

emotion for professional people

# modular emotion

-  
700  
900





# **emotion** for professional people

**emotion** nasce per offrire qualcosa in più rispetto alle classiche cucine professionali. Un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e sicurezza offrendo, allo stesso tempo un design raffinato e imponente. L'armoniosa linea dei piani agevola la pulizia delle attrezzature, la forma e l'inclinazione delle manopole le rendono comode e di facile lettura.



# it's not just cooking

## design

design raffinato  
e imponente

## high quality

piani stampati  
di elevato spessore,  
AISI 304 1,5 mm/2 mm/3 mm

## grids

griglie in ghisa  
di elevato spessore

## ergonomic

manopole ergonomiche,  
grado di protezione all'acqua IPX5



# modularity

-  
700  
900

profondità



70 cm



90 cm

moduli top e monoblocco



40 cm



80 cm



120 cm



160 cm



**tailored to you**  
**simple or extreme?**  
**just be yourself**

**extreme**

alte prestazioni,  
igiene e design



**simple**

stesse potenze,  
stesso design,  
piccole differenze



the  
**modular**  
kitchen  
elements





emotion for professional people

## gas ranges

### cucine a gas

Le cucine a fuochi aperti Emotion sono disponibili in numerosi modelli, 2, 4, 6 e 8\* fuochi nelle versioni top, su vano o su forno. (\*solo per la serie 900)



1  
Griglie in ghisa singole  
facilmente amovibili  
e lavabili in lavastoviglie.  
Bruciatori in ghisa  
con spartifiamma in ottone,  
mono corona da 3,5 kW,  
doppia corona da 6 - 7,5\*  
e 10\* kW. (\*solo serie 900)

2  
Piani stampati:  
3 o 2 mm serie 900  
2 o 1,5 mm serie 700

3  
Forno realizzato in acciaio  
Inox, capienza 3 teglie GN 2/1.  
Controporta in acciaio Inox  
con tenuta a labirinto.



## cucine a gas elements



2 bruciatori



4 bruciatori



6 bruciatori



8 bruciatori  
(solo serie 900)

## extreme or simple?



extreme: bruciatori doppia corona,  
griglie in ghisa di grosso spessore



simple: bruciatori mono corona  
(solo per la serie 700)





700

| disegnata da | modello         | descrizione  | dimensioni (cm) | dimensioni<br>bruciatori x<br>fuochi (mm) | potenza forno<br>gas (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>gas (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | voltage                |
|--------------|-----------------|--|-----------------|---|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
|              | EM 70/40 PCG-P  | Piano di cottura gas, 2 fuochi                       | 40x73x87 h      | 1x6<br>1x3,5                              | -                         | -                               | 9,5                        | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 PCG-P  | Piano di cottura gas, 4 fuochi                       | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | -                         | -                               | 21,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/120 PCG-P | Piano di cottura gas, 6 fuochi                       | 120x73x87 h     | 5x6<br>1x3,5                              | -                         | -                               | 33,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 CFG    | Cucina gas 4 fuochi, forno a gas                     | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | 8                         | -                               | 29,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 CFGE   | Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico                 | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | -                         | 6                               | 21,5                       | 6                                | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|              | EM 70/120 CFG   | Cucina gas 6 fuochi, forno gas                       | 120x73x87 h     | 5x6<br>1x3,5                              | 8                         | -                               | 41,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/120 CFGE  | Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico                 | 120x73x87 h     | 5x6<br>1x3,5                              | -                         | 6                               | 33,5                       | 6                                | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|              | EM 70/120 CFGG  | Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas                  | 120x73x87 h     | 5x6<br>1x3,5                              | 12                        | -                               | 45,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/40 PCGS-P | Piano di cottura gas versione simple, 2 fuochi       | 40x73x87 h      | 1x6<br>1x3,5                              | -                         | -                               | 9,5                        | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 PCGS-P | Piano di cottura gas versione simple, 4 fuochi       | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | -                         | -                               | 21,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 CFGS   | Cucina gas 4 fuochi versione simple, forno a gas     | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | 8                         | -                               | 29,5                       | -                                | -                      |
|              | EM 70/60 CFGES  | Cucina gas 4 fuochi versione simple, forno elettrico | 60x73x87 h      | 3x6<br>1x3,5                              | -                         | 6                               | 21,5                       | 6                                | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

900

| disegnata da | modello         | descrizione                          | dimensioni (cm) | dimensioni<br>bruciatori x<br>fuochi (mm) | potenza forno<br>gas (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>gas (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | voltage                |
|--------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------|---|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
|              | EM 90/40 PCG-P  | Piano di cottura gas, 2 fuochi       | 40x90x87 h      | 1x10<br>1x6                               | -                         | -                               | 16                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/60 PCG-P  | Piano di cottura gas, 4 fuochi       | 60x90x87 h      | 3x10<br>1x6                               | -                         | -                               | 36                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/120 PCG-P | Piano di cottura gas, 6 fuochi       | 120x90x87 h     | 5x10<br>2x6                               | -                         | -                               | 62                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/60 CFG    | Cucina gas 4 fuochi, forno a gas     | 60x90x87 h      | 3x10<br>1x6                               | 8                         | -                               | 44                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/60 CFGE   | Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico | 60x90x87 h      | 3x10<br>1x6                               | -                         | 6                               | 36                         | 6                                | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|              | EM 90/120 CFG   | Cucina gas 6 fuochi, forno gas       | 120x90x87 h     | 5x10<br>2x6                               | 8                         | -                               | 60                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/120 CFGE  | Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico | 120x90x87 h     | 5x10<br>2x6                               | -                         | 6                               | 62                         | 6                                | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|              | EM 90/120 CFGG  | Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas  | 120x90x87 h     | 5x10<br>2x6                               | 12                        | -                               | 64                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/160 CFG   | Cucina gas 6 fuochi, forno gas       | 160x90x87 h     | 6x10<br>2x6                               | 8+8                       | -                               | 88                         | -                                | -                      |
|              | EM 90/160 CFGE  | Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico | 160x90x87 h     | 6x10<br>2x6                               | -                         | 6+6                             | 72                         | 12                               | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



