



# PROTAGONISTA 70



## **COTTURA MODULARE**

MODULAR COOKING

KOCHGERÄTE

CUISSON MODULAIRE

COCCION MODULAR

# P R O T A G O N I S T A 7 0

Protagonista 70 might be small, but it works just like the big ones!

Die kleine Protagonista 70 ist so tüchtig wie die Großen!

Protagonista 70, une petite qui se comporte comme une grande!

¡Protagonista 70 es pequeña pero rinde como una grande!

*Protagonista 70 è la soluzione ideale per la cucina di chi deve soddisfare grandi esigenze in piccoli spazi. È completa, versatile, altamente affidabile: ha tutti i numeri che servono per soddisfare le esigenze produttività, qualità e di servizio della clientela più esigente.*

*Non ha eguali sul mercato: con le sue 79 possibilità di combinazione, consente di personalizzare e di sfruttare al meglio anche gli spazi più contenuti dell'ambiente-cucina.*

*Grazie al design ergonomico e alla validità dei materiali con cui è realizzata, Protagonista 70 è garanzia di potenza, massima funzionalità e lunga durata.*

## Protagonista 70 è piccola




***Versatile, robusta, spaziosa, ricca di dettagli ergonomici per far scoprire il gusto della grande cucina***

*Versatile, sturdy, spacious, packed with ergonomic details, all designed to let you savour great cooking*

*Vielseitig, robust, geräumig und reich mit ergonomischen Details ausgestattet, um auf den Geschmack der besten Gastronomie zu kommen*

*Polyvalent, robuste, spacieux, riche de détails ergonomiques pour redécouvrir la saveur de la grande cuisine*

*Versátil, robusta, espaciosa y rica en detalles ergonómicos para que cocinar sea sólo un placer*



*Protagonista 70 is the ideal kitchen solution for those faced with major demands and limited space. It lacks nothing, is versatile and highly reliable: just the credentials needed to satisfy the productivity, quality and service requirements of the most demanding customers. It is unrivalled in its class: with 79 different fitting possibilities, it enables a truly personalised solution and allows even the smallest spaces of the kitchen to be used to their full potential. Thanks to ergonomic design and the quality of manufacturing materials used, Protagonista 70 offers guaranteed power, maximum functionality and superb durability.*

*Protagonista 70 ist die ideale Küchenlösung für hohe Ansprüche auf kleinem Raum. Komplett, vielseitig, extrem zuverlässig: Mit allen Vorzügen ausgestattet, um die Erwartungen an Produktivität, Qualität und Leistungen der anspruchsvollsten Anwender zu erfüllen. Auf dem Markt gibt es nichts Besseres: Mit 79 Kombinationsmöglichkeiten lassen sich auch die kleinsten Küchenbereiche personalisieren und optimal nutzen. Mit ihrem ergonomischen Design und den erstklassigen Materialien liefert Protagonista 70 maximale Gewähr für hohe Leistungen, Funktionalität und lange Lebensdauer.*

ma lavora come le grandi!



*Protagonista 70 est la solution idéale pour la cuisine qui doit satisfaire de grandes exigences dans un espace réduit. La cuisine est complète, polyvalente, hautement fiable: elle possède tous les atouts pour se montrer à la hauteur de nombreux défis en termes de productivité et de qualité, aptes à satisfaire la clientèle la plus sévère. Cette cuisine est sans égale sur le marché: avec ses 79 possibilités modulaires, elle permet de personnaliser et d'utiliser au mieux les espaces cuisines les plus petits. Grâce à son dessin ergonomique et la validité des matériaux qui la composent, Protagonista 70 garantit puissance, fonctionnalité et longévité.*

*Protagonista 70 es la solución ideal para quienes deseen montar una cocina de grandes prestaciones en un espacio reducido. Es completa, versátil y muy fiable; reúne todo lo necesario para satisfacer los requerimientos de productividad, calidad y servicio de la clientela más exigente. No tiene igual en el mercado: con sus 79 posibilidades de combinación, permite personalizar y aprovechar a fondo hasta la cocina más pequeña. Gracias a su diseño ergonómico y a la calidad de sus materiales, Protagonista 70 es una garantía de potencia, máxima funcionalidad y larga duración.*

# P R O T A G O N I S T A 7 0

The modular cooking 70 series.

Das modulare Kochsystem Serie 70.

La cuisson avec éléments série 70.

La cocción componible serie 70.

*Protagonista 70 è:*

*• La gamma più affidabile: impiego diffuso di acciaio inox AISI 304 18/10 di grosso spessore; componenti funzionali accuratamente selezionati; fusioni in ghisa estremamente robuste; acciaio smaltato porcellanato dove lo sporco può carbonizzare.*

*• La gamma più completa e funzionale: giunzioni senza fessure; piani superiori tutti allo stesso livello; spigoli arrotondati; camini bassi; piani stampati con invaso; schiene completamente chiuse.*

*• La gamma più componibile: avendo lo stesso modulo frontale e lo stesso design, si può combinare in linea, schiena contro schiena ed a ponte anche con tutti gli elementi della Protagonista 90, dando origine ad un incredibile numero di soluzioni e configurazioni possibili.*

## La cottura componibile



*Protagonista 70 is:*

- The most reliable range: generous distribution of AISI 304 18/10 thick, stainless steel, select functional components; rugged steel casts; vitreous enamelled steel in areas where grime can carbonise.
- The most complete, functional range: perfectly fitting joints; top shelves on the same level; rounded edges; low-profile flues; pressed steel tops with recessed profile; completely closed rears.
- The most practical range: with the same front module and overall design, it can be composed in line, back-to-back and overhead, with all Protagonista 90 components, to make up any of a remarkable number of configurations.



*Protagonista 70:*

- Der Küchenpartner: Einsatz von starkem Edelstahl AISI 304 18/10, exklusiv ausgewählte Funktionselemente, ausgesprochen robustes Gußeisen, emaillierter Stahl zum Verkohlen der Schmutzablagerungen.
- Ausstattung: nahtlose Verbindungen obere Flächen auf gleicher Höhe für bequemes und leichtes Arbeiten mit den Blechen, abgerundete Kanten, niedrige Kamine, preßgeformte Platten mit Kochmulde, geschlossene Rückseiten.
- Gestaltungsmöglichkeiten: bei einheitlichem Frontmodul und Design lassen sich die einzelnen Komponenten zeilenweise bzw. rückseitig in Brückenversion mit sämtlichen Elementen der Serie Protagonista 90 zu einer erstaunlichen Anzahl von flexiblen Systemlösungen kombinieren.

# Protagonista Serie 70.

*Protagonista 70 est:*

- La gamme la plus fiable: emploi d'acier inox AISI 304 18/10 de forte épaisseur; composants fonctionnels soigneusement sélectionnés; fusions en fonte extrêmement robustes; acier émaillé vitrifié là où la saleté peut carboniser.
- La gamme la plus complète et fonctionnelle: jonctions sans fissures; plans supérieurs qui résultent tous au même niveau; arêtes arrondies; cheminées basses; plans moulés avec rainure; dossiers complètement fermés.
- La gamme la plus polyvalente: ayant le même élément frontal et le même design, on peut combiner en ligne, dossier contre dossier, à pont également avec tous les éléments de la Protagonista 90, en créant un nombre incroyable de solutions et de configurations possibles.

*Protagonista 70 es:*

- La gama más fiable: uso extensivo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de grueso espesor; componentes funcionales esmeradamente seleccionados; elementos de fundición muy robustos; acero con esmalte porcelánico donde los residuos se pueden carbonizar.
- La gama más completa y funcional: uniones sin resquicios; todas las encimeras al mismo nivel; aristas redondeadas; chimeneas bajas; encimeras estampadas con superficie rebajada; traseras cerradas.
- La gama más componible: por tener el mismo módulo frontal e igual diseño, se puede combinar en línea, dorso contra dorso o en puente, incluso con cualquiera de los elementos de Protagonista 90, dando lugar a un increíble número de soluciones y configuraciones posibles.

# Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS A GAS

14 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- I bruciatori potenti e ad alto rendimento.
  - Le griglie monofuoco, i bruciatori ed i copri camini smaltati RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Le griglie sono intercambiabili su tutti i bruciatori ed hanno le razze lunghe per l'appoggio di pentole anche di piccole dimensioni (niente più griglie di riduzione).
  - Le bacinelle di raccolta smaltate porcellanate, capienti ed intercambiabili.
  - I forni con dimensioni GN 2/1, le sole e le controporte smaltati (a richiesta controporte anche in acciaio inox).
  - I piedini in acciaio inox, regolabili in altezza, con escursione di 10 cm (altezza macchina da 830 a 930 mm).
- Qualità e sicurezza ad alta fedeltà.**

14 models, the protagonists in any kitchen, because they feature:

- Powerful, high-performance burners.
  - Individual pan supports, burners and burner caps covered in acid-alkaline- and flame-resistant RAAF. All pan supports are interchangeable, and feature long prongs for even small pans (no more adapter plates).
  - Vitreous enamel collector trays are ample and interchangeable.
  - Ovens with GN 2/1 dimensions, enamelled bottoms and inner doors (stainless steel inner doors also available).
  - Height-adjustable stainless steel feet, with extension of 10 cm (machine height range between 830 and 930 mm).
- High fidelity quality and safety.**

14 unentbehrliche Modelle für jede Küche:

- Leistungsstarke Brenner mit hohem Wirkungsgrad.
  - Einzelroste, Brenner und emaillierte Abdeckungen für Abzugskamine RAAF (säurelaugen- und flammenfest). Die auf sämtlichen Brennern austauschbaren Roste weisen zum stabilen Aufsetzen kleiner Kochtöpfe lange Rippen auf (Adapter fallen endgültig weg).
  - Austauschbare emaillierte Auffangbehälter mit großem Fassungsvermögen.
  - Backöfen mit Abmessungen nach GN 2/1, emaillierte Sohlen und Innentüren (auf Wunsch Innentüren aus Edelstahl).
  - Stahlfüße mit 10 cm Höhenverstellung (Gerätehöhe 830 bis 930 mm).
- Qualität und Sicherheit von hoher Präzision.**

14 modèles protagonistes excellents en cuisine car ils ont:

- Des brûleurs puissants à rendement élevé.
  - Des grilles mono-feu, des brûleurs et des cache-cheminées émaillés RAAF (résistants aux acides, aux alcalis et à la flamme). Les grilles sont interchangeables sur tous les brûleurs et ont des nervures allongées pour permettre de poser également des casseroles de petites dimensions (fini les grilles de réduction).
  - Les bacs de retention émaillés vitrifiés, grands et interchangeables.
  - Les fours avec dimensions GN 2/1, les soles et les contrepertes émaillées (sur demande, contrepertes également en acier inox).
  - Les pieds en acier inox, réglables en hauteur, avec excursion de 10 cm (hauteur machine de 830 à 930 mm).
- Qualité et sécurité haute fidélité.**

14 modelos protagonistas, excelentes en la cocina porque tienen:

- Quemadores potentes y de alto rendimiento.
  - Parrillas monofuego, quemadores y cubrechimeneas esmaltados RAAF (resistentes a los ácidos, álcalis y llamas). Las parrillas son intercambiables en todos los quemadores y tienen los radios largos para apoyar incluso cazos de pequeñas dimensiones sin tener que recurrir a adaptadores.
  - Las cubetas de recolección, revestidas de esmalte porcelánico, son capaces e intercambiables.
  - Los hornos tienen dimensiones GN 2/1, con soleras y contrapuestas esmaltadas (a petición, las contrapuestas pueden ser de acero inoxidable).
  - Las patas, de acero inoxidable, pueden regularse en altura con una excursión de 10 cm (la altura del aparato es de 830 a 930 mm).
- Calidad y seguridad para confiar.**



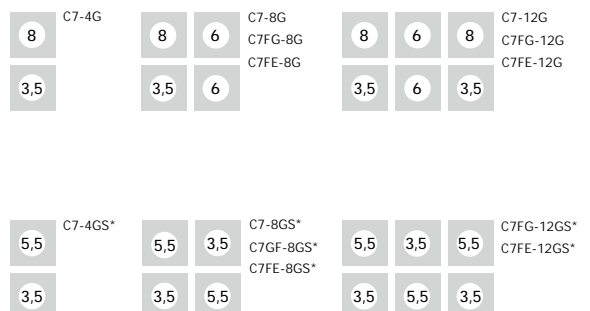
Mod	cm	Icon 1	Icon 2	cm	V/Hz	kW	kW
C7-4G	40x73x23H	-	-	-	-	11,5	-
C7-8G	80x73x23H	-	-	-	-	23,5	-
C7-12G	120x73x23H	-	-	-	-	35	-
C7FG-8G	80x73x23H	*	-	-	-	31,5	-
C7FG-12G	120x73x85H	*	-	57,5x65x30	-	43	-
C7FE-8G	80x73x85H	-	*	57,5x65x30	400VAC-3N	23,5	6
C7FE-12G	120x73x85H	-	*	57,5x65x30	400VAC-3N	35	6

Mod	cm	Icon 1	Icon 2	cm	V/Hz	kW	kW
* C7-4GS	40x73x23H	-	-	-	-	9	-
* C7-8GS	80x73x23H	-	-	-	-	18	-
* C7-12GS	120x73x23H	-	-	-	-	35	-
* C7FG-8GS	80x73x85H	*	-	-	-	26	-
* C7FG-12GS	120x73x85H	*	-	57,5x65x30	-	35	-
* C7FE-8GS	80x73x85H	-	*	57,5x65x30	400VAC-3N	18	6
* C7FE-12GS	120x73x85H	-	*	57,5x65x30	400VAC-3N	27	6

\* Modelli con griglie in Edelstahl/Models provided with grilling grates with steel rods/  
Modelle mit kreisförmigen Edelstahl-Rosten/Modèles avec grilles à barres rondes/  
Modelos con parrilla en alambre redondo de acero inoxidable

## Disposizione bruciatori sui vari modelli

Burner arrangements on various models  
Verschiedene Modelle der Brenneranordnung  
Disposition des brûleurs sur les différents modèles  
Disposición de los quemadores en los distintos modelos





CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHEN CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rivestimenti esterni, piano superiore, traverse, cruscotti e pannelli in acciaio inox AISI 304-18/10.
- Bruciatori "a pipa", in fusione di ghisa e removibili per permettere la pulizia del piano sottostante.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota accuratamente protetta.
- Accensione forno a gas con pulsante piezo-elettrico.
- Temperatura forno regolabile da 100° a 330° C.
- Forni a gas dotati di valvola di sicurezza termostatica.
- Forni elettrici con resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente, controllate da un termostato.
- Vani armadi con dimensioni interne GN, completamente in acciaio inox 18/10, corredabili, a richiesta, con "kit" di riscaldamento (temperatura da 50° a 90° C).

- External surfaces, upper shelf, cross members, fascia and panels in AISI 304-18/10 stainless steel.
- Cast iron elbowed burners, removable to allow cleaning of the lower surface.
- Thermocouple safety valves with protected pilot flame.
- Gas oven ignition with piezoelectric push-button.
- Oven temperature range from 100° to 330° C.
- Gas ovens feature thermal expansion safety valve.
- Electric ovens with individually-controlled upper and lower heating elements, controlled by a thermostat.
- All stainless steel 18/10 compartments (internal dimensions GN) fitted with warming kit on request (temperature range 50°-90° C).

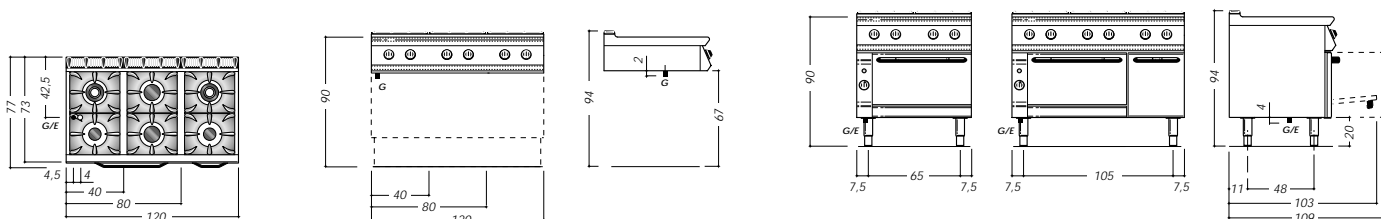
- Außenverkleidung, Herdplatte, Querstege, Bedienungsblenden und Paneele aus Edelstahl AISI 304-18/10.
- "Pfeifenkopf"-Brenner aus Gußeisen, zur Reinigung der Kochmulde abnehmbar.
- Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
- Piezozünder für Gasbacköfen.
- Backöfen mit Temperatureinstellung 100° bis 330° C.
- Gasbacköfen mit thermostatischem Sicherheitsventil.
- Elektrobacköfen mit separat thermostatisch einstellbaren oberen und unteren Heizwiderständen.
- Schrankfächer mit Innenabmessungen nach GN zur Ganze aus Edelstahl 18/10, auf Wunsch mit "Heizsatz" ausrüstbar (Temperaturbereich 50° bis 90° C).

- Revêtements extérieurs, plan supérieur, traverses, série de commandes et panneaux en acier inox AISI 304-18/10.
- Brûleurs "à pipe", en fusion de fonte et amovibles pour permettre le nettoyage de la surface sous-jacente.
- Soupapes de sûreté à thermocouple avec flamme pilote soigneusement protégée.
- Allumage four à gaz avec piézo électrique.
- Température fours réglable de 100° à 330° C.
- Fours à gaz équipés de soupape de sécurité thermostatique.
- Fours électriques avec résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant.
- Logements de rangement avec dimensions internes GN, complètement en acier inox 18/10, pouvant être équipés, sur demande, avec "kit" de chauffage (température de 50° à 90° C).

- Revestimientos exteriores, encimera, travesaños, tableros de mando y paneles de acero inoxidable AISI 304-18/10.
- Quemadores tipo pipa, en hierro fundido, extraíbles para limpiar la superficie inferior.
- Válvulas de seguridad con par termoelectrónico y llama piloto protegida.
- Hornos de gas con encendido piezoeléctrico mediante botón.
- Temperatura de los hornos regulable de 100° a 330° C.
- Hornos de gas dotados de válvula de seguridad termostática.
- Hornos eléctricos con resistencias superiores e inferiores regulables independientemente.
- Muebles armarios con dimensiones interiores GN, totalmente realizados en acero inoxidable 18/10, equipables a petición y provistos de sistema de calentamiento (temperatura de 50° a 90° C).



07



# PROTAGONISTA 70

# Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELECTRICAS

4 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le piastre superiori di grande potenza fissate con sistema a tenuta d'acqua su un piano stampato con invaso. 3 modelli hanno anche la possibilità di essere commutati in utenza a 230 V.
  - Piastre superiori in ghisa con termostati "risparmia energia" incorporati.
  - Commutatori di potenza piastre a 6 posizioni per una più precisa regolazione delle temperature di lavoro.
  - Lampada spia di segnalazione di piastra/e in funzione.
  - Forni elettrici GN 2/1 con resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente, comandate da un commutatore e controllate da una termostato.
- Solide, affidabili ed efficienti: vere macchine da competizione in cucina!**

4 models the protagonists in any kitchen as they feature:

- High power hotplates secured in a watertight fit to a pressed steel rimmed top. Three models can also be switched to operate off 230 V power supply.
- Cast iron hotplates with "energy saving" thermostats.
- Hotplates with 6-position power selectors for a closer temperature control.
- Hotplate/s ON indicator light.
- Electric ovens GN 2/1 with independent upper and lower heating elements, wired to on/off temperature selector and thermostat-controlled.

**Sturdy, reliable and efficient: a real throughbred in the kitchen!**

4 Modelle exzellente Protagonisten der Küche, denn sie bieten:

- Obere Kochplatten mit hoher Leistung, die mit einem wasserdichten System an einer gepressten Fläche mit Mulde befestigt sind. Bei 3 Modellen besteht außerdem die Möglichkeit der Umstellung auf 230 V.
  - Obere Kochplatten aus Guß mit eingebauten "Energiespar"-Thermostaten.
  - Schalter für die Kochplattenleistung mit 6 Positionen für die präzise Einstellung der Betriebstemperaturen.
  - Kontrolllampe für eingeschaltete Kochplatte(n).
  - Elektrobacköfen GN 2/1 mit einzeln einstellbaren oberen und unteren Widerständen, mit Steuerung über einen Schalter und Thermostat.
- Solide, zuverlässig und leistungsstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!**

4 modèles excellents protagonistes en cuisine car ils ont:

- Des plaques de grande puissance avec des joints étanches sur un plan embouti avec bac de rétention. 3 modèles sont commutables.
  - Plaques supérieures en fonte avec thermostats "économie d'énergie" incorporés.
  - Commutateurs de puissance des plaques à 6 positions pour un réglage plus fin des températures.
  - Lampe témoin de signalisation de plaque/s sous tension.
  - Fours électriques GN 2/1 avec résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant, commandées par un commutateur et contrôlées par un thermostat.
- Solides, fiables et efficaces: des appareils de pro côté cuisine!**

4 modelos protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

- Placas superiores de gran potencia, fijadas con sistema estanco sobre una superficie estampada. Tres modelos tienen la posibilidad de conmutarse a 230 V al momento de la instalación.
  - Placas de cocción en fundición con termostatos "ahorra energía" incorporados.
  - Conmutadores de potencia de las placas con seis posiciones, para una regulación más precisa de las temperaturas de trabajo.
  - Piloto luminoso de indicación de placa en funcionamiento.
  - Hornos eléctricos GN 2/1 con resistencias superiores e inferiores de regulación independiente, accionadas mediante un conmutador y controladas por un termostato.
- Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar!**

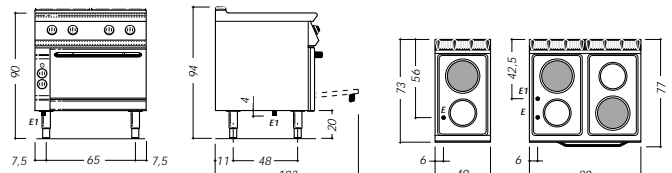


08

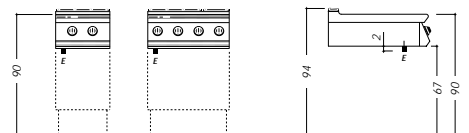
2,6	C7-4EC	2	2,6	C7FE-8E
2		2,6		C7-8EC
		2		C7FE-8EC

