



# PROTAGONISTA 90/90HT



## **COTTURE MODULARI**

MODULAR COOKING

KOCHGERÄTE

CUISSON MODULAIRE

COCCION MODULAR

# PROTAGONISTA 90 / 90HT

A great star for great catering.

Die große Protagonistin für das Gastronomiegewerbe mit Format.

Un grand nom pour une grande restauration.

Una gran protagonista para una gran restauración.

*Una cucina che, per dimensioni e prestazioni, non ha confronti. Protagonista 90 soddisfa le esigenze produttive di qualsiasi tipo di attività di ristorazione.*

*Viene proposta in ben 143 modelli che, per la loro modularità e agevole componibilità, risolvono ogni problema di spazio e rendono possibile qualsiasi tipo di configurazione.*

*Con il suo design razionale ed ergonomico, Protagonista 90 consente ai cuochi di ottimizzare tutte le operazioni, muovendosi con la massima funzionalità ed in piena libertà.*

*Protagonista 90HT: nuove soluzioni di cottura a sbalzo.*

# Una grande protagonista p



**Scelta, Componibilità, Design, Praticità, Affidabilità: ecco perché Protagonista 90 entusiasma i cuochi del terzo millennio!**

*Range, Modularity, Design, Practicality, Reliability: that's why cooks of the third millennium are excited about Protagonista 90!*

*Angebot, Modulare Bauweise, Design, Komfort, Zuverlässigkeit: diese Zutaten sind das Erfolgsrezept von Protagonista 90 für die Köche des neuen Jahrtausends!*

*Choix, Composition par Elements, Design, Caractere Pratique, Fiabilité: voilà pourquoi Protagonista 90 enthousiasme les cuisiniers du troisième millénaire!*

*Variedad, Componibilidad, Diseño, Funcionalidad y Fiabilidad: éstas son las razones por las cuales Protagonista 90 entusiasma a los cocineros del tercer milenio!*

*A kitchen that is unparalleled in terms of dimensions and performance.*

*Protagonista 90 is able to meet the production requirements of any catering enterprise.*

*An astounding 143 models, all designed with maximum modularity in mind, solve all problems of space and make it possible to tailor solutions to individual needs.*

*Thanks to its rational and ergonomic design, Protagonista 90 enables chefs to stay superbly in control in the kitchen, working efficiently and unhindered.*

*Protagonista 90HT: new solutions for cantilever cooking system.*

*Eine Küche, die in Bezug auf Kompaktheit und Leistungen keinen Vergleich scheut.*

*Protagonista 90 erfüllt die Produktivitätsansprüche jedes beliebigen Gastronomiebetriebes.*

*Verfügbar in 143 modularen und problemlos kombinierbaren Modellen, die mit jedem Raumproblem fertig werden und beliebig viele Gestaltungsmöglichkeiten offenlassen.*

*Das rationelle und ergonomische Design der Protagonista 90 gestattet optimale Arbeitsvorgänge im Zeichen maximaler Funktionalität und uneingeschränkter Bewegungsfreiheit.*

*Protagonista 90HT: die neue Lösung für den bodenfreien Kochblock.*

er una grande ristorazione.



*Une cuisine dont les dimensions et les performances sont sans égal. Protagonista 90 satisfait les exigences productives de tous les types d'activité de restauration.*

*Elle est proposée en 143 modèles qui, par leur modularité et les combinaisons possibles, proposent une solution à tous les problèmes d'espace, en permettant n'importe quelle configuration.*

*Avec son dessin rationnel et ergonomique, Protagonista 90 donne aux cuisiniers les moyens d'optimiser toutes les opérations, en travaillant de la façon la plus fonctionnelle et en toute liberté.*

*Protagonista 90HT: nouvelles solutions pour la cuisson suspendue.*

*Una cocina que, en tamaño y prestaciones, no tiene rivales.*

*Protagonista 90 es la mejor aliada de un servicio de restauración.*

*Se presenta en 143 modelos que, por su estructura modular y componible, resuelven cualquier problema de espacio y permiten crear siempre la configuración más acertada.*

*Con su diseño racional y ergonómico, Protagonista 90 optimiza todos los movimientos del personal de cocina, que puede trabajar con la máxima comodidad y en plena libertad.*

*Protagonista 90HT: nueva solución para cocinas suspendidas.*



## PROTAGONISTA 90 / 90HT

The modular cooking 90/90HT series.

Das modulare Kochsystem Serie 90/90 HT.

La cuisson par éléments série 90/90HT.

La cocción componible serie 90/90HT.

*Protagonista 90 è:*

- *La gamma più componibile: avendo lo stesso modulo frontale e lo stesso design, si può combinare in linea o schiena contro schiena ed a ponte anche con tutti gli elementi della Protagonista 70, dando origine ad un incredibile numero di soluzioni e configurazioni possibili.*

- *La gamma più moderna e funzionale: giunzioni senza fessure; piani superiori che risultano tutti allo stesso livello; spigoli arrotondati; camini bassi con copricamini smaltati RAAF; piani stampati con invaso; schiene completamente chiuse.*

- *La gamma più affidabile: completamente realizzata in acciaio inox AISI 304-18/10 di grosso spessore e finemente satinato; componenti funzionali accuratamente selezionati; fusioni in ghisa estremamente robuste; acciaio smaltato porcellanato dove lo sporco può carbonizzare.*

# La cottura componibile Pro



*Protagonista 90 is:*

- 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 70 components, to make up any of a remarkable number of configurations.
- 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 reliable range: generous distribution of AISI 304 18/10 thick, finely satin-finished stainless steel, select functional components; rugged steel casts; vitreous enamelled steel in areas where grime can carbonise.

*Protagonista 90:*

- Die Serie der unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten: bei einheitlichem Frontmodul und Design lassen sich die einzelnen Komponenten zeilenweise bzw. rückseitig in Brückenversion mit sämtlichen Elementen der Serie Protagonista 70 zu einer erstaunlichen Anzahl von flexiblen Systemlösungen kombinieren.
- Die komplette und funktionelle Ausstattung: nahtlose Verbindungen, obere Flächen auf gleicher Höhe, abgerundete Kante, niedrige Kamine, preßgeformte Platten mit Kochmulde, geschlossene Rückseiten.
- Der zuverlässige Küchenpartner: durchgehender Einsatz von starkem und fein satiniertem Edelstahl AISI 304 18/10, exklusiv ausgewählte Funktionselemente, ausgesprochen robustes Gußeisen, emaillierter Stahl zum Verkohlen der Schmutzablagerungen.

# Protagonista Serie 90/90HT.



*Protagonista 90 est:*

- La gamme la plus polyvalente: ayant le même élément frontal et le même design, on peut combiner en ligne ou dossier contre dossier, à pont également avec tous les éléments de la Protagonista 70, en créant un nombre très élevé de solutions et de configurations possibles.
- La gamme la plus moderne et fonctionnelle: jonctions sans fissures; plans de travail tous au même niveau; arêtes arrondies; cheminées basses; plans moulés avec rainure; dossiers complètement fermés.
- La gamme la plus fiable: emploi d'acier inox AISI 304 18/10 de forte épaisseur et finement satiné; composants fonctionnels soigneusement sélectionnés; fusions en fonte extrêmement robustes; acier émaillé vitrifié là où la saleté peut carboniser.

*Protagonista 90 es:*

- 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 70, dando lugar a un increíble número de soluciones y configuraciones posibles.
- La gama más moderna y funcional: uniones sin resquicios; todas las encimeras al mismo nivel; aristas redondeadas; chimeneas bajas; encimeras estampadas con superficie rebajada; traseras cerradas.
- La gamma más fiable: uso extensivo de acero inoxidable AISI 304 18/10 de grueso espesor y finamente satinado; componentes funcionales esmeradamente seleccionados; elementos de fundición muy robustos; acero con esmalte porcelánico donde los residuos se pueden carbonizar.



# Cucine a gas

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

11 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- I bruciatori potenti e ad alto rendimento (3 modelli prevedono addirittura tutti i bruciatori da 8 kW)
- 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 di dimensioni GN 2/1, le suole e le contraporte smaltati (a richiesta contraporte anche in acciaio inox).

**Qualità e sicurezza ad alta fedeltà.**

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

- Powerful, high-performance burners (3 models are even fitted with 8 kW 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).
- Ample and interchangeable vitreous enamel collector trays.
- ovens with GN 2/1 dimensions, enamelled bottoms and inner doors (stainless steel inner doors also available).

**High fidelity quality and safety.**

11 unentbehrliche Modelle für jede Küche:

- Leistungsstarke Brenner mit hohem Wirkungsgrad (3 Modelle sogar durchgehend mit 8 kW Brennern).
- 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).

**Qualität und Sicherheit von hoher Präzision.**

11 modèles protagonistes excellents en cuisine car ils ont:

- Des brûleurs puissants et à rendement élevé (3 modèles prévoient même tous les brûleurs de 8 kW).
  - 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 contreportes émaillées (sur demande, contreportes également en acier inox).
- Qualité et sécurité à haute fidélité.**

11 modelos protagonistas, excelentes en la cocina porque tienen:

- Quemadores potentes y de alto rendimiento (tres modelos traen todos los quemadores de 8 kW).
  - 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 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 contraportas esmaltadas (a petición, las contraportas pueden ser de acero inoxidable).
- Calidad y seguridad para confiar.**



## 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

| Mod      | cm         | □ | □ | V/Hz      | kW   | kW |
|----------|------------|---|---|-----------|------|----|
| C9-4G    | 40x90x23H  | - | - | -         | 11,5 | -  |
| C9-4GP   | 40x90x23H  | - | - | -         | 16   | -  |
| C9-8G    | 80x90x23H  | - | - | -         | 23,5 | -  |
| C9-8GP   | 80x90x23H  | - | - | -         | 32   | -  |
| C9-12G   | 120x90x23H | - | - | -         | 35   | -  |
| C9FG-8G  | 80x90x85H  | 1 | - | -         | 31,5 | -  |
| C9FG-8GP | 80x90x85H  | 1 | - | -         | 40   | -  |
| CFE-8G   | 80x90x85H  | - | 1 | 400VAC-3N | 23,5 | 6  |
| C9FG-12G | 120x90x85H | 1 | - | -         | 43   | -  |
| C9FE-12G | 120x90x85H | - | 1 | 400VAC-3N | 35   | 6  |
| C9FG-16G | 160x90x85H | 2 | - | -         | 63   | -  |





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

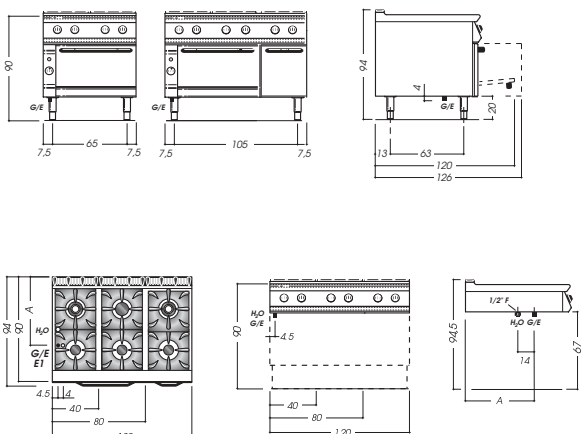
- Bruciatori "a pipa", in fusione di ghisa e removibili per permettere la pulizia del piano sottostante.
- Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota accuratamente protetta.
- Accensione forno a gas con pulsante piezo-elettrico.
- Temperatura forni regolabile da 100° a 330° C.
- Forni a gas 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).