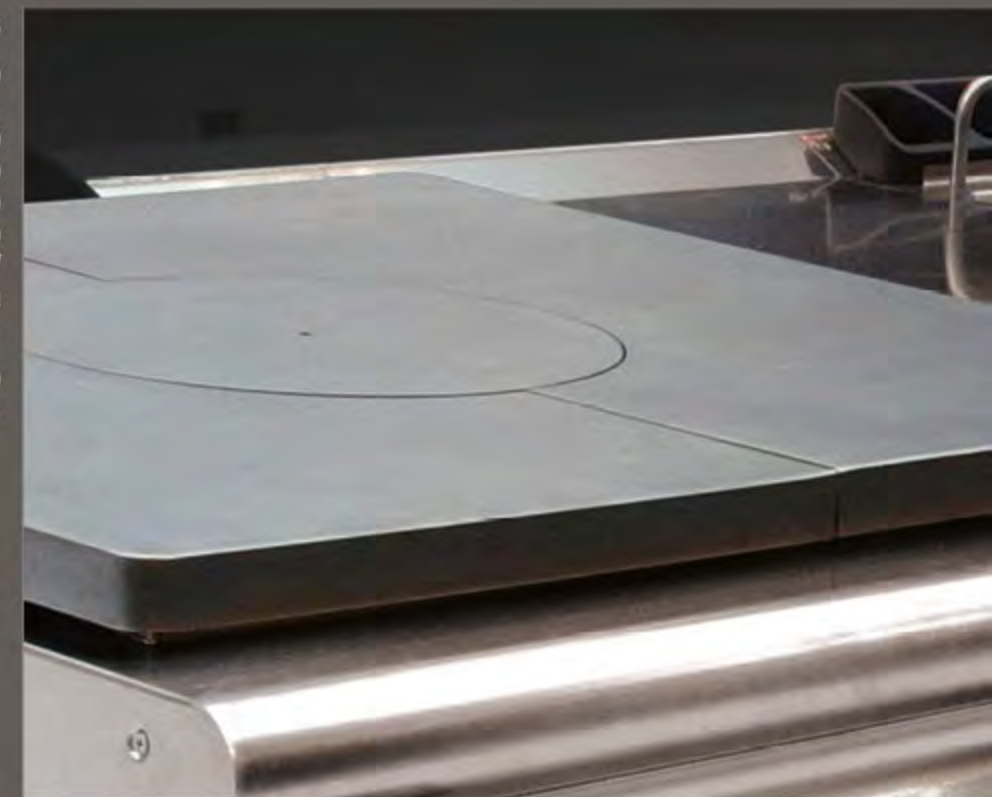
## gas/electric solid top



### tuttapiastra gas

Ideali per pietanze che richiedono cotture lunghe e costanti come salse e brasati. Il piano liscio e le differenti temperature disponibili garantiscono un'enorme versatilità. Piastra radiante con foro centrale. Riscaldamento tramite bruciatore centrale da 12 kW per la serie 900 e 9 kW per la serie 700. Temperatura massima raggiunta al centro 500°C.

Disponibile anche in versione mini piastra con 2/4 fuochi.



### tuttapiastra elettrico

Il tuttapiastra elettrico è dotato di piastra in acciaio dolce di elevato spessore satinata e facile da pulire. Quattro zone di cottura indipendenti che permettono di differenziare le temperature sulle varie zone della piastra.





## tuttapiestra elements



tuttapiestra gas



tuttapiestra + 2 fuochi



tuttapiestra + 2 fuochi



mini tuttapiestra + 4 fuochi



tuttapiestra elettrico  
serie 700



tuttapiestra elettrico  
serie 900

## 700 or 900 series?



tuttapiestra elettrico  
serie 700



tuttapiestra elettrico  
serie 900





700

| disegno | modello            | descrizione                                   | dimensioni (mm) | potenza<br>piastre (p) e<br>fuochi (f) (kW) | potenza forno<br>gas (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>gas (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | villaggio              |
|---------|--------------------|---|-----------------|---|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
|         | EM 70/80 TPG-P     | Tuttapiastro gas                              | 80x73x87 h      | 9   | -                         | -                               | 9                          | -                                | -                      |
|         | EM 70/80 TPFG      | Tuttapiastro gas su forno a gas               | 80x73x87 h      | 9   | 8                         | -                               | 17                         | -                                | -                      |
|         | EM 70/120 TPFG     | Tuttapiastro gas + 2 fuochi su forno a gas    | 120x73x87 h     | 9(p)<br>2x6(f)                              | 8                         | -                               | 24                         | -                                | -                      |
|         | EM 70/80 TPPCG-P   | Mini tuttapiastro gas + 2 fuochi              | 80x73x87 h      | 6(p)<br>2x6(f)                              | -                         | -                               | 18                         | -                                | -                      |
|         | EM 70/80 TPPCFG    | Mini tuttapiastro gas + 2 fuochi su forno gas | 80x73x87 h      | 6(p)<br>2x6(f)                              | 8                         | -                               | 26                         | -                                | -                      |
|         | EM 70/120 TPPCG2-P | Mini tuttapiastro gas + 4 fuochi              | 120x73x87 h     | 6(p)<br>3x6(f)<br>1x3,5                     | -                         | -                               | 27,5                       | -                                | -                      |
|         | EM 70/120 TPPCFG2  | Mini tuttapiastro gas + 4 fuochi su forno     | 120x73x87 h     | 6(p)<br>3x6(f)<br>1x3,5                     | 8                         | -                               | 35,5                       | -                                | -                      |
|         | EM 70/80 TPE-P     | Tuttapiastro elettrico                        | 80x73x87 h      | 4x2,5                                       | -                         | -                               | -                          | 10                               | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|         | EM 70/80 TPFE      | Tuttapiastro elettrico su forno elettrico     | 80x73x87 h      | 4x2,5                                       | -                         | 6                               | -                          | 16                               | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

