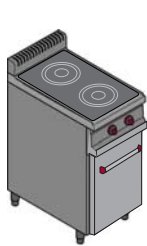
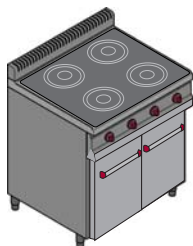


Cucine elettriche in vetroceramica Pyroceram kitchen units



armadiata a 2 zone
2 zones induction cooker
with door



armadiata
with door



con forno el. GN1/1 o GN 2/1
with GN1/1 or GN 2/1
electric oven

Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità,
altezza:

width, depth, height:

2 zone 2 zones

40	70	90
40	90	90

4 zone 4 zones

70	70	90
80	70	90
80	90	90

Potenze disponibili Available powers:

Da - a: From - to: kW 4,6 21,1

Le cucine in vetroceramica sono disponibili:

- a 2 o a 4 zone di cottura
- in diverse misure
- piani di diversa potenza
- armadiate con porta a battente
- con forno elettrico da GN1/1 a 2/1

Available with electric ovens GN1/1 or GN 2/1 and different sizes. Different powers and combinations available for every customer needs.

Fry top in vetroceramica Pyroceram fry top



Fry top elettrico multipan, con piastra in vetro ceramico, con 2 zone di cottura.

Electric fry top, multipan, smooth in pyroceram. 2 cooking zones.

Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità,
altezza:

width, depth, height:

2 zone 2 zones

80	70	90
80	90	90

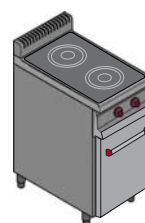
Potenze disponibili Available powers:

Da - a: From - to: kW 5,5 8,5

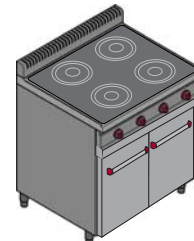
Cucine ad induzione Electric induction units

L'induzione è una tra le tecnologie più moderne applicate nel campo della cottura dei cibi. Nelle cucine a induzione, i piani non sono caldi perché il calore viene generato tramite elettromagnetismo, al contatto diretto con la padella. I cibi si cuociono velocemente e senza attaccarsi, garantendo una cottura più sicura e facilitando la pulizia sia del pentolame utilizzato, sia del piano cucina. Queste cucine, pur presentando costi d'acquisto e assorbimenti in kW piuttosto alti, risultano economiche nel loro utilizzo, in virtù dei bassissimi tempi di cottura. Le cucine ad induzione sono considerate vantaggiose anche in termini di sicurezza: infatti, si accendono solo nel momento in cui la pentola è posata sulla superficie e si spegne quando la si toglie.

The electric induction is one of the most advanced cooking technology. These cooking system is quick and clean; the consumption of electrical power is lower to the traditional once.



armadiata a 2 zone
2 zones induction cooker
with door



armadiata a 4 zone
4 zones induction cooker
with doors

Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità,
altezza:

width, depth, height:

2 zone 2 zones

40	90	90
----	----	----

4 zone 4 zones

80	90	90
----	----	----

Potenze disponibili Available powers:

Da - a: From - to: kW 10 20

Le cucine a induzione sono disponibili:

-a giorno

-armadiate con porta a battente

Different sizes available, with and without doors.



Piastre Induzione Intrigue™

VOLLRATH®

Setting
the Standard™

Cottura ad Induzione – Rivoluzione Nell'Industria!

- Veloce, altamente efficiente, calore immediato
- Efficienza dell'80-90%, contro il 35% delle cucine a gas
- Efficienza nelle operazioni – consuma energia soltanto quando la padella è sulla superficie
- Facilità di pulizia
- Temperature di esercizio più basse – scalda soltanto la padella, non la cucina e l'ambiente circostante
- Sicurezza nelle operazioni di cottura – assenza di fiamma libera
- Mobilità, per uso in differenti postazioni