- 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).

- "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 thermostatischeinstellbaren oberen und unteren Heizwiderständen.
- Schrankfächer mit Innenabmessungen nach GN zur Gänze aus Edelstahl 18/10, auf Wunsch mit "Heizsatz" ausrüstbar (Temperaturbereich 50° bis 90° C).

- 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).

- Quemadores tipo pipa, en hierro fundido, extraíbles para limpiar la superficie inferior.
- Válvulas de seguridad con par termoelectrico y llama piloto protegida.
- Horno de gas con encendido piezoelectrico 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 90/90HT



# Forno Maxi

MAXI OVEN / MAXI الفرن / FOUR MAXI / HORNO MAXI

2 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Forni di grandi dimensioni interne cm 97,5x64,5x40.
- Ampia superficie di appoggio e lavoro per il modello BF9-12H dotato di piano superiore con bordo arrotondato.
- I bruciatori dei forni potenti e ad alto rendimento: ben 10 kW.
- Le griglie monofuoco, i bruciatori e la maniglia smaltati RAAF (resistenti agli acidi-alcali e alla fiamma).
- Le bacinelle di raccolta smaltate porcellanate capienti ed intercambiabili.
- Griglia in acciaio cromato e teglia smaltata di elevate dimensioni (cm 93x62) in dotazione.
- La profondità e l'estetica permettono la componibilità con tutti gli elementi della gamma Protagonista 90.
- Forni a gas dotati di valvola di sicurezza ed accensione con pulsante piezo-elettrico.
- Temperatura forni regolabile da 100° a 330° C.

**La tecnologia del calore per maxi dimensioni.**

2 models to form the heart of your kitchen:

- Large capacity ovens (97.5x64.5x40 cm interior).
- Large work surface (BF9-12H models) complete with top with rounded edges.
- Powerful, efficient gas burners: 10 kW.
- The hob grids, burners and handles are RAAF enamelled (acid, alkali and flame resistant).
- Large capacity, interchangeable porcelain enamelled oven trays.
- Outer panels, backboards, door and door frame in 304 AISI 18/10 stainless steel.
- Ovens can be fitted with a further pair of grill supports.
- Dimensions and design guarantee seamless coordination with the top-of-the-range Protagonista 90 system.
- Gas ovens fitted with safety valve and piezoelectric pushbutton ignition.
- Oven temperature adjustable from 100° to 330° C.

**The cooking technology for big sizes.**

٣ موديلات تتفق بدورها الفعال

- في المطبخ لأنها تتميز بما يلي:
- أفران ذات سعة داخلية كبيرة (97,5x64,5x40 سم).
- سطح الطبخ متنوع للموديلات BF9-12H مكتمل بسطح غطاء علوي ذو حواف مدبورة بينما الموديلات مجهزة
- مواقد الأفران قوية وتبلغ طاقة فاعليتها ١٠ KW
- مساند سطح الطبخ، المواقد والمقابض مطلية بمادة RAAF (مقاومة للأحماض القلوية والاسنة للهب)
- الحاوية متسعة ومطلية بالبورسلان ويمكن تغيير الأقدام من الستينلس ستيل
- ويمكن تعديل ارتفاعها

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

- Enceinte de grandes dimensions: 97,5x64,5x40 cm.
- Ample surface d'appui et de travail pour les modèles BF9-12H équipés d'un plan supérieur avec bord arrondi.
- Les brûleurs des fours sont puissants: 10 kW.
- Les grilles mono-feu, les brûleurs et la poignée sont émaillés RAAF (résistants aux acides-alcalins et aux flammes).
- Les bacs-récipients émaillés vitrifiés offrent une grande capacité et sont interchangeables.
- Grille en acier chromé et leche frites émaillé grandes dimensions (93x62 cm).
- La profondeur et le design permettent de coordonner les fours avec tous les éléments top de la gamme Protagonista 90.
- Fours à gaz équipés d'une valve de sécurité, allumage par touche piézo-électrique.
- Température réglable de 100° à 330° C.

**La technologie du chaud pour les maxi-dimensions**

2 modelos protagonistas de la cocina con:

- Hornos de grandes dimensiones internas 97,5x64,5x40 cm.
- Amplia superficie de apoyo y de trabajo en los modelos BF9-12H con plano superior y borde redondeado.
- Quemadores potentes y de gran rendimiento: 10 kW.
- Parrillas monofuoco, quemadores y manillas con esmalte RAAF (resistentes a los ácidos, los álcalis y a las llamas).
- Bandejas de recogida de gran capacidad, intercambiables y con esmalte de porcelana.
- Parrilla de acero cromado y bandeja esmaltada de grandes dimensiones (93x62 cm).
- Gracias a su profundidad y estética puede combinarse con todas las encimeras de la gama Protagonista 90.
- Hornos de gas con válvula de seguridad y encendedor piezoeléctrico.
- Temperatura del horno regulable entre 100° y 330° C.

**La tecnología del calor para las grandes dimensiones.**



# BF9-12GH



|     |   |     |
|-----|---|-----|
| 8   | 6 | 8   |
| 3,5 | 6 | 3,5 |

**C9FGM-12G**

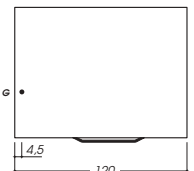
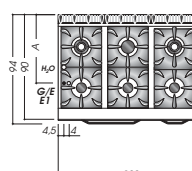
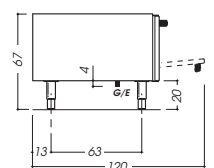
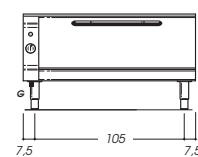
**Disposizione bruciatori**

Burner arrangements

ترتيب فتيل المضارم

Disposition des brûleurs

Disposición de los quemadores



| Mod       | cm         | cm         | kw | kw |
|-----------|------------|------------|----|----|
| BF9-12GH  | 120x90x85H | 97,5x64x40 | 10 | 10 |
| C9FGM-12G | 120x90x90H | 97,5x64x40 | 10 | 45 |



# 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 (ben 11 kW!) 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.
  - La versione "simple-service" su forno a gas GN 2/1 + armadio neutro e 2 fuochi aperti le cui griglie risultano allo stesso livello della piastra.
  - 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.
- Velocità & bontà per un pronto servizio.**

3 gas models offering superior performance in the kitchen:

- Double ring cast iron burner of high rated output (11 kW!) generates abundant heat, rising to 500° C at the centre.
  - Lapped cast iron plate 20 mm thick, ribbed for correct temperature distribution.
  - "Simple-service" version on GN 2/1 gas oven + cabinet and two open burners with grilles on the same level as the hot plate.
  - 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.
- Delicious food quickly prepared, and prompt service.**

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

- Einen Plattenbrenner aus Gußeisen mit Doppelkranz und hoher Leistungsfähigkeit (11 kW!), der eine Temperatur von 500° C im Plattenzentrum ermöglicht.
  - Eine 20 mm starke geschliffene, gerillte Gußeisenplatte für eine optimale Wärmeverteilung.
  - "Simple service" Ausführung mit den Ofen GN 2/1 + Neutralschrank und 2 offenen Brennern liegen die Roste auf der gleichen Ebene.
  - Zündung der Platte und Gasofen über piezoelektrische Taste.
  - Platte und offene Brenner mit Sicherheitsgasventil, Thermoelement und Pilotbrenner.
  - Regelbare Ofentemperatur von 100° bis 330° C.
  - Ofen mit Sicherheitsventil.
  - Schränke mit GN Abstellflächen aus CNS auf Anfrage mit Heizeinsatz.
- Rasche und vorzügliche Zubereitungen für eine prompte Bedienung.**

3 modèles excellents protagonistes en cuisine, car:

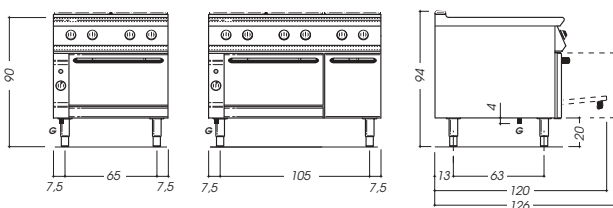
- Brûleur de la plaque en fonte à double couronne de puissance élevée (11 kW!) afin de pouvoir atteindre une température de 500° C au milieu.
  - Epaisseur de la plaque en fonte polie de 20 mm avec des nervures pour une bonne répartition de la température.
  - Version "simple-service" sur le four à gaz GN 2/1 + armoire neutre et 2 feux ouverts dont les grilles sont au même niveau que la plaque.
  - 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 GN avec "kit" de chauffage à la demande.
- Rapidité et délice pour un service immédiat.**

3 modelos de gas protagonistas en la cocina porque tienen:

- Quemador de la placa realizado en fundición, con doble corona de elevada potencia (11 kW!) 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.
  - Versión "simple-service" sobre horno de gas GN 2/1 + armario neutro y 2 fuegos abiertos, con las parrillas al mismo nivel de la placa.
  - Encendido piezoeléctrico de la placa y del horno de gas, con pulsador.
  - Placa y fuegos abiertos dotados de válvulas de gas de seguridad, con termostato 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 y, opcionalmente, con equipo de calentamiento.
- Servicio rápido y gusto superior.**



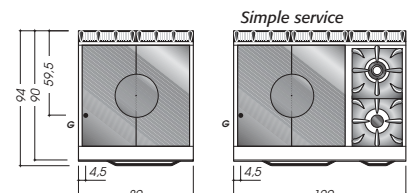
# T9FG-8G



| Mod      | cm         | cm      | kw | kw | kw   |
|----------|------------|---------|----|----|------|
| T9-8G    | 80x90x23H  | 79,5x70 | 11 | -  | 11   |
| T9FG-8G  | 80x90x85H  | 79,5x70 | 11 | 8  | 19   |
| T9FG-12G | 120x90x85H | 79,5x70 | 11 | 8  | 30,5 |

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

**T9FG-12G**  
8  
3,5



Simple service

# PROTAGONISTA 90/90HT

# Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELECTRICAS

8 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le piastre superiori di grande potenza (4 kW ciascuna) 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).
- Il termostato "risparmia energia", incorporato in ogni piastra.
- I forni con dimensioni GN 2/1, le suole e le controporte smaltate (a richiesta anche in acciaio inox).
- Temperatura max raggiungibile 430° C.
- 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.

