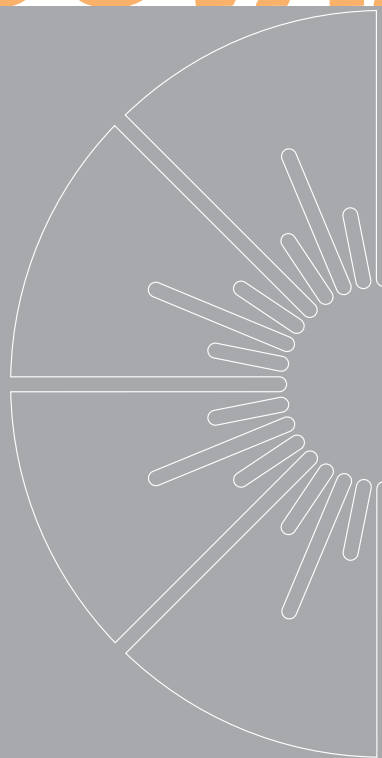




# NUOVA PROTAGONISTA



# 110

## **COTTURA PASSANTE**

PASS THROUGH COOKING

MODULARE KOCHBLÖCKE BEIDSEITIG BEDIENBAR

CUISSON PASSANTE

COCINA CENTRAL DOBLE FRENTE

# NUOVA PROTAGONISTA 110

*Authentic and compact. A new star. Protagonista*

*Neu und wieder Protagonist.*

*Authentique et compacte. Nouvelle star.*

*Auténtica y compacta. Nueva y Protagonista.*

Combinazione perfetta di raffinata eleganza, performance esclusive e facilità di utilizzo. Nasce Nuova Protagonista 110.

Funzioni rinnovate e migliorate nei consumi. Valore dei materiali e dei componenti. Versatilità ed affidabilità inalterate. 73 modelli distribuiti in 10 famiglie rispondono alle esigenze di potenza, funzionalità, componibilità.

La Nuova 110 si conferma Protagonista dello spazio-cucina.

# Autentica e compatta.



## **Design.**

Eleganza e pulizia rinnovano l'immagine della cucina che al minor volume non sacrifica l'efficienza. Nuova Protagonista 110: lo spazio ridotto si apre allo stile.

## **Design.**

*Stylish, clean lines update the image of a kitchen which offers compact size without compromising on efficiency. Nuova Protagonista 110: style in little space.*

## **Design.**

*Eleganz und Sauberkeit erneuern das Image der Küche, die Kompaktheit mit Leistungsfähigkeit verbindet. Nuova Protagonista 110: Reduzierter Raum mit Stil.*

## **Esthétique.**

*L'élégance et la pureté des lignes renouvèlent l'image de la cuisine qui maintient intacte toute son efficacité malgré un volume inférieur. Nuova Protagonista 110 : l'espace s'ouvre au style.*

## **Diseño.**

*Eleganz und Sauberkeit erneuern das Image der Küche, die Kompaktheit mit Leistungsfähigkeit verbindet. Nuova Protagonista 110: Reduzierter Raum mit Stil.*



*The perfect marriage of sophisticated elegance, exclusive performance and easy use. A new star is born: Nuova Protagonista 110!*

*Updated functions with improved consumption. Premium quality materials and components. The same versatility and reliability as always. The 73 models split into 10 product families satisfy every requirement in terms of power, function and modular design. The New 110 range reasserts its role as true Protagonist in the kitchen.*

*Aus der perfekten Kombination von raffinierter Eleganz, exklusiver Performance und Benutzerfreundlichkeit entsteht Nuova Protagonista 110.*

*Innovative Funktionen und geringer Energieverbrauch. Wert der Materialien und Komponenten. Unveränderte Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit. 73 Modelle, auf 10 Produktfamilien verteilt, bieten hohe Leistungen, Funktionalität und Kombinierbarkeit. Die Serie Nuova 110 bestätigt ihre Rolle als Protagonistin Küche.*

# Nuova e Protagonista.



*Mariage parfait entre élégance raffinée, performances haut de gamme et facilité d'utilisation. Bref, une nouvelle star, la Nuova Protagonista 110.*

*Fonctions remaniées et améliorées au niveau des consommations. Grande valeur des matériaux et des composants. Polyvalence et fiabilité constantes. 73 modèles regroupés dans 10 familles répondent aux besoins de puissance, de fonctionnalité, de modularité. La Nuova 110 confirme sa vocation de « protagoniste » dans l'espace cuisine.*