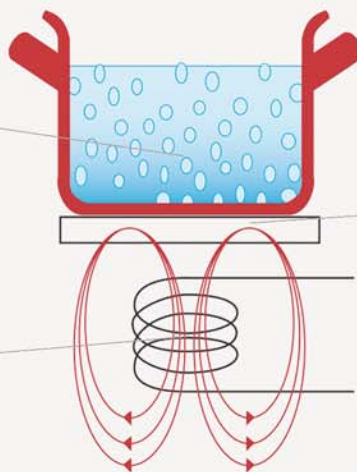
Art. 6952060,
da appoggio

Come Funziona L'Induzione

Il processo di induzione "stimola" le molecole del materiale ferroso

Il processo inizia con una padella di materiale ferroso (ogni tipo di pentolame con un "fondo" che attrae un magnete)

Il campo di induzione genera degli impulsi di alta frequenza che attivano un campo magnetico



La frizione magnetica genera calore che va direttamente sul fondo del pentolame

Piastre Induzione Intrigue™

Vantaggi e Benefici

INFINITE POSSIBILITÀ DI AGGIUSTAMENTO DI POTENZA O TEMPERATURA per una cottura di alta qualità

PROTEZIONE DA SURRISCALDAMENTO per una maggiore durata della piastra ad induzione

IDENTIFICAZIONE AUTOMATICA DI PICCOLI OGGETTI METALLICI per evitare di generare calore al contatto con orologi, anelli durante l'utilizzo - si accenderà soltanto con il pentolame

IDENTIFICAZIONE AUTOMATICA DI ASSENZA DEL PENTOLAME si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non vi è pentolame sulla piastra

AUTOSPEGNIMENTO AUTOMATICO PER ASSENZA DI CIBO O ACQUA NEL PENTOLAME in caso di pentola vuota (senza cibo ne' acqua), la piastra si spegne in prevenzione del possibile surriscaldamento

AUTOSPEGNIMENTO AUTOMATICO dopo 3 ore di non utilizzo, si passa dalla funzione "standby" allo spegnimento della macchina

PIANO COTTURA IN CERAMICA CON BORDATURE IN ACCIAIO INOSSIDABILE per una superiore durevolezza e facilità di pulizia

TIMER DA 1 A 180 MINUTI DI DURATA la piastra si spegnerà automaticamente come programmata

Non dimenticate il pentolame professionale per induzioni di Volirathi

Pentolame in "Triply" Tribute® - Pentolame in Acciaio Inox Intrigue® - Scaldavivande per Induzione Intrigue™



Articolo	Descrizione	Dimensioni (Lunghezza X Larghezza X Altezza)	HZ	Voltaggio	KW	Presa	Imballo Minimo
6950350	Singola, da Appoggio	15 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (40.3 x 47 x 14.6)	50/60	240	2.8	UK	1
6950360	Singola, da Appoggio	15 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (40.3 x 47 x 14.6)	50/60	240	2.8	SHUKO	1
6952050	Singola, da Appoggio	15 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (40.3 x 47 x 14.6)	50/60	240	3.3	UK	1
6952060	Singola, da Appoggio	16 7/8 x 18 1/2 x 5 3/4 (42.9 x 47 x 14.6)	50/60	240	3.3	SHUKO	1
6952150	Singola, da Incasso	17 1/2 x 16 1/2 x 4 3/4 (44.4 x 41.9 x 12)	50/60	240	3.3	UK	1
6952160	Singola, da Incasso	17 1/2 x 16 1/2 x 4 3/4 (44.4 x 41.9 x 12)	50/60	240	3.3	SHUKO	1
6950150	Singola, da Incasso	17 1/2 x 16 1/2 x 4 3/4 (44.4 x 41.9 x 12)	50/60	240	1.5	UK	1
6950160	Singola, da Incasso	17 1/2 x 16 1/2 x 4 3/4 (44.4 x 41.9 x 12)	50/60	240	1.5	SHUKO	1
6952450	Doppia, da Incasso	17 1/2 x 28 x 5 3/16 (44.1 x 70.8 x 13)	50/60	240	3.3	UK	1
6952460	Doppia, da Incasso	17 1/2 x 28 x 5 3/16 (44.1 x 70.8 x 13)	50/60	240	3.3	SHUKO	1
6952350	Doppia, da Appoggio	26 3/4 x 18 x 5 1/2 (67.9 x 45.7 x 14)	50/60	240	3.3	UK	1
6952360	Doppia, da Appoggio	26 3/4 x 18 x 5 1/2 (67.9 x 45.7 x 14)	50/60	240	3.3	SHUKO	1