900

| disegno | modello            | descrizione                                   | dimensioni (mm) | potenza<br>piastre (p) e<br>fuochi (f) (kW) | potenza forno<br>gas (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>gas (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | villaggio              |
|---------|--------------------|---|-----------------|---|---------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
|         | EM 90/80 TPG-P     | Tuttapiastro gas                              | 80x90x87 h      | 12  | -                         | -                               | 12                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/80 TPFG      | Tuttapiastro gas su forno a gas               | 80x90x87 h      | 12  | 8                         | -                               | 20                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/120 TPFG     | Tuttapiastro gas + 2 fuochi su forno a gas    | 120x90x87 h     | 12(p)<br>1x8(f)<br>1x10(f)                  | 8                         | -                               | 36                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/80 TPPCG-P   | Mini tuttapiastro gas + 2 fuochi              | 80x90x87 h      | 7(p)<br>1x8(f)<br>1x10(f)                   | -                         | -                               | 23                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/80 TPPCFG    | Mini tuttapiastro gas + 2 fuochi su forno gas | 80x90x87 h      | 7(p)<br>1x8(f)<br>1x10(f)                   | 8                         | -                               | 31                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/120 TPPCG2-P | Mini tuttapiastro gas + 4 fuochi              | 120x90x87 h     | 7(p)<br>1x8(f)<br>3x10(f)                   | -                         | -                               | 43                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/120 TPPCFG2  | Mini tuttapiastro gas + 4 fuochi su forno     | 120x90x87 h     | 7(p)<br>1x8(f)<br>3x10(f)                   | 8                         | -                               | 51                         | -                                | -                      |
|         | EM 90/80 TPE-P     | Tuttapiastro elettrico                        | 80x90x87 h      | 4x3,4                                       | -                         | -                               | -                          | 13,6                             | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |
|         | EM 90/80 TPFE      | Tuttapiastro elettrico su forno elettrico     | 80x90x87 h      | 4x3,4                                       | -                         | 6                               | -                          | 19,6                             | 400 VAC 3N<br>50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



## electric ranges

### cucine elettriche

Emotion dispone di quattro versioni diverse: la linea 700 offre la scelta tra piastre tonde e quadre ognuna da 2,6 kW, mentre nella serie 900 la scelta è tra piastre quadre da 3,5 kW o da 4 kW.

Gli elementi sono sigillati ermeticamente al piano e controllati da commutatori a 6 posizioni.

Il particolare design e il sistema a labirinto delle manopole garantisce un riparo dalle infiltrazioni dell'acqua.



1  
Piastre tonde in ghisa disponibili  
solo per la serie 700.



2  
Piastre quadre in ghisa  
ad alta resa termica.



## cucine elettriche elements



2 piastre tonde  
serie 700



4 piastre tonde  
serie 700



2 piastre quadre  
serie 700/900



4 piastre quadre  
serie 700/900

cucine elettriche serie 700  
Piastre tonde da 2,6 kW ciascuna.

cucine elettriche serie 700/900  
Piastre quadre con potenza 2,6 kW  
per la serie 700 e 4 kW per la serie 900.  
Quest'ultima dispone anche della versione  
simple con piastre da 3,5 kW.



### cucine elettriche

serie 700

| disegno   | modello         | descrizione  | dimensioni (cm) | potenza<br>piastra (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | voltaggio           |
|-----------|-----------------|--|-----------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|
|           | EM 70/40 PCE-P  | Piano di cottura elettrico piastre tonde   | 40x73x87 h      | 2x2,6                   | -                               | 5,2                              | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 70/80 PCE-P  | Piano di cottura elettrico piastre tonde   | 80x73x87 h      | 4x2,6                   | -                               | 10,4                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 70/80 CFE    | Cucina elettrica con piano di cottura<br>con piastre tonde, forno elettrico                  | 80x73x87 h      | 4x2,6                   | 6                               | 16,4                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 70/40 PCEQ-P | Piano di cottura elettrico piastre quadre  | 40x73x87 h      | 2x2,6                   | -                               | 5,2                              | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 70/80 PCEQ-P | Piano di cottura elettrico piastre quadre  | 80x73x87 h      | 4x2,6                   | -                               | 10,4                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 70/80 CFEQ   | Cucina elettrica con piano di cottura con piastre<br>quadre, forno elettrico                 | 80x73x87 h      | 4x2,6                   | 6                               | 16,4                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           |                 |  |                 |                         |                                 |                                  |                     |
| serie 900 |                 |  |                 |                         |                                 |                                  |                     |
|           | EM 90/40 PCE-P  | Piano di cottura elettrico piastre quadre  | 40x90x87 h      | 2x4                     | -                               | 8                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/80 PCE-P  | Piano di cottura elettrico piastre quadre  | 80x90x87 h      | 4x4                     | -                               | 16                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/80 CFE    | Cucina elettrica con piano di cottura con piastre<br>quadre, forno elettrico                 | 80x90x87 h      | 4x4                     | 6                               | 22                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/40 PCES-P | Piano di cottura elettrico versione simple<br>piastre quadre                                 | 40x90x87 h      | 2x3,5                   | -                               | 7                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/80 PCES-P | Piano di cottura elettrico versione simple<br>piastre quadre                                 | 80x90x87 h      | 4x3,5                   | -                               | 14                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/80 CFES   | Cucina elettrica versione simple con piano di cottura<br>con piastre quadre, forno elettrico | 80x90x87 h      | 4x3,5                   | 6                               | 20                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



