



NUOVA PROTAGONISTA



COTTURA MODULARE

MODULAR COOKING

MODULARE KOCHGERÄTE

CUISSON MODULAIRE

COCCION MODULAR

NUOVA PROTAGONISTA 60

Small spaces for great performance

Minimaler Platzbedarf für maximale Leistungen

Des espaces réduits mais de grandes performances

Pequeños espacios para grandes prestaciones

Affidabile esperienza. Con la serie 60 si completa la gamma Nuova Protagonista. Linee estetiche funzionali garantiscono ergonomia ed emozioni. Funzioni rinnovate e migliorate per le massime prestazioni ai minimi consumi. Versatilità ed affidabilità inalterate. 137 modelli distribuiti in 21 famiglie per un sistema modulare che permette infinite combinazioni con installazioni in appoggio, su basi e piani, per la massima componibilità.

Piccoli spazi per



Stile.

Innovazione ed essenza, sintesi perfetta di uno stile ricercato e di una grande sostanza. Nuova Protagonista 60, compatta ma grande nelle prestazioni e nei contenuti.

Style.

Innovation and essence, the perfect harmony of sophisticated style and great substance. Nuova Protagonista 60, compact but with great performance and contents.

Stil.

Innovation und Essenz, perfekte Synthese zwischen ausgesuchtem Stil und bester Substanz. Nuova Protagonista 60, kompakt, aber stark, was Leistungen und Inhalte betrifft.

Style.

Innovation et essentialité, une synthèse parfaite pour un style raffiné et très concret. Nuova Protagonista 60, compacte mais grande pour ses performances et ses contenus.

Estilo.

Innovación y esencia, la síntesis perfecta de un estilo elegante y un gran contenido. Nuova Protagonista 60 compacta pero con grandes prestaciones y contenidos.





Reliable experience. The Nuova Protagonista range is completed with the 60 series. Functional, attractive lines with guaranteed ergonomics and satisfaction. Renewed, improved functions for top performance and minimum consumption. With the versatility and reliability you expect. 137 models divided into 21 families for a modular system that offers infinite combinations with free-standing cupboard and worktop installations, offering the best in modularity.

Zuverlässigkeit durch Erfahrung. Die Serie 60 vervollständigt das Angebot der Produktlinie Nuova Protagonista. Funktionelle, ästhetische Linien gewährleisten Ergonomie und Emotionen. Optimierte innovative Funktionen garantieren Spitzenleistungen bei sparsamem Energieverbrauch. Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit, die Zeit überdauern. 137 Modelle, auf 21 Produktfamilien verteilt, bilden ein modulares System, dass unzählige Kombinationen, maximale Anbauflexibilität und Installationsfreiheit auf Unterbauten und Tischen ermöglicht.

grandi prestazioni



Une expérience fiable. La série 60 vient compléter la gamme Nuova Protagonista. Ses lignes esthétiques fonctionnelles garantissent ergonomie et satisfactions. Les fonctions ont été revues et améliorées pour devenir performantes et moins énergivores. Polyvalence et fiabilité constantes. 137 modèles regroupés en 21 familles pour un système modulaire qui permet une infinité de combinaisons avec des installations sur plans d'appui, sur bases et plans, pour répondre à toutes les exigences.

Experiencia fiable. Con la serie 60 se completa la gama Nuova Protagonista. Líneas estéticas funcionales aseguran ergonomía y emociones. Funciones renovadas y mejoradas para obtener las máximas prestaciones con consumos mínimos. Versatilidad y fiabilidad inalteradas. Ciento treinta y siete modelos repartidos entre 21 familias forman un sistema modular de combinaciones infinitas con instalaciones sobre bases y encimeras para obtener la máxima compatibilidad.

NUOVA PROTAGONISTA 60

Versatility has become a system

Vielseitigkeit als System

La polyvalence devient système

La versatilitad se convierte en sistema

Caratteristiche di gamma

Innovazione: bruciatori fuochi aperti potenziati ad alto rendimento, innovative griglie elettriche per cottura diretta a contatto delle resistenze corazzate, grande superficie di utilizzo per la cottura, vasche friggitrici stampate in unica soluzione senza saldature con zona fredda, forno statico e ventilato in acciaio inossidabile GN1/1 con suola forno in acciaio inox, piani di cottura ad induzione professionali con potenze e prestazioni pari alle serie maggiori.

Prestazioni: potenza elevata in tutte le funzioni con concreti incrementi dei rendimenti e riduzioni dei consumi.

Affidabilità: costruzione in acciaio inox Aisi 304/316/430, piani stampati e rinforzati.

Gamma: 21 famiglie e oltre 137 prodotti completamente rinnovati.

Igiene: assenza di giunzioni sui piani, vasto utilizzo di stampaggi su vasche e invasi che facilitano la pulizia.

Design: nuove linee che riassumono ed interpretano gusto estetico e funzionalità.

La versatilità si fa



Features of the range

Innovation: high-yield open flame burners, innovative electric grills for direct cooking in contact with the armored elements, large cooking surfaces, frying tanks pressed in a single piece with no welding to the cold zone, conventional and ventilated oven in GN1/1 stainless steel with stainless steel oven bottom, professional induction hobs with the power and performance of the larger series.

Performance: high power in all the functions with concrete increases in yield and reduced consumption.

Reliability: 304/316/430 stainless steel construction, pressed and strengthened tops.

Range: 21 families and more than 137 completely renewed products.

Hygiene: larger use of pressed tops and deep drawn tanks for easy cleaning.

Design: modular equipment designed in keeping with the aesthetics and functions.

Eigenschaften der Produktlinie

Innovation:

leistungsstarke Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad, innovative Elektrogrillgeräte mit Kontakt des Garguts direkt auf gepanzerten Heizelementen, große Koch-Nutzeroberfläche, tiefgezogene, einteilige Fritteusebecken ohne Schweißnähte und mit Kaltzone, statischer, belüfteter Ofen aus rostfreiem Stahl GN1/1 mit Boden aus Edelstahl, professionelle Induktionskochfelder mit Leistungen und Performances der größeren Serien.

Performances: hohes Leistungsniveau aller Funktionen mit spürbarer Zunahme des Wirkungsgrads bei sparsamem Energieverbrauch.

Zuverlässigkeit: Fertigung aus Edelstahl AISI 304/316/430, tiefgezogene und verstärkte Deckplatten.

Produktlinie: 21 Produktfamilien und über 137 vollständig erneuerte Produkte.

Hygiene: keine Verbindungsstellen an den Deckplatten, weitgehende Anwendung des Tiefziehverfahrens für Becken und Mulden, um die Reinigung zu erleichtern.

Design: Neue Linien, die Ästhetik und Funktionalität miteinander verbinden und neu interpretieren.

sistema



Caractéristiques de la gamme

Innovation: brûleurs ouverts plus puissants à haut rendement calorifique, nouveaux grils électriques pour cuisson directe en contact avec des résistances blindées, grande surface de cuisson, cuves de friteuse embouties en une seule pièce sans soudures et disposant d'une zone froide, four statique et ventilé en acier inoxydable GN1/1 avec sole en acier inox, plans de cuisson professionnels à induction puissants et performants comme ceux des séries supérieures.

Performances: puissance élevée pour toutes les fonctions avec meilleurs rendements et réduction de la consommation d'énergie.

Fiabilité: construction en acier inox Aisi 304/316/430, plans emboutis et renforcés.

Gamme: 21 familles avec plus de 137 produits entièrement renouvelés.

Hygiène: dessus lisses sans joints, grande utilisation de cuves embouties et rainures facilitant le nettoyage.

Design: de nouvelles lignes conjuguant esthétique et fonctionnalité.

Características de la gama

Innovación: quemadores fuegos abiertos potenciados de alto rendimiento, barbacoas eléctricas innovadoras para la cocción directa en contacto con resistencias acorazadas, amplia superficie para la cocción, cubas freidoras estampadas en una única pieza sin soldaduras con zona fría, horno estático y ventilado de acero inoxidable GN1/1 con solera de acero inoxidable, placas de cocción profesionales de inducción con potencias y prestaciones iguales a las de las series mayores.

Prestaciones: potencia elevada en todas las funciones con aumentos concretos de los rendimientos y reducciones de los consumos.

Fiabilidad: construcción de acero inoxidable Aisi 304/316/430, encimeras estampadas y reforzadas.

Gama: 21 familias y más de 137 productos totalmente renovados.

Higiene: ausencia de juntas en las encimeras, gran utilización de estampados en cubas y superficies rebajadas para facilitar la limpieza.

Diseño: nuevas líneas que resumen e interpretan el gusto estético y la funcionalidad.

Cucine a gas

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

Potenza, funzionalità, compattezza, affidabilità: sono gli elementi distintivi delle cucine a gas Nuova Protagonista 60. Bruciatori principali con potenze variabili da 3,5 a 6 kW, fissati ermeticamente sul piano.

Piani con invasi stampati. Massima distanza tra i bruciatori per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni, interasse frontale 350mm ant./post. 270mm. Razze ottimizzate per consentire anche l'appoggio di pentole con diametro 100 mm. Bruciatore pilota a basso consumo. Griglie posategami in ghisa smaltata RAAF e camino scarico fumi in acciaio inox. Forno statico GN 1/1, elettrico statico e statico/ventilato GN1/1, in soluzioni monoblocco con piani gas. Igiene e pulibilità con la cella di cottura in acciaio inox. Massima efficienza con la controporta e facciata del forno in acciaio inox. Rendimenti assicurati grazie alla suola forno in acciaio inox di elevato spessore che garantisce uniformità di cottura. Modelli gas con accensione del bruciatore pilota tramite

accenditore elettrico alimentato a batteria. Modelli elettrici con resistenze attivabili anche in modo indipendente tramite selettore.

Temperatura controllata termostaticamente da 50 a 300 °C. In dotazione griglia in acciaio cromato dim. 530x480mm.

Potenti, funzionali, compatte, affidabili.

Power, functionality, compact size, reliability: these are the distinctive features of the Nuova Protagonista 60 gas ranges. Main burners with power ranging from 3.5 to 6 kW, sealed tight to the top. Tops with deep drawn tanks. Maximum distance between burners to accommodate large pans, front distance 350mm front/rear distance 270mm. Optimized supports for pans as small as 100 mm in diameter. Low consumption pilot burner. Individual pan support in RAAF enameled cast iron and stainless steel flue pipe. GN 1/1 static oven, static electric and static/ventilated GN1/1, installed in freestanding range with gas cooking tops. Stainless steel chamber ensures hygiene and easy cleaning. Inner door and oven front in stainless steel for higher efficiency. Thicker stainless steel oven bottom plate that guarantees uniform cooking. Gas models with battery-operated electric ignition of the pilot burner. Electric models with heating elements that can be switched on individually.

Thermostatic temperature control from 50 to 300 °C.

Supplied with chrome steel grill, 530x480mm.

Powerful, functional, compact and reliable.

Leistungsstark, funktionell, kompakt, zuverlässig: Dies sind die kennzeichnenden Merkmale der Nuova Protagonista 60 Gasherde.

Hauptbrenner mit einstellbarer Leistung von 3,5 bis 6 kW, hermetisch dicht an der Deckplatte befestigt. Deckplatten mit tiefgezogenen Mulden. Maximaler Abstand zwischen den Brennern für den Gebrauch großer Töpfe, frontseitiger Achsabstand 350 mm, vorn/hinten 270mm. Optimierte Topfträger - auch für Töpfe mit 100mm Durchmesser geeignet. Zündbrenner mit niedrigem Energieverbrauch. Topfabstellroste aus „RAAF“ emailliertem Gusseisen und Rauchabzugskamin aus Edelstahl. Statischer Gasbackofen GN 1/1, statischer und statischer/belüfteter Elektrobackofen GN1/1, in einteiligen Ausführungen mit Gaskochfeldern. Hygienisch und leicht zu reinigen, mit Backofenkammer aus Edelstahl. Maximaler Wirkungsgrad, mit Innentür und Ofen-Frontseite aus Edelstahl.

Garantierte Leistungsabgaben dank höhere Stärke des Backofenbodens aus Edelstahl zur Gewährleistung gleichmäßigen Garens. Gasmodelle mit Zündung des Zündbrenners über batterieversorgten Elektrozünder. Elektromodelle mit Heizelementen, die auch unabhängig voneinander per Schalter aktiviert werden können.

Thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300°C. Rost aus verchromtem Stahl der Größe 530x480 mm im Lieferumfang.

Leistungsstark, funktionell, kompakt, zuverlässig.