**Solide, affidabili ed efficienti: vere macchine da competizione in cucina!**

8 models the protagonists in any kitchen as they feature:

- High power hotplates (4 kW each) secured in a watertight fit to a pressed steel rimmed top (three models can also be switched to operate off 230 V power supply).
- "Energy Saving" thermostat incorporated into each hot-plate.
- Ovens with GN 2/1 dimensions, enamelled bottoms and inner door panels (option of stainless steel).
- Maximum temperature 430° C.
- Hotplates with 6-position power selectors for a closer temperature control.
- Hotplate/s ON indicator light.

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

8 Modelle exzellente Protagonisten der Küche, denn sie bieten:

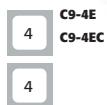
- Obere Kochplatten mit hoher Leistung (je 4 kW), die mit einem wasserdichten System an einer gepressten Fläche mit Mulde befestigt sind. Bei 3 Modellen besteht außerdem die Möglichkeit der Umstellung auf 230 V.
  - Einen "Energiespar"-Thermostat, der an jeder Kochplatte eingebaut ist.
  - Backöfen mit Abmessungen GN 2/1, emailierte Sohlen und Doppeltüren (auf Wunsch auch aus Edelstahl lieferbar).
  - Erreichbare Höchsttemperatur 430° C.
  - Schalter für die Kochplattenleistung mit 6 Positionen für die präzise Einstellung der Betriebstemperaturen.
  - Kontrolllampe für eingeschaltete Kochplatte(n).
- Solide, zuverlässig und leistungsstark: wirklich konkurrenzfähige Küchengeräte!**

8 modèles excellents protagonistes en cuisine car ils ont:

- Des plaques de grande puissance (4 kW chacune) avec des joints étanches sur un plan embouti avec bac de retention (3 modèles sont commutables).
  - Un thermostat "économie d'énergie" incorporé dans chaque plaque.
  - Les fours avec dimensions GN 2/1, les soles et les contre-portes émaillées (sur demande également en acier inox).
  - Température maximum pouvant être atteinte: 430° C.
  - Commutateurs de puissance des plaques à 6 positions pour un réglage plus fin des températures.
  - Lampe témoin de signalisation de plaque/s sous tension.
- Solides, fiables et efficaces: des appareils de pro côté cuisine!**

8 modelos protagonistas de excepción en la cocina porque tienen:

- Placas superiores de gran potencia (4 kW cada una), fijadas con sistema estanco sobre una superficie estampada (3 modelos tienen la posibilidad de conmutarse a 230 V al momento de la instalación).
  - Termostato "ahorra energía" incorporado en cada placa.
  - Hornos con capacidad GN 2/1, con suela y contrapuerta esmaltadas (a petición, también en acero inoxidable).
  - Temperatura máxima alcanzable de 430° C.
  - 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.
- Sólidas, fiables y eficientes: verdaderas máquinas de cocinar!**



C9-4E  
C9-4EC



C9-8E  
C9FE-8E  
C9-8EC  
C9FE-8EC

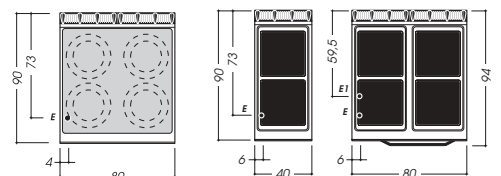
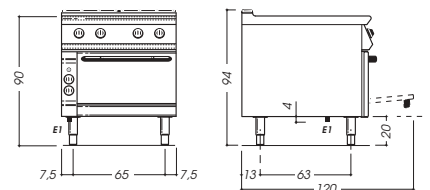
Disposizione piastre elettriche

Hotplates arrangements

Kochplattenanordnung

Disposition des plaques

Disposición de placas



| Mod       | cm        | kW | V/Hz                | kW   |
|-----------|-----------|----|---------------------|------|
| C9-4E     | 40x90x23H | -  | 400VAC-3N           | 8    |
| C9-8E     | 80x90x23H | -  | 400VAC-3N           | 16   |
| C9FE-8E   | 80x90x85H | 6  | 400VAC-3N           | 22   |
| C9-4EC    | 40x90x23H | -  | 400VAC-3N/230VAC-3N | 8    |
| C9-8EC    | 80x90x23H | -  | 400VAC-3N/230VAC-3N | 16   |
| C9FE-8EC  | 80x90x85H | 6  | 400VAC-3N/230VAC-3N | 22   |
| CT9-8EC   | 80x90x23H | -  | 400VAC-3N/230VAC-3N | 13,6 |
| CT9FE-8EC | 80x90x85H | 6  | 400VAC-3N/230VAC-3N | 19,6 |



# Cucine vetroceramica e Cucine ad induzione

GLASSCERAMIC AND INDUCTION RANGES/CERAN- UND INDUKTIONS-HERDE/CUISINIÈRES A VITROCÉRAMIQUE ET INDUCTION/PLACA DE VITROCERÁMICA Y COCINAS A INDUCCIÓN

5 modelli top elettrici (a 2 o 4 zone termiche) 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 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!**

5 electric hob models (2 or 4 rings) 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 5 Elektroaufbaumodelle (mit 2 oder 4 Kochzonen) 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.

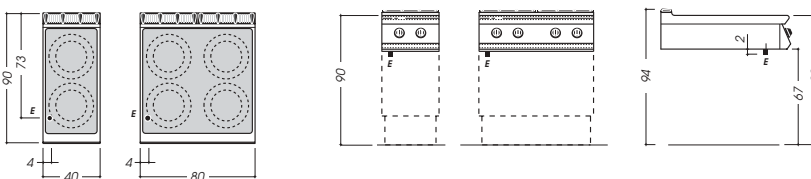
**Spitzenergebnisse und äußerste Hygiene!**

5 modèles hauts électriques (à 2 ou 4 foyers) qui ont la vedette dans votre cuisine pour les raisons suivantes :

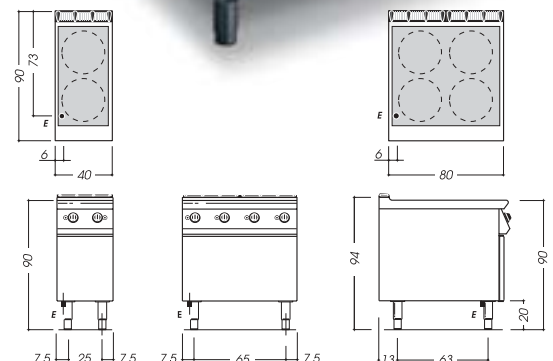
- Plaque vitro-céramique incassable et de 6 mm d'épaisseur fixée par des joints hermétiques sur le plan supérieur.
  - Chaque zone de cuisson sérigraphiée sur la plaque avec deux diamètres concentriques pouvant être chauffés indépendamment grâce à un dispositif de réglage extrêmement précis.
  - Température 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!**

5 modelos de encimera eléctricos (con 2 ó 4 zonas térmicas), 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 concéntricos 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        | V/Hz         | Kw    | kW    | Mod WOK |
|--------|-----------|--------------|-------|-------|---------|
| V9-4E  | 40x90x23H | 400VAC-3N    | 2x3,4 | 2 7   |         |
| V9-8E  | 80x90x23H | 400VAC-3N    | 4x3,4 | 4 14  |         |
| I9-4E  | 40x90x85H | 400VAC-3N    | 2x5   | 2 10  |         |
| I9-8E  | 80x90x85H | 400VAC-3N    | 4x5   | 4 20  |         |
| IW9-4E | 40x90x85H | 230VAC-50/60 | 1x3,5 | 1 3,5 | Mod WOK |



PROTAGONISTA 90/90HT

# Friggitrici

FRYERS / FRITEUSEN / FRITEUSES / FREIDORAS

17 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 1 kW/litro), sia sui modelli elettrici che su quelli a gas, per una maggiore produttività ed una migliore qualità del prodotto finito.
  - L'accensione sui modelli a gas tramite piezoelettrico ad impatto.
  - La versione K con controllo elettronico, il quale prevede programmi differenziati di salita in temperatura (ideale per grassi solidi) ed una precisa determinazione della temperatura dell'olio.
- Consumi ridotti per risultati croccanti.**

17 models protagonists in any kitchen, thanks a host of top-level 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. 1 kW/litre) for electric and gas models to ensure high productivity and enhanced quality of cooked foods.
  - Piezoelectric pushbutton ignition on gas models.
  - K versions with electronic control providing a range of different heating programs (ideal when heating solid fat) and high precision oil temperature settings.
- Reduced energy consumption and crisp results.**

17 unentbehrliche Modelle für jede Küche, denn sie bieten folgende Vorzüge:

- Großflächige geformte Fritierbehälter mit Kaltzone und mit Ablaufventil, damit das Öl in einem außerhalb des Geräts befindlichen Becken aufgefangen werden kann.
  - Hohe spezifische Leistung (1 kW/Liter) sowohl der elektrischen als auch der gasbetriebenen Modelle, für höhere Produktionsleistung und bessere Qualität des Fertigprodukts.
  - Bei den gasbetriebenen Modellen erfolgt die Zündung mit einem Schlag-Piezozünder.
  - Die K-Ausführungen verfügen über eine elektronische Steuerung, die differenzierte Programme der Temperatursteigerung vorsieht (ideal für feste Fette) und eine präzise Einstellung der Öltemperatur gestattet.
- Knusprige Ergebnisse bei reduziertem Energieverbrauch.**

17 modèles excellentes protagonistes en cuisine, car:

- 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 1 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.
  - L'allumage s'effectue par dispositif piézoélectrique sur les modèles à gaz.
  - Les versions K sont à commande électronique, qui prévoit des programmes différenciés de montée en température (idéals pour les graisses solides), ainsi qu'une détermination précise de la température de l'huile.
- Une consommation réduite pour des résultats croustillants.**

17 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 (1 kW/litro aproximadamente) tanto en los de gas, para obtener mayor productividad y mejor calidad del producto terminado.
  - Modelos a gas con encendido piezoeléctrico de impacto.
  - Los versiones K con control electrónico tienen programas diferenciados de aumento de la temperatura (ideales para las grasas sólidas), y permiten determinar exactamente la temperatura del aceite.
- Bajos consumos para resultados muy crujientes.**



# F9-8E18

| Mod      | cm        | Ⓢ | Ⓢ | Ⓢ | lt.   | V/Hz     | kW   | Ⓢ    | kW | Ⓢ |
|----------|-----------|---|---|---|-------|----------|------|------|----|---|
| F9-4G6   | 40x90x85H | • | - | 2 | 6+6   | -        | 11,5 | -    | -  | - |
| F9-6G10  | 60x90x85H | • | - | 2 | 10+10 | -        | 20   | -    | -  | - |
| F9-4G15  | 40x90x85H | • | - | 1 | 15    | -        | 14   | -    | -  | - |
| F9-8G15  | 80x90x85H | • | - | 2 | 15+15 | -        | 28   | -    | -  | - |
| F9-4G22  | 40x90x85H | • | - | 1 | 22    | -        | 20   | -    | -  | - |
| F9-4G22K | 40x90x85H | • | - | 1 | 22    | 220AC-1  | 40   | -    | -  | - |
| F9-8G22  | 80x90x85H | • | - | 2 | 22+22 | -        | 20   | -    | -  | - |
| F9-8G22K | 80x90x85H | • | - | 2 | 22+22 | 220AC-1  | 40   | -    | -  | - |
| F9-4E6   | 40x90x23H | - | • | 2 | 6+6   | 400AC-3N | -    | 12   | -  | - |
| F9-4E10  | 40x90x85H | - | • | 1 | 10    | 400AC-3N | -    | 9    | -  | - |
| F9-6E10  | 60x90x23H | - | • | 2 | 10+10 | 400AC-3N | -    | 18   | -  | - |
| F9-4E12  | 40x90x85H | - | • | 1 | 12    | 400AC-3N | -    | 10,5 | -  | - |
| F9-8E12  | 80x90x85H | - | • | 2 | 12+12 | 400AC-3N | -    | 21   | -  | - |
| F9-4E18  | 40x90x85H | - | • | 1 | 18    | 400AC-3N | -    | 17   | -  | - |
| F9-4E18K | 40x90x85H | - | • | 1 | 18    | 400AC-3N | -    | 17   | -  | - |
| F9-8E18  | 80x90x85H | - | • | 2 | 18+18 | 400AC-3N | -    | 33   | -  | - |
| F9-8E18K | 80x90x85H | - | • | 2 | 18+18 | 400AC-3N | -    | 33   | -  | - |



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

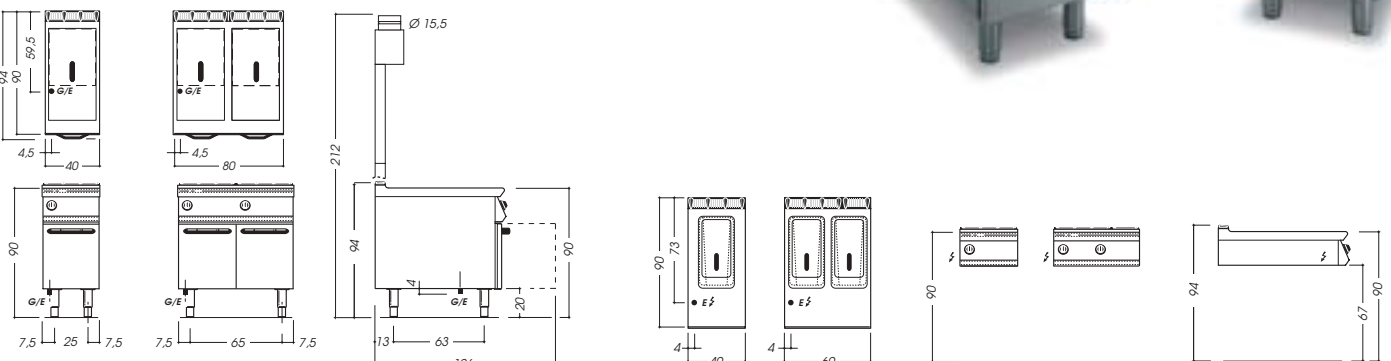
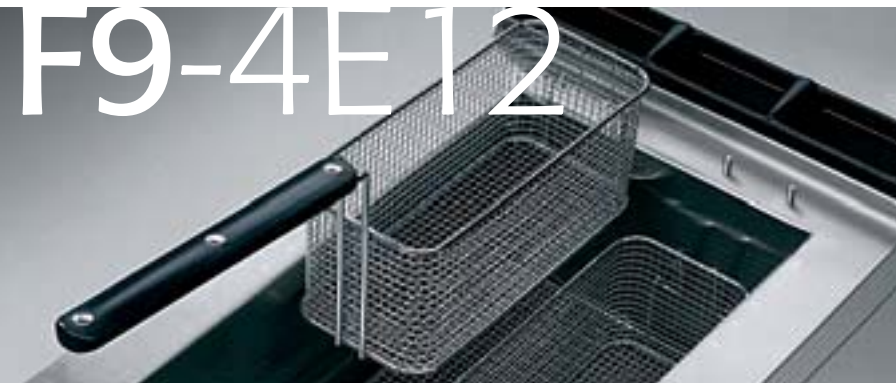
- Bruciatori a torcia ad alto rendimento, realizzati in acciaio inox e dotati di valvola di sicurezza.
- Resistenze corazzate inossidabili, fissate su una parete della vasca con un sistema brevettato che ne permette una facile rotazione in modo da agevolare la pulizia.
- Accensione e regolazione della temperatura tramite termostato di precisione, sui modelli elettrici.
- Controllo della temperatura tramite termostato regolabile (su vasche fino a 15 litri) o termostato di precisione (su vasche oltre 15 litri), sui modelli a gas.
- Termostato supplementare di sicurezza su tutti i modelli.
- Temperature regolabili da 60° a 190° C per tutti i modelli.

- 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 adjustable thermostat (basin capacities up to 15 litres) or high precision digital thermostat (basin capacities over 15 litres) on gas models.
- Supplementary safety thermostat on all models.
- Temperature adjustment from 60° to 190° C on all models.

- Leistungsstarke Lampenbrenner mit hohem Wirkungsgrad aus Edelstahl, ausgestattet mit Sicherheitsventil.
- Die rostfreien gußgekapselten 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
- Temperaturregelung mit verstellbarem Thermostat (an Fritierbehältern bis 15 Liter) oder Präzisionsthermostat (an Fritierbehältern über 15 Liter) an den gasbetriebenen Modellen.
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat an allen Modellen.
- Temperatureinstellung von 60° bis 190° C bei allen Modellen.

- 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 thermostat réglable (sur cuves jusqu'à 15 litres) ou par thermostat de précision (sur cuves de plus de 15 litres) sur les modèles à gaz.
- Thermostat de sûreté supplémentaire sur tous les modèles.
- Températures réglables de 60° à 190° C pour tous les modèles.

- 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.



PROTAGONISTA 90/90HT







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

- 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 temperatura da 50° a 300° C.

- 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.

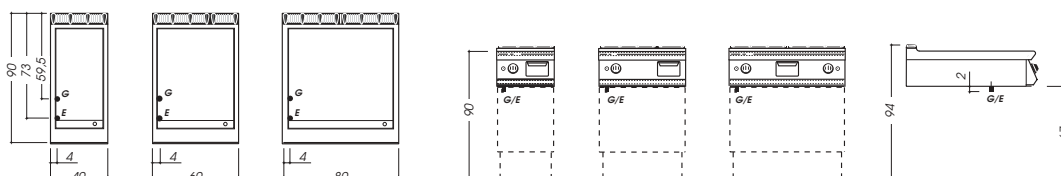
- Gasmödelles mit Mehrwegbrennern, Ventil (bei Modellen mit Thermostat) oder Sicherheitsventil (bei Modellen ohne Thermostat); Piezozündtaste.
- Elektromodelle mit gepanzerten Edelstahlwiderständen, zum gleichmäßigen Erhitzen der Platten entsprechend geformt; Thermostat für Temperaturbereich von 50° bis 300° C.

- 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.

- 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.



15



# PROTAGONISTA 90/90HT

# 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 regolabile in diverse altezze 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 cassettei 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 positioned at different heights, 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 als höhenverstellbarer Flächengrill, um Grillen leicht und erfolgreich zu machen.
- Piezozündung und Sicherheitsgarantie durch die Ventilähne mit Thermosteuelement 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:

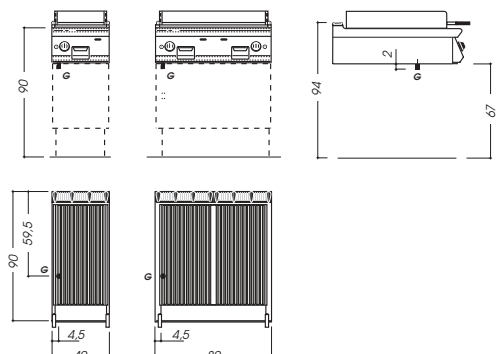
- Rebords anti-éclaboussures périmétraux et grille de cuisson réglable à hauteurs différentes pour une cuisson plus facile et efficace.
- Allumage piézo-électrique et sécurité garantie par des robinets munis de vanes avec thermocouple et flamme pilote.
- Les graisses et les huiles sont acheminées dans 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 regulable a distintas alturas, para una cocción más fácil y eficaz.
- Encendido piezoeléctrico y llaves de seguridad con válvulas, termopar 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 |
|--------|-----------|---|----|
| GL9-4G | 40x90x23H | 1 | 9  |
| GL9-8G | 80x90x23H | 2 | 18 |



# Multipla

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



*Multipla significa apparecchiatura multi-funzione e precisamente: brasiera + fry-top + cottura in 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 blankpoliertem Edelstahlboden.

• Ecken mit reinigungsfreundlichen Radien.