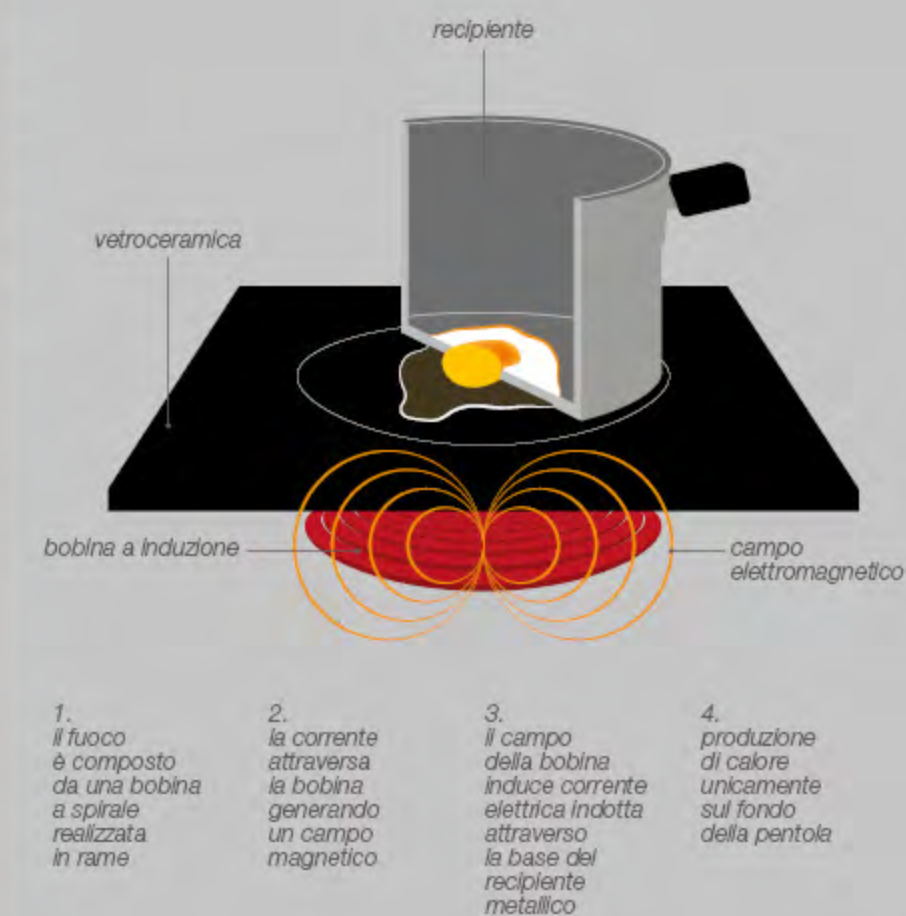
## induction and glass-ceramic plates

### induzione

Le cucine ad induzione sono l'ideale per chi necessita di alta produttività in tempi ristretti e di una facile pulizia.

Disponibili a 2 o 4 zone, da 3,5 kW nella serie 700 e da 5 kW per la serie 900, le induzioni della linea Emotion garantiscono una resa ottimale senza dispersioni termiche nell'ambiente e senza il riscaldamento del piano di lavoro.

Le zone di cottura si attivano solo se a diretto contatto con pentole specifiche ( $\varnothing$  minimo pentola 12 cm).



### vetroceramica

Le piastre in vetroceramica offrono allo chef un elevato controllo delle temperature d'esercizio ed una semplice pulibilità del piano di lavoro.

Le zone concentriche di queste attrezzature permettono di raggiungere in pochi secondi la temperatura di 500°C.





## induzione e vetroceramica elements



2 zone



4 zone

### induzione

2 o 4 zone di lavoro con potenza 3,5 kW per la serie 700 e 5 kW per la 900. Disponibile anche la versione Wok da 5 kW.



2 zone



4 zone

### vetroceramica

Serie 700: 2,5 kW per ogni zona.  
Serie 900: 3,4 kW per ogni zona.



## vetroceramica

serie 700



## induzione

serie 700



| disegno | modello         | descrizione  | dimensioni (cm) | potenza<br>piastre (kW) | potenza forno<br>elettrico (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | voltaggio           |
|---------|-----------------|--|-----------------|-------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|
|         | EM 70/40 PVE-P  | Piano di cottura in vetroceramica                                      | 40x73x87 h      | 2x2,5                   | -                               | 5                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 PVE-P  | Piano di cottura in vetroceramica                                      | 80x73x87 h      | 4x2,5                   | -                               | 10                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 CFVE   | Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico | 80x73x87 h      | 4x2,5                   | 6                               | 16                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 PVE-P  | Piano di cottura in vetroceramica                                      | 40x90x87 h      | 2x3,4                   | -                               | 6,8                              | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 PVE-P  | Piano di cottura in vetroceramica                                      | 80x90x87 h      | 4x3,4                   | -                               | 13,6                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 CFVE   | Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico | 80x90x87 h      | 4x3,4                   | 6                               | 19,6                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/40 IND-P  | Piano di cottura ad induzione  | 40x73x87 h      | 2x3,5                   | -                               | 7                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 IND-P  | Piano di cottura ad induzione  | 80x73x87 h      | 4x3,5                   | -                               | 14                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/40 INDW-P | Piano di cottura ad induzione, versione wok                            | 40x73x87 h      | 1x5                     | -                               | 5                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 IND-P  | Piano di cottura ad induzione  | 40x90x87 h      | 2x5                     | -                               | 10                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 IND-P  | Piano di cottura ad induzione  | 80x90x87 h      | 4x5                     | -                               | 20                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 INDW-P | Piano di cottura ad induzione, versione wok                            | 80x90x87 h      | 1x5                     | -                               | 5                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



## pasta cookers and bain maries



### cuocipasta

Le versioni gas si distinguono per i dettagli: il carico dell'acqua avviene tramite un'elettrovalvola, la vasca è stampata in AISI 316 ed il suo completo riempimento viene controllato da un pressostato di sicurezza, per evitare il funzionamento della macchina "a secco" preservando così la vasca da eventuali deformazioni.

Per i modelli elettrici il riscaldamento avviene tramite resistenze rotanti che permettono una miglior pulizia.



### bagnomaria

Modelli elettrici dotati di resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico.

Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Alimentazione gas con bruciatori in acciaio inox esterni alla vasca, con regolazione tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30° a 90°C. Scarico dell'acqua con troppopieno. In dotazione falso fondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.