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

3,5	6	C6FG7G	6	6	C6FG7GP
		C6FES7G			C6FES7GP
		C6FEV7G			C6FEV7GP
6	3,5		6	6	

6	3,5	6	C6FG11G
3,5	6	3,5	

Mod	cm	1	2	S	V	cm	V/Hz	kW	kW
C6FG7G	70x65x87H	1	-			57x53x29,5H	-	24	-
C6FG7GP	70x65x87H	1	-			57x53x29,5H	-	29	-
C6FES7G	70x65x87H	-	1	•		57x53x29,5H	230VAC-3 - 400VAC-3N	19	4,2
C6FES7GP	70x65x87H	-	1	•		57x53x29,5H	230VAC-3 - 400VAC-3N	24	4,2
C6FEV7G	70x65x87H	-	1	•		57x49x29,5H	230VAC-3 - 400VAC-3N	19	4,2
C6FEV7GP	70x65x87H	-	1	•		57x49x29,5H	230VAC-3 - 400VAC-3N	24	4,2
C6FG11G	110x65x87H	1	-			57x53x29,5H	-	33,5	-

Puissantes, fonctionnelles, compactes et fiables: telles sont les caractéristiques des cuisinières à gaz Nuova Protagonista 60. Brûleurs principaux dont la puissance peut varier de 3,5 à 6 kW, fixés hermétiquement. Plans avec rainures embouties. Espaces larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de grosses marmites, entraxe frontal 350 mm AV/AR. 270 mm. Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de marmites de 100 mm de diamètre. Veilleuse à faible consommation. Grilles de feux vifs en fonte émaillée RAAF et carneau d'évacuation des fumées en acier inox. Four à gaz statique GN 1/1, électrique statique et statique/ventilé GN1/1, en solutions monobloc avec tables de cuisson gaz. Nettoyage facile grâce à l'enceinte de cuisson en acier inox. Robustesse maximale avec la contre-porte et la façade de four en acier inox. Rendements garantis grâce à la sole du four en acier inox de forte épaisseur qui assure des cuissons uniformes.

Modèles gaz avec allumage de la veilleuse par allumeur électrique sur batterie. Modèles électriques avec résistances pouvant être endendchées indépendamment l'une de l'autre par sélecteur. Réglage thermostatique de la température de 50 à 300 °C. Livrée avec une grille en acier chromé dim. 530x480 mm.

Puissantes, fonctionnelles, compactes et fiables.

Potencia, funcionalidad, perfil compacto y fiabilidad: son los elementos destacados de las cocinas de gas Nuova Protagonista 60. Quemadores principales con potencias variables entre 3,5 y 6 kW, fijados herméticamente en la encimera. Encimeras con superficies rebajadas estampadas.

Distancia máxima entre los quemadores para usar ollas de gran tamaño; distancia entre centro y frontal 350 mm del./ tras. 270 mm. Parrillas optimizadas para apoyar también ollas con un diámetro de 100 mm Quemador piloto de bajo consumo. Parrillas superiores de fundición esmaltada RAAF y sistema de evacuación de humos de acero inoxidable. Horno de gas estático GN 1/1, eléctrico estático y estático/ventilado GN1/1 en soluciones de un bloque con encimeras de gas.

Higiene y limpieza con la cámara de cocción de acero inoxidable. Eficiencia máxima garantizada con la contrapuerta y el frente del horno de acero inoxidable.

Rendimientos asegurados con la solera del horno de acero inoxidable de gran grosor para garantizar una cocción uniforme. Modelos de gas con encendido del quemador piloto mediante encendedor eléctrico de batería. Modelos eléctricos con resistencias activables también independientemente con un selector.

Temperatura con control termostático de 50 a 300 °C.

Parrilla de acero cromado de 530 x 480 mm en dotación.

Potentes, funcionales, compactas y fiables.

Innovazione tecnologica.

Bruciatori fissati ermeticamente al piano e manopole di comando progettati contro ogni infiltrazione d'acqua.

Technological innovation.

Burners sealed tight to the top and control knobs designed against water infiltration.

Technologische Innovation.

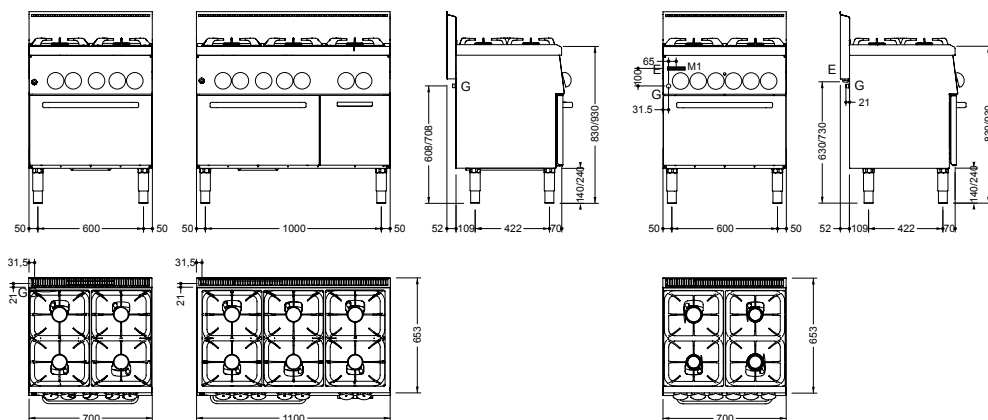
Die an der Deckplatte befestigten und abgedichteten Brenner verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere.

Innovation technologique.

Brûleurs fixés hermétiquement au dessus et manettes de commande conçues pour un indice de protection IPX5 protégeant contre toute infiltration d'eau.

Innovación tecnológica.

Quemadores fijados herméticamente a la encimera y manecillas de mando proyectadas contra toda infiltración de agua.



Piani di cottura a gas

GAS COOKTOPS / GASKOCHFELDER / TABLES DE CUISSON AU GAZ / TABLES DE CUISSON AU GAZ / PLACAS DE COCCIÓN DE GAS

Conferma le caratteristiche il top a gas a 2 o 4 fuochi. Bruciatori principali con potenze variabili da 3,5 a 6 kW, fissati ermeticamente sul piano. Piani con involucri stampati. Massima distanza tra i bruciatori per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni: interasse frontale 350mm, ant./post. 275mm. Razze ottimizzate per consentire anche l'appoggio di pentole con diametro 100 mm. Bruciatore pilota a basso consumo. Griglie posategami in ghisa smaltata RAAF e camino scarico fumi in acciaio inox. Apparecchiature dotate di piedini.

Conferma e potenza.

Gas cooktop with 2 or 4 burners. Main burners with power ranging from 3.5 to 6 kW, sealed tight to the top. Tops with deep drawn tanks. Maximum distance between burners to accommodate large pans: front distance 350mm front/rear distance 275mm. Optimized supports for pans as small as 100 mm in diameter. Low consumption pilot burner. Individual pan support in RAAF enameled cast iron and stainless steel flue pipe. All appliances equipped with feet.

Proven features and power.

Das Gaskochfeld in Tischausführung mit 2 oder 4 Brennern bietet die gleiche Eigenschaften. Hauptbrenner mit einstellbarer Leistung von 3,5 bis 6 kW, hermetisch dicht an der Deckplatte befestigt. Deckplatten mit tiefgezogenen Mulden. Maximaler Abstand zwischen den Brennern für den Gebrauch großer Töpfe: frontseitiger Achsabstand 350 mm, vorn/hinten 275 mm. Optimierte Topfträger - auch für Töpfe mit 100 mm Durchmesser geeignet. Zündbrenner mit niedrigem Energieverbrauch. Topfabstellroste aus «RAAF» emailiertem Gusseisen und Rauchabzugskamin aus Edelstahl. Geräte mit Füßen.

Qualität und Leistung.

Top gaz à 2 ou 4 feux. Brûleurs principaux dont la puissance peut varier de 3,5 à 6 kW, fixés hermétiquement. Plans avec rainures embouties. Espaces larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de grosses marmites : entraxe frontal 350 mm AV/AR. 275 mm. Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de marmites de 100 mm de diamètre. Veilleuse à faible consommation. Grilles de feux vifs en fonte émaillée RAAF et carneau d'évacuation des fumées en acier inox. Appareils dotés de pieds.

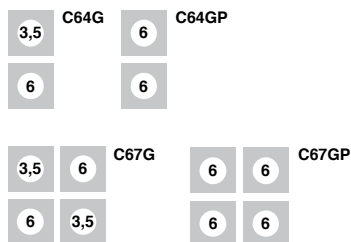
Concrètes et puissantes.

El top de gas con 2 o 4 fuegos confirma las características. Quemadores principales con potencias variables entre 3,5 y 6 kW, fijados herméticamente en la encimera. Encimeras con superficies rebajadas estampadas. Distancia máxima entre los quemadores para usar ollas de gran tamaño; distancia entre centro y frontal 350 mm del/tras. 275mm. Parrillas optimizadas para apoyar también ollas con un diámetro de 100 mm. Quemador piloto de bajo consumo. Parrillas superiores de fundición esmaltada RAAF y sistema de evacuación de humos de acero inoxidable. Equipos con pies.

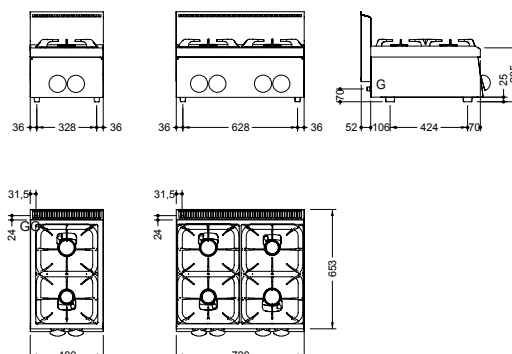
Garantía y potencia.



Disposizione bruciatori
Burner arrangement
Brenneranordnung
Disposition des brûleurs
Disposición de los quemadores



Mod 	 cm		 Kw	 kW
C64G	40x65x29,5	2	1x3,5 - 1x6	9,5
C64GP	40x65x29,5	2	2x6	12
C67G	70x65x29,5	4	2x3,5 - 2x6	19
C67GP	70x65x29,5	4	4x6	24



Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELÉCTRICAS



Consentono una cottura professionale a consumi contenuti. Piastre di riscaldamento in ghisa da Ø 220 mm con 2,6 kW e da Ø 180 mm con 1,5 kW di potenza, fissate ermeticamente al piano stampato. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni, attivazione del riscaldamento segnalato da apposita lampada spia sul pannello comandi. Ciascuna piastra è dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico, che interviene in caso di errato utilizzo, con pentole inadatte o a vuoto. Invaso di contenimento liquidi integrato, con ampie zone raggiate per garantirne l'agevole pulizia. Forno elettrico statico e statico/ventilato GN1/1. Igiene e pulibilità con la cella di cottura in acciaio inox. Massima efficienza con la controporta e facciata del forno in acciaio inox. Rendimenti assicurati grazie alla suola forno in acciaio inox di elevato spessore che garantisce uniformità di cottura. Resistenze forno attivabili anche in modo indipendente tramite selettore. Temperatura controllata termostaticamente da 50 a 300 °C. Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3. In dotazione griglia inox dim. 530x480mm.

Alto rendimento a ridotti consumi.

For professional cooking with minimal consumption. Cast iron hotplates Ø 220 mm with 2.6 kW and Ø 180 mm with 1.5 kW power, sealed tight to the pressed top. Heating control through 7-setting selector switch, with "power on" indicator on the control panel. Each plate is fitted with an automatic-reset safety thermostat which activates in case of incorrect use with unsuitable or empty pans. Pressed one-piece top, recessed spillage well with rounded corners for easy cleaning. Static and static/ventilated electric oven GN1/1.

Stainless steel chamber ensures hygiene and easy cleaning. Inner door and oven front in stainless steel for higher efficiency. Thicker stainless steel oven bottom plate that guarantees uniform cooking. Oven heating elements that can be switched on individually. Thermostatically controlled temperature from 50 to 300°C. Power supply VAC400 3N or VAC230 3. Supplied with stainless steel grille 530x480mm.

Energy saving, high efficiency.

Diese Geräte ermöglichen professionelles Kochen bei geringem Energieverbrauch. Heizplatten aus Gusseisen mit Ø 220 mm und 2,6 kW und mit Ø 180 mm und 1,5 kW Leistung, hermetisch dicht an tiefgezogener Deckplatte befestigt. Hitzeregulierung durch 7-Taktschalter mit Meldung der Heizplatteneinschaltung durch entsprechende Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Jede Heizplatte ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung versehen, der bei fehlerhafter Nutzung mit ungeeigneten oder leeren Töpfen anspricht. Integrierte Mulde zur Aufnahme von Flüssigkeiten mit weiten abgerundeten Bereichen zur leichten Reinigung. Statischer und statischer/belüfteter Elektrobackofen GN1/1.

Hygienisch und leicht zu reinigen, mit Backofenkammer aus Edelstahl. Maximaler Wirkungsgrad, mit Innentür und Ofen-Frontseite aus Edelstahl. Garantierte Leistungsabgaben dank höherer Stärke des Backofenbodens aus Edelstahl zur Gewährleistung gleichmäßigen Garens. Die Heizelemente des Backofens können auch unabhängig voneinander per Schalter aktiviert werden.

Thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300 °C. Modelle erhältlich mit Stromversorgung von VAC 400 3N bzw. VAC 230 3. Rost aus Edelstahl der Größe 530x480 mm im Lieferumfang.

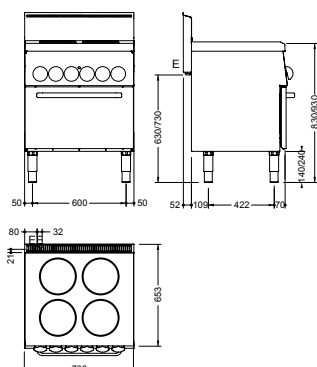
Hohe Leistungsabgabe bei geringem Energieverbrauch.