## Disposizione piastre elettriche

Hotplates arrangements  
Kochplattenanordnung  
Disposition des plaques  
Disposición de placas



Mod	cm	cm	cm	kW	V/Hz	kW
C7-4EC	40x73x23H	-	-	-	400VAC-3N/230VAC-3/230VAC-1	4,5
C7-8EC	80x73x23H	-	-	-	400VAC-3N/230VAC-3N	9,2
C7FE-8E	80x73x85H	57,5x65x30	6	6	400VAC-3N	15,2
C7FE-8EC	80x73x85H	57,5x65x30	6	6	400VAC-3N/230VAC-3N	15,2



# Cucine vetroceramica

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELECTRICAS



2 modelli top elettrici protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- La piastra in vetroceramica infrangibile e con spessore di 6 mm fissata mediante sigillatura ermetica sul piano superiore.
  - Ciascuna zona di cottura serigrafata sulla piastra con due diversi diametri concentrici riscaldabili indipendentemente mediante una regolazione estremamente precisa.
  - La temperatura massima raggiungibile di 400° C in tre minuti.
  - Varie tipologie di riscaldamento possibili per ciascuna zona di cottura grazie allo speciale interruttore temporizzato che attiva solo la parte centrale oppure tutto il diametro massimo e gradua l'intensità del calore con estrema precisione.
  - Spia di segnalazione sul piano in vetroceramica per indicare la presenza di calore residuo anche a macchina spenta.
- Risultati ottimi all'insegna del pulito!**

2 electric hob models offering superior performance in the kitchen:

- Unbreakable ceramic plate 6 mm thick secured hermetically to the top.
- Concentric cooking rings of two different diameters screen-printed on the hob, which can be heated independently with ultra precise control.
- Maximum temperature 400° C, in three minutes.
- Various heating possibilities for each pair of concentric cooking rings thanks to a special timer switch which activates either the inner ring only or both the inner and outer together, controlling the intensity of the heat gradually and with extreme precision.
- Warning light on the ceramic hob indicates residual heat even with the appliance turned off.

**Excellent and clean results!**

Die 2 Elektroaufbaumodelle sind die perfekten Profis jeder Küche, denn sie verfügen über:

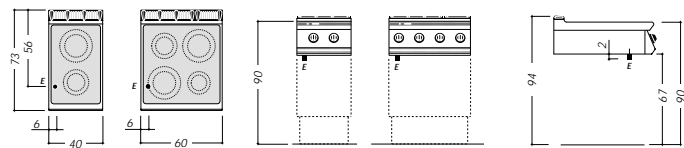
- Ein bruchfestes, 6 mm starkes Ceranfeld, das hermetisch mit dem Aufbau verbunden ist.
  - Siebdruckmarkierte Kochzonen mit jeweils 2 verschiedenen konzentrischen Flächen, welche unabhängig voneinander präzise beheizt werden können.
  - Eine Höchsttemperatur von 400° C, die innerhalb von 3 Min. erreicht wird.
  - Differenzierte Beheizung für jede Kochzone dank eines speziellen Zeitschalters, der entweder nur das Mittelfeld oder das Gesamtfeld aktiviert und die Heizleistung mit äußerster Präzision reguliert.
  - Warnlampe auf dem Ceranfeld, die das Vorhandensein von Restwärme auch bei ausgeschaltetem Gerät anzeigt.
- Spitzenergebnisse und äußerste Hygiene!**

2 modèles hauts électriques qui ont la vedette dans votre cuisine pour les raisons suivantes :

- Plaque vitro-céramique incassable et de 6 mm d'épaisseur fixée par des joints hermétiques sur le plan supérieur.
  - Chaque zone de cuisson sérigraphiée sur la plaque avec deux diamètres concentriques pouvant être chauffés indépendamment grâce à un dispositif de réglable extrêmement précis.
  - Température maximum de 400° C pouvant être atteinte en trois minutes.
  - Différents types de chauffage possibles pour chaque zone de cuisson grâce à l'interrupteur spécial temporisé qui n'active que la partie centrale ou bien tout le diamètre et varie l'intensité de la chaleur avec une très grande précision.
  - Témoin de signalisation sur le plan en vitro-céramique pour indiquer la présence de chaleur résiduelle même lorsque l'appareil est éteint.
- Résultats parfaits à l'enseigne de la propreté!**

2 modelos de encimera eléctricos protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

- Placa de vitrocerámica muy resistente de 6 mm de espesor, fijada con sellado hermético a la encimera.
  - Zonas de cocción serigrafadas en la placa, con dos diámetros concentricos que se calientan independientemente mediante una regulación extremadamente precisa.
  - Temperatura máxima de 400° C alcanzable en tres minutos.
  - Distintos tipos de calentamiento para cada zona de cocción, gracias al interruptor temporizado especial que activa sólo la parte central (diám. 18 cm) o todo el diámetro máximo (21 cm) y gradúa la intensidad del calor con elevada precisión.
  - Indicador luminoso en la encimera de vitrocerámica que advierte la presencia de calor residual, incluso con la cocina apagada.
- ¡Resultados óptimos y limpieza!**



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
V7-4E	40x73x23H	35x51,5	400VAC-3N	4,2
V7-6E	60x73x23H	55,5x51,5	400VAC-3N	7,8

09

PROTAGONISTA 70

# Tuttapiastra

SOLID TOPS / GLÜHPLATTENHERDE / COUP DE FEU / PLACAS RADIANTES

3 modelli a gas protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Il bruciatore della piastra realizzato in ghisa a doppia corona di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500° C al centro.
  - Lo spessore della piastra in ghisa levigata di 20 mm con nervature per una corretta diffusione della temperatura.
  - Accensione piastra e forno a gas con pulsante piezo-elettrico.
  - Piastra e fuochi aperti dotati di rubinetti a gas in sicurezza con termocoppia e fiamma pilota.
  - Temperatura forni regolabile da 100° a 330° C.
  - Forni a gas dotati di valvola di sicurezza termostatica
  - Vani armadi con dimensioni interne GN completamente in acciaio inox 18/10 con a richiesta "kit" di riscaldamento (temperatura da 50° a 90° C).
- Velocità & bontà per un pronto servizio.**

3 gas models offering superior performance in the kitchen:

- High power stainless steel burner generates abundant heat, rising to 500° C at the centre.
  - Lapped cast iron plate 20 mm thick, ribbed for correct temperature distribution.
  - Hot plate and gas oven burners with pushbutton piezoelectric ignition.
  - Hot plate and open burners connected by way of safety gas valves with thermocouple and pilot flame.
  - Oven temperature adjustable from 100° to 330° C.
  - Gas ovens fitted with thermostatic safety valve.
  - Cupboards with GN internal dimensions in 18/10 stainless steel throughout; option of warming kit (temperature from 50° to 90° C).
- Delicious food quickly prepared, and prompt service.**

Die 3 Gasmodelle sind die Profis jeder Küche, denn sie verfügen über:

- Einen Plattenbrenner aus Edelstahl mit hoher Leistungsfähigkeit, der eine Temperatur von 500° C im Plattenzentrum ermöglicht.
  - Eine 20 mm starke geschliffene, gerillte Gußeisenplatte für eine optimale Wärmeverteilung.
  - Zündung von Platte und Gasofen über piezoelektrische Taste.
  - Platte und offene Brenner mit Sicherheitsgasventil mit Thermoelement und Zündbrenner.
  - Ofentemperatur regelbar von 100° bis 330° C.
  - Ofen mit Sicherheitsventil.
- Rasche und vorzügliche Zubereitungen für eine prompte Bedienung.**

3 modèles à gaz qui ont la vedette dans votre cuisine pour les raisons suivantes:

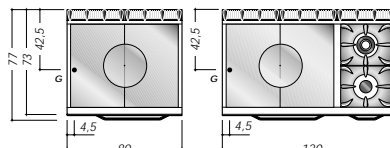
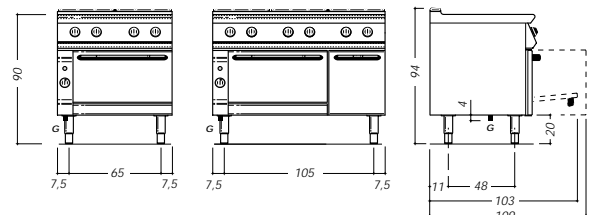
- Brûleur de la plaque en acier inox de puissance élevée afin de pouvoir atteindre une température de 500° C au milieu.
  - Epaisseur de la plaque en fonte polie de 20 mm avec nervures pour une bonne répartition de la température.
  - Allumage de la plaque et du four à gaz par touche piézo-électrique.
  - Plaque et feux ouverts dotés de robinets à gaz à sécurité avec thermocouple et flamme pilote.
  - Température des fours réglable de 100° à 330° C.
  - Fours à gaz dotés de soupape de sécurité thermostatique.
  - Logements armoires aux dimensions intérieures GN entièrement en acier inox 18/10 avec "kit" de chauffage à la demande (température de 50° à 90° C).
- Rapidité et délice pour un service immédiat.**

3 modelos de gas protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

- Quemador de la placa en acero inoxidable y de elevada potencia, que le permite alcanzar una temperatura de 500° C en el centro.
  - Placa de fundición pulida de 20 mm de espesor, con nervaduras para una correcta difusión de la temperatura.
  - Encendido piezoeléctrico de la placa y del horno de gas, con pulsador.
  - Placa y fuegos abiertos dotados de valvulas de gas de seguridad, con termopar y llama piloto.
  - Temperatura de los hornos regulable de 100° a 330° C.
  - Hornos de gas dotados de válvula de seguridad termostática.
  - Armarios con dimensiones internas GN, totalmente realizados en acero inoxidable y, opcionalmente, dotados de equipo de calentamiento (temperatura de 50° a 90° C).
- Servicio rápido y gusto superior.**



## T7FG-12G



Mod	cm	cm	cm	cm	cm	cm
T7-8G	80x73x23H	79,5x58	9	-	9	9
T7FG-8G	80x73x85H	79,5x58	9	8	17	17
T7FG-12G	120x73x85H	79,5x58	9	8	28,5	28,5

8 Disposizione bruciatori  
 8 Burner arrangements  
 8 Brenneranordnung  
 8 Disposition des brûleurs  
 8 Disposición de los quemadores

# Multipla

MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE / ELEKTRO MULTI-BRATER / APPAREIL MULTI-FONCTIONS / EQUIPO MULTIFUNCIÓN



*Multipla significa apparecchiatura multi-funzione e precisamente: brasiera + fry-top + cottura a velo d'olio.*

• Vasca in acciaio inox AISI 304-18/10 profonda 100 mm con spigoli raggiati per una facile pulizia.

• Superficie di cottura lucidata a specchio.

• Riscaldamento tramite resistenza elettrica regolabile con termostato di sicurezza e spia di segnalazione.

• Scarico vasca maggiorato diam. 60 mm con piletta a troppo pieno in acciaio inox AISI 304.

• Vano attrezzato con dispositivo di svuotamento, completo di bacinella di raccolta GN 1/1 H150 mm. **Qualità tipica.**

*Multipla means multi-performances cooking appliance: bratt-pan + fry-top + oil cooking.*

• Bowl 100 mm. high made of stainless steel AISI 304-18/10 with rounded edges for ease of cleaning.