## cuocipasta e bagnomaria elements



1 vasca



2 vasche

**cuocipasta serie 700/900**  
Vasca da 26 litri per la serie 700  
e 40 litri per la serie 900.



bagnomaria



bagnomaria

**bagnomaria**  
Serie 700: vasca adatta a bacinelle  
GN 1/1 nel modulo da 40 cm,  
capacità doppia in quello da 80 cm.  
Serie 900: vasca adatta a bacinelle  
GN 1/1+1/3 per modulo singolo  
e GN 2/1+ 2x1/3 per modulo doppio.

## extreme or simple?



cuocipasta extreme gas  
carico dell'acqua tramite elettrovalvola.



cuocipasta simple gas  
carico dell'acqua tramite  
rubinetto meccanico.





cuocipasta

700

| disegno   | cuocipasta    | descrizione   | dimensioni (mm) | totale potenza gas (kW) | totale potenza elettrica (kW) | voltaggio           |
|---|---------------|---|-----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | EM 70/40 CPG  | Cuocipasta gas, 1 vasca da 26 litri                           | 40x73x87 h      | 10,5                    | 0,1                           | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 70/40 CPE  | Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 26 litri                     | 40x73x87 h      | -                       | 5,8                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 70/80 CPG  | Cuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 litri                       | 80x73x87 h      | 21                      | 0,2                           | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 70/80 CPE  | Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litri                 | 80x73x87 h      | -                       | 11,2                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 70/40 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri           | 40x73x87 h      | 9,5                     | -                             | -                   |
|  | EM 70/40 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 26 litri     | 40x73x87 h      | -                       | 7,8                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 70/80 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26+26 litri       | 80x73x87 h      | 19                      | -                             | -                   |
|  | EM 70/80 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 26+26 litri | 80x73x87 h      | -                       | 15,2                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

bagnomaria

|   |                |                      |            |   |     |                     |
|---|----------------|----------------------|------------|---|-----|---------------------|
|    | EM 70/40 BMG-P | Bagnomaria gas       | 40x73x87 h | 3 | -   | -                   |
|    | EM 70/80 BMG-P | Bagnomaria gas       | 80x73x87 h | 6 | -   | -                   |
|   | EM 70/40 BME-P | Bagnomaria elettrico | 40x73x87 h | - | 1,5 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 70/80 BME-P | Bagnomaria elettrico | 80x73x87 h | - | 3   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

cuocipasta

900

| disegno   | cuocipasta    | descrizione   | dimensioni (mm) | totale potenza gas (kW) | totale potenza elettrica (kW) | voltaggio           |
|---|---------------|---|-----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
|  | EM 90/40 CPG  | Cuocipasta gas, 1 vasca da 40 litri                           | 40x90x87 h      | 14                      | 0,1                           | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 CPE  | Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 litri                     | 40x90x87 h      | -                       | 8,5                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 CPG  | Cuocipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri                       | 80x90x87 h      | 28                      | 0,2                           | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 CPE  | Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 litri                 | 80x90x87 h      | -                       | 17                            | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litri           | 40x90x87 h      | 11,8                    | -                             | -                   |
|  | EM 90/40 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 litri     | 40x90x87 h      | -                       | 9                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri       | 80x90x87 h      | 23,6                    | -                             | -                   |
|  | EM 90/80 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h      | -                       | 18                            | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

bagnomaria

|   |                |                      |            |   |     |                     |
|---|----------------|----------------------|------------|---|-----|---------------------|
|    | EM 90/40 BMG-P | Bagnomaria gas       | 40x90x87 h | 3 | -   | -                   |
|    | EM 90/80 BMG-P | Bagnomaria gas       | 80x90x87 h | 6 | -   | -                   |
|   | EM 90/40 BME-P | Bagnomaria elettrico | 40x90x87 h | - | 2,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 BME-P | Bagnomaria elettrico | 80x90x87 h | - | 4,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



# fryers



## friggitrici

Fritture perfette e croccanti grazie al riscaldamento diretto o indiretto. Le versioni gas sono dotate di vasca stampata libera con bruciatori esterni, mentre il riscaldamento dei modelli elettrici avviene tramite resistenze ad alto rendimento.



1  
Modelli gas: vasca libera  
per una miglior pulizia.

2  
Modelli elettrici:  
resistenze rotanti.



## friggitrice elements



1 vasca  
serie 700



2 vasche  
serie 700



2 vasca



1 vasca



2 vasca

## friggitrice gas

Serie 700: vasche da 13 e 17 litri.

Serie 900: vasche da 13, 17 e 21 litri.

## friggitrice elettriche

Serie 700: vasche da 13, 8+8 e 17 litri.

Serie 900: vasche da 13, 8+8,  
17 e 21 litri.

## extreme or simple?



extreme: scambiatori esterni alla vasca.














simple: scambiatori in vasca.























700

| disegno   | modello          | descrizione  | dimensioni (mm) | potenza gas (kW) | potenza elettrica (kW) | voltage             |
|---|------------------|--|-----------------|------------------|------------------------|---------------------|
|    | EM 70/40 FRG13VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 13 litri                     | 40x73x87 h      | 12               | 0,1                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 70/80 FRG13VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri                 | 80x73x87 h      | 24               | 0,2                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 70/40 FRG17VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri                     | 40x73x87 h      | 16,5             | 0,1                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 70/80 FRG17VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri                 | 80x73x87 h      | 33               | 0,2                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 70/40 FRGS13  | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri     | 40x73x87 h      | 10,2             | -                      | -                   |
|    | EM 70/80 FRGS13  | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri | 80x73x87 h      | 20,4             | -                      | -                   |
|    | EM 70/40 FRE13   | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri               | 40x73x87 h      | -                | 12                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|    | EM 70/80 FRE13   | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 13+13 litri           | 80x73x87 h      | -                | 24                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|    | EM 70/40 FRE8+8  | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 8+8 litri             | 40x73x87 h      | -                | 14                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|   | EM 70/40 FRE17   | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 litri               | 40x73x87 h      | -                | 16,5                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 70/80 FRE17   | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 17+17 litri           | 80x73x87 h      | -                | 33                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 70/40 SPE-P   | Scaldapatate elettrico                                   | 40x73x87 h      | -                | 1                      | 230 VAC 1N 50/60 Hz |