Conçues pour des cuisines professionnelles à consommation d'énergie réduite. Plaques chauffantes en fonte Ø 220 mm de 2,6 kW et Ø 180 mm de 1,5 kW, fixées hermétiquement au plan embouti. Régulation de chauffe par sélecteur à 7 positions, signalée par voyant spécifique sur le bandeau de commande. Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui se déclenche en cas d'utilisation incorrecte, de marmites inappropriées ou vides. Rainure de débordement intégrée avec vastes zones rayonnées pour faciliter le nettoyage. Four électrique statique et statique/ventilé GN1/1. Nettoyage facile grâce à l'enceinte de cuisson en acier inox. Robustesse maximale avec la contre-porte et la façade de four en acier inox. Rendements garantis grâce à la sole du four en acier inox de forte épaisseur qui assure des cuissons uniformes. Résistances du four pouvant être enclenchées indépendamment l'une de l'autre par sélecteur. Réglage thermostatique de la température de 50 à 300 °C. Modèles disponibles avec alimentation Vca 400 3N et Vca 230 3. Livré avec une grille inox dim. 530x480 mm.

Rendement élevé et consommation d'énergie réduite.

Una cocción profesional con consumos bajos. Zonas de cocción de fundición con Ø 220 mm y 2,6 kW y con Ø 180 mm y 1,5 kW, fijadas herméticamente en la encimera estampada. Regulación del calentamiento mediante un selector de 7 posiciones y activación del calentamiento indicado mediante el testigo correspondiente en el panel de mandos. Cada zona de cocción posee un termostato de seguridad de rearme automático que se activa en caso de uso incorrecto, ollas inadecuadas o en vacío. Superficie rebajada integrada para contener líquidos, zonas amplias con surcos para asegurar una limpieza fácil. Horno eléctrico estático y estático/ventilado GN1 /1. Higiene y limpieza con la cámara de cocción de acero inoxidable. Eficiencia máxima garantizada con la contrapuerta y el frente del horno de acero inoxidable. Rendimientos asegurados con la solera del horno de acero inoxidable de gran grosor para garantizar una cocción uniforme. Resistencias horno activables también independientemente con un selector. Control termostático de la temperatura de 50 a 300 °C. Modelos disponibles con alimentación VCA 400 3N y VCA 230 3. Parrilla de acero inoxidable de 530 x 480 mm en dotación.

Rendimiento elevado con consumo reducido.



Disposizione bruciatori
Burner arrangement
Brenneranordnung
Disposition des brûleurs
Disposición de los quemadores

09

2,6	1,5	C6FES7E	2,6	2,6	C6FES7EP
		C6FEV7E			C6FEV7EP
1,5	2,6		2,6	2,6	

Mod	cm	S	V	cm	Kw	V/Hz	kW
C6FEV7E	70x65x87	1	-	57x49x29,5H	4	2x2,6 - 2x1,5	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N 12,4
C6FEV7EP	70x65x87	1	-	57x49x29,5H	4	4x2,6	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N 14,6
C6FES7E	70x65x87	1	-	57x53x29,5H	4	2x2,6 - 2x1,5	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N 12,4
C6FES7EP	70x65x87	1	-	57x53x29,5H	4	4x2,6	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N 14,6

NUOVA PROTAGONISTA 60

Piani di cottura elettrici

ELECTRIC COOKTOPS / ELEKTROKOCHEFELDER / TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES / PLACAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS

Solide ed affidabili per la cottura professionale. Piastre di riscaldamento in ghisa da Ø 220 mm con 2,6 kW, da Ø 180 mm con 1,5 kW e piastra singola da Ø 330 mm con 3,3 kW di potenza, fissate ermeticamente al piano stampato. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni, con attivazione del riscaldamento segnalato da apposita lampada spia sul pannello comandi. Ciascuna piastra è dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico, che interviene in caso di errato utilizzo, con pentole inadatte o a vuoto. Invaso di contenimento liquidi integrato, con ampie zone raggrate per garantire l'agevole pulizia. Apparecchiature in versione top. Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3. Apparecchiature dotate di piedini.

Alto rendimento a ridotti consumi.

Solid and reliable for professional cooking. Cast iron hotplates Ø 220mm with 2.6 kW, Ø 180 mm with 1.5 kW and single plate Ø 330mm with 3.3 kW power. Heating control through 7-setting selector switch, with "power on" indicator on the control panel. Each plate is fitted with an automatic-reset safety thermostat which activates in case of incorrect use with unsuitable or empty pans. Pressed one-piece top, recessed spillage well with rounded corners for easy cleaning. Counter-top models. Power supply VAC400 3N or VAC230 3. Fitted with feet.

Energy-saving, high efficiency.

Solide und zuverlässig für professionelles Kochen. Heizplatten aus Gusseisen mit Ø 220 mm und 2,6 kW, mit Ø 180 mm und 1,5 kW und einzelne Heizplatte mit Ø 330 mm und 3,3 kW Leistung, hermetisch dicht an tiefgezogener Deckplatte befestigt. Heizregulierung durch 7-Taktschalter mit Meldung der Heizplatteneinschaltung durch entsprechende Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Jede Heizplatte ist mit einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rücksetzung versehen, der bei fehlerhafter Nutzung mit ungeeigneten oder leeren Töpfen anspricht. Integrierte Mulde zur Aufnahme von Flüssigkeiten mit weiten abgerundeten Bereichen zur leichten Reinigung. Geräte in Tischausführung. Modelle erhältlich mit Stromversorgung von VAC 400 3N bzw. VAC 230 3. Geräte mit Füßen.

Hohe Leistungsabgabe bei geringem Energieverbrauch.

Solides et fiables pour la cuisson professionnelle. Plaques chauffantes en fonte Ø 220 mm de 2,6 kW, Ø 180 mm de 1,5 kW et plaque individuelle Ø 330 mm de 3,3 kW, fixées hermétiquement au plan embouti. Régulation de chauffe par sélecteur à 7 positions, signalée par voyant spécifique sur le bandeau de commande. Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui se déclenche en cas d'utilisation incorrecte, de marmites inappropriées ou vides. Rainure de débordement intégrée avec vastes zones rayonnées pour faciliter le nettoyage. Appareils en version top. Modèles disponibles avec alimentation Vca 400 3N et Vca 230 3. Appareils dotés de pieds.

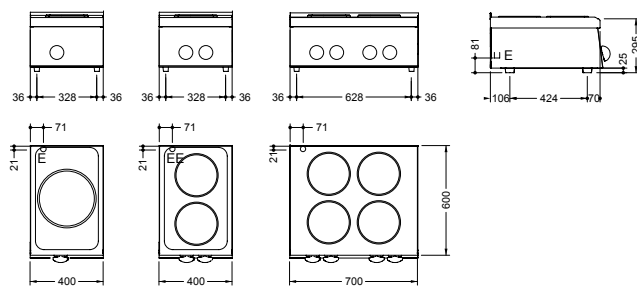
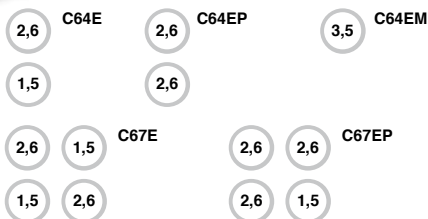
Rendement élevé et consommation d'énergie réduite.

Sólidas y fiables para la cocción profesional. Zonas de cocción de fundición con Ø 220 mm y 2,6 kW, con Ø 180 mm y 1,5 kW y zona de cocción individual con Ø 330 mm y 3,3 kW de potencia, fijadas herméticamente en la encimera estampada. Regulación de la temperatura mediante un selector de 7 posiciones y activación del calentamiento indicada mediante el testigo correspondiente en el panel de mandos. Cada zona de cocción posee un termostato de seguridad de rearme automático que se activa en caso de uso incorrecto, ollas inadecuadas o en vacío. Superficie rebajada integrada para contener líquidos, zonas amplias con surcos para asegurar una limpieza fácil. Equipos en la versión top. Modelos disponibles con alimentación VCA 400 3N y VCA 230 3. Equipos con pies.

Rendimiento elevado con consumo reducido.



Disposizione potenze
Power arrangements
Leistungsanordnung
Disposition puissances
Disposición de las placas



Mod	cm	cm	Kw	V/Hz	kW
C64E	40x60x29,5	-	1x1,5 - 1x2,6	4 230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	4,1
C64EP	40x60x29,5	-	2x2,6	4 230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	5,2
C67E	70x60x29,5	-	2x1,5 - 2x2,6	4 230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	8,2
C67EP	70x60x29,5	-	4x2,6	4 230VAC-3 400VAC-3N	10,4
C64EM	40x60x29,5	-	1x3,5	1 230VAC	3,5

Cucine vetroceramiche

GLASS CERAMIC RANGES / CERANHERDE / CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE / COCINAS VITROCERÁMICAS



Semplici e rapide, con piano in vetroceramica, spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Elementi radianti a 1 zona circolare controllata da regolatore di energia: con Ø 220 mm e 2,5 kW e Ø 180 mm e 1,8 kW di potenza. Il corretto utilizzo prevede l'accensione con pentola in posizione. Superficie utile del piano M40 510x345mm. M70 510x645mm. Riscaldamento attivo segnalato dall'accensione della lampada spia presente sul pannello comandi. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia da posizione 1 a 6. Lampada spia di segnalazione calore residuo (50 °C) per una maggiore sicurezza dell'operatore. Forno elettrico statico e ventilato GN1/1, in soluzioni monoblocco con piani gas. Igiene e pulibilità con la cella di cottura in acciaio inox. Massima efficienza con la controporta e facciata del forno in acciaio inox. Rendimenti assicurati grazie alla suola forno in acciaio inox di elevato spessore che garantisce uniformità di cottura. Resistenze forno attivabili anche in modo indipendente tramite selettore. Temperatura controllata termostaticamente da 50 a 300 °C. Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

Alto rendimento a ridotti consumi.

Simple and fast, with tightly sealed 6 mm thick glass ceramic top. Concentric round 1-zone radiant elements with energy regulator: Ø 220 mm and 2.5 kW and Ø 180 mm and 1.8 kW power. The pan needs to be in place before the power is switched on. Useful hob size M40 510x345mm. M70 510x645mm. "Power on" indicator on the control panel. Heat settings with energy regulator, positions 1 to 6. "Hot top" (50 °C) warning light for greater operator safety. GN 1/1 static and ventilated electric oven, installed in free-standing range with gas cooking tops. Stainless steel chamber ensures hygiene and easy cleaning. Inner door and oven front in stainless steel for higher efficiency. Thicker stainless steel oven bottom plate that guarantees uniform cooking. Oven heating elements that can be switched on individually. Thermostatically controlled temperature from 50 to 300 °C. Power supply VAC400 3N or VAC230 3.

Energy-saving, high efficiency.

Einfach und schnell, mit hermetisch versiegeltem, 6 mm starkem Ceranfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung durch Energieregler: mit Ø 220 mm und 2,5 kW bzw. Ø 180 mm und 1,8 kW Leistung. Die korrekte Anwendung sieht die Einschaltung nur dann vor, wenn sich der Topf auf der Heizzone befindet. Nutzoberfläche des Ceranfelds M40 510x345 mm. M70 510x645 mm. Meldung der Heizzoneneinschaltung durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Hitzeregulierung durch Energieregler mit Stellungen von 1 bis 6. Kontrollleuchte zur Anzeige der Restwärme (50 °C) für besseren Schutz des Bedieners. Statischer und belüfteter Elektrobackofen GN1/1, in einteiligen Ausführungen mit Gaskochfeldern. Hygienisch und leicht zu reinigen, mit Backofenkammer aus Edelstahl. Maximaler Wirkungsgrad, mit Innentür und Ofen-Frontseite aus Edelstahl. Garantierte Leistungsabgaben dank hoher Stärke des Backofenbodens aus Edelstahl zur Gewährleistung gleichmäßigen Garens. Die Heizelemente des Backofens können auch unabhängig voneinander per Schalter aktiviert werden. Thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300 °C. Modelle erhältlich mit Stromversorgung von VAC 400 3N bzw. VAC 230 3.

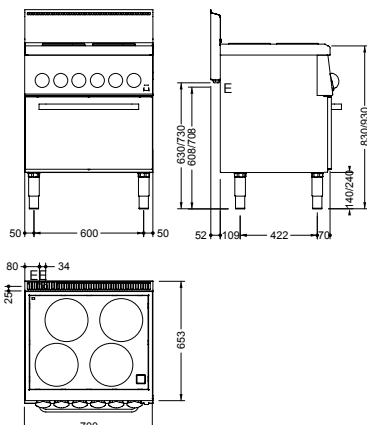
Hohe Leistungsabgabe bei geringem Energieverbrauch.