*Combinación perfecta de refinada elegancia, prestaciones exclusivas y facilidad de uso. Nace Nuova Protagonista 110.*

*Funciones renovadas y mejoradas en los consumos. Valor de los materiales y de los componentes. Versatilidad y fiabilidad inalteradas. Setenta y tres modelos distribuidos en diez familias satisfacen todas las necesidades de potencia, funcionalidad y modularidad. Nuova 110 se confirma como Protagonista del espacio cocina.*

## NUOVA PROTAGONISTA 110

*Island of technology in an enjoyable kitchen.*

*Eine technologische Insel, um das Kochen zu geniessen.*

*Une île de haute technologie pour avoir du plaisir à cuire.*

*Una isla de tecnologia para disfrutar.*

### **Caratteristiche di gamma**

**Innovazione:** bruciatori fuochi aperti ad alto rendimento, vasche friggitrici stampate con ampia zona fredda, forno statico con suola in ghisa.

**Prestazioni:** potenza elevata in tutte le funzioni con incrementi fino al 40%.

**Affidabilità:** costruzione in acciaio inox Aisi 304/304PS/ 316, piani stampati in 2 mm di spessore.

**Gamma:** 10 famiglie e oltre 73 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.

# Un'isola di tecnologia,



04

**Standard features of the range Innovation:**

high efficiency open burners, moulded fryer tank with extended cool zone, static oven with cast iron base.

**Performance:** high performance on all functions, with increases of up to 40%.

**Reliability:** Aisi 304/304PS/316 stainless steel construction, 2mm thick pressed tops.

**Range:** 10 families and more than 73 fully renewed products.

**Hygiene:** top joints eliminated, wide use of moulded tanks and basins for easy cleaning.

**Design:** new lines designed to blend beauty and practicality.

**Charakteristiken der Produktlinie**

Hochleistungsbrenner bei offenen Kochstellen, tiefgezogene Frittierbecken mit großer Kaltzone, statischer Backofen mit Ofenboden aus Gusseisen.

**Leistungsmerkmale:** Leistungssteigerung der Geräte in allen Funktionen bis zu 40%.

**Zuverlässigkeit:** Konstruktion aus rostfreiem Stahl Aisi 304/304PS/316 mit 2 mm starken tiefgezogenen Deckplatten.

**Baureihe:** 10 Produktfamilie und über 73 vollkommen erneuerte Produkte.

**Hygiene:** Nahtfreie Arbeitsflächen, weitgehender Einsatz von Tiefziehtechnik für Becken und Mulden für höchste Reinigungsfreundlichkeit.

**Design:** Neue Linienführung, die Ästhetik und Funktionalität vereint und neu interpretiert.

per prenderci gusto.



**Caractéristiques de la gamme**

brûleurs à feux ouverts haut rendement, cuves des friteuses embouties avec une large zone froide, four statique avec sole en fonte.

**Performances:** puissance élevée sur toutes les fonctions avec une augmentation jusqu'à 40 %.

**Fiabilité:** acier inox 304/304PS/316, plateaux emboutis de 2 mm d'épaisseur.

**Gamme:** 10 familles et plus de 73 produits complètement renouvelés.

**Hygiène:** absence de jonctions entre les plans, grande utilisation d'emboutissages pour les cuves et les baquets pour faciliter le nettoyage.

**Design:** nouvelles lignes représentant un condensé et une interprétation du goût esthétique et de la fonctionnalité.

**Características de la gama**

quemadores de fuego abierto de alto rendimiento, recipientes de las freidoras estampados con amplia zona fría, horno estático con suelo de fundición.

**Prestaciones:** potencia elevada en todas las funciones con incrementos de hasta el 40 %.

**Fiabilidad:** construcción en acero inoxidable AISI 304/304PS/316, encimeras estampadas de 2 mm de espesor.

**Gama:** 10 familias y más de 73 productos totalmente renovados.

**Higiene:** encimeras sin juntas, recipientes y cavidades de recogida estampados que facilitan la limpieza.

**Diseño:** nuevas líneas que expresan calidad estética y funcionalidad.

05

NUOVA PROTAGONISTA 110

# 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 110. Bruciatori principali con potenze variabili da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW, fissati ermeticamente sul piano. La disposizione della potenza, da 16 a 40 kW, può essere liberamente variata anche in utenza. Piani con invasi da 65 mm di profondità. Massima distanza tra i bruciatori per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni. Razze ottimizzate per consentire anche l'appoggio di pentole con diametro 100 mm. Bruciatore pilota a basso consumo collocato all'interno del bruciatore principale. Griglie posategami monofuoco in ghisa smaltata RAAF, disponibili come accessorio in tondino di acciaio Aisi 304. Nei modelli monoblocco vano tecnico posteriore per un allacciamento facile e conforme agli standard sanitari. **Potenti, funzionali, compatte, affidabili.**