• Durch Rohrheizkörper erwärmte Heizzone, thermostatische Steuerung und Sicherheitsthermostat, AN/AUS Wachlampen, Sicherheitsthermostat.

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

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

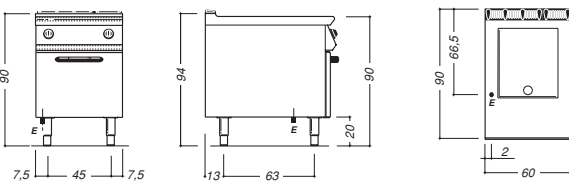
• Orificio de drenaje de la cuba de 60 mm de diámetro, con sumidero y rebosadero de acero inoxidable AISI 304.

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

**Calidad típica.**



17



| Mod      | cm        | cm              |   | V/Hz     | kW  |
|----------|-----------|-----------------|---|----------|-----|
| VB9-6E   | 60x90     | 100H            | 2 | 400      | 8,1 |
| * SP9-4E | 40x90x23H | GN 1/1 H 150 mm | - | 230AC-1N | 2   |

\* Scaldapatate elettrico

Warm container

Elektro-Warmhaltebecken für Frittiertes

Chauffe-pommes de terre électrique

Calientapatatas eléctrico

PROTAGOISTA 90/90HT

# Cuocipasta

PASTA COOKER / NUDELKOCHER / CUISEUR À PÂTES / CUECEPASTAS

6 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- Le vasche realizzate completamente in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per la massima pulibilità (l'acciaio AISI 316 è particolarmente resistente alla corrosione provocata dal sale e dagli amidi).
  - I ripiani superiori stampati con invaso antiriboccamento, foro di scarico troppopieno ed ampia zona espansione schiume.
  - Le resistenze elettriche corazzate, poste nella vasca, per aumentare il rendimento, possono essere completamente ruotate per una agevole e completa pulizia interna.
  - Scarico acqua ottenuto tramite una valvola a sfera da 1", azionabile dal pannello frontale, esterno alla apparecchiatura.
- Pratici, comodi e... sempre al dente!**

6 models protagonists in any kitchen, because they features:

- Basins entirely in polished 316 AISI with radiused corners for the maximum cleanability (316 AISI stainless steel is particularly resistant to corrosion by salt and starch).
  - Pressed steel tops with anti-overflow recess, waste overflow outlet and large froth expansion area.
  - The armoured heating elements, located directly in the basin for maximum heat transfer, can be rotated through to facilitate internal cleaning.
  - Water drain with 1" ball valve operated from the front panel on the exterior of the appliance.
- Practical, useful and... always "al dente"!**

6 unentbehrliche Modelle Protagonisten der Küche, denn sie bieten:

- Die Becken bestehen ganz aus rostfreiem Hochglanz-Stahl AISI 316 mit gestrahltem Boden für perfekte Hygiene (AISI 316 Stahl ist besonders widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Stärke).
  - Obere preßgeformte Platten mit Überlaufschutz, Überlauf-Ablaßöffnung und großzügigem Schäubereich.
  - Die gußgekapselten elektrischen Heizwiderstände befinden sich im Becken, um ihre Leistung zu erhöhen, und können ganz umgedreht werden, um eine mühelose und vollständige Reinigung im Innern zu ermöglichen.
  - Wasserablaß über ein geräteexternes 1"-Kugelventil, das von der vorderen Bedienblende betätigt werden kann.
- Praktisch, bequem und... stets "al dente"!**

6 modèles protagonistes en cuisine, car ils ont:

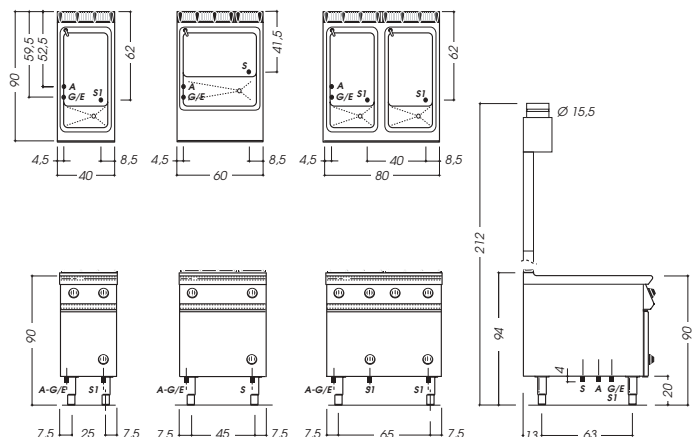
- Les cuves sont entièrement réalisées en acier inox AISI 316 poli, et le fond est arrondi afin d'assurer la plus grande facilité de nettoyage (l'acier AISI 316 est particulièrement résistant à la corrosion provoquée par le sel et par les amidons).
  - Les bords supérieurs sont embouties, munies d'un renforcement anti-débordement, d'un orifice d'évacuation du trop-plein et d'une vaste zone d'expansion des écumes.
  - Les résistances électriques blindées, sont situées dans la cuve, afin d'augmenter le rendement; pour assurer un nettoyage interne complet et aisé, il est possible de les faire pivoter complètement.
  - L'évacuation de l'eau est assurée par un robinet à bille de 1", dont la commande s'effectue depuis le panneau frontal situé à l'extérieur de l'appareil.
- Pratiques, confortables et... toujours "al dente"!**

6 modelos protagonistas de la cocina porque tienen:

- Cubas totalmente realizadas en acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo redondeado para facilitar la limpieza (el acero AISI 316 es muy resistente a la corrosión producida por la sal y los almidones).
  - Encimeras con estampado antidesborde, rebosadero y amplia zona de expansión de la espuma.
  - Resistencias eléctricas blindadas en la cuba que pueden girarse completamente para aumentar el rendimiento y facilitar la limpieza.
  - Descarga del agua por medio de una válvula de bola de 1", accionable desde el panel frontal, exterior del aparato.
- Prácticos, cómodos y... ¡siempre al dente!**



18



| Mod    | cm        | Icon 1 | Icon 2 | Icon 3 | lt. | V/Hz     | kW | Icon 4 | kW |
|--------|-----------|--------|--------|--------|-----|----------|----|--------|----|
| PC9-4G | 40x90x85H | •      | -      | 1      | 42  | -        | 14 | -      | -  |
| PC9-6G | 60x90x85H | •      | -      | 1      | 42  | -        | 14 | -      | -  |
| PC9-8G | 80x90x85H | •      | -      | 2      | 42  | -        | 28 | -      | -  |
| PC9-4E | 40x90x85H | -      | •      | 1      | 42  | 400AC-3N | -  | 8,5    | -  |
| PC9-6E | 60x90x85H | -      | •      | 1      | 42  | 400AC-3N | -  | 8,5    | -  |
| PC9-8E | 80x90x85H | -      | •      | 2      | 42  | 400AC-3N | -  | 17     | -  |



**CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

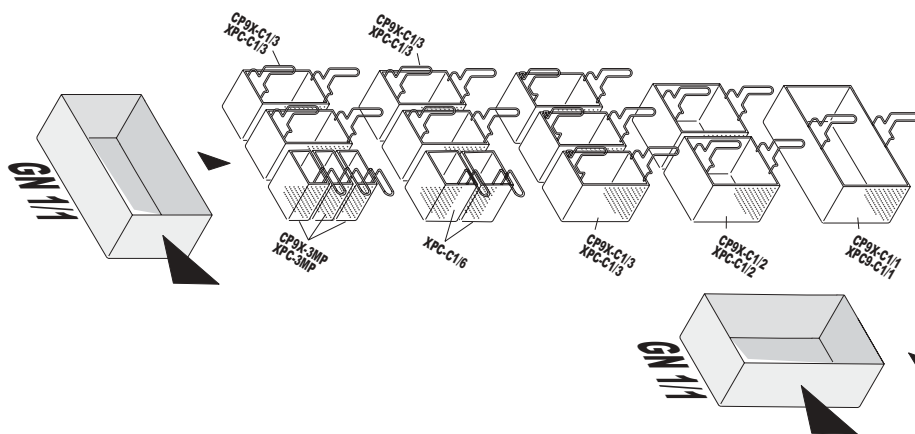
- Bruciatori inox ad alto rendimento, posti sotto il fondo della vasca, regolabili tramite rubinetto gas di sicurezza; accensione con piezoelettrico ad impatto, sui modelli a gas.
- Resistenze corazzate ruotanti poste nella vasca, controllate da un regolatore di energia, sui modelli elettrici.
- Sicurezze gas con termocoppia e pilota; sicurezze elettriche con termostato che interviene in caso di funzionamento delle resistenze a vasca vuota.
- Erogatore acqua in ottone cromato.
- Cestelli e coperchio su richiesta.

- 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.
- Chromium plated brass filling tap.
- Baskets and lid on request.

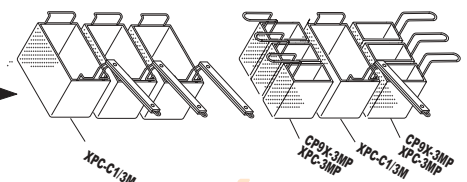
- Unter dem Beckenboden befindliche, mittels Sicherheitsgashahn regulierbare Brenner aus rostfreiem Stahl mit hohem Wirkungsgrad. Bei den gasbetriebenen Modellen erfolgt die Zündung mit einem Schlag-Piezozünder.
- Die elektrischen Modelle verfügen über im Becken befindliche, gußgekapselte Drehheizwiderstände, kontrolliert durch einen Energieregler.
- Gassicherungen mit Thermoelement und Leitflamme. Elektrische Sicherungen mit Thermostat, der ausgelöst wird, falls die Heizwiderstände mit leerem Becken funktionieren.
- Wasserspender aus verchromtem Messing.
- Becken und Deckel auf Wunsch.

- 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.
- Distributeur d'eau en laiton chromé.
- Paniers en couvercle sur demande.

- 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 piezoeléctrico de impacto en los modelos a gas.
- Resistencias blindadas giratorias con un regulador de energía en los modelos eléctricos.
- Seguridad del gas con termopar y piloto; seguridad eléctrica con termostato que se dispara si las resistencias comienzan a funcionar con la cuba vacía.
- Llave del agua de latón cromado.
- Cestos y tapa a petición.