Simple et rapides, avec table de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur, scellée hermétiquement. Foyers circulaires concentriques contrôlés par régulateur d'énergie: Ø 220 mm de 2,5 kW et Ø 180 mm de 1,8 kW. La marmite doit être en place pour déclencher la chauffe. Surface utile de la table M40 510x345 mm. M70 510x645mm. Chauffe signalée par voyant spécifique sur le bandeau de commande Régulateur d'énergie permettant de contrôler la chauffe de la position 1 à la position 6. Voyant de signalisation chaleur résiduelle (50 °C) pour mieux protéger l'opérateur. Four électrique statique et ventilé GN1/1, en solutions monobloc avec tables de cuisson gaz. Nettoyage facile grâce à l'enceinte de cuisson en acier inox. Robustesse maximale avec la contre-porte et la façade de four en acier inox. Rendements garantis grâce à la sole du four en acier inox de forte épaisseur qui assure des cuissons uniformes. Résistances du four pouvant être enclenchées indépendamment l'une de l'autre par sélecteur. Réglage thermostatique de la température de 50 à 300 °C. Modèles disponibles avec alimentation Vca 400 3N et Vca 230 3.

Rendement élevé et consommation d'énergie réduite.

Sencillos y rápidos, con placa de vitrocéramica (gresor 6 mm) sellada herméticamente. Elementos calefactores circulares, controlados mediante un regulador de energía: con Ø 220 mm y 2,5 kW y con Ø 180 mm y 1,8 kW de potencia. El funcionamiento correcto contempla el encendido al situar un recipiente sobre estos elementos. Superficie útil de la placa M40 510 x 345 mm. M70 510 x 645 mm. Calentamiento activado indicado mediante el encendido del testigo en el panel de mandos. Control del calentamiento mediante un regulador de energía de 6 posiciones. Testigo indicador del calor residual (50 °C) para proporcionar una mayor seguridad al operador. Horno eléctrico estático y ventilado GN 1/1 en soluciones de un bloque con placas de gas. Higiene y limpieza con la cámara de cocción de acero inoxidable. Eficiencia máxima garantizada con la contrapuerta y el frente del horno de acero inoxidable. Rendimientos asegurados con la suela del horno de acero inoxidable de gran grosor para garantizar una cocción uniforme. Resistencias horno activables también independientemente con un selector. Control termostático de la temperatura de 50 a 300 °C. Modelos disponibles con alimentación VCA 400 3N y VCA 230 3.

Rendimiento elevado con consumo reducido.



Disposizione potenze
Power arrangements
Leistungsanordnung
Disposition puissances
Disposición de las placas



Mod	cm	S	V	cm	Kw	cm	V/Hz	kW
V6FEV7E	70x65x87	1	-	57x49x29,5H	4	2x2,5-1x1,8-1x1,2	51x54,6	230VAC-3 400VAC-3N 12,2
V6FEV7EP	70x65x87	1	-	57x49x29,5H	4	4x2,5	51x54,6	230VAC-3 400VAC-3N 14,2

NUOVA PROTAGONISTA 60

Piani di cottura vetroceramica

GLASSCERAMIC RANGES / CERANKOCHFELDER / TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE / PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

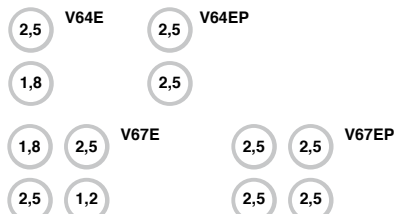
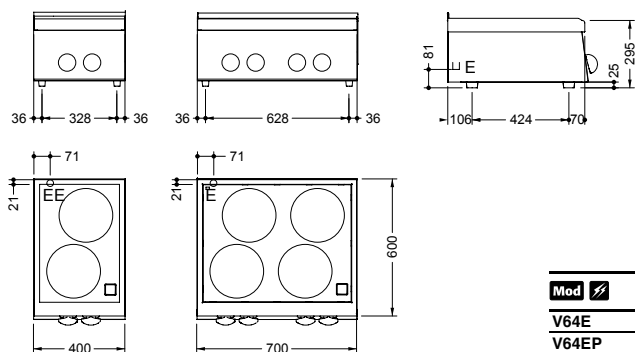
Versatili ed efficienti. Piano in vetroceramica, spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Elementi radianti a 1 zona circolare controllata da regolatore di energia: con Ø 220 mm e 2,5 kW e Ø 180 mm e 1,8 kW di potenza. Il corretto utilizzo prevede l'accensione con pentola in posizione. Superficie utile del piano M40 510x345mm. M70 510x645mm. Riscaldamento attivo segnalato dall'accensione della lampada spia presente sul pannello comandi. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia da posizione 1 a 6. Lampada spia di segnalazione calore residuo (50 °C) per una maggiore sicurezza dell'operatore. Apparecchiature dotate di piedini. **Rapidità e funzionalità.**

Versatile and efficient. Tightly sealed 6 mm thick glass-ceramic hob. Concentric round 1-zone radiant elements with energy regulator: Ø 220 mm and 2.5 kW and Ø 180 mm and 1.8 kW power. The pan needs to be in place before the power is switched on. Useful hob size M40 510x345mm. M70 510x645mm. "Power on" indicator on the control panel. Heat settings with energy regulator, positions 1 to 6. "Hot top" (50 °C) warning light for greater operator safety. Fitted with feet. **Rapidity and functionality.**

Vielseitig und effizient. Hermetisch versiegeltes, 6 mm starkes Cerankochfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung durch Energieregler: mit Ø 220 mm und 2,5 kW bzw. Ø 180 mm und 1,8 kW Leistung. Die korrekte Anwendung sieht die Einschaltung nur dann vor, wenn sich der Topf auf der Heizzone befindet. Nutzoberfläche des Ceranfelds M40 510x345 mm. M70 510x645 mm. Meldung der Heizzoneeinschaltung durch Aufleuchten der entsprechenden Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Hitzeregulierung durch Energieregler mit Stellungen von 1 bis 6. Kontrollleuchte zur Anzeige der Restwärme (50 °C) für besseren Schutz des Bedieners. Geräte mit Füßen. **Schnell und funktionell.**

Polyvalentes et efficaces. Plan en vitroceramique, épaisseur 6 mm, scellé hermétiquement. Foyers circulaires concentriques contrôlés par régulateur d'énergie : Ø 220 mm de 2,5 kW et Ø 180 mm de 1,8 kW. La marmite doit être en place pour déclencher la chauffe. Surface utile de la table M40 510x345 mm. M70 510x645 mm. Chauffe signalée par voyant spécifique sur le bandeau de commande. Régulateur d'énergie permettant de contrôler la chauffe de la position 1 à la position 6. Voyant de signalisation chaleur résiduelle (50 °C) pour mieux protéger l'opérateur. Appareils dotés de pieds. **Rapidity et fonctionnalité.**

Versátiles y eficientes. Placa vitrocerámica (grasor 6 mm) sellada herméticamente. Elementos calefactores circulares, controlados mediante un regulador de energía: con Ø 220 mm y 2,5 kW y con Ø 180 mm y 1,8 kW de potencia. El funcionamiento correcto contempla el encendido al situar un recipiente sobre estos elementos. Superficie útil de la placa M40 510 x 345 mm. M70 510 x 645 mm. Calentamiento activado indicado mediante el encendido del testigo en el panel de mandos. Control del calentamiento mediante un regulador de energía de 6 posiciones. Testigo indicador del calor residual (50 °C) para proporcionar una mayor seguridad al operador. Equipos con pies. **Rapidez y funcionalidad.**



Disposizione potenze
Power arrangements
Leistungsanordnung
Disposition puissances
Disposición de las placas

Mod	cm	Kw	cm	V/Hz	kW
V64E	40x60x29,5	2 1x2,5-1x1,8	51x34,6	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	4,3
V64EP	40x60x29,5	2 2x2,5	51x34,6	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	5
V67E	70x60x29,5	4 2x2,5-1x1,8-1x1,2	51x54,6	230VAC - 230VAC-3 400VAC-3N	8
V67EP	70x60x29,5	4 4x2,5	51x54,6	230VAC-3 400VAC-3N	10

Piani di cottura ad induzione

INDUCTION RANGES / INDUKTIONSKOCHFELDER / TABLES DE CUISSON À INDUCTION / PLACAS DE COCCIÓN DE INDUCCIÓN



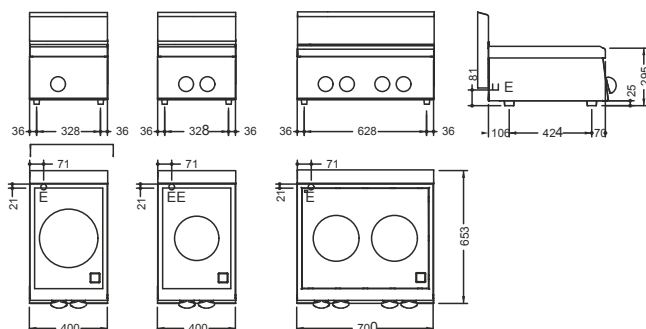
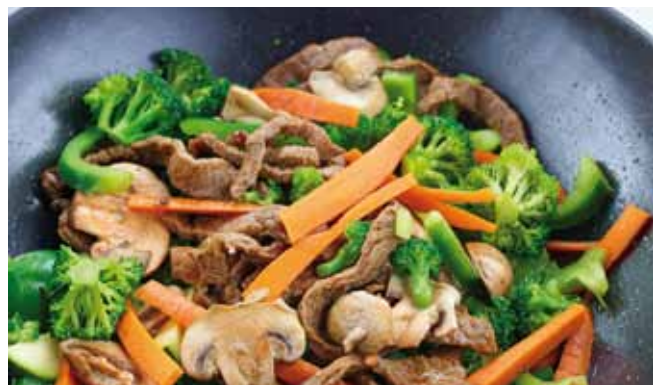
Prestazioni elevate in tempi brevi e assoluta pulibilità con il piano in vetroceramica, spessore 6 mm, ermeticamente sigillato. Zone di cottura delimitate dalla serigrafia circolare Ø 220 mm, a 5 kW di potenza, 5 kW nella versione Wok. Potenze selezionabili tra 10 differenti livelli per cotture speciali e delicate. Riscaldamento attivo solo in presenza del recipiente di cottura e segnalato dall'accensione di una lampada spia di colore verde collocata sul pannello comandi. Erogazione energia solo sull'area di appoggio del recipiente, mentre la superficie non a contatto rimane fredda. Sistemi di sicurezza contro il surriscaldamento e lampada spia per eventuali anomalie di utilizzo e/o funzionamento. Distanza sul piano di 256 mm in profondità e di 323 mm in larghezza per pentole di grandi dimensioni. Apparecchiature dotate di piedini.
Sicurezza, potenza, rapidità.

High performance heat up and high cleaning comfort with this sealed 6mm ceramic top. Independent heating zones outlined by screenprinted circle, Ø 220 mm: 5 kW power, 5 kW in the Wok model. 10 different power settings available for special and delicate cooking modes. Heating active only when the pan is present (electronic pot recognition), indicated by a green warning light on the control panel. Heat delivered only to the area in contact with the pan, while the free surface remains cold. Overheating protection, indicator light for malfunction or operating problems. Top distance 256 mm depth and 323 mm width for large sized pans. Fitted with feet.
Safety, power, rapidity.

Das hermetisch versiegelte Ceranfeld mit einer Stärke von 6 mm bietet Hochleistung innerhalb kürzester Zeit und absolute Reinigungsfreundlichkeit. Siebdruckmarkierte runde Kochzonen mit Ø 220 mm und 5 kW Leistung, 5 kW in der Wok-Ausführung. Leistung auf 10 verschiedene Stufen einstellbar - für spezielle Kochanforderungen und schonendes Garen. Einschaltung der Heizzone nur mit auf dem Feld angeordnetem Kochgefäß aktiv; Meldung der Einschaltung durch Aufleuchten einer grünen Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Die Energieübertragung erfolgt nur in dem Bereich, der mit dem Kochgefäß in Kontakt steht, während die Oberfläche ohne Kontakt kalt bleibt. Sicherheitssysteme gegen Überhitzung und Kontrollleuchte zur Anzeige eventueller Bedienfehler und/oder Funktionsstörungen. Distanz auf dem Kochfeld von 256 mm in der Tiefe und 323 mm in der Breite zur Verwendung von großen Töpfen. Geräte mit Füßen.
Sicherheit, Leistung, Schnelligkeit.

Montée en température extrêmement rapide et nettoyage facilité avec le plan vitrocéramique, épaisseur 6 mm, scellé hermétiquement. Foyers délimités par sérigraphie circulaire Ø 220 mm, puissance 5 kW, 5 kW pour la version Wok. 10 puissances de chauffe sélectionnables pour cuissons spéciales et délicates. Déclenchement de la chauffe seulement en présence du récipient. Chauffe signalée par un voyant vert sur le bandeau de commande. Seule la surface utile est chauffée alors que la surface autour du récipient reste froide. Système de sécurité contre la surchauffe et voyant signalant l'éventuel dysfonctionnement et/ou utilisation incorrecte. Disponibilité sur la table d'un espace de 256 mm en profondeur et de 323 mm en largeur pour marmittes de grandes dimensions. Appareils dotés de pieds.
Sécurité, puissance, rapidité.