900

| disegno   | modello          | descrizione  | dimensioni (mm) | potenza gas (kW) | potenza elettrica (kW) | voltage             |
|---|------------------|--|-----------------|------------------|------------------------|---------------------|
|    | EM 90/40 FRG13VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 13 litri                     | 40x90x87 h      | 12               | 0,1                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/80 FRG13VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri                 | 80x90x87 h      | 24               | 0,2                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/40 FRG17VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri                     | 40x90x87 h      | 16,5             | 0,1                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/80 FRG17VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri                 | 80x90x87 h      | 33               | 0,2                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/40 FRG21VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 21 litri                     | 40x90x87 h      | 19               | 0,1                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/80 FRG21VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 21+21 litri                 | 80x90x87 h      | 38               | 0,2                    | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|    | EM 90/40 FRGS13  | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri     | 40x90x87 h      | 10,2             | -                      | -                   |
|    | EM 90/80 FRGS13  | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri | 80x90x87 h      | 20,4             | -                      | -                   |
|    | EM 90/40 FRGS20  | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 20 litri     | 40x90x87 h      | 13,6             | -                      | -                   |
|   | EM 90/80 FRGS20  | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 20+20 litri | 80x90x87 h      | 27,2             | -                      | -                   |
|  | EM 90/40 FRE13   | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri               | 40x90x87 h      | -                | 12                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 FRE13   | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 26+26 litri           | 80x90x87 h      | -                | 24                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 FRE8+8  | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 8+8 litri             | 40x90x87 h      | -                | 14                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 FRE17   | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 litri               | 40x90x87 h      | -                | 16,5                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 FRE17   | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 17+17 litri           | 80x90x87 h      | -                | 33                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 FRE21   | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 21 litri               | 40x90x87 h      | -                | 20                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/80 FRE21   | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 21+21 litri           | 80x90x87 h      | -                | 40                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|  | EM 90/40 SPE-P   | Scaldapatate elettrico                                   | 40x90x87 h      | -                | 1                      | 230 VAC 1N 50/60 Hz |



# griddles



## fry top

La gamma dispone di oltre 80 modelli caratterizzati da alta resa e pulibilità. La piastra è saldata ermeticamente al piano stampato, ottenendo così un'unica zona di lavoro incassata con angoli completamente raggiati.



1  
Le piastre da 15 mm di spessore possono essere in acciaio dolce o cromate\*, lisce, rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate. (\*solo per serie 900)  
Piastra saldata sul piano stampato, angoli raggiati.

2  
Capiente cassetto raccogli olio.



## fry top elements



piastra liscia



piastra liscia



piastra rigata



piastra rigata



piastra liscia-rigata

## extreme or simple?



extreme: piastra saldata sul piano,  
angoli raggiati.



simple: piastra saldata e incassata.





| disegno | modello            | descrizione  | dimensioni (mm) | potenza gas (kW) | potenza elettrica (kW) | alimentazione       |
|---------|--------------------|--|-----------------|------------------|------------------------|---------------------|
|         | EM 70/40 FTG-P     | Fry top gas, piastra liscia                                    | 40x73x87 h      | 6                | -                      | -                   |
|         | EM 70/40 FTRG-P    | Fry top gas, piastra rigata                                    | 40x73x87 h      | 6                | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTG-P     | Fry top gas, piastra liscia                                    | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTRG-P    | Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata                       | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTTRG-P   | Fry top gas, piastra rigata                                    | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/40 FTGS-P    | Fry top gas versione simple, piastra liscia                    | 40x73x87 h      | 6                | -                      | -                   |
|         | EM 70/40 FTRGS-P   | Fry top gas versione simple, piastra rigata                    | 40x73x87 h      | 6                | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTGS-P    | Fry top gas versione simple, piastra liscia                    | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTRGS-P   | Fry top gas versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata       | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/80 FTTRGS-P  | Fry top gas versione simple, piastra rigata                    | 80x73x87 h      | 12               | -                      | -                   |
|         | EM 70/40 FTE-P     | Fry top elettrico, piastra liscia                              | 40x73x87 h      | -                | 5,4                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/40 FTRE-P    | Fry top elettrico, piastra rigata                              | 40x73x87 h      | -                | 5,4                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTE-P     | Fry top elettrico, piastra liscia                              | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTRE-P    | Fry top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata                 | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTTR-E    | Fry top elettrico, piastra rigata                              | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/40 FTES-P    | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia              | 40x73x87 h      | -                | 5,4                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/40 FTRES-P   | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata              | 40x73x87 h      | -                | 5,4                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTES-P    | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia              | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTRES-P   | Fry top elettrico versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 70/80 FTTRRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata              | 80x73x87 h      | -                | 10,8                   | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

| disegno | modello            | descrizione  | dimensioni (mm) | potenza gas (kW) | potenza elettrica (kW) | alimentazione       |
|---------|--------------------|--|-----------------|------------------|------------------------|---------------------|
|         | EM 90/40 FTG-P     | Fry top gas, piastra liscia                                    | 40x90x87 h      | 7                | -                      | -                   |
|         | EM 90/40 FTRG-P    | Fry top gas, piastra rigata                                    | 40x90x87 h      | 7                | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTG-P     | Fry top gas, piastra liscia                                    | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTRG-P    | Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata                       | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTTRG-P   | Fry top gas, piastra rigata                                    | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/40 FTGS-P    | Fry top gas versione simple, piastra liscia                    | 40x90x87 h      | 7                | -                      | -                   |
|         | EM 90/40 FTRGS-P   | Fry top gas versione simple, piastra rigata                    | 40x90x87 h      | 7                | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTGS-P    | Fry top gas versione simple, piastra liscia                    | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTRGS-P   | Fry top gas versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata       | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/80 FTTRGS-P  | Fry top gas versione simple, piastra rigata                    | 80x90x87 h      | 14               | -                      | -                   |
|         | EM 90/40 FTE-P     | Fry top elettrico, piastra liscia                              | 40x90x87 h      | -                | 7,5                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 FTRE-P    | Fry top elettrico, piastra rigata                              | 40x90x87 h      | -                | 7,5                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTE-P     | Fry top elettrico, piastra liscia                              | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTRE-P    | Fry top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata                 | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTTR-E    | Fry top elettrico, piastra rigata                              | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 FTES-P    | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia              | 40x90x87 h      | -                | 7,5                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/40 FTRES-P   | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata              | 40x90x87 h      | -                | 7,5                    | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTES-P    | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia              | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTRES-P   | Fry top elettrico versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | EM 90/80 FTTRRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata              | 80x90x87 h      | -                | 15                     | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