• Polished cooking surface

• Cooking temperature control by means of thermostat, security thermostat.

• Bigger bowl drain diam. 60 mm with overflow pipe made of stainless steel AISI 304.

• Neutral element with outlet-device and drain-container GN 1/1 - 150 mm. high.

**Traditional quality.**

*Multipla wie auf einer Griddleplatte.*

*Kochen dünsten und garen wie in einer Pfanne.*

• Wanne 100mm tief aus Edelstahl AISI 304 Bratfläche aus blankpuliertem Edelstahlboden.

• Ecken mit reinigungsfreundlichen Radien.

• Durch Rohrheizkörper erwärmte Heizzone, thermostatische Steuerung und Sicherheitsthermostat, An-aus Wachlampen, Sicherheitsthermostat.

• Vergrößerter Ablaufdurchmesser (D.60mm) Stopfen aus Edelstahl.

• Unteres Fach mit Entleerungsvorrichtung 1/1 GN Entleerungsbehälter mit 150mm Tiefe.

**Typische Qualität.**

*Multipla signifie des appareils multifonctions à savoir : sauteuses + fry-top + friteuse diététique.*

• Cuve complètement en acier inox profondeur 100 mm avec les arêtes arrondies pour un nettoyage facile

• Surfaces de cuisson polies à miroir

• Chauffage par résistance électrique réglable avec thermostat de sécurité et voyant de signalisation

• Evacuation cuve majorée diam. 60 mm avec orifice de trop-plein en acier inox AISI 304

• Caisson équipé avec dispositif de vidage avec cuve de collecte GN 1/1 H 150 mm **Qualité typique.**

*Multipla es un equipo multifunción formado por sartén, freidora y cocción en capa de aceite.*

• Cuba de 100 mm de profundidad, totalmente realizada en acero inoxidable y con aristas redondeadas para facilitar la limpieza.

• Superficie de cocción pulida espejo.

• Calentamiento por resistencia eléctrica regulable, con termostato de seguridad y piloto indicador.

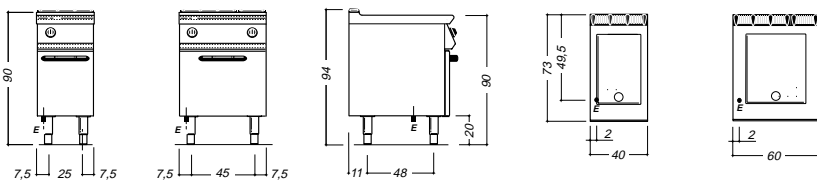
• Orificio de drenaje de la cuba de 60 mm de diámetro, con sumidero y rebosadero de acero inoxidable AISI 304.

• Compartimiento técnico con dispositivo de vaciado y bandeja colector GN 1/1 H 150 mm.

**Calidad típica.**



# VB7-6E



Mod	cm	dm <sup>2</sup>	lt.	V/Hz	kW
VB7-4E	40x73x85H	16	13,8	1 VAC400-3N	4
VB7-6E	60x73x85H	25	22,5	2 VAC400-3N	8,1

# PROTAGONISTA 70

# Friggitrici

FRYERS / FRITEUSEN / FRITEUSES / FREIDORAS

6 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le vasche a grande superficie, sagomate con "zona fredda" e con valvola di scarico per la raccolta dell'olio in una bacinella esterna alla macchina.
- Elevate potenze specifiche (circa 0,9 kW/litro), sia sui modelli elettrici che su quelli a gas, per una maggiore produttività ed una migliore qualità del prodotto finito.
- Le resistenze elettriche corazzate che possono venire completamente ruotate per una agevole e completa pulizia della vasca.
- L'accensione sui modelli a gas tramite piezoelettrico ad impatto.

**Consumi ridotti per risultati croccanti.**

6 models protagonists in any kitchen, because they features:

- Large surface area contoured basins with cool zone and drain valve that delivers spent oil to a receptacle outside the appliance.
- High specific power rating (approx. 0.9 kW/litre) for electric and gas models to ensure high productivity and enhanced quality of cooked foods.
- The armoured heating elements can be rotated through a full 90° for easy and thorough cleaning of the basin.
- Piezoelectric pushbutton ignition on gas models.

**Reduced energy consumption and crisp results.**

6 unentbehrliche Modelle Protagonisten der Küche dann sie bieten:

- Großflächige geformte Fritierbehälter mit Kaltzone und mit Ablaufventil, damit das Öl in einem außerhalb des Geräts befindlichen Becken aufgefangen werden kann.
- Hohe spezifische Leistung (circa 0,9 kW/Liter) sowohl der elektrischen als auch der gasbetriebenen Modelle, für höhere Produktionsleistung und bessere Qualität des Fertigprodukts.
- Die großgekapselten elektrischen Heizwiderstände können ganz umgedreht werden, um den Fritierbehälter mühelos und vollständig säubern zu können.
- Bei den gasbetriebenen Modellen erfolgt die Zündung mit einem Schlag-Piezozünder.

**Knusprige Ergebnisse bei reduziertem Energieverbrauch.**

6 modèles excellentes protagonistes en cuisine, car ils ont:

- Les cuves à grande surface de chauffe sont munies d'une zone froide et d'un robinet de vidange pour la collecte de l'huile dans un récipient situé à l'extérieur de l'appareil.
- Les puissances spécifiques sont élevées (environ 0,9 kW/litre) tant sur les modèles électriques que sur les modèles à gaz, pour un plus grand rendement et une meilleure qualité du produit fini.
- Les résistances électriques sont blindées et il est possible de les faire pivoter complètement pour assurer un nettoyage complet et aisé de la cuve.
- L'allumage s'effectue par dispositif piézoélectrique sur les modèles à gaz.

**Une consommation réduite pour des résultats croustillants.**

6 modelos protagonistas excelentes de la cocina porque tienen:

- Cubas de gran superficie, modeladas con zona fría y válvula de descarga para recoger el aceite en un recipiente externo.
- Grandes potencias específicas (0,9 kW/litro aproximadamente) tanto en los modelos eléctricos como en los de gas, para obtener mayor productividad y mejor calidad del producto terminado.
- Resistencias eléctricas blindadas que pueden girar facilitando la limpieza de la cuba.
- Modelos a gas con encendido piezoeléctrico de impacto.

**Bajos consumos para resultados muy crujientes.**



# F7-8G15

Mod	cm		lt.	V/Hz	kW	kW
F7-4G15	40x73x85H	1	15	-	14	-
F7-8G15	80x73x85H	2	15+15	-	28	-
F7-4E10	40x73x23H	1	10	400AC-3N	-	9
F7-6E10	60x73x23H	2	10+10	400AC-3N	-	18
F7-4E12	40x73x85H	1	12	400AC-3N	-	10
F7-8E12	80x73x85H	2	12+12	400AC-3N	-	20





CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHEN CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

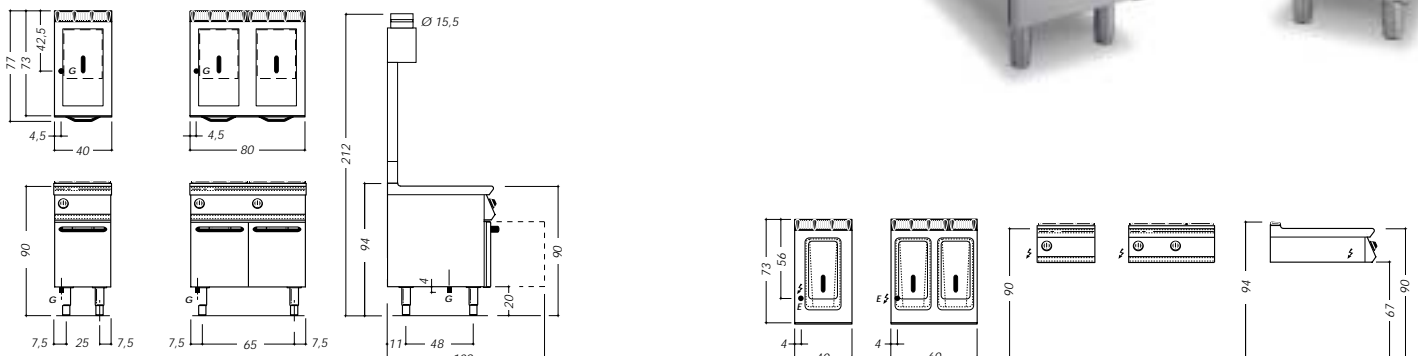
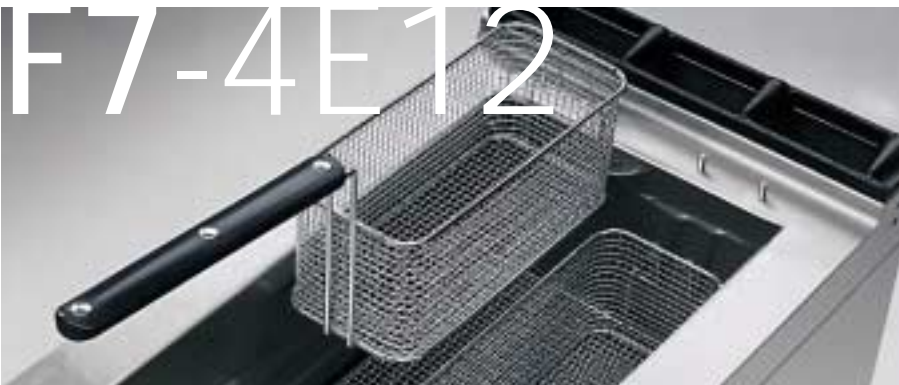
- Bruciatori a torcia ad alto rendimento, realizzati in acciaio inox e dotati di valvola di sicurezza.
- Resistenze corazzate inossidabili, fissate su una parete della vasca con un sistema brevettato che ne permette una facile rotazione in modo da agevolare la pulizia.
- Accensione e regolazione della temperatura tramite termostato di precisione, sui modelli elettrici.
- Controllo della temperatura tramite valvola termostatica sui modelli a gas.
- Termostato supplementare di sicurezza su tutti i modelli.
- Temperature regolabili da 60° a 190° C per tutti i modelli.
- Griglietta di protezione della zona fredda posta sopra la fonte di calore (tubi di fiamma o resistenze).

- High efficiency stainless steel torch burners equipped with safety cut-off valve.
- Stainless armoured heating elements mounted to the side of the basin with a patented system that enables them to be rotated for easy cleaning.
- On - off control and temperature adjustment by means of a high precision digital thermostat on electric models.
- Temperature control by means of a thermostatic valve on gas models.
- Supplementary safety thermostat on all models.
- Temperature adjustment from 60° to 190° C on all models.
- Cool zone protection grille above the heat source (burner flame tubes or heating elements).

- Leistungsstarke Lampenbrenner mit hohem Wirkungsgrad aus Edelstahl, ausgestattet mit Sicherheitsventil.
- Die rostfreien gußgekapelten Heizwiderstände sind mit einem patentierten System an einer Wand des Fritierbehälters befestigt, das ein müheloses Drehen derselben gestattet, um die Reinigung des Geräts zu erleichtern.
- Zündung und Temperaturregelung mittels Präzisionsthermostat an den elektrischen Modellen
- Temperaturkontrolle mit Thermostatventil an den gasbetriebenen Modellen.
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat an allen Modellen.
- Temperatureinstellung von 60° bis 190° C bei allen Modellen.
- Schutzgitter der Kaltzone oberhalb der Wärmequelle (Flammrohre oder Heizwiderstände).