Prestaciones elevadas en tiempos breves y limpieza máxima para la placa vitrocerámica (6 mm de grosor) sellada herméticamente. Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular Ø 220 mm, de 5 kW de potencia, 5 kW en la versión Wok. Selección de potencias entre 10 niveles diferentes para cocciones especiales y delicadas. Calentamiento activado solamente con el recipiente apoyado e indicado mediante el encendido de un testigo verde en el panel de mandos. Solamente la zona de apoyo del recipiente se calienta y la superficie no en contacto permanece fría. Sistemas de seguridad contra el recalentamiento y testigo para indicar anomalías de uso o funcionamiento. Distancia entre el centro y los fuegos en profundidad 256 mm y en anchura 323 mm para ollas de grandes dimensiones. Equipos con pies.
Seguridad, potencia y rapidez.



Mod	cm	V/Hz	Kw	kw	
I64E	40x65x29,5	400VAC 3N	1x5	1	5
I67E	70x65x29,5	400VAC 3N	2x5	2	10
IW64E	40x65x29,5	400VAC 3N	1x5	1	5
TT3435EU	34-40,55-10,5	230VAC	1x3	1	3

Mod WOK

13

NUOVA PROTAGONISTA 60

Friggitrici gas

GAS FRYERS / GASFRITTEUSEN / FRITEUSES AU GAZ / FREIDORAS DE GAS

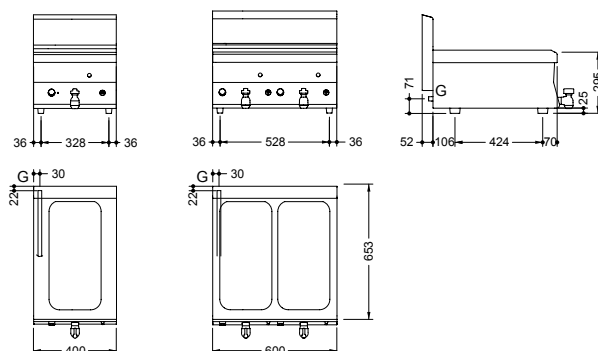
Semplici ed affidabili. Vasche integrate al piano, stampate con curve ad ampio raggio per la facile pulizia e massima igiene. Vasche da Lt. 8 stampate in unica soluzione prive di saldature, dotate di ampio invaso per l'espansione dell'olio e vasta zona fredda nella parte inferiore per mantenere più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. Riscaldamento con elementi riscaldanti esterni alla vasca costituiti da bruciatori a fiamma stabilizzata con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. regolazione della temperatura con valvola termostatica regolabile da 100 a 180 °C e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. **Funzionalità e sicurezza.**

Simple and reliable. Deep drawn tanks with wide radius curves for easy cleaning and maximum hygiene. 8l one-piece weld-free tanks with tapered design for oil expansion and large cold zone in the lower part to prolong oil life. Heating elements outside the tank, composed of stabilized flame burners with pilot flame with safety thermocouple, temperature settings using the thermostatic valve, adjustable from 100 to 180 °C and manually reset safety thermostat. Removable filter, basket, lid and catchment basin for drain tap supplied. **Functionality and safety.**

Einfach und zuverlässig. In der Deckplatte integrierte, tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung und maximale Hygiene. Tiefgezogene, einteilige 8-Liter-Becken ohne Schweißnähte, mit großzügiger Beckenmulde zur Ausbreitung des Öls und großer Kaltzone im unteren Teil, um die mögliche Nutzungsdauer des verwendeten Öls zu verlängern. Beheizung durch außerhalb des Beckens angeordnete Brenner mit stabilisierter Flamme, Zündflamme und Sicherheits-Thermoelement. Temperaturregelung mit zwischen 100 und 180 °C einstellbarem Thermostatventil und Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Ausziehbarer Filter, Korb, Deckel und Sammelleitung für den Ablaufhahn im Lieferumfang. **Funktionalität und Sicherheit.**

Simple et fiables. Cuves intégrées à la table, embouties avec fond arrondi à grand angle pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène parfaite. Cuves de 8 l embouties en une seule solution sans soudures, de grandes dimensions pour l'expansion de l'huile et large zone froide dans la partie inférieure pour conserver longtemps l'huile utilisée. Mise en température par brûleurs à flamme directe stabilisée hors de la cuve, avec veilleuse et thermocouple de sûreté. Température réglée par soupape thermostatique réglable de 100 à 180 °C et thermostat de sécurité à réarmement manuel. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fournis. **Fonctionnalité et sécurité.**

Sencillas y fiables. Cubas integradas en la encimera, estampadas con curvas de amplio radio para facilitar la limpieza y conseguir la máxima higiene. Cubas de 8 l estampadas en una única pieza sin soldaduras, con una amplia cavidad para la expansión del aceite y una amplia zona fría en la parte inferior para prolongar la integridad del aceite. Calentamiento mediante elementos calefactores, situados fuera de la cuba, y constituidos por quemadores de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura con una válvula termostática regulable de 100 a 180 °C y termostato de seguridad con rearme manual. Filtro extraíble, cesto, tapadera y colector para el grifo de vaciado de la dotación. **Funcionalidad y seguridad.**



Mod	cm	lt.	kw
F64G8	40x65x29,5	1 8	7
F66G8	60x65x29,5	2 8+8	14

Friggitrici elettriche

ELECTRIC FRYERS / ELEKTROFRITTEUSEN / FRITEUSES ÉLECTRIQUES / FREIDORAS ELÉCTRICAS



Efficienti e sicure. Vasche integrate al piano, stampate con curve ad ampio raggio per la massima pulizia ed igiene. Vasche da Lt. 10 stampate in unica soluzione prive di saldature, fondo inclinato per favorire il completo svuotamento dell'olio. Riscaldamento mediante resistenza in vasca, regolazione della temperatura con termostato da 100 a 180 °C e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Lampade spia per il controllo dell'inserimento della rete elettrica e del funzionamento delle resistenze. Resistenza ribaltabile all'esterno della vasca, per garantirne la facile pulibilità. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione.

Efficienza e sicurezza.

Efficiency and safety. Deep drawn tanks with wide radius curves for easy cleaning and maximum hygiene. 10 l one-piece, weld-free tanks with sloped bottom for easy emptying. Heating element inside the pan, temperature setting with 100 to 180 °C thermostat and manually reset safety thermostat. "Power on" light indicates when the heating elements are in operation. Heating element tips up outside the tank to allow easy cleaning. Removable filter, basket, lid and catchment basin for drain tap supplied

Efficiency and safety.

Effizient und sicher. In der Deckplatte integrierte, tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken für einwandfreie Reinigung und maximale Hygiene. Tiefgezogene, einteilige 10-Liter-Becken ohne Schweißnähte und mit geneigtem Boden, um das vollständige Abfließen des Öls zu begünstigen. Beheizung durch Heizelement im Becken, thermostatische Temperaturregelung von 100 bis 180 °C und Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Kontrollleuchten zur Meldung des Anliegens der Netzstromversorgung und des Betriebs der Heizelemente. Zur Außenseite des Beckens kippbares Heizelement, um die Reinigung möglichst einfach zu gestalten. Ausziehbarer Filter, Korb, Deckel und Sammelbehälter für den Ablaufhahn im Lieferumfang.

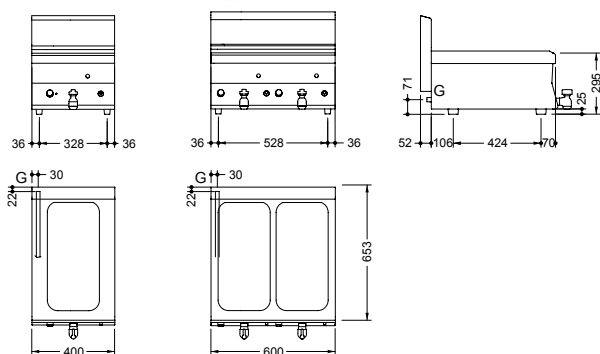
Effizienz und Sicherheit.

Efficaces et fiables. Cuves intégrées à la table, embouties avec fond arrondi grand angle pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène parfaite. Cuves de 10 l embouties en une seule solution sans soudures, fond incliné pour faciliter l'évacuation de l'huile. Mise en température par résistance dans la cuve, thermostat de réglage de la température de 100 à 180 °C et thermostat de sécurité à réarmement manuel. Lampe témoin pour le contrôle de la mise sous tension et du fonctionnement des résistances. Résistance positionnable à l'extérieur de la cuve pour faciliter le nettoyage. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fourni.

Efficacité et sécurité.

Efficientes y seguras. Cubas integradas en la encimera, estampadas con curvas de amplio radio para conseguir la máxima limpieza e higiene. Cubas de 10 l estampadas en una sola pieza sin soldaduras, fondo inclinado para facilitar el vaciado completo del aceite. Calentamiento mediante resistencia en cuba, regulación de la temperatura con termostato de 100 a 180 °C y termostato de seguridad con rearme manual. Testigo de control de la conexión de la red eléctrica y del funcionamiento de las resistencias. Resistencia abatible hacia el exterior de la cuba para asegurar una limpieza fácil. Filtro extraíble, cesto, tapadera y colector para el grifo de vaciado de la dotación.

Eficiencia y seguridad.



Mod	cm	lit.	V/Hz	kW
F64ER	40x60x29,5	1 10	400VAC-3N	6
F64ERP	40x60x29,5	1 10	400VAC-3N	9
F66ER	60x60x29,5	2 10+10	400VAC-3N	12
F66ERP	60x60x29,5	2 10+10	400VAC-3N	18

15

NUOVA PROTAGONISTA 60

Fry-top gas

GAS GRIDDLE PLATES / GAS-GRILLPLATTEN / PLAQUES À GRILLES AU GAZ / FRY-TOP DE GAS

Fry-top gas ad altissima efficienza con piastre di cottura lisce, rigate, miste e cromate, dotate di bordi paraspruzzi perimetrale. Alimentazione gas con accensione piezoelettrica e sicurezza garantita da rubinetti valvolati con termocoppia, temperatura controllata manualmente con regolazione da circa 200 a circa 400 °C, con piastra cromata valvola termostatica di sicurezza con termocoppia e regolazione da 60 a 300 °C. Termostato di sicurezza in tutti i modelli. Bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 2 file di fiamma. Grandi superfici di cottura: - M40 39,6x55,5 - M60 59,6x55,5 - M80 79,6x55,5. Apparecchiature dotate di piedini. **Produttività e prestazioni.**

High performing smooth, grooved, mixed and chromed griddles with splash guards around the edges. Gas powered with piezoelectric ignition gas with safety valve with thermocouple, manual temperature control from approx. 200 to approx. 400 °C, with chromed plate safety thermostatic valve with thermocouple for temperature control from 60 to 300 °C. Safety thermostat in all models. Steel burners with stabilized flame with 2 branches and 2 rows of flame. Large cooking surfaces: - M40 39,6x55,5 cm - M60 59,6x55,5 cm - M80 79,6x55,5 cm. Fitted with feet.

Productivity and performance.

Gas-Grillplatten höchster Effizienz mit glatten, gerillten, gemischten bzw. verchromten Kochplatten und umfungsseitigen Spritzschutzrändern. Gasversorgung mit Piezozündung und garantierter Sicherheit durch Ventilhahn mit Thermoelement. Manuelle Temperaturregelung von ca. 200 bis ca. 400 °C, mit verchromter Platte, Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement und Regelung zwischen 60 und 300 °C. Sicherheitsthermostat bei allen Modellen. 2-Wege-Brenner aus Stahl mit stabilisierter Flamme und 2 Flammenreihen. Große Kochflächen: - M40 39,6x55,5 cm - M60 59,6x55,5 cm - M80 79,6x55,5 cm. Geräte mit Füßen.

Produktiv und leistungsstark.

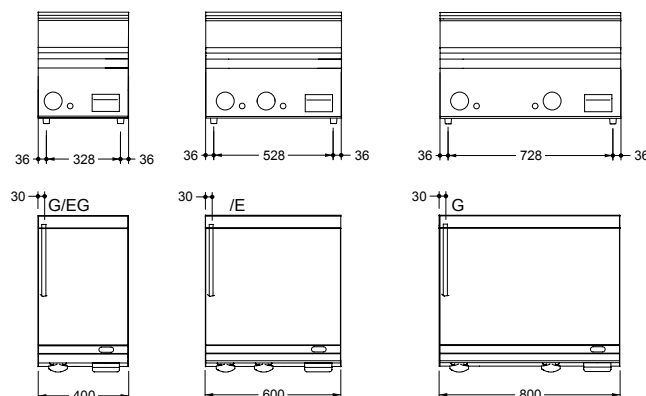
Plaques à gaz performantes, lisses, nervurées, mixtes et chromées, avec bavettes périphériques pare-éclaboussures. Alimentation gaz avec allumage piézoélectrique et robinets avec thermocouple de sécurité, température contrôlée manuellement par réglage de 200 à 400 °C env., plaque chromée avec thermostat de sécurité avec thermocouple et réglage de 60 à 300 °C. Thermostat de sécurité sur tous les modèles. Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 2 rangées de feux. Grandes surfaces de cuisson: - M40 39,6x55,5 cm - M60 59,6x55,5 cm - M80 79,6x55,5 cm. Appareils dotés de pieds.

Productivité et performances.

