Kw	Tot.	V - Hz	Kg.	
		Kw	Kw	Kw		Kcal/h				
<input type="checkbox"/> 654F	600x650x900H	2x2,7	2x3,2	5,8	-	17,6	15.189	-	105	0,60
<input type="checkbox"/> 654FE	600x650x900H	2x2,7	2x3,2	-	4,5	11,8	10.183	400/3N+T 50-60	105	0,60
<input type="checkbox"/> 656F	900x650x900H	3x2,7	3x3,2	7	-	24,7	21.32	-	145	0,77
<input type="checkbox"/> 656FE	900x650x900H	3x2,7	3x3,2	-	6	17,7	15.28	400/3N+T 50-60	145	0,77

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con invaso stampato, spessore 1 mm , in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 146H mm.
PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in ghisa vetrificata. mm. 275x555x45H.
BRUCIATORI : in fusione di alluminio con spartifiamma in ghisa vetrificata.
RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

FORNO GAS : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
BRUCIATORE : in acciaio nichelato.
RUBINETTO : termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

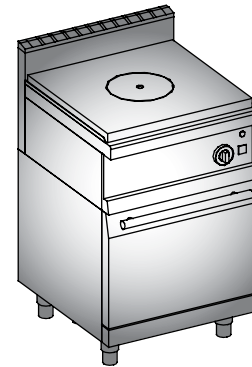
FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

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

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia di riduzione, griglie forno.



Tuttapiastra - Forno



Mod. T65F

 Forno mm. 450x570x370H
 Griglia 441x540

Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Forno		Tot. Kw 	Tot Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		mm.	Kw	Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> T65F	600x650x900H	586x558x15H	7	5,8	-	12,8	11.046	-	150	0,6
<input type="checkbox"/> T65FE	600x650x900H	586x558x15H	7	-	4,5	7	6.041	400/3N+T 50-60	150	0,6

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con invaso stampato, spessore 1 mm , in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 146H mm.
PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

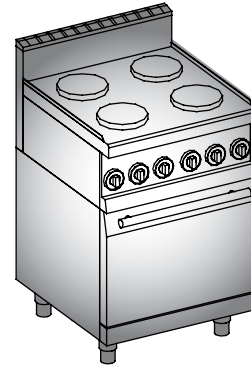
PIASTRA : realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm, poggiate sulla camera del bruciatore senza contatto con il piano di lavoro per garantire un efficace interruzione del ponte termico.
CAMERA BRUCIATORE : realizzata interamente in acciaio Inox e coibentata sul perimetro.
BRUCIATORE : tubolare in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS : in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a pila da 1,5V .

FORNO GAS : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
BRUCIATORE : in acciaio nichelato.
RUBINETTO : termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati.

DOTAZIONI : nr. 1 gancio rampino, nr. 1 griglia forno, ugelli trasformazione gas.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno.

**Cucine con piastre tonde - Forno**Forno mm. 450x570x370H
Griglia 441x540

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Forno	Tot. Kw	V - Hz	Kg.	
		nr°	Ø mm	Kw	Kw				
<input type="checkbox"/> 654EF	600x650x900H	4	180	2	4,5	12,5	400/3N+T 50-60	100	0,6

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm , in acciaio Inox AISI 304.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 146H mm.
 PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

PIASTRE : di diametro 180 mm, in ghisa con bordino perimetrale in acciaio Inox AISI 304 isolate nella parte inferiore con pannelli in fibra-ceramica.
 COMMUTATORI A 6 POSIZIONI : per la regolazione della temperatura di ogni singola piastra.

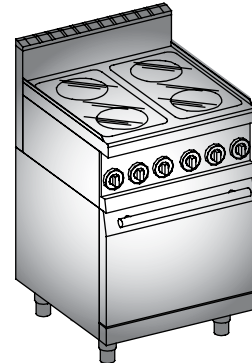
FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm.,
 cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
 STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

DOTAZIONI : nr. 1 griglia forno.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione.



