

COTTURA MODULARE
MODULAR COOKING
CUISSON MODULAIRE
MODUL-KOCHEN
COCCION MODULAR





OMEGA

Omega ...

Nessun'altra serie offre maggiore funzionalità. La necessità di posizionare la cucina a centro locale per un lavoro sui due fronti viene ottimamente risolta utilizzando la cottura Omega. I vari elementi modulari, tutti con piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm. tagliato a laser, sono perfettamente accostabili tra loro, a tenuta di liquidi. Le vasche di cuocipasta e friggitorici hanno un bordino perimetrale - stampato - in sintonia con quanto raccomandato dalle norma UNI-EN 1672-2 (Macchine per Industria Alimentare - Requisiti di Igiene). L'attenzione

all'igiene, dominante per tutti i prodotti Omega, trova risposta anche nella possibilità di installazione su zoccolo, inox od in muratura, o dall'utilizzo di un telaio plurimodulo di sostegno, in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 mm., che con soli 4 o 6 piedi inox permette svariate soluzioni. Tutti i prodotti sono certificati CE.

NOTA BENE: per tutti gli apparecchi i piedi sono optional.



COTTURA OMEGA FUOCHI APERTI

Varie soluzioni nella serie Omega di fuochi di piano a gas. Tutte con vassoi sottopiano stampati, bruciatori di elevata potenza da kW 7 e kW 10 e spartifiamma a doppia corona. Accensione elettronica a treno di scintille delle spie pilota. Possibilità di scelta tra 2,4 e 6 fuochi aperti integrate da:

- forno statico a gas od elettrico passante, portine coibentate sui due lati, dimensioni utili a teglie 2/1 + 1/1 G.N. Il forno è in acciaio inox AISI 430 con guide portateghe smontabili inox a tre livelli di appoggio;
- il vano passante, sul modulo 6 fuochi con forno elettrico, è attrezzabile con guide portateghe



2 FUOCHI SU VANO NEUTRO PORTINE BATTENTE



4 FUOCHI SU VANO NEUTRO PORTINE BATTENTE



CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS

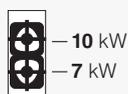


2 FUOCHI E PIASTRA RADIANTE SU FORNO GAS

MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW	cm
04WFAAV	2 FUOCHI SU VANO NEUTRO PORTINE BATTENTE	40x110x72	17	0,001	8
08WFAAV	4 FUOCHI SU VANO NEUTRO PORTINE BATTENTE	80x110x72	34	0,001	8
08WFA4G	CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO GAS	80x110x72	44	0,006	8
08WFA4E	CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO	80x110x72	34	6,5	13
08WFA2PG	2 FUOCHI E PIASTRA RADIANTE SU FORNO GAS	80x110x72	34	0,001	8
08WFA2PE	2 FUOCHI E PIASTRA RADIANTE SU FORNO ELETTRICO	80x110x72	24	6,5	13



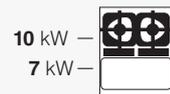
04WFAAV



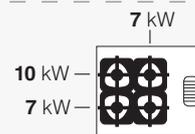
08WFAAV



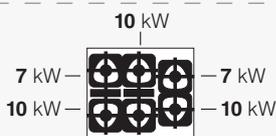
08WFA4G • 08WFA4E



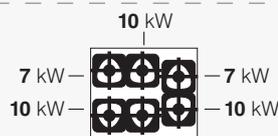
08WFA2PG • 08WFA2PE



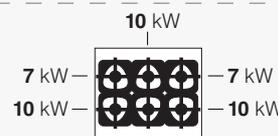
12WFAAG



12WFA6G • 12WFA6E



12WFAAN



12WFAAA

1/1 G.N e dispone di portine a battente sui due fronti; un'ulteriore possibilità è offerta dal modulo 6 fuochi aperti con vano scaldapiatti, portine a coulisse coibentate sui due fronti, riscaldamento ventilato con termostato.