Fry-top de gas de altísima eficiencia con placas de cocción lisas, surcadas, mixtas y cromadas, equipadas con bordes antisalpicaduras perimetricos. Alimentación del gas con encendido piezoeléctrico y seguridad garantizada mediante llaves de válvula con termopar, control manual de la temperatura con regulación desde aproximadamente 200 a aproximadamente 400 °C, con placa cromada, válvula termostática de seguridad con termopar y regulación de 60 a 300 °C. Termostato de seguridad en todos los modelos. Quemadores de acero con llama estabilizada en 2 ramales y 2 filas de llama. Amplias superficies de cocción: - M40 39,6 x 55,5 - M60 59,6 x 55,5 - M80 79,6 x 55,5. Equipos con pies. **Productividad y prestaciones.**



Mod	cm	Ac	Cr	cm				kW
FT64GL	40x65x29,5	•	•	39,6x55,5	•	•	•	5
FT64GLC	40x65x29,5	-	-	39,6x55,5	•	•	•	5
FT64GR	40x65x29,5	•	•	39,6x55,5	•	•	•	5
FT66GL	60x65x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	10
FT66GLC	60x65x29,5	-	-	59,6x55,5	•	•	•	10
FT66GM	60x65x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	10
FT66GMC	60x65x29,5	-	-	59,6x55,5	•	•	•	10
FT68GL	80x65x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	12.5
FT68GLC	80x65x29,5	-	-	79,6x55,5	•	•	•	10
FT68GM	80x65x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	12.5
FT68GMC	80x65x29,5	-	-	79,6x55,5	•	•	•	12.5



Fry-top elettrici

ELECTRIC GRIDDLE PLATES / ELEKTRO-GRILLPLATTEN / PLAQUES À GRILLES ÉLECTRIQUES / FRY-TOP ELÉCTRICAS



Fry-top elettrici con piastre di cottura lisce, rigate, miste e cromate, ad altissima efficienza, dotate di bordi paraspruzzi perimetrali. Grande varietà di modelli per ottenere cotture veloci e consentire massima facilità di pulizia. In acciaio o con finitura al cromo, dotati di foro per il deflusso dei grassi di cottura e di un cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 lt. Alimentazione elettrica con resistenze corazzate in Incoloy e temperatura controllata con regolazione termostatica da 0 a 300 °C. Grandi superfici di cottura: - M40 cm. 39,6x55,5 - M60 cm. 59,6x55,5 - M100 cm. 99,5x55,5. Apparecchiature dotate di piedini.

Rapidi e prestanti.

High-efficiency smooth, grooved, mixed and chromed electric griddles with splash guards around the edges. Wide variety of models for fast cooking and easy cleaning. In steel with chrome finish, fat run-off and 2.5l capacity collection drawer. Electric power with armored Incoloy heating elements and thermostatic temperature control from 0 to 300 °C. Large cooking surfaces: - M40 39.6x55.5 cm - M60 59.6x55.5 cm - M100 99.5x55.5 cm. Fitted with feet.

Rapid and high performance.

Elektro-Grillplatten höchster Effizienz mit glatten, gerillten, gemischten bzw. verchromten Kochplatten und umfangsseitigen Spritzschutzrändern. Große Auswahl an Modellen für schnelles Garen, maximale Reinigungsfreundlichkeit. Aus Stahl oder mit Chromfinish, mit Fettablassöffnung und Fettauffangschublade mit einem Fassungsvermögen bis 2,5l. Elektrische Versorgung mit gepanzerten Heizelementen aus Incoloy und thermostatischer Temperaturregelung von 0 bis 300 °C. Große Kochflächen: - M40 39,6x55,5 cm - M60 59,6x55,5 cm - M100 99,6x55,5 cm. Geräte mit Füßen.

Schnell und leistungsstark.

Plaques électriques performantes, lisses, nervurées, mixtes et chromées, avec bavettes périmétrales anti-éclaboussures. Grande variété de modèles pour obtenir des cuissons rapides et faciliter le nettoyage. En acier ou finition chrome, dotées de goulotte pour l'écoulement des jus de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité de 2,5 l. Alimentation électrique par résistances blindées en Incoloy et température contrôlée avec réglage thermostatique de 0 à 300 °C. Grandes surfaces de cuisson: - M40 39,6x55,5 cm - M60 59,6x55,5 cm - M100 99,5x55,5 cm. Appareils dotés de pieds.

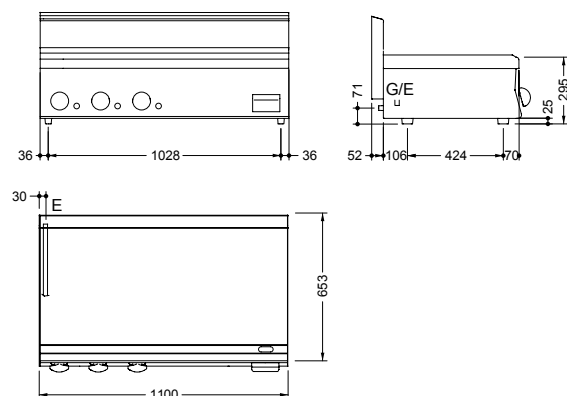
Rapides et performantes.

Fry-top eléctricas con placas de cocción lisas, surcadas, mixtas y cromadas, de altísima eficiencia y equipadas con bordes antisalpicaduras perimétricos. Gran variedad de modelos para cocciones rápidas y facilitar al máximo la limpieza. Son de acero o con acabado de cromo y presentan un orificio para evacuar las grasas de la cocción y un cajón con una capacidad de hasta 2,5 l. Alimentación eléctrica con resistencias acorazadas de Incoloy y temperatura controlada mediante regulación termostática de 0 a 300 °C. Amplias superficies de cocción: - M40 cm. 39,6 x 55,5 - M60 cm. 59,6 x 55,5 - M100 cm. 99,5 x 55,5. Equipos con pies.

Rápidas y prestantes.



17



Mod	cm	Ac	Cr	cm				V/Hz	kW
FT64EL	40x60x29,5	•	•	39,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	5
FT64ELC	40x60x29,5	•	•	39,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	5
FT64ER	40x60x29,5	•	•	39,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	5
FT66EL	60x60x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	10
FT66ELC	60x60x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	10
FT66EM	60x60x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	10
FT66EMC	60x60x29,5	•	•	59,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	10
FT610EL	100x60x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	12.5
FT610ELC	100x60x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	10
FT610EM	100x60x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	12.5
FT610EMC	100x60x29,5	•	•	79,6x55,5	•	•	•	400VAC-3N	12.5

NUOVA PROTAGONISTA 60

Griglia elettrica

ELECTRIC GRILL / ELEKTROGRILL / GRIL ÉLECTRIQUE / BARBACOA ELÉCTRICA

Progettate per la cottura di carni, pesce e verdure, a contatto diretto delle resistenze corazzate, le griglie elettriche sono in grado di garantire uniformità di cottura ed elevata potenza: fino a 8,16 kW nella M80. Dotate di bacinella asportabile per il contenimento dell'acqua e dei grassi, a garanzia di un rapido raffreddamento degli stessi grassi e di una cottura morbida grazie all'evaporazione dell'acqua. Riscaldamento gestito dal regolatore di energia da posizione 1 a 6, temperatura massima 400 °C. Lampada spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Superficie di cottura 265x420mm M40 e 450x420mm M80.

Innovazione e potenza.

Designed for cooking meat, fish and vegetables, with direct contact on the armored elements, these electric grills guarantee uniform cooking and high power: up to 8.16 kW for the M80. Removable tray for collecting cooking fat and water, ensuring faster cooling of the fats and tender cooking thanks to the evaporation of the water.

Innovation and power.

Die für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse ausgelegten Elektrogrillgeräte garantieren ein gleichmäßiges Grillen und hohe Leistungen: bis zu 8,16 kW bei M80. Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten Heizelementen zubereitet. Mit entnehmbarer Schale zum Auffangen des Wassers und der Kockfetteh, um eine schnelle Abkühlung derselben und schonendes Garen dank Wasserverdunstung zu gewährleisten. Hitzeregulierung durch Energieregler mit Stellungen von 1 bis 6, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchte zur Anzeige des korrekten Gerätebetriebes. Kochfläche 265x420 mm M40 bzw. 450x420 mm M80.

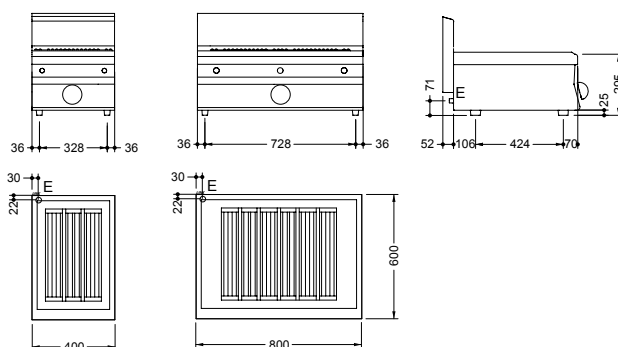
Innovation und Leistung.

Conçus pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, en contact direct avec les résistances blindées, les grils électriques sont en mesure de garantir une cuisson uniforme et une puissance élevée: jusqu'à 8,16 kW sur le modèle M80. Dotés d'une cuve amovible pour l'eau et les graisses assurant le refroidissement rapide et une cuisson moelleuse grâce à l'évaporation de l'eau. Chauffe commandée par régulateur d'énergie avec positions de 1 à 6, température maximale 400 °C. Voyant de contrôle du fonctionnement. Surface de cuisson 265x420 mm M40 et 450x420 mm M80.

Innovation et puissance.

Las barbacoas eléctricas, diseñadas para asar carne, pescado y verdura en contacto directo con las resistencias acorazadas, aseguran una uniformidad de cocción y una potencia elevada: hasta 8,16 kW para la M80. Incorporan una bandeja amovible para contener el agua y las grasas, que asegura el enfriamiento rápido de las grasas y una cocción suave mediante la evaporación del agua. Calentamiento controlado mediante un regulador de energía de 6 posiciones, temperatura máxima 400 °C. Testigo de control del funcionamiento correcto del aparato. Superficie de cocción 265 x 420 mm M40 y 450 x 420 mm M80.

Innovación y potencia.



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
CW64E	40x60x29,5	26,5x42	400VAC-3N	4,08
CW68E	80x60x29,5	54x42	400VAC-3N	8,16

Griglia pietra lavica a gas

LAVA-STONE GAS GRILL / GASBEHEIZTE LAVASTEINGRILLGERÄTE / GRILLE PIERRE LAVIQUE AU GAZ / BARBACOAS DE PIEDRA LÁVICA DE GAS



Progettate per la cottura di carni, pesce e verdure, le griglie a pietra lavica gas sono in grado di garantire uniformità di cottura ed elevata potenza: fino a 14 kW. Dotata di bordi paraspruzzi perimetrali e griglia di cottura inclinabile per una cottura più facile ed efficace, griglia in tondino di acciaio per pesce e verdure, accessorio griglia per carni completa di glosa. Cassetti estraibili per la raccolta dei grassi di cottura. Riscaldamento con bruciatore in acciaio Aisi 304, regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia.

Tradizione e tecnologia.

Designed for cooking meat, fish and vegetables, these gas grills guarantee uniform cooking and high power: up to 14 kW. With splash guard around the edge and inclined cooking surface for easy and effective cooking, steel rod grill for fish and vegetables, accessory grill for meat complete with grease trough. Removable drawers for collecting cooking fats. Stainless steel AISI 304 burner, temperature control through safety valve with thermocouple.

Tradition and technology.

Die für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse ausgelegten Lavasteingrillgeräte mit Gasbeheizung garantieren ein gleichmäßiges Grillen und hohe Leistungen: bis zu 14 kW. Mit umfangsseitigen Spritzschutzrändern und neigbarem Grill für leichteres und wirksames Garen; Grillrost aus Rundstahlelementen für Fisch und Gemüse; Grillzubehör für Fleisch komplett mit Fettablauffrinne. Ausziehbare Fettauffangschubladen. Beheizung durch Brenner aus Edelstahl AISI 304, Hitzeregulierung über Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Tradition und Technologie.

Conçues pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, les grilles en pierre lavique sont en mesure de garantir une cuisson uniforme et une puissance élevée: jusqu'à 14 kW. Dotée d'une bavette anti-éclaboussures et d'une grille inclinée pour faciliter la cuisson. Grille en rond d'acier pour poissons et légumes, accessoire grill pour viandes avec tiroir. Tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson. Chauffe par brûleur en acier Aisi 304, régulée par robinet de sécurité avec thermocouple.

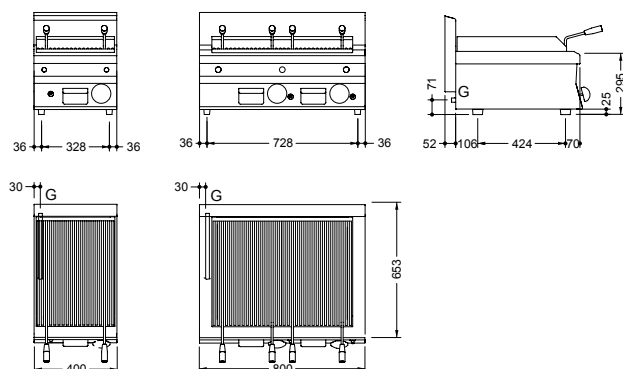
Tradition et technologie.