## grills



### griglie pietra lavica

Griglia a pietra lavica con piano realizzato in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Due zone di cottura indipendenti. Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.

Griglia di cottura in acciaio inox, con ampie scanalature per il deflusso dei grassi. Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.



### acqua grill

L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto i bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

I modelli elettrici raggiungono gli stessi risultati utilizzando delle resistenze corazzate incoloy.

Per tutti i modelli, griglia di cottura reversibile in ghisa, un lato carne, un lato pesce e verdure.

Questa particolare forma consente di cucinare carne, pesce e verdure prevenendo la combustione dei grassi.





## griglie elements



acqua grill



acqua grill



pietra lavica



pietra lavica



## griglie serie 700



| modello         | descrizione                | dimensioni (cm) | totale potenza<br>gas (kW) | totale potenza<br>elettrica (kW) | voltage             |
|-----------------|----------------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------|
| EM 70/40 GRL-P  | Griglia pietra lavica      | 40x73x87 h      | 7,5                        | -                                | -                   |
| EM 70/80 GRL-P  | Griglia pietra lavica      | 80x73x87 h      | 15                         | -                                | -                   |
| EM 70/40 GRACQG | Griglia ad acqua a gas     | 40x73x87 h      | 7,5                        | -                                | -                   |
| EM 70/80 GRACQG | Griglia ad acqua a gas     | 80x73x87 h      | 15                         | -                                | -                   |
| EM 70/40 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica | 40x73x87 h      | -                          | 6                                | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 70/80 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica | 80x73x87 h      | -                          | 12                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/40 GRL-P  | Griglia pietra lavica      | 40x90x87 h      | 9,5                        | -                                | -                   |
| EM 90/80 GRL-P  | Griglia pietra lavica      | 80x90x87 h      | 19                         | -                                | -                   |
| EM 90/40 GRACQG | Griglia ad acqua a gas     | 40x90x87 h      | 11                         | -                                | -                   |
| EM 90/80 GRACQG | Griglia ad acqua a gas     | 80x90x87 h      | 22                         | -                                | -                   |
| EM 90/40 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica | 40x90x87 h      | -                          | 7,5                              | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/80 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica | 80x90x87 h      | -                          | 15                               | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.



## boiling pans

### pentole

Ideali per tutti i tipi di cottura ad immersione. Le versioni a riscaldamento diretto sono dedicate alla cottura di grandi quantità di pasta, verdure, brodi e zuppe, mentre i modelli a riscaldamento indiretto sono indicati per cotture più delicate come marmellate, salse e altri prodotti simili che non devono attaccarsi al fondo o alle pareti.

Il fondo del recipiente è realizzato in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 20/10. Le versioni gas sono provviste di bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento. Le versioni gas indirette dispongono di un'intercapedine realizzata in acciaio inox AISI 304, il controllo pressione avviene tramite un pressostato, una valvola di sicurezza da 0,5 bar e un manometro analogico.

Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate (INCOLOY-800) fissate all'interno dell'intercapedine.

Il carico dell'acqua nell'intercapedine è gestito da un sistema di rubinetti che garantisce il corretto riempimento.



1  
Rubinetto di scarico frontale  
in ottone cromato dotato  
di maniglia isolante da 1"1/2 per  
modelli da 50 litri, 2" per modelli  
da 100 e 150 litri.

2  
Immissione acqua  
in vasca tramite rubinetto  
(acqua calda/fredda) e canna  
di erogazione orientabile.





## pentole

serie 700



serie 900



| disegno   | modello         | descrizione                                     | dimensioni (cm) | totale potenza gas (kW) | totale potenza elettrica (kW) | voltaggio           |
|-----------|-----------------|---|-----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
| serie 700 | EM 70/80 PG50   | Pentola a gas diretta, capacità 50 litri        | 80x73x87 h      | 15,5                    | -                             | -                   |
|           | EM 70/80 PGI50  | Pentola a gas indiretta, capacità 50 litri      | 80x73x87 h      | 15,5                    | -                             | -                   |
|           | EM 70/80 PEI 50 | Pentola elettrica indiretta, capacità 50 litri  | 80x73x87 h      | -                       | 9                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| serie 900 | EM 90/80 PG100  | Pentola a gas diretta, capacità 100 litri       | 80x90x87 h      | 21                      | -                             | -                   |
|           | EM 90/80 PGI100 | Pentola a gas indiretta, capacità 100 litri     | 80x90x87 h      | 21                      | -                             | -                   |
|           | EM 90/80 PG150  | Pentola a gas diretta, capacità 150 litri       | 80x90x87 h      | 21                      | -                             | -                   |
|           | EM 90/80 PGI150 | Pentola a gas indiretta, capacità 150 litri     | 80x90x87 h      | 21                      | -                             | -                   |
|           | EM 90/80 PEI100 | Pentola elettrica indiretta, capacità 100 litri | 80x90x87 h      | -                       | 16                            | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|           | EM 90/80 PEI150 | Pentola elettrica indiretta, capacità 150 litri | 80x90x87 h      | -                       | 18                            | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



## bratt pans

### brasiere

Una macchina multifunzionale adatta per le cotture di salse cremose, brasati, pollo, scaloppine, spezzatino, costine, frittate, risotti e molto altro ancora. Tutte le vasche sono in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304. Versioni in Compound su richiesta. Tutti i modelli possono essere richiesti con ribaltamento manuale o motorizzato. L'immissione di acqua in vasca è ottenuta tramite un rubinetto con canna di erogazione fissato sul camino. Coperchio in acciaio Inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico.