- Brûleurs à torche haut rendement, réalisés en acier inox et munis d'une soupape de sûreté.
- Résistances blindées inoxydables, fixées sur une paroi de la cuve au moyen d'un système breveté qui permet de les faire pivoter aisément pour faciliter le nettoyage.
- Allumage et réglage de la température au moyen d'un thermostat de précision sur les modèles électriques.
- Contrôle de la température par détendeur thermostatique sur les modèles à gaz.
- Thermostat de sûreté supplémentaire sur tous les modèles.
- Températures réglables de 60° à 190° C pour tous les modèles.
- Grille de protection de la zone froide située sur la source de chaleur (tubes flamme ou résistances).

- Quemadores con antorcha de alto rendimiento, de acero inoxidable, con válvula de seguridad.
- Resistencias blindadas inoxidables fijadas a una pared de la cuba que, gracias a un sistema patentado, pueden girar facilitando la limpieza.
- Encendido y regulación de la temperatura mediante termostato de precisión (modelos eléctricos).
- Control de la temperatura mediante válvula termostática en los modelos a gas.
- Termostato adicional de seguridad en todos los modelos.
- Temperaturas regulables de 60° a 190° C para todos los modelos.
- Rejilla para proteger la zona fría situada sobre la fuente de calor (tubos de llama o de resistencias).



# PROTAGONISTA 70





CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHEN CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rivestimenti esterni piano superiore, alzatina perimetrale e cruscotti in acciaio inox AISI 304-18/10.
- Modelli a gas con bruciatori a più rami, regolati da una valvola (sui modelli con termostato) da un rubinetto di sicurezza (sui modelli senza termostato); accensione con piezo-elettrico ad impatto.
- Modelli elettrici con resistenze corazzate inossidabili, opportunamente sagomate per consentire la massima uniformità di riscaldamento delle piastre; termostato di regolazione della temperata da 50° a 300° C.

- Outer panels, top, edge lip and control panels in 304 AISI -18/10.
- Gas models with multi-jet gas burners, featuring automatic valve control (thermostat models) or safety shutoff valve (models without thermostat) and piezoelectric pushbutton ignition.
- Electric models with stainless-plated heating elements, designed to ensure perfectly uniform heating, and thermostat for precise temperature control from 50° to 300° C.

- Außenverkleidungen, Oberplatte, Randkante und Armaturenblenden aus Edelstahl AISI 304-18/10.
- Gasmodelle mit Mehrwegbrennern, Ventil (bei Modellen mit Thermostat) oder Sicherheitsventil (bei Modellen ohne Thermostat); Piezozündtaste.
- Elektromodelle mit gepanzerten Edelstahlwiderständen, zum gleichmäßigen Erhitzen der Platten entsprechend geformt; Thermostat für Temperaturbereich von 50° bis 300° C.

- Revêtements extérieurs, plan supérieur, dossier périmétral et bandeau de commande en acier inox AISI 304-18/10.
- Modèles à gaz avec brûleurs à plusieurs bras, réglés par une valve (sur les modèles équipés d'un thermostat) ou par un robinet de sécurité (sur les modèles sans thermostat); allumage, piézo-électrique.
- Modèles électriques avec résistances blindées inoxydables, conçues de sorte à assurer une chaleur parfaitement homogène sur toute la surface; thermostat de réglage de la température de 50° à 300° C.

- Revestimientos externos, plano superior, alzatina y paneles de mandos de acero inoxidable AISI 304-18/10.
- Modelos de gas con quemadores de varias salidas regulables con válvula (en los modelos con termostato) o con llave de seguridad (en los modelos sin termostato) y encendedor piezoeléctrico de presión.
- Modelos eléctricos con resistencia blindada inoxidable, para obtener el calentamiento uniforme en las placas y termostato para regular la temperatura entre 50° y 300° C.

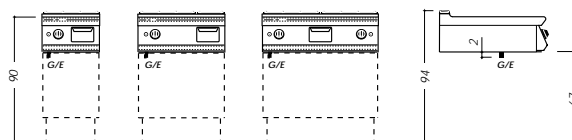


# FT7-8GMC



15

Mod	cm	Ac	Cr	cm						V/Hz	kW
FT7-4EL	40x73x23H	•	-	34,5x49	•	-	-	-	-	400VAC-3N	4,8
FT7-4ER	40x73x23H	•	-	34,5x49	•	-	-	-	-	400VAC-3N	4,8
FT7-6EL	60x73x23H	•	-	54,5x49	•	-	-	-	-	400VAC-3N	6,6
FT7-6EM	60x73x23H	•	-	54,5x49	-	-	•	-	-	400VAC-3N	6,6
FT7-6ELC	60x73x23H	-	•	54,5x49	-	-	-	•	-	400VAC-3N	6,6
FT7-6EMC	60x73x23H	-	•	54,5x49	-	-	-	•	-	400VAC-3N	6,6
FT7-8EL	80x73x23H	•	-	74,5x49	•	-	-	-	-	400VAC-3N	9,6
FT7-8EM	80x73x23H	•	-	74,5x49	-	-	•	-	-	400VAC-3N	9,6
FT7-8ELC	80x73x23H	-	•	74,5x49	-	-	-	•	-	400VAC-3N	9,6
FT7-8EMC	80x73x23H	-	•	74,5x49	-	-	-	•	-	400VAC-3N	9,6



# PROTAGONISTA 70

# Griglie a pietra lavica

CHARCOAL GRILL/LAVASTEIN-GRILL/GRILLE EN PIERRE DE LAVE/BARBACOA PIEDRA LAVICA

2 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Bordi paraspruzzi perimetrali e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace.
- Accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia e fiamma pilota.
- I grassi e gli oli vengono convogliati in appositi cassetti raccogli grassi facilmente estraibili per la pulizia.
- Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, regolabili tramite rubinetto gas di sicurezza.
- Su richiesta griglia per carni grasse.

**Tradizione e tecnologia, grandi risultati!**

2 models, which are 2 great stars in the kitchen thanks to:

- Splashguard edges, cooking grill, which can be tilted for easy cooking and excellent results.
- Piezoelectric burner ignition and safety guaranteed by valves with thermocouple and pilot flame.
- Cooking grease and fats are conveyed in drawers, which you can easily extract to clean.
- Flame-stabilized stainless steel burners, with safety regulator control.
- Fat meat grill is available on request.

**Tradition and technology, for great results!**

2 Modelle, die aus folgenden Gründen in der Küche Regie führen:

- Seitenwände mit Spritzschutzkante und sowohl Grillen leicht und erfolgreich zu machen.
- Piezozündung und Sicherheitsgarantie durch die Ventilähne mit Thermoelement und Pilotflamme.
- Fett und Öl wird in entsprechende Auffangwannen geleitet, die sich zur Säuberung leicht herausnehmen lassen.
- Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, mit hohem Wirkungsgrad.
- Rost für fettes Fleisch auf Wunsch.

**Tradition und Technologie, überzeugende Resultate!**

2 modèles protagonistes excellents en cuisine car ils possèdent:

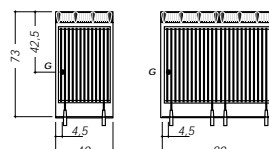
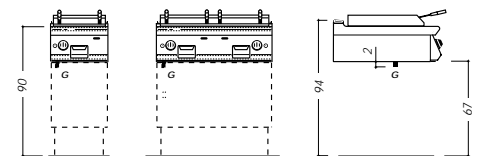
- Rebords anti-éclaboussures périmétraux et grille de cuisson inclinable pour une cuisson plus facile et efficace.
- Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets munis de vannes avec thermocouple et flamme pilote.
- Les graisses et les huiles sont acheminées dans des bacs de récupération de graisses d'extraction facile pour le nettoyage.
- Brûleurs acier inox à flamme stabilisée, robinet à gaz de sécurité.
- Sur demande grille pour viandes grasses.

**Tradition et technologie, pour de grands résultats!**

Dos modelos excelentes porque tienen:

- Bordes antisalpicaduras y parrilla inclinable para una cocción más fácil y eficaz.
- Encendido piezoeléctrico y llaves de seguridad con válvulas, termpar y llama piloto.
- Los aceites y grasas se recogen en unos cajones fácilmente extraíbles para la limpieza.
- Quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, y regulables con la llave del gas de seguridad.
- Opcional, parrilla para carnes grasas.

**Tradición y tecnología, grandes resultados!**



Mod	cm		kW
GL7-4G	40x73x23H	1	7
GL7-8G	80x73x23H	2	14

# Cuocipasta

PASTA COOKER / NUDELKOCHER / CUISEUR À PÂTES / CUECEPASTAS



4 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le vasche completamente in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggato per la massima pulibilità.
  - I ripiani superiori stampati con invaso antiriboccamento, ed ampia zona espansione schiume (sui modelli da 60 cm).
  - Bruciatori inox ad alto rendimento, posti sotto il fondo della vasca, regolabili tramite rubinetto gas di sicurezza; accensione con piezoelettrico ad impatto sui modelli a gas.
  - Resistenze corazzate ruotanti poste nella vasca, controllate da un regolatore di energia, sui modelli elettrici.
  - Sicurezze gas con termocoppia e pilota; sicurezze elettriche con termostato che interviene in caso di funzionamento delle resistenze a vasca vuota.
- Pratici, comodi e... sempre al dente!**

4 models protagonists in any kitchen, because they feature:

- Basins entirely in polished 316 AISI with radiused corners for the maximum cleanability.
  - Pressed steel tops with anti-overflow recess, waste overflow outlet and large froth expansion area (on 60 cm models).
  - Gas models feature high efficiency stainless steel burners located under the basin with safety regulator control and piezoelectric pushbutton ignition.
  - Electric models with tiltable armoured heating elements located in the basin and energy regulator control.
  - Gas safety device with thermocouple and pilot light; electrical safety devices with thermostat that trips if the heating elements are switched on when the basin is empty.
- Practical, useful and... always "al dente"!**

4 unentbehrliche Modelle Protagonisten der Küche:

- Die Becken bestehen ganz aus rostfreiem Hochglanz-Stahl AISI 316 mit gestrahltem Boden für perfekte Hygiene.
  - Obere preßgeformte Platten mit Überlaufschutz, Überlauf-Ablaßöffnung und großzügigem Schäumebereich (an den 60 cm großen Modellen).
  - Unter dem Beckenboden befindliche, mittels Sicherheits-gashahn regulierbare Brenner aus rostfreiem Stahl mit hohem Wirkungsgrad; Bei den gasbetriebenen Modellen erfolgt die Zündung mit einem Schlag-Piezozünder.
  - Die elektrischen Modelle verfügen über im Becken befindliche, gußgekapselte Dreh-Heizwiderstände, kontrolliert durch einen Energieregler.
  - Gassicherungen mit Thermo-element und Leitflamme; Elektrische Sicherungen mit Thermostat, der ausgelöst wird, falls die Heizwiderstände mit leerem Becken funktionieren.
- Praktisch, bequem und... stets "al dente"!**