Las barbacoas de piedra lávica de gas, diseñadas para asar carne, pescado y verdura, aseguran una uniformidad de cocción y una potencia elevada: hasta 14 kW. Bordes antisalpicaduras perimetricos y parrilla de asar inclinable para conseguir una cocción más fácil y eficaz, parrilla de vanilla de acero para pescado y verduras y accesorio parrilla para carnes con canal de evacuación para los jugos de la cocción. Cajones amovibles para contener las grasas de la cocción. Calentamiento con quemador de acero Aisi 304, regulación del calentamiento mediante llave de seguridad con termopar.

Tradición y tecnología.



19



Mod	cm		cm	kW
GPL64G	40x65x29,5	1	36,5x51	7
GPL68G	80x65x29,5	2	76,5x51	14

NUOVA PROTAGONISTA 60

Multipla

MULTI-PERFORMANCE COOKING APPLIANCE / MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE / APPAREIL MULTIFONCTIONS / EQUIPO MULTIFUNCIÓN

La versatile multi-funzione può essere utilizzata come brasiera o fry-top o per cotture in velo d'olio. Realizzata nella versione elettrica, con modulo da 40 e 60 cm, dotata di vasca in acciaio inox, con superficie di cottura lucidata a specchio. Resistenze corazzate poste sotto la vasca per il riscaldamento nelle due zone di cottura differenziate. Regolazione della temperatura con termostato da 50 a 300 °C e lampade spia per il controllo di funzionamento. Termostato di sicurezza. Scarico vasca maggiorato diam. 60 mm con tappo di chiusura e bacinella estraibile GN 1/1 H 150 mm.

Esperienza. Multifunzione.

The versatile multi-purpose unit can be used as a bratt-pan, griddle or for shallow frying. The electric version comes in a 40 or 60 cm module, with stainless steel tank and mirror polished cooking surface. Armored heating elements are located under the tank, with two differentiated cooking zones. Thermostatic temperature control from 50 to 300 °C and operation indicator light. Safety thermostat. Large drain, diam. 60 mm with tap and removable GN 1/1 container, H 150 mm.

Experience. Multi-purpose.

Das vielseitige Multifunktionsgerät kann als Bratpfanne, Grillplatte sowie für Kurzgebratenes verwendet werden. Das Elektrogerät - als 40 und 60 cm Modul - ist mit einem Bratbecken aus Edelstahl mit hochglanzpolierter Bratoberfläche ausgestattet. Gepanzerte Heizelemente unterhalb des Beckens dienen zur Beheizung der zwei verschiedenen Garzonen. Thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300 °C und Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebs. Sicherheitsthermostat Großer Beckenablauf mit Durchmesser von 60 mm, Verschlussstopfen und herausnehmbarem 1/1 GN Behälter von 150 mm Höhe.

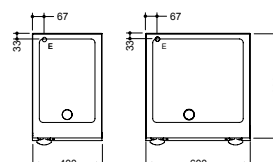
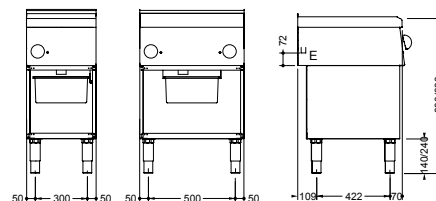
Braten, Dünsten, Kochen.

L'appareil multifonctions peut être utilisé comme sauteuse, grill ou plancha. La version électrique est un module de 40 et 60 cm, dotée d'une cuve en acier inox avec surface de cuisson polie miroir. Des résistances blindées sont placées sous la cuve pour la chauffe de deux zones de cuisson différenciées. Réglage de la température par thermostat de 50 à 300 °C et voyants de contrôle du fonctionnement. Thermostat de sécurité. Vidange de la cuve par ouverture de 60 mm de diam. avec bouchon et cuve amovible GN 1/1 H 150 mm.

Expérience. Multifonctions.

El equipo multifunción versátil puede usarse como sartén basculante o fry-top o bien para cocciones con poco aceite. En la versión eléctrica presenta un módulo de 40 a 60 cm, una cuba de acero inoxidable y superficies de cocción pulidas a espejo. Resistencias acorazadas situadas bajo la cuba para calentar en las dos zonas de cocción diferenciadas. Regulación de la temperatura con termostato de 50 a 300 °C y testigos de control del funcionamiento. Termostato de seguridad. Desagüe de la cuba con diámetro aumentado de 60 mm con tapón de cierre y bandeja amovible GN 1/1 H 150 mm.

Experiencia. Multifunción.



Mod	cm	cm		V/Hz	kW
VB64E	40x60x87	32x48x10	1	400VAC-3N	4,05
VB66E	60x60x87	52x48x10	2	400VAC-3N	8,1

Cuocipasta

PASTA COOKER / NUDELKOCHER / CUISEURS À PÂTES / CUECEPASTAS



Rinnovati per assicurare maggiore produttività facilità d'uso e manutenzione. Piano con invaso, vasca in acciaio inox Aisi 316 con bordi raggiati per una facile pulizia. Cestelli da mm. 145x290x125, in dotazione n. 2 cestelli M40 e n. 3 cestelli M60. Pannello di comando funzionale con rubinetti di carico/scarico acqua. Alimentazione elettrica con resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia da 1 a 6, per un più efficace controllo della bollitura, termostato di sicurezza a ripristino manuale.

Rinnovati, potenti, pratici.

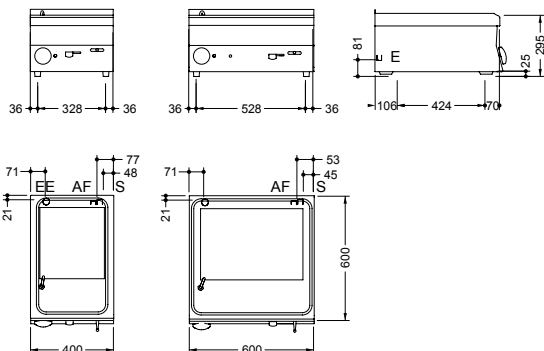
Improved for greater output, easy use and maintenance. Top with deep drawn tanks, in AISI 316 stainless steel with rounded edges for easy cleaning 145x290x125 mm baskets, M40 supplied with 2 baskets and M60 with 3. Control panel with water filling/emptying function. Stainless steel AISI 304 immersion type heating element. Heating control by means of a 6-position energy regulator, for more effective boiling control, manually reset safety thermostat.

Improved, powerful, practical.

Verbesserte Ausführungen für höhere Produktivität, einfache Handhabung und Wartung. Deckplatte mit Mulde, Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Kanten zur leichten Reinigung. Körbe von 145x290x125 mm Größe; 2 Körbe M40 und 3 Körbe M60 im Lieferumfang. Funktionelle Bedienblende mit Ventilen für Wasserzufluss und -abfluss. Elektrische Versorgung mit Heizelement aus Edelstahl AISI 304 innerhalb des Beckens. Hitzeregulierung durch Energieregler mit Stellungen von 1 bis 6 für eine wirksamere Steuerung des kochenden Wassers. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. **Verbessert, leistungsfähig, praktisch.**

Revisé et corrigé pour accroître la productivité, faciliter l'utilisation et l'entretien. Plan avec cuve emboutie, cuve en acier inox Aisi 316 avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Paniers 145x290x125 mm: 2 paniers pour M40 et 3 paniers pour M60. Bandeau de commande fonctionnel avec robinets de remplissage/vidange eau. Alimentation électrique avec résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve. Chauffe commandée par régulateur d'énergie avec positions de 1 à 6 pour mieux contrôler l'ébullition, thermostat de sécurité à réarmement manuel. **Rénovés, puissants, pratiques.**

Renovados para asegurar una productividad, una facilidad de uso y un mantenimiento mayores. Superficie con zona rebajada, cuba de acero inoxidable Aisi 316 con bordes surcados para facilitar la limpieza. Cestos de 145 x 290 x 125 mm, en dotación n.º 2 cestos M40 y n.º 3 cestos M60. Panel de mandos funcional con grifos de llenado/vaciado para el agua. Alimentación eléctrica con resistencia de acero inoxidable Aisi 304 en el interior de la cuba. Gestión del calentamiento mediante un regulador de energía de 6 posiciones para controlar más eficazmente el hervor y termostato de seguridad de rearme manual. **Renovados, potentes y prácticos.**



Mod	cm	lit.	V/Hz	kW
PC64E	40x60x29,5	1	14	400VAC-3N 5,67
PC66E	60x60x29,5	1	28	400VAC-3N 9

21

NUOVA PROTAGONISTA 60

Bagnomaria - Contenitore caldo elettrico

BAIN MARIE / WASSERBAD - ELEKTRISCH BEHEIZTER BEHÄLTER / BAIN MARIE - RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE / BAÑO MARÍA - RECIPIENTE ELÉCTRICO PARA CALENTAR

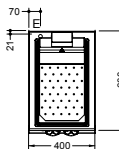
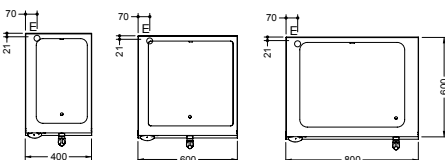
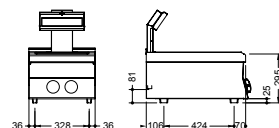
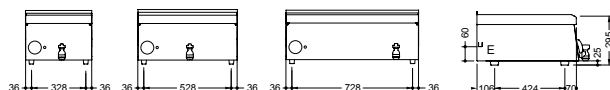
Stampata in acciaio inox con angoli arrotondati, saldata al piano di lavoro per facilitare le operazioni di pulizia. Vasche adatte a bacinelle M40 1xGN1/1 – M60 1xGN1/1 + 2xGN1/4 – M80 2x1xGN1/1.
Dimensioni vasche M40 304x504x160mm M60 510x504x160mm M80 630x504x160mm.
Riscaldamento tramite resistenze adesive esterne alla vasca, dotate ognuna di limitatore di sicurezza e controllo termostatico.
Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C. Scarico dell'acqua con rubinetto di scarico.
Insostituibile.

Stainless steel pressed tank with rounded corners, welded to the work top for easy cleaning. Tanks suitable for containers: M40 1xGN1/1 – M60 1xGN1/1 + 2xGN1/4 – M80 2x1xGN1/1. Tank sizes M40 304x504x160mm M60 510x504x160mm M80 630x504x160mm.
Heating elements outside the pan, each one fitted with a thermostatic safety control. Safety thermostat trips in case of the heating being switched on with no water in the tank. Water temperature control from 30 to 90 °C. Water drainage tap.
Unique.

Tiefgezogener, an der Arbeitsdeckplatte geschweißter Behälter aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken, um die Reinigung zu erleichtern. Becken geeignet für Schalen/Einsätze/Behälter M40 1xGN1/1 – M60 1xGN1/1 + 2xGN1/4 – M80 2x1xGN1/1. Beckenmaße M40 304x504x160 mm M60 510x504x160 mm M80 630x504x160 mm.
Beheizung durch an der Außenseite des Beckens angeklebte Heizelemente, jeweils mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und thermostatischer Steuerung. Sicherheitsthermostat, der beim Beheizen des Beckens ohne Wasser anspricht. Temperaturregelung des Wassers von 30 bis 90 °C. Abfluss des Wassers über Ablasshahn.
Unersetzlich.

Cuve emboutie en acier inox avec angles arrondis, soudée au plan de travail pour faciliter les opérations de nettoyage. Cuves acceptant des bacs M40 1xGN1/1 – M60 1xGN1/1 + 2xGN1/4 – M80 2x1xGN1/1. Dimensions cuves M40 304x504x160 mm M60 510x504x160 mm M80 630x504x160 mm. Chauffe par résistances adhésives à l'extérieur de la cuve, chacune étant dotée d'un limiteur de sûreté et d'un thermostat de contrôle. Thermostat de sécurité en cas de démarrage à sec. Réglage de la température de l'eau de 30 à 90 °C. Vidange de l'eau par robinet.
Irremplaçable.

Estampado en acero inoxidable con ángulos redondeados y soldado en la encimera para facilitar su limpieza. Cubas idóneas para bandejas M40 1 x GN1/1 – M60 1 x GN1/1 + 2 x GN1/4 – M80 2 x 1 x GN1/1. Medidas de las cubas M40 304 x 504 x 160 mm, M60 510 x 504 x 160 mm y M80 630 x 504 x 160 mm. Calentamiento mediante resistencias adhesivas en el exterior de la cuba, cada una con un limitador de seguridad y control termostático. Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en la cuba. Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C. Vaciado del agua con grifo de vaciado.
Insustituible.