4 FUOCHI, PIANO NEUTRO, FORNO GAS, VANO LATERALE



6 FUOCHI SU FORNO GAS E VANO LATERALE



6 FUOCHI, FORNO ELETTRICO, VANO PORTINE BATTENTE



6 FUOCHI SU ARMADIO CALDO PORTINE COULISSE

VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WFAAV	•

MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW	cm	cm	cm
12WFAAG	4 FUOCHI, PIANO NEUTRO, FORNO GAS, VANO LATERALE	120x110x72	44	0,001	8		
12WFA6G	6 FUOCHI SU FORNO GAS E VANO LATERALE	120x110x72	61	0,001	8		
12WFA6E	6 FUOCHI, FORNO ELETTRICO, VANO PORTINE BATTENTE	120x110x72	51	6,5	13		
12WFAAA	6 FUOCHI SU ARMADIO CALDO PORTINE COULISSE	120x110x72	51	2,5	1		
12WFAAN	6 FUOCHI SU ARMADIO NEUTRO CON PORTINE COULISSE	120x110x72	51	0,001	8		

ACCESSORI

MOD.	Descrizione
9GA	36,2x71x4,7 GRIGLIA IN ACCIAIO PER 2 FUOCHI
VSX2	COPIA VASSOIO INOX SOTTOBRUCIATORE PER UN FUOCO
VSX4	4 VASSOI INOX SOTTOBRUCIATORE PER 1 FUOCO
MMCO	MASCHERINA CROMATA PER MITRA OMEGA
PLS	38,8x32,2x3 PIASTRA RADIANTE LISCIA IN GHISA SMALTATA
PRS	38,8x32,2x3 PIASTRA RADIANTE RIGATA GHISA SMALTATA, C/CANALINA
DPF	COPIA DISCO PARAFIAMMA GHISA SMALTATA, Ø 180 MM.
08WTG	KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW	KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA TUTTAPIASTRA

Particolarmente indicata per le cotture a fuoco indiretto, la piastra di cottura è realizzata in acciaio 16MO5 a filo piano, spessore di 15 mm. Riscaldamento tramite bruciatore sottopiastra da 12 kW con accensione elettronica a treno di scintille (temp. max 500°C); la versione elettrica con resistenze corazzate sottopiastra in acciaio inox

AISI 309 (Sistema Contact) e controllo temperatura tramite elettronica indipendente su 4 zone di lavoro (temp. max 450°C). Dove previsto, forno statico elettrico passante, portine coibentate sui due lati, dimensioni utili a teglie 2/1 + 1/1 G.N. Il forno è in acciaio inox AISI 430 con guide portateglie smontabili inox a tre livelli di appoggio.



CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA SU VANO



TUTTAPIASTRA GAS SU VANO NEUTRO



TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO ELETTRICO STATICO

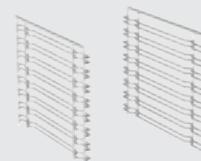
MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW	Truck	Plug
08WTPEV	CUCINA ELETTRICA TUTTAPIASTRA SU VANO	80x110x72	12	13		
10WTPGV	TUTTAPIASTRA GAS SU VANO NEUTRO	100x110x72	12	0,006	1	
10WTPGE	TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO ELETTRICO STATICO	100x110x72	12	6,5	13	

ACCESSORI

MOD.	Descrizione
MMCO	MASCHERINA CROMATA PER MITRA OMEGA
08WTG	KIT TELAIO PORTATEGGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW	KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WTPEV	•
10WTPGV	•

COTTURA OMEGA VETROCERAMICA

Piano in vetroceramica ad induzione elettromagnetica a 2 zone da 5 o 7 kW cadauna, comandi sui due fronti di lavoro. Vano sottostante con pareti e fondo in unico pezzo raggiato, chiuso da portine a battente a doppia parete. Generatori posizionati in zona fredda per ottimizzare le prestazioni.

VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WVT1IV	•
08WVT2IV	•



PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 2 ZONE X 5 KW



PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 2 ZONE X 7 KW



PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 4 ZONE X 5 KW



PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 4 ZONE X 7 KW

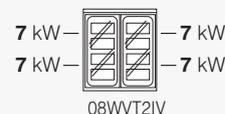
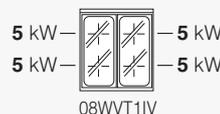
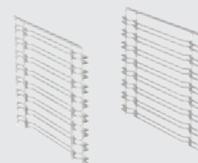
MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW	Truck	
04WVT1IV	PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 2 ZONE x 5 kW	40x110x72	10	12	•	1
04WVT2IV	PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 2 ZONE x 7 kW	40x110x72	14	12	•	2
08WVT1IV	PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 4 ZONE x 5 kW	80x110x72	20	12	•	3
08WVT2IV	PIASTRE VETROCERAMICA INDUZIONE 4 ZONE x 7 kW	80x110x72	28	12	•	4

ACCESSORI

MOD.	cm	Descrizione
08WTG		KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA

INFRAROSSO PIASTRE ELETTRICHE

Infrarosso: piano in vetroceramica, riscaldamento ad infrarosso a 2 zone da kW 3,4 cadauna, comandi sui due fronti di lavoro. Vano sottostante con pareti e fondo in unico pezzo raggiato chiuso da portina a battente a doppia parete.

Piastre elettriche: piastre in ghisa a tenuta sul piano da kW. 4 cad.

comandate da commutatore a 5 posizioni con protezione termica. Vano sottostante con pareti e fondo in unico pezzo raggiato chiuso da portine a battente a doppia parete.

*** Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.**



PIANO VETROCERAMICA INFRAROSSO 2 ZONE X 3,4 KW



2 PIASTRE ELETTRICHE SU VANO NEUTRO CON PORTINE



4 PIASTRE ELETTRICHE SU VANO NEUTRO CON PORTINE

MOD.	DESCRIZIONE					
04WVT3RV*	PIANO VETROCERAMICA INFRAROSSO 2 ZONE x 3,4 kW	40x110x72	6,8	12		
04WPE4V*	2 PIASTRE ELETTRICHE SU VANO NEUTRO CON PORTINE	40x110x72	8	12		
08WPE4V*	4 PIASTRE ELETTRICHE SU VANO NEUTRO CON PORTINE	80x110x72	16	12		

VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WPE4V	•

ACCESSORI

MOD.		Descrizione
08WTG		KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA

GRIGLIE BRASIERA



GRIGLIA CERAMICA GAS SU VANO NEUTRO



GRIGLIA ELETTRICA SU VANO NEUTRO



BRASIERA FISSA ELETTRICA SU VANO

VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WGRGV	•
08WGREV	•

Griglia gas: riscaldamento con 2 bruciatori indipendenti con spia pilota, termocoppia, accensione elettronica. Riscaldamento per irraggiamento di elementi in ceramica. Corredata di paraspruzzi inox e spazzola.

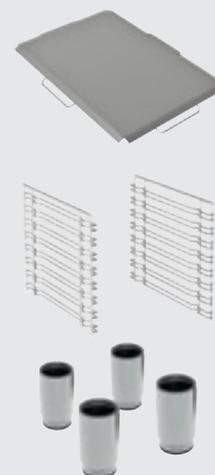
Griglia elettrica: resistenze in incoloy a diretto contatto con la griglia. Vasca di contenimento acqua per la raccolta grassi e abbattimento fumi. Per entrambi i modelli, griglia inclinata e

realizzata in ghisa con particolare smaltatura per alte temperature. **Brasiera fissa elettrica:** vasca cottura 2/1 con pareti in acciaio inox AISI304 e fondo in Compound (AISI 316L+FE) spessore 15 mm. Ampio foro di scarico con tappo in materiale plastico alimentare. Controllo termostatico della temperatura, vano neutro con portina. In dotazione: bacinella 1/1GN h =200 con maniglie universali.

MOD.	DESCRIZIONE					
08WGRGV	GRIGLIA CERAMICA GAS SU VANO NEUTRO	80x110x72	18	0,001	8	1
08WGREV	GRIGLIA ELETTRICA SU VANO NEUTRO	80x110x72		11,1	3	2
06WBR3E	BRASIERA FISSA ELETTRICA SU VANO	60x110x72		10	30	3

ACCESSORI

MOD.		Descrizione
CVBR70		COPERCHIO PER BRASIERA FISSA DA CM.70
08WTG		KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA FRY TOP

Piastrine di cottura in acciaio Fe510D satinato, cromate o in compound, fissate orizzontali, tutte contenute in un vano a tenuta liquida (740x510 mm). Caratterizzati da due zone di cottura indipendenti, sui due fronti, e controllo temperatura tramite termostato.