**Disposizione cestelli cuocipasta**  
 Pasta cookers baskets arrangements  
 Vorgerüstet für Teigwaren-Kocheinsätze  
 Disposition des paniers de cuisson des pâtes  
 Disposición de los cestos cuocipastas



# Brasiere ribaltabili

TILTING BRATT PANS / KIPPBRATPFANNEN / SAUTEUSES BASCULANTES / SARTENES BASCULANTES

12 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).
- L'erogatore acqua in ottone cromato comandato da una manopola posta sul cruscotto.
- La possibilità di sollevamento della vasca con meccanismo manuale (e volantino con impugnatura retraibile) o motorizzato.

**Veloci, efficienti e pratiche, per una cucina sana e gustosa!**

12 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.
- Chrome-plated brass water tap is controlled by a knob on the fascia.
- Tilting pan with manually operated mechanism (using handle and retractable grip) or power driven.

**Fast, efficient and practical, for healthy and tasty cooking!**

Die 12 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.
- Einen Wasserhahn aus verchromten Messing, der über einen Bedienknopf auf der Blende gesteuert wird.
- Die Hubbewegung der Pfanne durch Motor oder per Hand (mittels Handrad mit versenkbarem Griff).

**Schnell und praktisch, hoher Wirkungsgrad für gesunde Küche und schmackhafte Speisen!**

12 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-carneaux émaillés RAAF (résistants aux acides, aux alcalins, au feu).
- Le robinet d'eau en cuivre chromé commandé par une poignée située sur le bandeau de commande.
- La possibilité de lever le bac à l'aide d'un mécanisme manuel (et volant à prise rétractable) ou motorisé.

**Rapides, indispensables et pratiques, pour une cuisine saine et savoureuse!**

12 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, álcalis y llama).
- Surtidor de agua en latón cromado, que se acciona mediante un mando situado en el panel.
- Posibilidad de elevar la cuba con mecanismo manual (mediante un volante con empuñadura retráctil) o motorizado.

**¡Veloces, eficientes y prácticas, para una cocina sana y sabrosa!**



| Mod.      | cm         | Ac | Inox | dm <sup>2</sup> | lit. | V/Hz    | kW | lit | kW |
|-----------|------------|----|------|-----------------|------|---------|----|-----|----|
| BR9-8GF   | 80x90x85H  | •  | -    | 43              | 80   | 230-1AC | 20 | -   | -  |
| BR9-8GI   | 80x90x85H  | •  | -    | 43              | 80   | 230-1AC | 20 | -   | -  |
| BR9-8GFM  | 80x90x85H  | •  | -    | 43              | 80   | 230-1AC | 20 | -   | -  |
| BR9-8GIM  | 80x90x85H  | •  | -    | 43              | 80   | 230-1AC | 20 | -   | -  |
| BR9-12GFM | 120x90x85H | •  | -    | 67              | 120  | 230-1AC | 24 | -   | -  |
| BR9-12GIM | 120x90x85H | •  | -    | 67              | 120  | 230-1AC | 24 | -   | -  |
| BR9-8EF   | 80x90x85H  | -  | •    | 43              | 80   | 400-3N  | -  | 12  | -  |
| BR9-8EI   | 80x90x85H  | -  | •    | 43              | 80   | 400-3N  | -  | 12  | -  |
| BR9-8EFM  | 80x90x85H  | -  | •    | 43              | 80   | 400-3N  | -  | 12  | -  |
| BR9-8EIM  | 80x90x85H  | -  | •    | 43              | 80   | 400-3N  | -  | 12  | -  |
| BR9-12EFM | 120x90x85H | -  | •    | 67              | 120  | 400-3N  | -  | 18  | -  |
| BR9-12EIM | 120x90x85H | -  | •    | 67              | 120  | 400-3N  | -  | 18  | -  |





**CARATTERISTICHE TECNICHE** / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

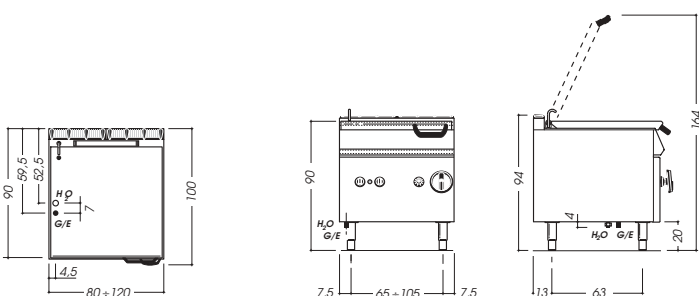
- Termostato con temperatura regolabile da 50° a 300° C.
- Resistenze corazzate in acciaio inox poste sul fondo vasca nei modelli elettrici.
- Bruciatori con valvola di sicurezza opportunamente sagomati per un riscaldamento uniforme del fondo della vasca, ed accensione piezoelettrica nei modelli a gas.
- Elevate potenze delle resistenze e dei bruciatori su tutti i modelli.

- 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.
- High power of electric heating elements and generous burner heat output on all models.

- 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.
- Hohe Leistung der Widerstände und Brenner bei allen Modellen.

- 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.
- Puissance élevée des résistances et des brûleurs sur tous les modèles.

- Termostato con temperatura regolabile da 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 piezoeléctrico en los modelos de gas.
- Resistencias y quemadores de elevada potencia en todos los modelos.



21

# PROTAGONISTA 90/90HT

# Pentole

BOILING PANS / KOCHKESSEL / MARMITES / MARMITAS

13 modelli protagonisti eccellenti in cucina perché hanno:

- I recipienti realizzati completamente in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggato ed inclinato verso lo scarico.
- Le versioni indirette sono dotate di intercapedine con riscaldamento ad olio diatermico per una migliore risposta termica, controllo delle temperature e per eliminare ogni problema di manutenzione.
- Le versioni autoclave con 4 dispositivi di chiusura rapida del coperchio e guarnizione in silicone per una perfetta chiusura ermetica.
- I rubinetti di carico acqua (snodabile) e di scarico, con dispositivo di sicurezza in ottone cromato.

**Qualità in quantità.**

13 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 better thermal response, more precise temperature control and maintenance free service.
- The autoclave versions feature 4 quick closures on the lid and hermetic silicon seals.
- Water inlet (jointed) and drain taps fitted with chromed brass shutoff.

**Quality in quantity.**

13 Modelle als exzellente Protagonisten der Küchen, denn sie bieten:

- Behälter komplett aus glänzendem Edelstahl 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 erhitzten Zwischenraum und Temperaturkontrolle.
- Die Druckkesselversionen mit 4 Schnellvorrichtungen zum Deckelverschluß und Silikonichtung für einwandfreie Verschlusdichte.
- Hähne für Wasserzufuß (Gelenkanschluß) und -abfluß mit Sicherheitsvorrichtung aus verchromtem Messing.

**Qualität und Quantität.**

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

- Les cuves sont entièrement réalisés en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi et incliné vers la goulotte d'évacuation.
- Les versions chauffage indirectes présentent une double paroi avec chauffage à l'huile diathermique qui assure une meilleure réponse thermique, garantit le contrôle des températures et permet d'éliminer les problèmes d'entretien.
- Les versions autoclaves sont dotées de 4 dispositifs de fermeture rapide du couvercle et d'un joint en silicone pour assurer une fermeture hermétique.
- Les robinets de remplissage (articulés) et de vidange présentent un dispositif de sécurité en laiton chromé.

**Qualité en quantité.**

13 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 mejorar la respuesta térmica, controlar las temperaturas y eliminar los problemas de mantenimiento.
- Versiones autoclave con 4 dispositivos de cierre rápido de la tapa y juntas de silicona para asegurar el cierre hermético.
- Llaves de paso del agua articuladas y llaves de desagüe con dispositivo de seguridad de bronce cromado.

**Calidad en cantidad.**



# PD9-8G1

| Mod       | cm        | ☼ | ⚡ | lt. | U | U | V/Hz      | kW | ☼ | kW | ⚡ |
|-----------|-----------|---|---|-----|---|---|-----------|----|---|----|---|
| PD9-6G5   | 60x90x85H | • | - | 50  | • | - | -         | 11 | - | -  | - |
| PD9-6G5   | 60x90x85H | • | - | 50  | - | • | -         | 11 | - | -  | - |
| PD9-8G10  | 80x90x85H | • | - | 100 | • | - | -         | 20 | - | -  | - |
| PD9-8G10  | 80x90x85H | • | - | 100 | - | • | -         | 20 | - | -  | - |
| PD9-8G15  | 80x90x85H | • | - | 150 | • | - | -         | 24 | - | -  | - |
| PD9-8G15A | 80x90x85H | • | - | 150 | • | - | -         | 24 | - | -  | - |
| PD9-8G14  | 80x90x85H | • | - | 140 | - | • | -         | 20 | - | -  | - |
| PD9-8G14A | 80x90x85H | • | - | 140 | - | • | -         | 20 | - | -  | - |
| PD9-6E5   | 60x90x85H | - | • | 50  | - | • | *400AC-3N | -  | - | 7  | - |
| PD9-8E10  | 80x90x85H | - | • | 100 | • | - | *400AC-3N | -  | - | 12 | - |
| PD9-8E10  | 80x90x85H | - | • | 100 | - | • | *400AC-3N | -  | - | 12 | - |
| PD9-8E15  | 80x90x85H | - | • | 150 | • | - | *400AC-3N | -  | - | 12 | - |
| PD9-8E15  | 80x90x85H | - | • | 150 | - | • | *400AC-3N | -  | - | 12 | - |

**CARATTERISTICHE TECNICHE** / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE CHARAKTERISTIKEN / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

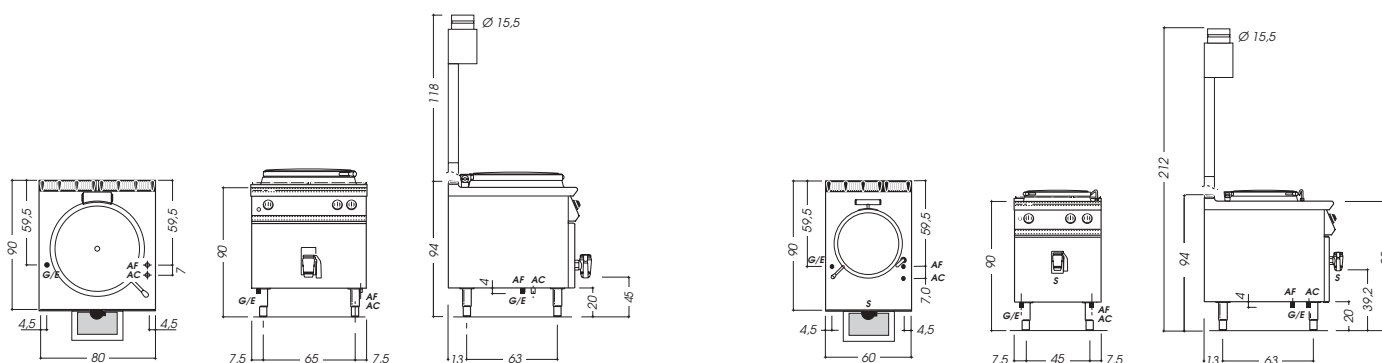
- Modelli a gas con bruciatori tubolari in acciaio inox, regolabili tramite rubinetto gas di sicurezza; accensione con pulsante piezoelettrico.
- Manopola di regolazione della temperatura dell'olio diatermico nell'intercapedine (su tutti i modelli indiretti).
- Modelli elettrici con resistenze corazzate in acciaio inox poste sotto il fondo del recipiente (nei modelli diretti) o nell'intercapedine immerse nell'olio diatermico (nei modelli indiretti).
- Termostato supplementare di sicurezza a riarmo manuale (secondo la normativa sulla bassa tensione) e lampada spia di segnalazione (sui modelli indiretti).