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
B40E	40x60x29,5	1xGN1/1	230VAC	1
B60E	60x60x29,5	1xGN1/1 2xGN1/4	230VAC	1,8
B80E	80x60x29,5	2xGN1/1	230VAC	2
SP64E	40x60x75	1xGN1/1	230VAC	2

Elementi neutri - Lavello

CUPBOARD UNITS - SINK / NEUTRALE ELEMENTE - SPÜLBECKEN / ÉLÉMENTS NEUTRES - ÉVIER / ELEMENTOS NEUTRO - PILA



Solidi, compatti e facili da pulire. I piani possono essere completati con tagliere in polietilene atossico e possono essere realizzati con o senza cassetto. I cassetti sono estraibili su guide telescopiche, M40 dotato di cornice e bacinella GN1/1 H15 - M60 in acciaio inox H 150mm. I piani dei lavelli sono stampati e di grandi dimensioni, completi di rubinetto carico acqua da 1/2" e piletta troppo pieno.

Finiture accurate per pulizie facili e veloci.

Solid, compact and easy to clean. The tops can be completed with atoxic polyethylene chopping board, with or without drawer. Removable drawers on telescopic guides, M40 with frame and container GN1/1 H15 - M60 in stainless steel container H 150mm.

Large, pressed sink surfaces complete with 1/2" tap and overflow trap.

Carefully finished for fast, easy cleaning.

Solide, kompakt und leicht zu reinigen. Die Arbeitsflächen können durch Schneidplatten aus ungiftigem Polyethylen ergänzt werden und sind mit oder ohne Schublade erhältlich. Die Schubladen werden auf Teleskopführungen herausgezogen: M40 mit Randeinfassung und Behälter GN1/1 H15 - M60 aus Edelstahl, H 150 mm. Die pressgeformten Spülbecken sind großzügig dimensioniert und mit 1/2" Wassereinfluss und Überlauftrichter versehen.

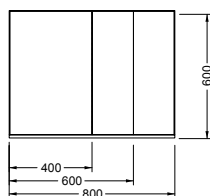
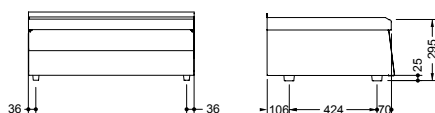
Sorgfältig ausgeführte Finishes zur Gewährleistung einer leichten und schnellen Reinigung.

Solides, compacts et faciles à nettoyer. Les plans de travail peuvent être complétés par des planches à découper en polyéthylène atoxique et peuvent être réalisés avec ou sans tiroir. Les tiroirs sont extractibles et montés sur guides télescopiques, M40 avec cadre et cuve GN1/1 H15 - M60 en acier inox H 150 mm. Les plans des éviers sont issus de moulages et de grandes dimension, avec robinet de remplissage 1/2" et filtre pour le trop-plein.

Finitions soignées pour faciliter et accélérer le nettoyage.

Sólidos, compactos y fáciles de limpiar. Las encimeras se pueden completar con tajos de cocina de polietileno no tóxico y se construyen con o sin cajón. Los cajones se deslizan sobre guías telescópicas, M40 con marco y bandeja GN1/1 H15 - M60 de acero inoxidable H 150mm. Las superficies de las pilas son estampadas y grandes con grifos de llenado de agua de 1/2" y rebosadero.

Acabados cuidados para una limpieza fácil y rápida.



Mod	cm	
EN61	10x60x29,5	-
EN64	40x60x29,5	-
EN64C	40x60x29,5	•
EN66	60x60x29,5	-
EN66C	60x60x29,5	•
LA66	60x60x29,5	

Basi refrigerate

REFRIGERATED CUPBOARDS / KÜHLUNTERBAUTEN / BASES RÉFRIGÉRÉES / BASES REFRIGERADAS

Basi refrigerate GN1/1 realizzate in acciaio inox AISI 304. Disponibili nelle versioni ventilate refrigerate -2 °C +8 °C e -15 °C -20 °C con portine, cassetti, secondo le Vostre esigenze. Cassetti GN1/1 con altezza utile di 103 mm per contenere bacinelle GN1/1 H100 mm. Cassetti con guide in Aisi 304 a massima estraibilità per un cassetto che esce completamente dal corpo Sbrinamento ed evaporazione della condensa automatici. Isolamento di grosso spessore con poliuretano e gas refrigerante ecologico privi di CFC e HCFC. Termostato elettronico di facile utilizzo. Cella con spigoli arrotondati per consentire una maggior igiene. Pannello comandi ribaltabile frontalmente per facilitare la manutenzione. Flessibilità di composizione. Vani per ottimizzare lo spazio. **Apparecchiatura installabile su zoccolo pieno.**

GN 1/1 refrigerated cupboards made of AISI 304 stainless steel. Available in refrigerated ventilated versions, -2 °C +8 °C and -15 °C -20 °C with door and drawers to suit your needs. GN1/1 drawers, useful height 103 mm for containers GN1/1 H100 mm. Drawers with AISI 304 stainless steel full-pull-out guides allowing the drawer to slide completely out of the unit; automatic defrosting and condensate evaporation. Thick insulation with polyurethane and eco-friendly refrigerant containing no CFCs and HCFCs. Easy-to-operate electronic thermostat. Interior with rounded corners to allow greater hygiene. Front-tilt control panel allowing ease of maintenance. Composition flexibility. Space-optimizing compartments. **Can be installed on solid plinth.**

Kühlunterbauten GN 1/1 aus Edelstahl AISI 304. Erhältlich in den belüfteten Ausführungen mit Kühlung -2°C +8°C bzw. -15°C -20°C und Türen, Schubladen oder Fächern je nach Bedarf. Schubladen GN1/1 mit Nutzhöhe von 103 mm für die Aufnahme von Behältern GN1/1 H100 mm. Vollständig aus dem Unterbau herausziehbare Schubladen dank entsprechender Führungen aus Edelstahl AISI 304. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. Polyurethan-Isolierung großer Stärke und umweltfreundliches Kältemittel (FCKW und HFCKW-frei). Bedienungsfreundlicher elektronischer Thermostat. Zelle mit abgerundeten Kanten für höchste Hygiene. Frontseitig aufklappbare Bedienblende für einfache Wartungseingriffe. Anbauflexibilität. Fächer zur Optimierung des Raumangebots. **Auf durchgehenden Sockel installierbares Gerät.**

Bases réfrigérées GN 1/1 réalisées en acier inox AISI 304. Disponibles dans les versions ventilées réfrigérées -2°C +8°C et -15°C -20°C avec portes et tiroir, en fonction de vos exigences. Tiroirs GN1/1 hauteur utile 103 mm pouvant recevoir les bacs GN1/1 H100 mm. Tiroirs avec guide en Aisi 304 à extraction totale Dégivrage et évaporation automatiques de la condensation. Isolation de forte épaisseur avec du polyuréthane et gaz réfrigérant écologique sans CFC ni HCFC. Thermostat électronique facile à utiliser. Enceinte avec arêtes arrondies pour offrir une meilleure hygiène. Panneau de commande escamotable frontalement pour faciliter l'entretien. Souplesse de composition. Niches pour optimiser l'espace. **Appareil pouvant être monté sur socle plein.**

Bases refrigeradas GN 1/1 de acero inoxidable AISI 304. Disponibles en las versiones ventiladas y refrigeradas - 2 °C + 8 °C y - 15 °C - 20 °C con puertas, cajones en función de las exigencias. Cajones GN1/1 con una altura útil de 103 mm para contener bandejas GN1/1 H100 mm. Cajones con guías Aisi 304 totalmente extraíbles del cuerpo. Descarche y evaporación automáticos de condensados. Aislamiento grueso de poliuretano y gas refrigerante ecológico sin CFC ni HCFC. Termostato electrónico fácil de utilizar. Cámara con aristas redondeadas para permitir una mayor higiene. Panel de mandos abatible frontalmente para facilitar el mantenimiento. Flexibilidad de composición. Compartimentos para optimizar el espacio. **Equipos para instalar también sobre un zócalo macizo.**



MBR78PCC

24

	Mod	°C	cm	Kg	m³	lt.	
	MBR760CC	-2 +8 °C	120x63x61H	110	0,8	128	
	MBR760PC	-2 +8 °C	120x63x61H	110	0,8	128	
	MBR760PP	-2 +8 °C	120x63x61H	90	0,8	128	
	MBF760PP	-15 -20 °C	120x63x61H	90	0,8	128	
	MBR768PCC	-2 +8 °C	160x63x61H	135	1,0	192	
	MBR768PPC	-2 +8 °C	160x63x61H	130	1,0	192	
	MBR768PPP	-2 +8 °C	160x63x61H	125	1,0	192	
	MBF768PPP	-15 -20 °C	160x63x61H	125	1,0	192	

NUOVA PROTAGONISTA 60

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. Distanziali di allineamento per apparecchiature elettriche, zoccolatura, ripiani, portine, cassetti, sono gli elementi con i quali è possibile personalizzare Nuova Protagonista 60. 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. Aligning spacers for electrical equipment, plinths, work tops, doors, drawers, are all elements designed to enable the customization of the Nuova Protagonista 60. All accessories are manufactured in AISI 304 stainless steel or using components of excellent quality and tried and trusted reliability.

Zur Vervollständigung und individuelle Anpassung des Kochzentrums bietet Mareno ein umfangreiches Zubehörsortiment. Ausrichtungs-Distanzstücke für Elektrogeräte, Sockel, Ablagen, Türen und Schubladen gestatten die auf Ihre Erfordernisse abgestimmte Ausstattung der Nuova Protagonista 60. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl AISI 304 oder mit Komponenten höchster Qualität und Zuverlässigkeit gefertigt.

Pour compléter et adapter le bloc de cuisson à vos exigences, Mareno met à disposition un vaste éventail d'accessoires. Entretoises d'alignement pour appareils électriques, plinthes, étagères, portes, tiroirs sont les éléments permettant de personnaliser Nuova Protagonista 60. Tous les accessoires sont en acier inox AISI 304 ou réalisés à partir de matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Mareno dispone de una vasta serie de accesorios para completar y adaptar el bloque de cocción a sus exigencias. Distanciadores de alineación para equipos eléctricos, zócalos, estantes, puertas y cajones son los elementos para personalizar Nuova Protagonista 60. Todos los accesorios están contruidos en acero inoxidable AISI 304 o con componentes de calidad y fiabilidad elevadas.



Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod	Modelli/Models/Modelle/ Modèles/Modelos.
Mod	Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizt Modelle/ Modèles électriques/Modelos eléctricos.
Mod	Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizt Modelle/Modelos a gaz/ Modelos de gas.
cm	Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.
V/Hz	Alimentazione/Power supply/ Speisung/Alimentation/ Alimentación.
kW	Potenza gas/Total Output/ Gesamtleistung/Puissance totale/ Potencia total.
kW	Potenza elettrica/Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.
kW	Potenza forno/Oven output/ Leistung Backofen/Puissance four/ Potencia del horno.
■	Forno elettrico/Electric oven/ Elektrobackofen/Four électrique/ Horno eléctrico.
■	Forno a gas/Gas oven/Gasbackofen/ Four à gaz/Horno de gas.
■	N° zone di cottura/N° Cook area/ N° Kochbereiche/N° Zones de cuisson/ N° Zonas de cocción.
Kw	Potenza zone di cottura/Output cook area/Leistung Kochbereiche/Puissance zone de cuisson/Potencia zonas de cocción.
□	Piastra liscia/Smooth hotplate/ Glatte Platte/Plaque lisse/Plancha lisa.
▨	Piastra rigata/Grooved hotplate/Gerillte Platte/Plaque rainurée/Plancha rayada.
■	Piastra mista/Piastra mista/ Mixed Gemischte/Mixtes/Mixtas.
Ac	Acciaio/Steel/Edelstahl/En acier/Acero.
Cr	Cromato/Chrome-plated/ Verchromt/Chromé/Cromado.
Inox	Inox/Stainless steel/Edelstahl/ Acier inox/Acero inox.
■	N° vasche/Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba.
lt.	Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvermögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba.
cm	Dimensione vasca/Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve Dimensiones de la cuba/.
■ cm	Dimensioni interne forno/Oven interior dimensions/Innenabmessungen Backofen/ Dimension intérieures fours/ Medidas interiores hornos.
cm	Superficie di cottura/Surface available for cooking/Brauchbare Kochfläche/Surface utilis- able pour la cuisson/ Espacio utilizable para la cocción.
■	Cassetti/Drawers/Schubladen/ Tiroirs/Cajones.
■	Cavalletti/Stand/Unterbauten/ Chevalets/Caballetes.
■	Riscaldamento diretto/Dir. heating/ Dir. Eheizt/Direct chauffage/ Calentamiento directo.
■	Riscaldamento indiretto/Ind. heating/ Ind. Eheizt/Indirect chauffage/ Calentamiento indirecto.
■	Vano giorno/Open cupboard/Offene Schränke/Meuble ouvert/Armarios abierto.
H2	Vano giorno H2/Open cupboards H2/ Offene Schränke H2/Meuble ouvert H2/ Armarios abierto H2.
S	Forno statico/Static oven/Backfen/Four statique/Horno estático.
V	Forno ventilato/Fan oven/Heissluftofen/Four ventilé/Horno convección.



NUOVA PROTAGONISTA 60

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



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.it
 E-mail: mareno@mareno.it



Tel. 0438 4981 - 0438 30621 - 4.000 - Gallicie Scarpie
 A.D. HOLBEIN & PARTNERS / TV