Lo scarico dei grassi di cottura è convogliato nei due fori presenti su entrambi i fronti. La raccolta dei sughi è ubicata nella parte inferiore, all'interno del vano in bacinelle G.N. inseribili su apposite guide. È possibile il collegamento a scarico fisso in rete.



FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA FE LISCIA VANO NEUTRO



FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA FE 1/2 RIGATA 1/2 LISCIA



FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA CROMO LISCIA/RIGATA



FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA COMPOUND LISCIA

MOD. DESCRIZIONE



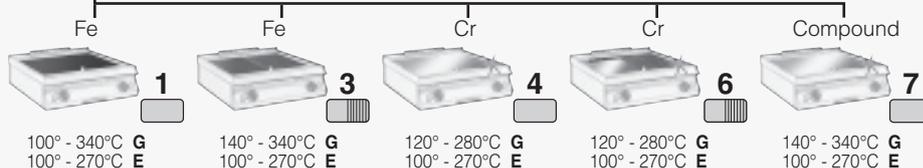
08WFT1GV	FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA FE LISCIA VANO NEUTRO	80x110x72	14	0,001	8	1
08WFT3GV	FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA FE 1/2 RIGATA 1/2 LISCIA	80x110x72	14	0,001	8	2
08WFT4GV	FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA CROMO LISCIA CON VANO	80x110x72	14	0,001	8	
08WFT6GV	FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA CROMO LISCIA/RIGATA	80x110x72	14	0,001	8	3
08WFT7GV	FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA COMPOUND LISCIA	80x110x72	14	0,001	1	4

ACCESSORI

MOD.	Descrizione
RFT	RASCHIATORE PER FRY TOP
KLL	KIT 10 LAME LISCE
KLR	KIT 10 LAME RIGATE PER FRY-TOP RIGATI OMEGA
MMCO	MASCHERINA CROMATA PER MITRA OMEGA
08WTG	KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW	KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



FT



Per i modelli a gas il riscaldamento è ottenuto mediante due batterie di bruciatori a 3 rami di fiamma, entrambi in acciaio inox dalla potenza nominale di 7 kW e l'accensione avviene mediante elettronica a treno di scintille.

Per i modelli elettrici il riscaldamento è ottenuto mediante due gruppi di resistenze corazzate in acciaio AISI 309, a comandi indipendenti.

*** Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.**



FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE PIASTRA FE. LISCIA



FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE PIASTRA CROMO LISCIA



FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE, PIASTRA CROMO LISCIA/RIGATA



FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA

MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW		
06WFT1EV*	FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE PIASTRA FE. LISCIA	60x110x72	10,2	3		5
06WFT3EV*	FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE PIASTRA FE. L/R	60x110x72	10,2	3		
06WFT4EV*	FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE PIASTRA CROMO LISCIA	60x110x72	10,2	3		6
06WFT6EV*	FRY-TOP ELETTRICO 2 ZONE, PIASTRA CROMO LISCIA/RIGATA	60x110x72	10,2	3		7
06WFT7EV*	FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA	60x110x72	10,2	3		8

ACCESSORI

MOD.	Descrizione
RFT	RASCHIATORE PER FRY TOP
KLL	KIT 10 LAME LISCE
KLR	KIT 10 LAME RIGATE PER FRY-TOP RIGATI OMEGA
KPW	KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA CUOCIPASTA

Vasca di cottura saldata in continuo al piano di lavoro, in acciaio inox AISI 316L da 40 lt. Alimentazione acqua in vasca tramite elettrovalvola e controlli di sicurezza con ripristino automatico del livello minimo di acqua in vasca.

Modelli a gas: riscaldamento diretto con bruciatori in acciaio inox comandati da rubinetti valvolato

con spia pilota e termocoppia. Accensione elettronica a treno di scintille. **Modelli elettrici:** resistenze in acciaio inox inserite nella vasca di cottura. Da corredare con cestelli.

*** Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.**



CUOCIPASTA ELETTRICA 1 VASCA LT 40



CUOCIPASTA GAS 1 VASCA DA LT 40

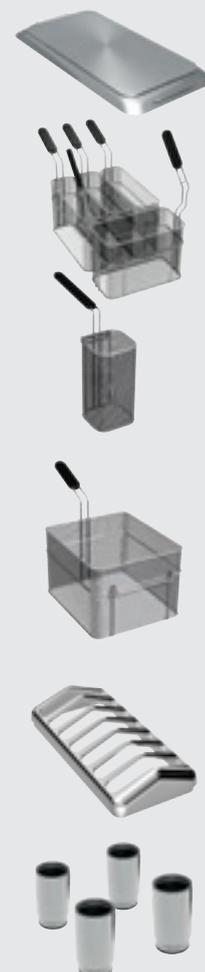
MOD. DESCRIZIONE



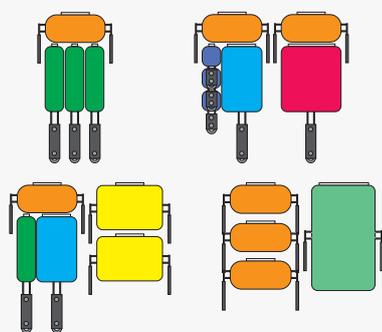
MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW	lt.	
04WCP1EM*	CUOCIPASTA ELETTRICA 1 VASCA LT 40	40x110x72	12	40	6	1
06WCP1GM	CUOCIPASTA GAS 1 VASCA DA LT 40	60x110x72	14	0,001	40	2

ACCESSORI

MOD.	cm	Descrizione
CW40L	39,5x77,5x4,9	COPERCHIO PER VASCA DA LT.40
KCPW40		KIT CESTELLI PER CUOCIPASTA 40 L.
C0909		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW2715		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW0930		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW1830		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW2830		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW4627		CESTELLO PER CUOCIPASTA
CW2327		CESTELLO PER CUOCIPASTA UTILE A MEZZA VASCA 40 LT.
MMCO		MASCHERINA CROMATA PER MITRA OMEGA
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



KCPW40



- CW2715 L. 5,8 ● CW0930 L. 4,5 ● C0909 L. 1,5
- CW2830 L. 14 ● CW1830 L. 9,8 ● CW2327 L. 10
- CW4627 L. 22

COTTURA OMEGA FRIGGITRICI

Vasche di cottura integrate per saldatura al piano, stampate a freddo con ampie raggiature, doppio vaso frontale. Termostato di sicurezza. Scheda elettronica digitale: controllo temperatura 0-190°C, precisione +/- 1°C. Programma di "melting" e mantenimento 100°C per sciogliere i grassi solidi in modo ottimale. **Modelli a gas:** tubi di fumo in acciaio

inox AISI 304, riscaldati da bruciatori a torcia. Accensione elettronica a treno di scintille. **Modelli elettrici:** elemento riscaldante completamente immerso in vasca, ruotabile di 90°. 1 cestello per vasca a corredo.

*** Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.**



FRIGGITRICE ELETR. 1 VASCA 9 LT COMANDI DIGITALI



FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 12 LT COMANDI DIGITALI



FRIGGITRICE ELETT 2 VASCHE 9+9 LT COMANDI DIGITALI

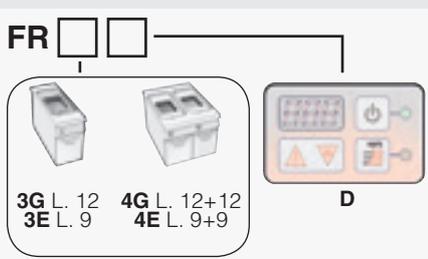


FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 12+12 LT COMANDI DIGITALI

MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE	cm	kW	kW		
04WFR3ED*	FRIGGITRICE ELETR. 1 VASCA 9 LT COMANDI DIGITALI	40x110x72	7,3	3	1	1
06WFR3GD	FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 12 LT COMANDI DIGITALI	60x110x72	11	0,03	1	2
08WFR4ED*	FRIGGITRICE ELETT 2 VASCHE 9+9 LT COMANDI DIGITALI	80x110x72	14,6	3	3	3
10WFR4GD	FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 12+12 LT COMANDI DIGITALI	100x110x72	22	0,06	1	4