4 modèles excellents protagonistes en cuisine, car ils ont:

- Les cuves sont entièrement réalisées en acier inox AISI 316 poli, et le fond est arrondi afin d'assurer la plus grande facilité de nettoyage.
  - Les bords supérieures sont embouties, munies d'un renforcement anti-débordement, d'un orifice d'évacuation du trop-plein et d'une vaste zone d'expansion des écumes (sur les modèles de 60 cm).
  - Brûleurs inox haut rendement, situés sous le fond de la cuve, réglables grâce à un robinet à gaz de sécurité; allumage par dispositif piézo-électrique à impact sur les modèles à gaz.
  - Résistances blindées pivotantes situées dans la cuve, contrôlées par un régulateur d'énergie, sur les modèles électriques.
  - Sécurités gaz par thermocouple et pilote, sécurités électriques par thermostat intervenant en cas de fonctionnement des résistances lorsque la cuve est vide.
- Pratiques, commodes et... toujours "al dente"!**

4 modelos protagonistas excelentes de la cocina porque tienen:

- Cubas totalmente realizadas en acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo redondeado para facilitar la limpieza.
  - Encimeras con estampado antidesborde, rebosadero y amplia zona de expansión de la espuma (en los modelos de 60 cm).
  - Quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento situados en el fondo de la cuba y regulables con la llave del gas de seguridad.
  - Encendido con piezoelectrico de impacto en los modelos a gas.
  - Resistencias blindadas giratorias con un regulador de energia situados en los modelos eléctricos.
  - Seguridad del gas con termpar y piloto; seguridad eléctrica con termostato que se dispara si las resistencias cuban a funcionar con la cuba vacia.
- Prácticos, cómodos y... ¡siempre al dente!**



Cestelli e coperchio su richiesta

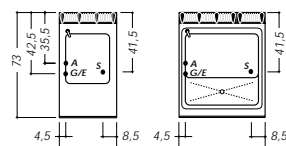
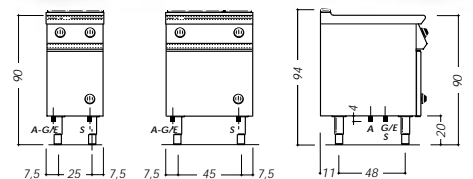
Baskets and lid on request

Becken und Deckel auf Wunsch

Paniers en couvercle sur demande

Cestos y tapa a petición

Mod	cm	⚡	🔥	🍝	lt.	V/Hz	kW	⚡	kW
PC7-4G	40x73x85H	•	-	1	28	-	10,5	-	-
PC7-6G	60x73x85H	•	-	1	42	-	14	-	-
PC7-4E	40x73x85H	-	•	1	28	400AC-3N	-	5,6	-
PC7-6E	60x73x85H	-	•	1	42	400AC-3N	-	8,5	-



PROTAGONISTA 70

# Brasiere ribaltabili

TILTING BRATT PANS / KIPPBRATPFANNEN / SAUTEUSES BASCULANTES / SARTENES BASCULANTES

4 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- La vasca completamente raggiata di elevata capacità, con fondo di grosso spessore in acciaio dolce o, a scelta, in acciaio inox AISI 304.
  - La maniglia sporgente a grande prensilità, ed i copri camini smaltati RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali, alla fiamma).
  - Il sollevamento della vasca con meccanismo manuale (volantino con impugnatura retraibile).
  - Termostato con temperatura regolabile da 50° a 300° C.
  - Resistenze corazzate in acciaio inox poste sul fondo vasca nei modelli elettrici.
  - Bruciatori con valvola di sicurezza opportunamente sagomati per un riscaldamento uniforme del fondo della vasca, ed accensione piezoelettrica nei modelli a gas.
- Veloci, efficienti e pratiche, per una cucina sana e gustosa!**

4 models offering superior performance in the kitchen:

- Large capacity fully radiused pan, with heavy base in steel, or in AISI 304 steel if requested.
  - Protruding handle affording a sure grip, with RAAF enamelled burner caps resistant to acids, alkalis and flame.
  - Tilting pan with manually operated mechanism (using handle and retractable grip).
  - Thermostat adjustable from 50° to 300° C.
  - Stainless steel clad heating elements fitted to the bottom of the pan on electric models.
  - Proper shaped burners to ensure uniform heating of the pan bottom, with safety valve and piezoelectric ignition on gas models.
- Fast, efficient and practical, for healthy and tasty cooking!**

Die 4 Modelle sind die Profis jeder Küche denn sie verfügen über:

- Eine abgerundete Pfanne mit großem Fassungsvermögen und einem dickwandigen Stahl- oder wahlweise Edelstahlboden (AISI 304).
  - Einen gut in der Hand liegenden, weit überstehenden Griff und säure-, alkali- sowie feuerbeständig lackierte Kaminabdeckungen.
  - Thermostat regelbar von 50° bis 300° C.
  - Gepanzerte Edelstahl-Heizkörper im Pfannenboden bei den elektrischen Modellen.
  - Brenner mit Mehrfachstellgerät, die den Pfannenboden gleichmäßig erhitzen, piezoelektrische Zündung bei den Gasmodellen.
- Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!**

4 modèles qui ont la vedette dans votre cuisine pour les raisons suivantes:

- Un bac entièrement arrondi d'une grande capacité, avec fond épais en acier ou en acier inox AISI 304.
  - Un manche facilement préhensible et des cache-cameaux émaillés RAAF (résistants aux acides, aux alcalins, au feu).
  - Thermostat à température réglable de 50° à 300° C.
  - Résistances blindées en acier inox situées sur le fond du bac sur les modèles électriques.
  - Brûleurs avec soupape de sécurité conçus de façon à chauffer uniformément le fond du bac et allumage piézoélectrique sur les modèles à gaz.
- Rapides, indispensables et pratiques, pour une cuisine saine et savoureuse!**

4 modelos protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

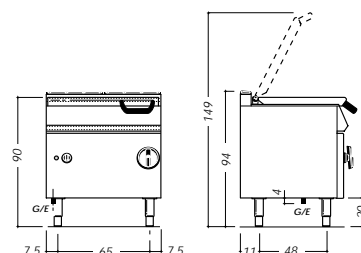
- Cuba con ángulos totalmente redondeados, de elevada capacidad, con fondo de gran espesor en acero o, a elección, en acero inoxidable AISI 304.
  - Asa sobresaliente de firme sujeción y cubrechimeneas esmaltadas RAAF (resistentes a ácidos, alcalis y llamas).
  - Termostato con temperatura regulable de 50° a 300° C.
  - Resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en el fondo de la cuba en los modelos eléctricos.
  - Quemadores con válvula de seguridad, específicamente conformados para asegurar un calentamiento uniforme del fondo de la cuba, con encendido piezoelectrico en los modelos de gas.
- ¡Veloces, eficientes y prácticas, para una cocina sana y sabrosa!**



# BR7-8GI



Mod	cm	Ac	Inox	dm <sup>2</sup>	lt.	V/Hz	kW	kW
BR7-8GF	80x73x85H	•	-	31	60	-	14	-
BR7-8GI	80x73x85H	-	•	31	60	-	14	-
BR7-8EF	80x73x85H	•	-	31	60	400AC-3N	-	8,1
BR7-8EI	80x73x85H	-	•	31	60	400AC-3N	-	8,1



# Pentole

BOILING PANS / KOCHKESSEL / MARMITES / MARMITAS



3 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:  
 • I recipienti realizzati completamente in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato ed inclinato verso lo scarico.

• Le versioni indirette sono dotate di intercapedine con riscaldamento ad olio diatermico per un controllo delle temperature e per eliminare ogni problema di manutenzione.

• Modelli a gas con bruciatori tubolari in acciaio inox, regolabili tramite rubinetto gas di sicurezza; accensione con pulsante piezoelettrico.

• Modello elettrico indiretto con resistenze corazzate in acciaio inox poste nell'intercapedine immerse nell'olio diatermico.

• Termostato supplementare di sicurezza a riarmo manuale e lampada spia di segnalazione (sui modelli indiretti).

**Qualità in quantità.**

3 models the protagonists in any kitchen:

• Polished 316 AISI containers with rounded base inclined towards the outlet.

• The indirect heating versions feature diathermic oil cavity heating for more precise temperature control and maintenance free service.

• Gas models with stainless steel tubular burners adjustable by gas shutoff valve with piezoelectric pushbutton ignition.

• Electric indirect model with stainless-plated heating elements in the oil in the heating cavity.

• Also fitted with safety thermostat with manual reset and indicator lamp (indirect heating models).

**Quality in quantity.**

3 Modelle als exzellente Protagonisten der Küchen, den Sie bieten:

• Behälter komplett aus glänzendem Edalstahl AISI 316 mit abgerundetem und gegen den Abfluß geneigtem Boden.

• Die indirekt beheizten Versionen verfügen zwecks höherer Wärmeleistung und zum Vermeiden jeglicher Wartungsprobleme über einen mit diathermischem Öl erhitzen Zwischenraum und Temperaturkontrolle.

• Gasmodelle mit Rohrbrennern aus Edalstahl, über Sicherheitshahn regulierbar, Zündung mit Piezo-Taster.

• Elektromodelle mit gußgekapselten Widerständen im Zwischenraum im diathermischen Ölbad.

• Zusätzlicher Sicherheitsthermostat mit manuellem Rücksetzen und Signallampe (bei den indirekt beheizten Versionen).

**Qualität und Quantität.**

3 modèles faits pour occuper une place dominante dans les cuisines:

• Les cuves sont réalisés en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi et incliné vers la goulotte d'évacuation.

• Les versions chauffées indirectes présentent une double paroi avec chauffage à l'huile diathermique garantissant le contrôle des températures et permet d'éliminer les problèmes d'entretien.

• Modèle à gaz avec brûleurs tubulaires en acier inox, réglables à travers un robinet à gaz de sécurité; allumage par touche piézo-électrique.

• Modèle indirect électrique avec résistances blindées en acier inox placées dans la double paroi immergées dans l'huile diathermique.

• Thermostat supplémentaire de sécurité à réarmement manuel et témoin lumineux de signalisation (modèles indirectes).

**Qualité en quantité.**

3 modelos protagonistas de la cocina porque tienen:

• Recipientes de acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo inclinado hacia la zona de vaciado.

• Versiones indirectas dotadas de cámaras de calentamiento con aceite diatermico para controlar las temperaturas y eliminar los problemas de mantenimiento.

• Modelos de gas con quemadores tubulares de acero inoxidable regulables mediante llave de gas de seguridad y encendedor piezoelectrico.

• Modelo indirecto eléctrico con resistencias acorazadas de acero inoxidable colocada en la cámara y sumergidas en el aceite diatermico.

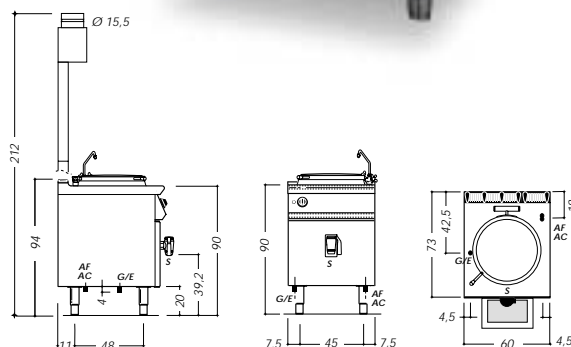
• Termostato de seguridad suplementario de restablecimiento manual y testigo de señalización (modelos indirectos).