Powerful, efficient, compact and reliable: these are the distinctive features of the New Protagonista 110 gas ranges. Main burners with power ranging from 1.6 to 6 kW and from 2.5 to 10 kW, sealed tight to the top. The power layout (from 16 to 40 kW) may be adjusted even after the cooker has been installed. Pressed one piece top, 65 mm deep spillage wells. Maximum distance between burners to accommodate large pans as well as optimised supports for pans as small as 100 mm in diameter. Low-consumption pilot burner located inside the main burner. Individual pan support in "raaf" enamelled cast-iron on each burner. Aisi 304 stainless steel rod pan support available on demand. Rear technical compartment on floorstanding units, to ease connections and to comply with current installation standards. **Powerful, efficient, compact and reliable.**

Leistungsfähig, kompakt, zuverlässig; dies sind die unverwechselbaren Eigenschaften der Nuova Protagonista 110 Gasherde. Brenner mit einstellbarer Leistung von 1,6 bis 6 kW und von 2,5 bis 10 kW, dicht in der Kochmulde integriert. Die Leistung kann von 16 bis 40 kW, auch nach der Installation, beliebig geändert werden. 65 mm tiefen Kochmulden. Maximaler Abstand zwischen den Brennern für den Gebrauch großer Pfannen; Topfabstellroste für Pfannen mit einem Durchmesser ab 100 mm. Zündbrenner mit niedrigem Energieverbrauch, im Brenner innenliegend. Einzelne Topfabstellroste aus „RAAF“ emailliertem Gusseisen, Cr.Ni-Roste optional. Standgeräte verfügen über ein Technikfach für einen einfachen Anschluss. **Leistungsfähig, funktionell, kompakt, zuverlässig.**

Puissantes, fonctionnelles, compactes et fiables: voici les éléments distinctifs des fourneaux gaz Nuova Protagonista 110. Brûleurs de puissance allant de 1,6 à 6 kW et de 2,5 à 10 kW, fixés hermétiquement. La puissance, de 16 à 40 kW, est réglable même sur le lieu d'implantation. Dessus avec rainures de débordement de 65 mm de profondeur. Espaces larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de batterie de grande taille. Grilles de feux vifs optimisées pour autoriser l'utilisation de batterie de diamètre 100 mm. Veilleuse à faible consommation intégrée dans le brûleur. Grilles de feux vifs en fonte émaillée RAAF disponibles en option en acier inox Aisi 304. Dans les modèles monobloc, compartiment technique à l'arrière pour un raccordement facile et conforme aux règles sanitaires. **Puissants, fonctionnels, compacts et fiables.**

Potencia, funcionalidad, consistencia, fiabilidad: son los elementos distintivos de las cocinas de gas Nuova Protagonista 110. Quemadores principales con potencias variables de 1,6 a 6 kW y de 2,5 a 10 kW, fijados herméticamente en la encimera. La potencia, de 16 a 40 kW, puede variarse libremente incluso en el domicilio del usuario. Encimeras con cubetas de recogida de líquidos de 65 mm de profundidad. Máxima distancia entre los quemadores para la utilización de ollas de grandes dimensiones. Rejillas optimizadas para permitir, también, el apoyo de ollas de 10 cm de diámetro. Quemador piloto de bajo consumo colocado dentro del quemador principal. Rejillas para cacerolas monofuego realizadas en fundición esmaltada RAAF, disponibles a petición en barra de acero Aisi 304. En los modelos monobloque, existe un compartimento técnico posterior para una conexión fácil y conforme a los estándares sanitarios. **Potentes, funcionales, compactas, fiables.**

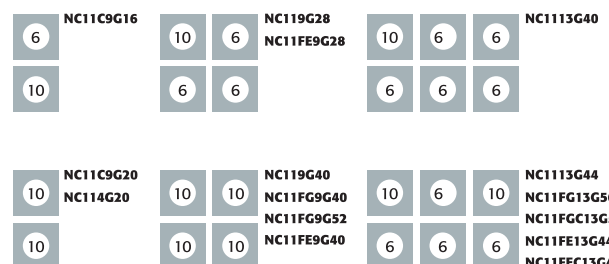


# NC119G28



Disposizione bruciatori sui vari modelli.  
Burner arrangements on various models.  
Verschiedene Möglichkeiten der Brenneranordnung.  
Disposition des brûleurs sur les différents modèles.  
Disposición de los quemadores en los distintos modelos.