ACCESSORI

MOD.	Descrizione
KCFR9	KIT 2 CESTELLI VASCA FRIGGITRICE DA LITRI 9
KCFR12	KIT 2 CESTELLI VASCA FRIGGITRICE GAS DA LITRI 12
MMCO	MASCHERINA CROMATA PER MITRA OMEGA
KPW	KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA BAGNOMARIA

Vasca in acciaio inox AISI 304, saldata al piano a tenuta liquidi, stampata con ampie raggiate. Alimentazione acqua tramite elettrovalvola con comando a pulsante instabile che comanda l'erogazione direttamente in vasca. Scarico interno al vano con possibilità di convogliamento a rete di

scarico fissa. Controllo termostatico per ottimizzare i consumi ed ottenere sempre la temperatura selezionata. Protezione termica assicurata da un termostato di sicurezza. Vasca utile a ricevere contenitori 1/1 GN + 1/3 GN h max 150 mm. * **Modelli elettrici predisposti per il controllo remoto dei picchi di potenza.**



BAGNOMARIA ELETTRICO 1 VASCA DA 1/1 + 1/3 GN

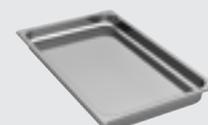
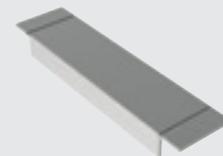
MOD. DESCRIZIONE



04WBMEV* BAGNOMARIA ELETTRICO 1 VASCA DA 40x110x72 3 8

ACCESSORI

MOD.		Descrizione
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA
TRA11	53x2,5x0	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE 1/1 GN
TRA12	32,5x2,5x0	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE 1/2 GN
TRA16	2,5x17,5x0	TRAVERSINO PER SOSTEGNO BACINELLE 1/6 GN
BGN11	32,5x53x15	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/1 GN
BGN12	32,5x26,5x15	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/2 GN
BGN13	32,5x17,7x15	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/3 GN
BGN16	16,2x17,7x15	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI, 1/6 GN
BGN23	32,5x35,4x15	BACINELLA INOX CON COPERCHIO E MANICI 2/3 GN
B11F2	53x32,5x2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20
B11F4	53x32,5x4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40
B11F6	53x32,5x6,5	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65



COTTURA OMEGA

ELEMENTI NEUTRI

Il piano di lavoro è in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm. rinforzato nella parte sottostante da materiale antirombo e longheroni di rinforzo. I vani sono passanti con portine a battente su due fronti, realizzati in acciaio inox AISI 304, e costruiti con la massima attenzione all'igiene, con pareti laterali e fondo in un unico pezzo

con ampie raggiature. Il modello a larghezza 80 cm può essere attrezzato con reggiteglie per contenitori 1/1 e 2/1 GN. Sono previste varie soluzioni, in funzione della dimensione, con disponibilità di colonnetta acqua calda e fredda, piano con vasca, cassette inseriti nel top, cassette su guide telescopiche nel vano.