**Calidad en cantidad.**



PD7-6G5

Mod	cm	☼	☼	☼	☼	it.	V/Hz	kW	☼	kW	☼
PD7-6G5	60x73x85H	•	-	•	-	50	-	10,5	-	-	-
PI7-6G5	60x73x85H	•	-	-	•	50	-	10,5	-	-	-
PI7-6E5	60x73x85H	-	•	-	•	50	400AC-3N/230AC-3N	-	6,8	-	-



# Bagnomaria

BAIN MARIE / WASSERBAD / BAIN-MARIE / BAÑO MARÍA

4 modelli "top" protagonisti eccellenti in cucina, perché hanno:

- Le vasche sagomate a grande superficie, senza fessure e fondo inclinato per la massima pullibilità, dotate di falso fondo forato.
  - Le dimensioni delle vasche adatte per contenere le bacinelle GN 1/1 profonda 150 mm.
  - Lo scarico acqua interno, tramite un sistema "a troppo pieno" (niente più rubinetti esterni sul davanti della macchina).
  - Bruciatore tubolare in acciaio inox, posizionato anteriormente per la massima efficacia di riscaldamento del fondo vasca, comandato da un rubinetto termostatico. Accensione piezoelettrica (sui modelli a gas).
  - Resistenze elettriche corazzate in acciaio inox regolate da un termostato (sui modelli elettrici).
  - Temperature regolabili in vasca da 30° a 90° C.
- Calore delicato.**

4 models Protagonists in any kitchen, because they feature:

- Wet wells with large surface areas, no joints, with sloping bottoms for easy cleaning, fitted with perforated false bottom plates.
  - Wells sized to take GN 1/1 containers 150 mm depth.
  - Internal water drain maintained by an overflow system (no taps mounted externally on the front of the unit).
  - Stainless steel tubular burner positioned at the front to give the most effective heating of the well bottom with thermostat controlled gas tap. Piezoelectric ignition (on the gas models).
  - Stainless steel armored heating elements, thermostat controlled (on the electric models).
  - The well temperature control range 30° to 90° C.
- Gentle heat.**

4 exzellente Modelle Protagonisten der Küche dann sie bieten:

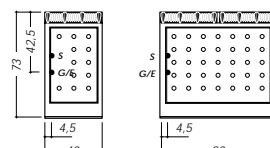
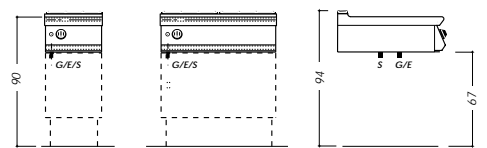
- Geförmten Becken mit großer, nahtloser Oberfläche und schrägem Boden für problemloses Reinigen, sowie mit gelochtem Blindboden.
  - Die Abmessungen der Becken eignen sich für die Verwendung von Einsätzen GN 1/1 mit Tiefe 150 mm.
  - Interner Wasserabfluß mittels "Überlauf"-System (keine äußeren Hähne an der Gerätefront mehr).
  - Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl in vorderer Position für maximale Heizwirkung des Beckenbodens mit Steuerung über einen Thermostathahn. Piezozündung (bei Gas-Modellen).
  - Gußgekapselte elektrische Widerstände aus rostfreiem Stahl mit Thermostatregelung (bei Elektro-Modellen).
  - Beckentemperatur von 30° bis 90° C einstellbar.
- Zarte Wärme.**

4 modèles "top" excellents protagonistes en cuisine, car ils ont:

- Les bacs réalisés avec des grandes surfaces, sans fissure et à fond incliné pour un nettoyage plus facile, équipés de double-fond perforé.
  - Les dimensions des bacs sont adaptées pour recevoir les cuvettes GN 1/1 profondeurs 150 mm.
  - La vidange d'eau intérieure, par "trop-plein" (aucun sur le devant de la machine).
  - Brûleur tubulaire en acier inox, positionné vers l'avant pour assurer un chauffage optimal du fond de cuve, commandé par un robinet thermostatique. Allumage piézoélectrique (sur les modèles à gaz).
  - Résistances électriques renforcées en acier inox réglées par un thermostat (sur les modèles électriques).
  - Températures réglables dans la cuve de 30° à 90° C.
- Chaleur délicate.**

4 modelos solo encimeras, protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

- Enbas conformados de gran superficie, sin fisuras y con fondo inclinado para facilitar al máximo la limpieza, falso fondo perforado en dotación.
  - Enbas de tamaño idóneo para contener cubetas GN 1/1 de 150 mm de profundidad.
  - Desagüe mediante rebosadero (ningún grifo exterior en el frontal de la máquina).
  - Quemador tubular de acero inoxidable, situado en la parte anterior para optimizar la eficacia del calentamiento del recipiente, controlado por una válvula termostática. Encendido piezoeléctrico (en los modelos de gas).
  - Resistencias eléctricas blindadas de acero inoxidable, reguladas por un termostato (en los modelos eléctricos).
  - Temperatura en el recipiente regulable entre 30° y 90° C.
- Calor delicado.**



Mod	cm	cm	V/Hz	kW	kW
B7-4G	40x73x2	GN 1/1	-	3	-
B7-8G	80x73x23H	2x GN 1/1	-	6	-
B7-4E	40x73x23H	GN 1/1	230VAC-1	-	1,8
B7-8E	80x73x23H	2x GN 1/1	400VAC-3N	-	5,4

# Elementi neutri

CUPBOARD UNITS - BASE UNITS / NEUTRALE ELEMENTE / ÉLÉMENTS NEUTRES / ELEMENTOS NEUTROS



8 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le dimensioni frontali modulari da 20 a 80 cm per ampliare il numero di combinazioni possibili.
  - La possibilità di fissare "a ponte" sia i piani che i "top" tra 2 apparecchiature in modo da creare utili zone di appoggio e lavoro grazie a strutture adeguatamente rinforzate.
  - Le dimensioni interne dei cassetti conformi alle dimensioni Gastro Norm.
  - La componibilità dei "top" con varie tipologie di basi (cavalletti, basi neutre e riscaldate o forni).
  - Cassetti con fondo raggiato scorrevoli su guide telescopiche particolarmente robuste.
  - Predisposizione di tutti i modelli per il fissaggio in utenza alle apparecchiature contigue.
- Più spazio al piacere di lavorare.**

8 models invaluable in the kitchen as they offer:

- Front dimensions of modular stands (20 to 80 cm) designed to maximise the number of possible combinations.
  - The possibility of using base units and tops in bridge compositions, creating useful work tops and surfaces with suitably strong structures.
  - Drawers with internal dimensions to GN standards.
  - Top units designed to be mounted on a range of bases (stands, cupboard units, hotcupboards, ovens).
  - Drawers with radiused bottom and sturdy telescopic runners.
  - All models designed for seamless connection to adjacent appliances.
- More space for combining work and pleasure.**

8 Modelle exzellente Protagonisten der Küche, denn sie bieten:

- Von 20 bis 80 cm reichende Frontabmessungen, welche die Zahl der möglichen Kombinationen erhöhen.
  - Die Möglichkeit der "Überbrückung" von Gerätezwischenräumen mit Arbeitsflächen oder "Tops", wodurch dank entsprechend verstärkter Strukturen nützliche Ablage- und Arbeitsflächen geschaffen werden.
  - Die Innenabmessungen der Schubfächer gemäß Gastro Norm.
  - Die Kombinierbarkeit der "Tops" mit verschiedenen Unterbautypen (offene Unterbauten, neutrale und beheizte Unterbauten, Backöfen).
  - Schublader mit Abgerundetem die auf besonders robusten Teleskopführungen gleiten.
  - Vorbereitung aller Modelle für die Verbindung mit angrenzenden Geräten.
- Mehr Raum für das Kochvergnügen.**

8 modèles excellents protagonistes en cuisine car ils offrent:

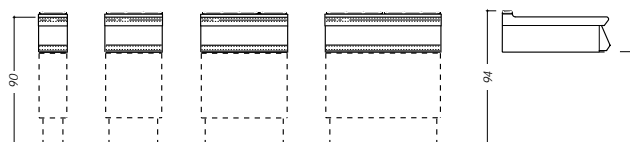
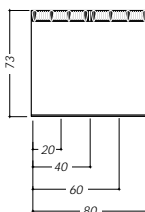
- Des dimensions frontales modulaires de 20 à 80 cm pour augmenter le nombre de combinaisons possibles.
  - La possibilité de fixer "en pont" aussi bien les plans que les "tops" entre 2 appareils, de façon à créer des zones utiles d'appui et de travail grâce à des structures renforcées de façon appropriée.
  - Des dimensions intérieures des tiroirs conformes aux dimensions Gastro Norm.
  - La modularité des "tops" pour les adapter à différentes typologies de bases chevalets, bases neutres et chauffées, fours).
  - Tiroirs avec fond arrondi, coulissant sur des guides télescopiques particulièrement robustes.
  - Predisposition de tous les modèles pour la fixation en service aux appareils voisins.
- Plus d'espace au service du plaisir de travailler.**

8 modelos puntos clave de la cocina por:

- Las dimensiones frontales modulares de 20 a 80 cm para ampliar el número de combinaciones posibles.
  - La posibilidad de fijar "en puente" tanto las superficies como las "encimeras" entre dos aparatos para crear, gracias a sus estructuras reforzadas, zonas útiles de trabajo.
  - Las dimensiones internas de los cajones conformes con las dimensiones Gastro Norm.
  - La modularidad de las "encimeras" con varios tipos de bases (caballetes, neutras, calientes y hornos).
  - Cajones con fondo de radios que se desplazan sobre guías telescópicas de gran resistencia.
  - Todos los modelos están preparados para ser fijados a los aparatos contiguos.
- Más espacio al placer de cocinar.**



21



Mod	cm	
EN7-2	20x73x23H	-
EN7-4	40x73x23H	•
EN7-6	60x73x23H	•
EN7-8	80x73x23H	•
PN7-2	20x73x6H	-
PN7-4	40x73x6H	-
PN7-6	60x73x6H	-
PN7-8	80x73x6H	-

PROTAGONISTA 70

# Elementi base

BASE UNITS / GRUNDELEMENTE / ÉLÉMENTS BASE / ELEMENTOS DE SOPORTE

12 modelli di supporto protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Varie tipologie di soluzioni quali cavalletti, basi neutre chiudibili con portine e riscaldabili, forni sia elettrici che a gas.
- Le dimensioni frontali dei cavalletti modulari (da 40 a 160 cm) per ampliare il numero di combinazioni possibili.
- Vani accessoriabili con guide per recipienti GN, portine e "kit" di riscaldamento (temperatura da 50° a 90° C).
- Forni a gas dotati di valvola di sicurezza termostatica.
- Accensione forni a gas con pulsante piezo-elettrico.
- Forni elettrici con resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente, controllate da un termostato.
- Temperatura forni regolabile da 100° a 330° C.