Cucine vetroceramica - Forno



Forno mm. 450x570x370H
Griglia 441x540

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Forno Kw ⚡	Tot. Kw ⚡	V - Hz	Kg.	<input type="checkbox"/>
		nr°	⚡ Kw	⚡ Kw					
654EFV	600x650x900H	4	2x1,8	2x2,1	4,5	12,3	400/3N+T 50-60	100	0,6

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico con involucri stampati, spessore 1 mm , in acciaio Inox AISI 304.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - 146H mm.
PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

VETROCERAMICA : piano di spessore mm 6, suddiviso in 2 o 4 zone di cottura comandate singolarmente da regolatori di energia a 6 posizioni.


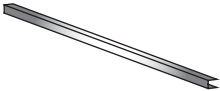
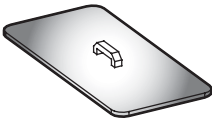
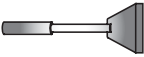





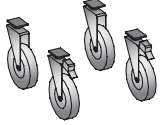
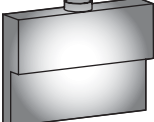
FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.

STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

DOTAZIONI : nr. 1 griglia forno.

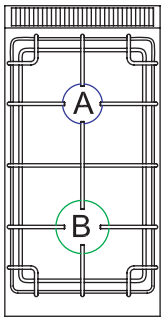
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno.

Accessori

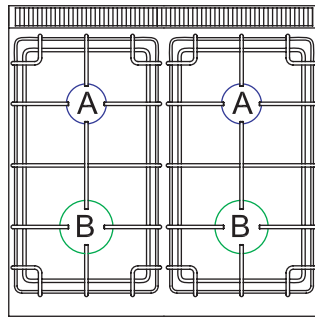
	Mod.	LxPxH mm.
	<input type="checkbox"/> GR75-90	184x184
	Griglia di riduzione per griglia di piano	
	<input type="checkbox"/> COPANT6	-
	Coprigiunto anti infiltrazione	
	<input type="checkbox"/> COP-C-65	-
	Coperchio per singola vasca cuocipasta	
	<input type="checkbox"/> RFSL	-
	Raschietto per Fry top (senza lame)	
	<input type="checkbox"/> LLFT	-
	Lama raschietto per piastra liscia (10 pezzi)	
	<input type="checkbox"/> LRFT	-
	Lama raschietto per piastra rigata	
	<input type="checkbox"/> GRT	-
	Gancio rampino Tuttapiastra	
Per forno 450x570	<input type="checkbox"/> GF4455	441x540
Per MAXI forno 730x570	<input type="checkbox"/> GF7255	720x540
	Griglia cromata per forno	
<input type="checkbox"/>	CFR112910	113x290x105H
<input type="checkbox"/>	CFR232910	230x290x105H
	Cestello friggitrice gas	
<input type="checkbox"/>	CFR222610	220x260x105H
	Cestello friggitrice elettriche	
<input type="checkbox"/>	KRU-65	Ø 100x135H
	Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno)	
<input type="checkbox"/>	CAV7070	700x150x745H
	Camino antivento per friggitrice	

Secondo la normativa EN203-1 tutte le apparecchiature a gas aventi fuochi nascosti la cui potenza totale è superiore a 14 kW devono obbligatoriamente essere equipaggiate di camino antivento.

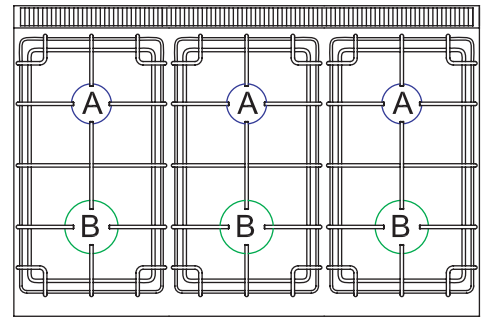
Disposizione bruciatori sui piani



Kw 5,9



Kw 11,8



Kw 17,7

A Bruciatore da Kw 2,7

B Bruciatore da Kw 3,2