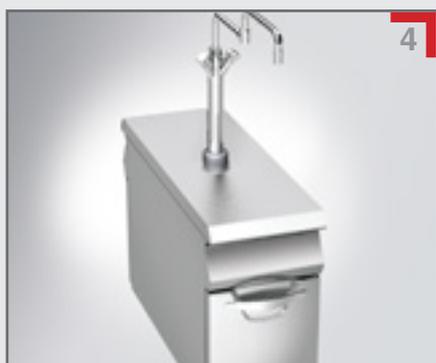
PIANO NEUTRO SU VANO CHIUSO



PIANO NEUTRO CON COLONNETTA ACQUA



PIANO NEUTRO SU VANO NEUTRO CON PORTINE A BATTENTE



PIANO NEUTRO, COLONNETTA ACQUA SU VANO NEUTRO

MOD. DESCRIZIONE



MOD.	DESCRIZIONE		
02WPN	PIANO NEUTRO SU VANO CHIUSO	20x110x72	1
02WPNRG	PIANO NEUTRO CON FORO PER STRUTTURA POSA-TEGAMI	20x110x72	
02WPNCL	PIANO NEUTRO CON COLONNETTA ACQUA	20x110x72	2
04WPNV	PIANO NEUTRO SU VANO NEUTRO CON PORTINE A BATTENTE	40x110x72	3
04WPNCLV	PIANO NEUTRO, COLONNETTA ACQUA SU VANO NEUTRO	40x110x72	4

COTTURA OMEGA

ELEMENTI NEUTRI

VANO ATTREZZABILE CON TELAIO

MOD.	08WTG
08WPCV	•
08WPNV	•



PIANO NEUTRO SU VANO CASSETTIERA
4 CASSETTI



PIANO CON VASCA SU VANO CON PORTINE



PIANO NEUTRO, CASSETTI SUL TOP,
VANO NEUTRO



PIANO NEUTRO SU VANO CON PORTINE
BATTENTE

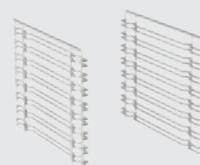
MOD. DESCRIZIONE



04WPN4C	PIANO NEUTRO SU VANO CASSETTIERA 4 CASSETTI	40x110x72	5
06WPVV	PIANO CON VASCA SU VANO CON PORTINE	60x110x72	6
08WPCV	PIANO NEUTRO, CASSETTI SUL TOP, VANO NEUTRO	80x110x72	7
08WPNV	PIANO NEUTRO SU VANO CON PORTINE BATTENTE	80x110x72	8

ACCESSORI

MOD.		Descrizione
CEGTV	0x0x29	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO
CEMTV	0x0x24	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA
BGN11P10	32,5x53,5x10	BACINELLA 1/1 GN IN POLICARBONATO H= 100 MM
C11P	32,5x53x35	COPERCHIO IN POLICARBONATO PER BACINELLA 1/1GN
08WTG		KIT TELAIO PORTATEGLIE PER VANI DA 80 CM
KPW		KIT 4 PIEDI PER PRODOTTI ALPHA900/OMEGA



COTTURA OMEGA

TELAI ED ESTENSIONI

Telaio plurimodulo

Realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 30/10 mm. E' predisposto per ricevere tutti i prodotti della serie Omega, assicurando un appoggio a pavimento con solo n.4 piedi inox. regolabili per il livellamento.

Estensione telaio plurimodulo 2/4 piedi

Realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 spessore 30/10 mm. E' predisposta per l'aggancio a telaio plurimodulo integrando l'appoggio a pavimento con solo n.2/4 - ulteriori - piedi inox. regolabili per il livellamento.



TELAIO PLURIMODULO DA 160 CM 4 PIEDI



ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 40 CM 2 PIEDI

MOD.		DESCRIZIONE
16WT4	160x0x0	TELAIO PLURIMODULO DA 160 CM 4 PIEDI
18WT4	180x0x0	TELAIO PLURIMODULO DA 180 CM 4 PIEDI
20WT4	200x0x0	TELAIO PLURIMODULO DA 200 CM 4 PIEDI
22WT4	220x0x0	TELAIO PLURIMODULO DA 220 CM 4 PIEDI
24WT4	240x0x0	TELAIO PLURIMODULO DA 240 CM 6 PIEDI
04WT2E	40x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 40 CM 2 PIEDI
06WT2E	60x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 60 CM 2 PIEDI
08WT2E	80x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 80 CM 2 PIEDI
10WT2E	100x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 100 CM 2 PIEDI
12WT2E	120x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 120 CM 2 PIEDI
14WT2E	140x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 140 CM 2 PIEDI
16WT2E	160x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 160 CM 2 PIEDI
18WT2E	180x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 180 CM 2 PIEDI
20WT2E	200x0x0	ESTENSIONE TELAIO PLURIMODULO DA 200 CM 4 PIEDI

COTTURA OMEGA

ACCESSORI TELAI



ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO
DA 160 CM

Zoccolatura realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, viene fissata al telaio di sostegno plurimodulo, chiudendolo su 4 lati. La zoccolatura è facilmente rimovibile per le ispezioni periodiche. La zoccolatura può essere impiegata solo su installazioni alimentate a gas metano. Non è idonea ad

essere impiegata su installazioni con alimentazione a GPL.