- Gas models with stainless steel tubular burners adjustable by gas shutoff valve with piezoelectric pushbutton ignition.
- Diathermic oil temperature control knob on all indirect heating models.
- Electric models with stainless-plated heating elements under the base of the container (direct heating models) or in the oil in the heating cavity (indirect heating models).
- Also fitted with safety thermostat with manual reset (conforms to low voltage standards) and indicator lamp (indirect heating models).

- Gasmödele mit Rohrbrennern aus Edelstahl, über Sicherheitshahn regulierbar, Zündung mit Piezo-Taste.
- Handgriff zur Temperatureinstellung des diathermischen Öls im Zwischenraum (bei allen indirekt beheizten Versionen).
- Elektromodelle mit gußgekapselten Widerständen unter dem Boden des Behälters (bei den indirekt beheizten Versionen) oder im Zwischenraum im diathermischen Ölbad (bei den indirekt beheizten Versionen).
- Zusätzlicher Sicherheitsthermostat mit manuellem Rücksetzen (je nach Niederspannungsnorm) und Signallampe (bei den indirekt beheizten Versionen).

- Modèle à gaz avec brûleurs tubulaires en acier inox, réglables à travers un robinet à gaz de sécurité; allumage par touche piézo-électrique.
- Bouton de réglage de la température de l'huile diathermique dans la double paroi (sur tous les modèles indirectes).
- Modèles électriques avec résistances blindées en acier inox placées sous le fond du récipient (chauffe directes) ou dans la double paroi immergées dans l'huile diathermique (modèles indirectes).
- Thermostat supplémentaire de sécurité à réarmement manuel (conformément à la norme en matière de basse tension) et témoins lumineux de signalisation (modèles indirects).

- Modelos de gas con quemadores tubulares de acero inoxidable regulables mediante llave de gas de seguridad y encendedor piezoeléctrico.
- Regulador de temperatura del aceite diatermico de la cámara (en todos los modelos indirectos).
- Modelos eléctricos con resistencias acorazadas de acero inoxidable colocadas en el fondo del recipiente (en los modelos directos) o en la cámara y sumergidas en el aceite diatermico (en los modelos indirectos).
- Termostato de seguridad suplementario de restablecimiento manual (de acuerdo con la normativa de baja tensión) y testigo de señalización (en los modelos indirectos).



# PROTAGONISTA 90/90HT



# 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 pulibilità, dotate di falso fondo forato.
- Le dimensioni delle vasche adatte per contenere le bacinelle GN 1/1 profondità 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.**

Four 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, denn sie bieten:

- Geformtes 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 Thermostatahn. Piezozündung (bei Gas-Modellen).
- Gußgekapselte elektrische Widerstände an 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:

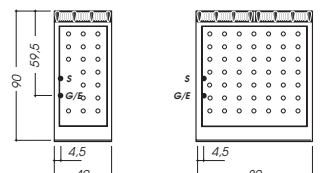
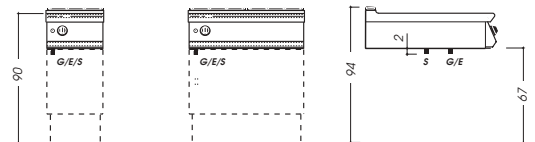
- Les bacs réalisés avec des grandes surfaces, sans fissures et à fond incliné pour un nettoyage plus facile, équipés de double-fond perforé.
- Les dimensions des bacs sont adaptées pour recevoir les cuvettes Gn 1/1 profondeur 150 mm.
- La vidange d'eau intérieure, par "trop-plein" (aucun sur le devant de la machine).
- Brûleur tubulaire en acier inox, positionné vers l'avant pour assurer un chauffage optimal du fond de cure, commandé par un robinet thermostatique. Allumage piézélectrique (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.**

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

- Ambas conformados de gran superficie, sin fisuras y con fondo inclinado para facilitar al máximo la limpieza, falso fondo perforado en dotación.
- Ambas 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 |
|-------|-----------|---------------------|-----------|----|----|
| B9-4G | 40x90x23H | 1xGN 1/1 + GN 1/3   | -         | 3  | -  |
| B9-8G | 80x90x23H | 2xGN 1/1 + 2xGN 1/3 | -         | 6  | -  |
| B9-4E | 40x90x23H | 1xGN 1/1 + GN 1/3   | 230VAC-1  | -  | 2  |
| B9-8E | 80x90x23H | 2xGN 1/1 + 2xGN 1/3 | 400VAC-3N | -  | 5  |

# Elementi neutri

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



8 modelli (4 piani di appoggio e 4 elementi "top" con cruscotto o cassetto), 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.
- La componibilità dei "top" con varie tipologie di basi (cavalletti, basi neutre e riscaldate o forni).
- Cassetti GN 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 (4 base units and 4 top sections with fascia or drawer), 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.
- Top units designed to be mounted on a range of bases (stands, cupboard units, hotcupboards, ovens).
- Drawers GN 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 (4 Arbeitsflächen und 4 "Top-Elemente" mit Schaltblende oder Schubfach), 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 Kombinierbarkeit der "Tops" mit verschiedenen Unterbautypen (offene Unterbauten, neutrale und beheizte Unterbauten, Backöfen).
- Schubladen GN mit abgerundetem Boden, die auf besonders robusten Teleskopführungen gleiten.
- Vorbereitung aller Modelle für die Verbindung mit angrenzenden Geräten.

**Mehr Raum für das Kochvergnügen.**

8 modèles (4 plans d'appui et 4 éléments "top" avec bandeau de commande ou tiroir), excellents protagonistes en cuisine car ils offrent:

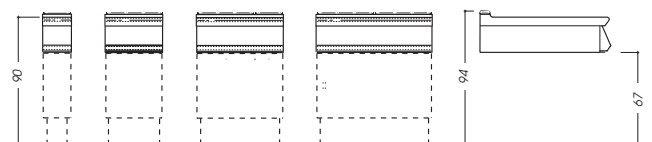
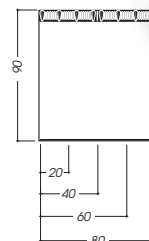
- Des dimensions frontales modulaires de 20 à 80 cm pour augmenter le nombre de combinaisons possibles.
- La possibilité de fixer "en pont" aussi bien les plans que les "tops" entre 2 appareils, de façon à créer des zones utiles d'appui et de travail grâce à des structures renforcées de façon appropriée.
- La modularité des "tops" pour les adapter à différentes typologies de bases (chevalets, bases neutres et chauffées, fours).
- Tiroirs GN 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 (4 superficies de apoyo y 4 elementos "encimera" con panel o cajón) 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.
- La modularidad de las "encimeras" con varios tipos de bases (caballetes, neutras, calientes y hornos).
- Cajones GN 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.**



| Mod   | cm        |   |
|-------|-----------|---|
| EN9-2 | 20x90x23H | - |
| EN9-4 | 40x90x23H | • |
| EN9-6 | 60x90x23H | • |
| EN9-8 | 80x90x23H | • |
| PN9-2 | 20x90x6H  | - |
| PN9-4 | 40x90x6H  | - |
| PN9-6 | 60x90x6H  | - |
| PN9-8 | 80x90x6H  | - |

25

PROTAGONISTA 90/90HT





# Cottura Protagonista 90HT

PROTAGONISTA 90HT SERIE / KOCHGERÄTE SERIE PROTAGONISTA 90HT / CUISSON PROTAGONISTA 90HT / COCCIÓN PROTAGONISTA 90HT

Il sistema Protagonista 90 HT rappresenta la proposta più evoluta di Mareno nel segmento delle apparecchiature di cottura modulari con funzione specialistica.

- Protagonista 90 HT risolve in una logica di sistema tutti gli aspetti di progettazione, impiantistica, utilizzo, manutenzione e pulizia relativi ad ogni singola funzione di cottura.
- Protagonista 90 HT risolve nel modo più completo tutte le esigenze funzionali e gestionali di un impianto di cucina, nella ristorazione, nell'alberghiero, ospedaliero.

L'impiego di un componente come la **struttura portante** con vano tecnico accessibile per le adduzioni impiantistiche, implica un'approfondita analisi delle esigenze a partire dalla fase progettuale.

**Dalla cucina al sistema!**

The Protagonista 90 HT system represents Mareno's most advanced development in the sector of modular cooking appliances with specialist applications.

- Protagonista 90 HT is a totally logical system designed to answer every requirement in terms of planning, on-site installation, use, maintenance and cleaning for each individual cooking function.
- Protagonista 90 HT meets all functional and management requirements of a kitchen installation, whether in a restaurant, hotel or hospital.

The use of a component such as the **cantilever framework**, with easy access for technical and maintenance requirements, is indicative of Mareno's in-depth analysis of requirements, right from the design stage.

**From kitchen to system!**

Protagonista 90 HT stellt die fortschrittlichste Lösung dar, mit der Mareno im Segment der mit Profifunktion ausgestatteten Modul-Garsystemen auftritt.

- Die Protagonista 90 HT zugrunde liegende Systemlogik erfasst sämtliche Aspekte, die Planung, Anlagentechnik, Betrieb, Wartung, Pflege und Reinigung jeder einzelnen Garfunktion angehen.
- Protagonista 90 HT erfüllt auf umfassendste Weise das komplette Spektrum der Funktions- und Betriebsansprüche, die im Gastronomie- und Hotelgewerbe oder in Krankenhäusern an ein Garsystem gestellt werden.