**Alla base di una grande cucina.**

12 supporting units invaluable in the kitchen as they offer:

- Various composition solutions including modular stands, cupboard units with doors, hotcupboards, electric and gas ovens.
- Front dimensions of modular stands (40 to 160 cm) designed to maximise the number of possible combinations.
- Units designed to accommodate GN containers, doors and warming kit (temperature 50° - 90° C).
- Gas ovens fitted with safety thermostat valve.
- Push button ignition for gas ovens.
- Electric ovens with individually adjustable upper and lower heating elements, thermostat controlled.
- Oven temperature range 100° to 330° C.

**The secret of great cuisine.**

12 Modelle exzellente Protagonisten der Küche, denn sie bieten:

- Unterschiedliche Lösungstypen, wie offene Grundelemente, mit verschließbare Türen und beheiz-bare neutrale Grundelemente, Elektro/Gas.
- Die variablen Frontabmessungen der offenen Unterbauten (40 bis 160 cm), welche die möglichen Kombinationen erhöhen.
- Fächer mit Führungen für GN-Behälter, Türen und Heizungsbauersatz (für Temperaturen von 50° bis 90° C) ausstattbar.
- Gasbacköfen mit Sicherheits-Thermostatventil.
- Zünden der Gasbacköfen mit Piezozündtaste.
- Elektrobacköfen mit oberen und unteren Heizkörper mit unabhängiger Einstellung und Thermostatregelung.
- Backofentemperatur von 100° bis 330° C einstellbar.

**Die Grundlage der großen, funktionellen, kompakten und attraktiven Küche.**

12 modèles de support excellents protagonistes en cuisine car ils offrent:

- Différentes typologies de solutions telles que chevalets, bases neutres à fermeture par portes et pouvant être chauffées, fours aussi bien électriques qu'à gaz.
- Dimensions frontales des chevalets modulaires (de 40 à 160 cm) pour augmenter le nombre de combinaisons possibles.
- Compartiments pouvant être accessorisés avec guides pour récipients GN, portes et "kit" de chauffage (température de 50° à 90° C).
- Fours à gaz munis d'une soupape thermostatique de sûreté.
- Allumage fours à gaz par bouton piézo-électrique.
- Fours électriques avec résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant, contrôlées par un thermostat.
- Température fours réglable de 100° à 330° C.

**A la base de la grande cuisine.**

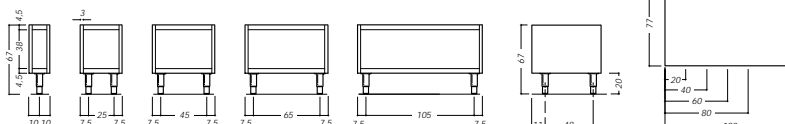
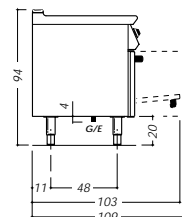
12 modelos puntos clave de la cocina por:

- Los distintos tipos de soluciones (caballetes, bases neutras que pueden cerrarse con puertas, y hornos eléctricos o de gas).
- Las dimensiones frontales de los caballetes modulares (de 40 a 160 cm) para ampliar el número de combinaciones posibles.
- Espacios para accesorios con guías para recipientes GN, puertas y "kit" de calentamiento (temperatura entre 50° y 90° C).
- Hornos de gas con válvula de seguridad termostática.
- Encendedor piezoeléctrico en los hornos de gas.
- Hornos eléctricos con resistencias superiores e inferiores y regulación independiente con termostato.
- Hornos de temperatura regulable de 100° a 330° C.

**La base de una gran cocina.**



Mod	cm	□	□	V/Hz	kw	kw	kw
BC7-4	40x55x67H	•	-	-	-	-	-
BC7-6	60x55x67H	•	-	-	-	-	-
BC7-8	80x55x67H	•	-	-	-	-	-
BC7-12	120x55x67H	•	-	-	-	-	-
BC7-16	160x55x67H	•	-	-	-	-	-
BV7-2	20x67x67H	-	•	-	-	-	-
BV7-4	40x67x67H	-	•	-	-	-	-
BV7-6	60x67x67H	-	•	-	-	-	-
BV7-8	80x67x67H	-	•	-	-	-	-
BV7-12	120x67x67H	-	•	-	-	-	-
BF7-8G	80x73x67H	-	-	-	8	-	-
BF7-8E	80x73x67H	-	-	400VAC-3N	-	6	-



# Accessori

ACCESSORIES / SONDERZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



Per completare ed adattare il blocco di cottura alle vostre esigenze, Mareno mette a disposizione una vasta serie di accessori. Piani di porzionamento, corrimano perimetrale, zoccolatura, griglia posategami, colonnina acqua, sono gli elementi con i quali è possibile personalizzare Protagonista 70. Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox AISI 304 o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.

To complete and adapt the cooking block to your specific needs, Mareno offers an extensive range of accessories. Portioning tops, perimeter hand rails, plinths, pan stand grilles and water columns are all elements designed to enable personalisation of the Protagonist 70. All accessories are manufactured in AISI 304 stainless steel or using components of excellent quality and tried and trusted reliability.

Zur Vervollständigung und individuellen Anpassung des Kochzentrums bietet Mareno ein umfangreiches Zubehörsortiment: Portionierflächen, Handlauf, Sockelverkleidung, Abstellgitter, Wassersäule usw. gestatten die auf Ihre Erfordernisse abgestimmte Ausstattung der Protagonista 70. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl AISI 304 und mit Komponenten höchster Qualität und Zuverlässigkeit gefertigt.

Pour compléter et adapter le bloc de cuisson à vos besoins, Mareno met à votre disposition un vaste éventail d'accessoires. Plans de découpage, main courante, plinthes, grille de suspension des ustensiles, colonne d'eau: tels sont les éléments permettant de personnaliser Protagonista 70. Tous les accessoires sont en acier inox AISI 304 ou avec des matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Para satisfacer las exigencias de cada profesional, Protagonista 70 puede equiparse con una amplia serie de accesorios, como mesas racionadoras, pasamano perimétrico, zócalos, rejillas para sartenes y columna de agua. Todos los accesorios están realizados en acero inoxidable AISI 304 o con materiales de elevada calidad y fiabilidad.

## Zoccolatura

Plinths  
Sockelverkleidung  
Socles  
Zócalos

## Colonnina acqua

Water column  
Wassersäule  
Colonne d'eau  
Columna de agua



## Portina

Door  
Tür  
Porte  
Puerta

## Kit ruote

Set of wheels  
Räder-Sätze  
Kit roulettes  
Juegos de ruedas

## Canalina di giunzione

Spillage channel  
Verbindungsschiene  
Canal de jonction  
Canaleta de unión

# Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

<b>Mod</b>	<b>Modelli</b> /Models/Modelle/ Modèles/Modelos
<b>Mod</b>	<b>Modelli elettrici</b> /Electric models/ Elektrisch beheizt Modelle/ Modèles électriques/Modelos eléctricos
<b>Mod</b>	<b>Modelli a gas</b> /Gas models/Gasbeheizt Modelle/ Modèles à gaz/Modelos de gas
<b>cm</b>	<b>Dimensioni esterne</b> /Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores
<b>V/Hz</b>	<b>Alimentazione</b> /Power supply/ Speisung/Alimentation/Alimentación
<b>kW</b>	<b>Potenza gas</b> /Total Output/ Gesamtleistung/Puissance totale/ Potencia total
<b>kW</b>	<b>Potenza elettrica</b> /Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica
<b>kW</b>	<b>Potenza forno</b> /Oven output/ Leistung Backofen/Puissance four/ Potencia del horno
<b>kW</b>	<b>Forno elettrico</b> /Electric oven/ Elektrobackofen/Four électrique/ Horno eléctrico
<b>kW</b>	<b>Forno a gas</b> /Gas oven/Gasbackofen/ Four a gaz/Horno de gas
<b>G</b>	<b>Ingresso gas</b> /Gas inlet/Gaszufuhr und Gewindeart/Arrivée gaz/Entrada gas
<b>E</b>	<b>Pressacavo</b> /EI, cable stress relief/ Elektrische kabelwarte/ Presse-étoupe de câble él./Pisacable
<b>N°</b>	<b>zone di cottura</b> /N° Cook area/ N° Kochbereiche/N° Zones de cuisson/ N° Zonas de cocción
<b>□</b>	<b>Tipo di piastra</b> /Type of griddle/Platte Typ/Type de plaque/Typo de plancha.
<b>□</b>	<b>Piastra liscia</b> /Smooth hotplate/ Glatte Platte/Plaque lisse/Plancha lisa.
<b>▨</b>	<b>Piastra rigata</b> /Grooved hotplate/ Gerillte Platte/Plaque rainurée/ Plancha rayada
<b>Ac</b>	<b>Acciaio</b> /Steel/Edelstahl/En acier/Acero
<b>Cr</b>	<b>Cromato</b> /Chrome-plated/ Verchromt/Chromé/Cromado
<b>Gh</b>	<b>Ghisa</b> /Cast-iron/Gusseisen/ En fonte/Esmaltado
<b>Inox</b>	<b>Inox</b> /Stainless steel/Edelstahl/ Acier inox/Acero inox
<b>W</b>	<b>N° vasche</b> /Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba
<b>lt</b>	<b>Capacità vasca</b> /Well capacity/ Fassungsvermögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba
<b>cm</b>	<b>Dimensioni vasca</b> /Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve/ Dimensiones de la cuba
<b>A</b>	<b>Ingresso acqua normale</b> /Normal water inlet/Wasseranschluß (normales Wasser)/ Arrivée d'eau normale/Entrada agua normal
<b>S</b>	<b>Scarico liquidi</b> /Liquid outlet/Ablauf Flüssigkeiten/Evacuation liquides/ Descarga líquidos
<b>cm</b>	<b>Dimensioni interne forno</b> /Oven interior dimensions/Innenabmessungen Backofen/ Dimension intérieures fours/ Medidas interiores hornos
<b>dm²</b>	<b>Superficie di cottura</b> /Surface available for cooking/Brauchbare Kochfläche/ Surface utilisable pour la cuisson/ Espacio utilizable para la cocción
<b>□</b>	<b>Cassetti</b> /Drawers/Schubladen/ Tirors/Cajones
<b>□</b>	<b>Cavalletti</b> /Stands/Unterbauten/ Chevalots/Cabalotes
<b>□</b>	<b>Riscaldamento diretto</b> /Dir. heating/ Dir. Eheizt/Direct chauffage/ Calentamiento directo
<b>□</b>	<b>Riscaldamento indiretto</b> /Ind. heating/ Ind. Eheizt/Indirect chauffage/ Calentamiento indirecto
<b>□</b>	<b>Vano a giorno</b> /Open cupboards/Offene Schranke/Meuble ouvert/Armarios abierto

# PROTAGONISTA 70

Rivenditore autorizzato/Dealer authorised/Genehmigter Verkäufer/  
Revendeur autorisé/Revendedor autorizado.



Mareno ALI S.p.a.

Via Conti Agosti, 231  
31010 Mareno di Piave (TV) - Italy  
Tel. +39-0438 4981 (Sel.Pass.)  
Fax +39-0438 30621  
Internet address: [www.mareno.com](http://www.mareno.com)  
E-mail: [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. - The product specifications may be changed without prior warning. - Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden. - Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur. - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.