MOD.		DESCRIZIONE
16WZ	160x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 160 CM
18WZ	180x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 180 CM
20WZ	200x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 200 CM
22WZ	220x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 220 CM
24WZ	240x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 240 CM
26WZ	260x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 260 CM
28WZ	280x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 280 CM
30WZ	300x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 300 CM
32WZ	320x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 320 CM
34WZ	340x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 340 CM
36WZ	360x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 360 CM
38WZ	380x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 380 CM
40WZ	400x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 400 CM
42WZ	420x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 420 CM
44WZ	440x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 440 CM
46WZ	460x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 460 CM
48WZ	480x0x0	ZOCCOLATURA PERIMETRALE PER BLOCCO DA 480 CM

COTTURA

OMEGA

CORRIMANO PIANETTI COMPLETAMENTI

Corrimano: realizzati in tubolare di acciaio inox AISI 304, Ø 40 mm.

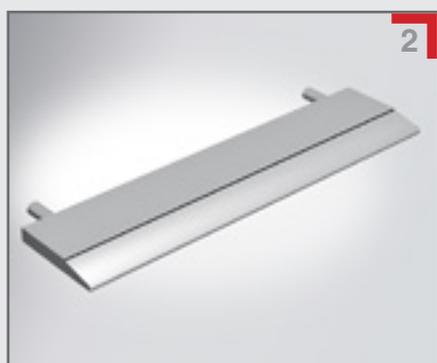
Pianetti frontali: in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 di mm, satinato e sagomato. Da fissare ai piani di lavoro con funzione di corrimano e piano di appoggio per tegami e vassoi di portata.

11WCL: completamento-finitura laterale sul top e sul fianco, realizzato in acciaio inox AISI 304.

NB: corrimano e pianetto NON installabili su fry top ELETTRICI.



CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 40



PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 40 CM



COMPLETAMENTO FINITURA LATERALE

MOD.		DESCRIZIONE
04CCF	40x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 40
08CCF	80x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 80
12CCF	120x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 120
16CCF	160x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 160
20CCF	200x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 200
22CCF	220x0x0	CORRIMANO PER 1 FRONTE DA CM 220
04CPF	40x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 40 CM
08CPF	80x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 80 CM
12CPF	120x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 120 CM
16CPF	160x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 160 CM
20CPF	200x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 200 CM
22CPF	220x0x0	PIANETTO DI PROZIONAMENTO DA 220 CM
11WCL		COMPLETAMENTO FINITURA LATERALE

COTTURA OMEGA

GRIGLIE POSATEGAMI

Griglie posategami realizzate in acciaio inox AISI 304; cornice perimetrale in tubolare d'acciaio 50x25 mm, traversini in tubolare diametro 15 mm; colonne di supporto in tubolare diametro 100 mm (a partire dalla lunghezza cm 320, 3 colonne).

La griglia posategami può essere

fissata unicamente sull'elemento neutro predisposto (02WPNRG).
A corredo viti di fissaggio al piano.



GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE



GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE

MOD.		DESCRIZIONE
GP1670	160x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE 1
GP1870	180x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP2070	200x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP2270	220x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP2470	240x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP2670	260x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP2870	280x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP3070	300x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 2 COLONNE
GP3270	320x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE
GP3470	340x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE
GP3670	360x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE 2
GP3870	380x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE
GP4070	400x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI 3 COLONNE



GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA

MOD.		DESCRIZIONE
GPS1670	160x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS1870	180x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS2070	200x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS2270	220x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS2470	240x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS2670	260x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS2870	280x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS3070	300x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS3270	320x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS3470	340x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS3670	360x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS3870	380x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA
GPS4070	400x70x70	GRIGLIA POSATEGAMI CON SUPPORTO SALAMANDRA