Der Einsatz einer **Tragkonstruktion** mit zugänglichem Installationsfach für die Anlagenanschlüsse beweist, wie gründlich der Anspruch auf Zweckdienlichkeit bereits in der Projektphase wahrgenommen wurde.

**Die Evolution vom Herd zum Garsystem!**

Le système Protagonista 90 HT représente la proposition la plus évoluée de Mareno dans le secteur des équipements de cuisson modulaires avec fonction spécialisée.

- Protagonista 90 HT analyse, dans une logique de systèmes, tous les aspects de conception, ingénierie, utilisation, emploi et nettoyage relatifs à chaque fonction de cuisson.
- Protagonista 90 HT résout de la manière la plus complète toutes les exigences fonctionnelles et gestionnelles d'un système de cuisine, dans la restauration, l'hôtellerie, les hôpitaux.

L'emploi d'une **structure portante** avec compartiment technique accessible pour les amenées d'installation implique une analyse approfondie des exigences dès la phase de projet.

**De la cuisine au système!**

El sistema Protagonista 90 HT es la propuesta más avanzada de Mareno en el sector de los aparatos de cocción modulares con función especializada.

- Protagonista 90 HT está diseñado con una lógica de sistema que resuelve todos los problemas de suministros, utilización, mantenimiento y limpieza de cada función de cocción.
- Protagonista 90 HT satisface todas las exigencias funcionales y de gestión en las cocinas de restaurantes, hoteles u hospitales.

El empleo de una **estructura portante** con compartimiento técnico accesible para la entrada de los suministros revela un profundo análisis de las exigencias profesionales a partir de la fase de diseño.

**De la cocina al sistema!**



ONE SIDE

## Un fronte / one side / Einzelblockaufstellung / un flanc / un frente.

Struttura portante ad un fronte o a parete assemblata in un unico monoblocco con elementi di fissaggio regolabili, per una perfetta linearità delle apparecchiature.

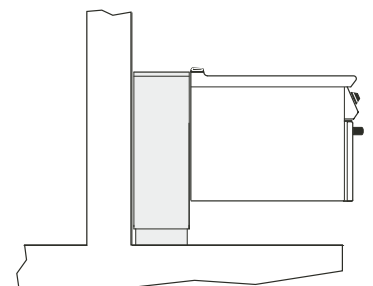
Single sided or wall-mounted cantilever structure in a single unit with adjustable fixing elements, for seamless continuity between appliances.

Tragkonstruktion mit einer Front oder für Wandanbau in Monoblockausführung mit verstellbaren Befestigungselementen, um die einwandfreie Geradlinigkeit der Geräte zu garantieren.

Structure portante à un flanc ou murale assemblée en un unique monobloc, avec éléments de fixation réglables, pour une linéarité parfaite des équipements.

Estructura portante de un frente o con pared ensamblada en monobloque, con elementos de fijación regulables para alinear perfectamente los aparatos.

| Mod           | cm        |  |
|---------------|-----------|--|
| <b>SB91F6</b> | 60x30x92H | un fronte 60 cm / one side 60 cm / mit einer Front 60 cm / un flanc 60 cm / un frente 60 cm /  |
| <b>SB91F8</b> | 80x30x92H | un fronte 80 cm / one side 80 cm / mit einer Front 80 cm / un flanc 80 cm / un frente 80 cm /  |
| <b>SB9PL</b>  |           | Pannelli Laterali per Struttura (2 PZ) / Side panels for structure (2 pcs) / Seitenblenden für Tragkonstruktion (2 Stk.) / Panneau latéraux pour la structure (2 pièces) / Paneles laterales para la estructura (2 piezas) / |



**Possibilità d'installazione su un fronte o su due fronti.**

- Apparecchiature unite fra loro semplicemente con giunzioni di testa.
- Copertura delle struttura con pannelli in acciaio inox 18/10 (AISI 304) facilmente smontabili.
- L'assenza di basamenti sotto le singole funzioni garantisce rapida manutenzione e massima igiene.

**Installation on one side or back to back.**

- Simple hook-up of one appliance to another.
- Structures clad with 18/10 (AISI 304) stainless steel panels, easily removable.
- The absence of working bases below the individual units guarantees rapid maintenance and unparalleled hygiene.

**Einzelblockaufstellung oder Doppelblockaufstellung.**

- Zusammenhalt der Geräte ausschließlich über Kopfverbinder
- Konstruktionsverkleidung mit bequem abnehmbaren Paneelen aus 18/10 (AISI 304) Edelstahl.
- Die Abwesenheit von Sockeln unter den einzelnen Garfunktionen gewährleistet rasche Wartung und Pflege und maximale Hygiene.

**Possibilités d'installation à un flanc ou à deux flancs.**

- Appareils unis entre eux simplement avec jonctions d'extrémité.
- Couverture de la structure avec panneaux en acier inoxydable 18/10 (AISI 304) faciles à démonter.
- L'absence d'embases sous les différents appareils garantit un entretien rapide et une hygiène maximum.

**Posibilidad de instalar a un frente y a doble frente.**

- Composición del sistema con simples uniones lado a lado de los diversos aparatos.
- Estructura cubierta por paneles de acero inoxidable 18/10 (AISI 304) fácilmente desmontables.
- La ausencia de bases debajo de cada función garantiza rapidez de mantenimiento y máxima limpieza.

# BACK TO BACK



**Due fronti / back to back / Doppelblockaufstellung / deux flancs / dos frentes.**

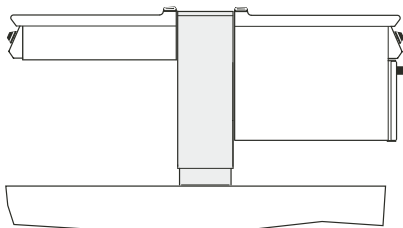
Struttura portante a due fronti assemblata in un unico monoblocco centrale con elementi di fissaggio regolabili, per una perfetta linearità delle apparecchiature.

Back to back cantilever structure in a single island unit with adjustable fixing elements, for seamless continuity between appliances.

Tragkonstruktion mit zwei Fronten in zentraler Monoblockausführung mit verstellbaren Befestigungselementen, um die einwandfreie Geradlinigkeit der Geräte zu garantieren.

Structure portante à deux flancs assemblée en un unique monobloc central avec éléments de fixation réglables, pour une linéarité parfaite des équipements.

Estructura portante de dos frentes ensamblada en un monobloque central, con elementos de fijación regulables para alinear perfectamente los aparatos.



| Mod           | cm        |  |
|---------------|-----------|--|
| <b>SB92F6</b> | 60x30x92H | Due Fronti 60 cm / back to back 60 cm / mit zwei Fronten 60 cm / deux flancs 60 cm / dos frentes 60 cm /   |
| <b>SB92F8</b> | 80x30x92H | Due Fronti 80 cm / back to back 80 cm / mit zwei Fronten 80 cm / deux flancs 80 cm / dos frentes 80 cm /   |
| <b>SB9PL</b>  |           | Pannelli Lateralì per Struttura (2 PZ) / Side panels for structure (2 pcs) / Seitenblenden für Tragkonstruktion (2 Stk.) / Panneau latéraux pour la structure (2 pièces) / Paneles laterales para la estructura (2 piezas) / |

# PROTAGONISTA 90/90HT

# Accessori

ACCESSORIES / ZUBEHÖR / 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 90.

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 90.

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 90.

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 90.

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 90 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  
Plinthes  
Zócalos

## Colonnina acqua

Water column  
Wassersäule  
Colonne d'eau  
Columna de agua

## Canalina di giunzione

Spillage channel  
Verbindungsschiene  
Canal de jonction  
Canaleta de unión

## Portina

Door  
Tür  
Porte  
Puerta

## Kit ruote

Set of wheels  
Räder-Sätze  
Kit roulettes  
Juegos de ruedas

## Griglia posategami

Pan stand grilles  
Abstellgitter  
Grille de suspension des ustensiles  
Rejillas para sartenes

## 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 beheizte Modelle/Modèles électriques/Modelos eléctricos  |
| <b>Mod</b>                     | <b>Modelli a gas</b> /Gas models/Gasbeheizte 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/Alimentación/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 à 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> /El. cable stress relief/Elektrische Kabelwarte/Presse-étoupe de câble él./Pasacable  |
| <b>N°</b>                      | <b>N° zone di cottura</b> /N° Cook area/N° Kochbereiche/N° Zones de cuisson/N° Zonas de cocción   |
| <b>Kw</b>                      | <b>Potenza zone di cottura</b> /Output cook area/Leistung Kochbereiche/Puissance zone de cuisson/Potencia zonas de cocción                              |
| <b>Tipo</b>                    | <b>Tipo di piastra</b> /Type of griddle/Platte/Typ/Type de plaque/Typo de plancha   |
| <b>Piastra liscia</b>          | <b>Piastra liscia</b> /Smooth hotplate/Glatte Platte/Plaque lisse/Plancha lisa  |
| <b>Piastra rigata</b>          | <b>Piastra rigata</b> /Grooved hotplate/Genillte Platte/Plaque rainurée/Plancha rayada  |
| <b>Piastra rigata cromata</b>  | <b>Piastra rigata cromata</b> /Chrome-grooved plate/Genillte verchromte Platte/Plaque rainurée chromé/Plancha rayada cromada                            |
| <b>Piastra mista</b>           | <b>Piastra mista</b> /Mixed/Gemischte/Mixtes/Mixtas   |
| <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>N°</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>Cassetti</b>                | <b>Cassetti</b> /Drawers/Schubladen/Tiroirs/Cajones   |
| <b>Cavalletti</b>              | <b>Cavalletti</b> /Stands/Unterbauten/Chevalets/Caballetes  |
| <b>Riscaldamento diretto</b>   | <b>Riscaldamento diretto</b> /Dir. heating/Dir. Eheizt/Direct chauffage/Calentamiento directo   |
| <b>Riscaldamento indiretto</b> | <b>Riscaldamento indiretto</b> /Ind. heating/Ind. Eheizt/Indirect chauffage/Calentamiento indirecto   |
| <b>Vano a giorno</b>           | <b>Vano a giorno</b> /Open cupboard/Offene Schränke/Meuble ouvert/Armarios abierto  |

# PROTAGONISTA 90/90HT



Rivenditore autorizzato/Authorised dealer/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 tre apportées sans pravis de la part du constructeur - El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.