### versioni gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

### versioni elettriche

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800". Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore. Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anormale.



1  
Scarico vasca manuale  
o motorizzato.

2  
Rubinetto di carico acqua  
in vasca.





## brasiere

serie 700

| disegno | modelli                | descrizioni  | dimensioni (cm) | totale potenza gas (kW) | totale potenza elettrica (kW) | voltage             |
|---------|------------------------|--|-----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
|         | <b>EM 70/40 BMFE-P</b> | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri                            | 40x73x87 h      | -                       | 4,5                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BMFE-P</b> | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 29 litri                            | 80x73x87 h      | -                       | 9                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BRGF</b>   | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 50 litri                    | 80x73x87 h      | 12                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 70/80 BRGFM</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata       | 80x73x87 h      | 12                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BRGI</b>   | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 50 litri                        | 80x73x87 h      | 12                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 70/80 BRGIM</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata           | 80x73x87 h      | 12                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BREF</b>   | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri              | 80x73x87 h      | -                       | 8,7                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BREFM</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata | 80x73x87 h      | -                       | 8,7                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BREI</b>   | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 50 litri                  | 80x73x87 h      | -                       | 8,7                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 70/80 BREIM</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata     | 80x73x87 h      | -                       | 8,7                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

## brasiere

serie 900

| disegno | modelli                | descrizioni   | dimensioni (cm) | totale potenza gas (kW) | totale potenza elettrica (kW) | voltage             |
|---------|------------------------|---|-----------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
|         | <b>EM 90/40 BMFE-P</b> | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri                             | 40x90x87 h      | -                       | 4,5                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BMFE-P</b> | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 29 litri                             | 80x90x87 h      | -                       | 9                             | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BRGF</b>   | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri                     | 80x90x87 h      | 22                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 90/80 BRGFM</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri, motorizzata        | 80x90x87 h      | 22                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BRGI</b>   | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 litri                         | 80x90x87 h      | 22                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 90/80 BRGIM</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 80 litri, motorizzata            | 80x90x87 h      | 22                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BRGF</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri                    | 120x90x87 h     | 30                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 90/120 BRGFM</b> | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri, motorizzata       | 120x90x87 h     | 30                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BRGI</b>  | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 litri                        | 120x90x87 h     | 30                      | -                             | -                   |
|         | <b>EM 90/120 BRGIM</b> | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata           | 120x90x87 h     | 30                      | -                             | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BREF</b>   | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 litri               | 80x90x87 h      | -                       | 9,9                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BREFM</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 80 litri, motorizzata  | 80x90x87 h      | -                       | 9,9                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BREI</b>   | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80 litri                   | 80x90x87 h      | -                       | 9,9                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/80 BREIM</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 80 litri, motorizzata      | 80x90x87 h      | -                       | 9,9                           | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BREF</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 litri              | 120x90x87 h     | -                       | 14,9                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BREFM</b> | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 120 litri, motorizzata | 120x90x87 h     | -                       | 14,9                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BREI</b>  | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri                  | 120x90x87 h     | -                       | 14,9                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|         | <b>EM 90/120 BREIM</b> | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata     | 120x90x87 h     | -                       | 14,9                          | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



## neutral elements

### elementi neutri

La gamma si conclude con gli elementi neutri, fondamentali come punto di appoggio per la preparazione delle varie pietanze. Disponibili nelle versioni con o senza cassetto e modelli con lavello.

*Vani neutri H2 in acciaio inox per una estrema igiene e facile pulizia. Possono essere realizzati con questa tipologia di armadi tutte le attrezzature elettriche e solo alcuni modelli gas, anche se avete già installato una cucina Modular.*



elementi neutri  
elements



modulo  
da 40 cm



modulo  
da 80 cm




elementi neutri

serie 700

| disegno   | modello        | descrizione                  | dimensioni (cm) |
|-----------|----------------|------------------------------|-----------------|
|           | EM 70/40 PL-P  | Elemento neutro              | 40x73x87 h      |
|           | EM 70/80 PL-P  | Elemento neutro              | 80x73x87 h      |
|           | EM 70/40 PLC-P | Elemento neutro con cassetto | 40x73x87 h      |
|           | EM 70/80 PLC-P | Elemento neutro con cassetto | 80x73x87 h      |
|           | EM 70/80 LA-P  | Elemento neutro con lavello  | 80x73x87 h      |
| serie 900 |                |                              |                 |
|           | EM 90/40 PL-P  | Elemento neutro              | 40x90x87 h      |
|           | EM 90/80 PL-P  | Elemento neutro              | 80x90x87 h      |
|           | EM 90/40 PLC-P | Elemento neutro con cassetto | 40x90x87 h      |
|           | EM 90/80 PLC-P | Elemento neutro con cassetto | 80x90x87 h      |
|           | EM 90/80 LA-P  | Elemento neutro con lavello  | 80x90x87 h      |





Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate ai professionisti della ristorazione. Tutti i prodotti sono realizzati con lo scopo di soddisfare ogni tipologia di richiesta, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto delle normative internazionali privilegiando inoltre un basso impatto ambientale. Qualità, flessibilità e innovazione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono.



**modular is**  
**cooking**  
**ovens**  
**dishwashing**  
**refrigeration**  
**self service**  
**cooking islands**  
**preparation**  
**for professional**  
**people**



modular professional s.r.l.  
via palù, 93  
31020 san vendemiano  
treviso italy  
ph. +39 0438 7714  
fax +39 0438 778399  
modular@modular.it

[www.modular.it](http://www.modular.it)