| Mod          | cm          | ● | □ | □ | □ | ~50/60Hz  | cm               | □  | kW   | □ | kW |
|--------------|-------------|---|---|---|---|-----------|------------------|----|------|---|----|
| NC11C9G16    | 90x55x23H   | 2 | - | - | - | -         | -                | -  | 16   | - | -  |
| NC11C9G20    | 90x55x23H   | 2 | - | - | - | -         | -                | -  | 20   | - | -  |
| NC114G16     | 45x110x23H  | 2 | - | - | - | -         | -                | -  | 16   | - | -  |
| NC114G20     | 45x110x23H  | 2 | - | - | - | -         | -                | -  | 20   | - | -  |
| NC119G28     | 90x110x23H  | 4 | - | - | - | -         | -                | -  | 28   | - | -  |
| NC119G40     | 90x110x23H  | 4 | - | - | - | -         | -                | -  | 40   | - | -  |
| NC113G40     | 135x110x23H | 6 | - | - | - | -         | -                | -  | 40   | - | -  |
| NC113G44     | 135x110x23H | 6 | - | - | - | -         | -                | -  | 44   | - | -  |
| NC11FG9G40   | 90x110x87H  | 4 | 1 | - | - | -         | 53,9x101,8x29,2H | 39 | -    | - | -  |
| NC11FG9G52   | 90x110x87H  | 4 | 1 | - | - | -         | 53,9x101,8x29,2H | 51 | -    | - | -  |
| NC11FE9G28   | 90x110x87H  | 4 | - | 1 | - | VAC400-3N | 53,9x101,8x29,2H | 28 | 9    | - | -  |
| NC11FE9G40   | 90x110x87H  | 4 | - | 1 | - | VAC400-3N | 53,9x101,8x29,2H | 40 | 9    | - | -  |
| NC11FG13G56  | 135x110x87H | 6 | 1 | - | - | -         | 53,9x101,8x29,2H | 55 | -    | - | -  |
| NC11FGC13G56 | 135x110x87H | 6 | 1 | - | - | VAC230    | 53,9x101,8x29,2H | 55 | 1,4  | - | -  |
| NC11FE13G44  | 135x110x87H | 6 | - | 1 | - | VAC400-3N | 53,9x101,8x29,2H | 44 | 9    | - | -  |
| NC11FEC13G44 | 135x110x87H | 6 | - | 1 | - | VAC400-3N | 53,9x101,8x29,2H | 44 | 10,4 | - | -  |



**Forno statico passante,**  
dimensioni della camera di  
cottura 53,9x101,8x29,2h cm.  
Potenza forno 12 kW. Igiene e  
pulibilità con la cella di cottura in  
acciaio inox. Massima efficienza del  
forno in acciaio inox, stampata  
con tenuta a labirinto. Rendimenti  
assicurati grazie alla suola forno  
in ghisa di elevato spessore  
che garantisce uniformità di  
cottura. Modelli elettrici con  
resistenze attivabili anche in  
modo indipendente tramite  
selettore. Temperatura controllata  
termostaticamente da 50 a  
300 °C.

**Static pass-through oven,**  
cooking cabinet dimensions size  
53.9x101.8x29.2h cm. Oven  
power 12 kW. Stainless steel  
chamber ensures hygiene and  
easy cleaning. Pressed stainless  
steel inner door and oven front  
with labyrinth seal for higher  
efficiency. Thicker cast-iron oven  
bottom plate that guarantees  
uniform cooking. Electric models  
with heating elements that can  
also be switched on individually.  
Thermostatic temperature control  
from 50 to 300 °C.

**Statischer Durchlaufofen,**  
Backraummaße:  
53,9x101,8x29,2H cm.  
Backofenleistung 12  
kW. Hohe Hygiene und  
Reinigungsfreundlichkeit dank  
Backraum aus Edelstahl.  
Höchster Wirkungsgrad dank  
tiefgezogener Innentür und  
Frontseite des Ofens aus  
Edelstahl mit Labyrinthdichtung.  
Garantierte Leistung dank  
starkem Ofenboden aus  
Gusseisen, der ein gleichmäßiges  
Garen sicherstellt. Die  
Heizelemente der elektrischen  
Modelle können auch  
einzeln zugeschaltet werden.  
Thermostatgeregelte Temperatur  
von 50 bis 300°C.

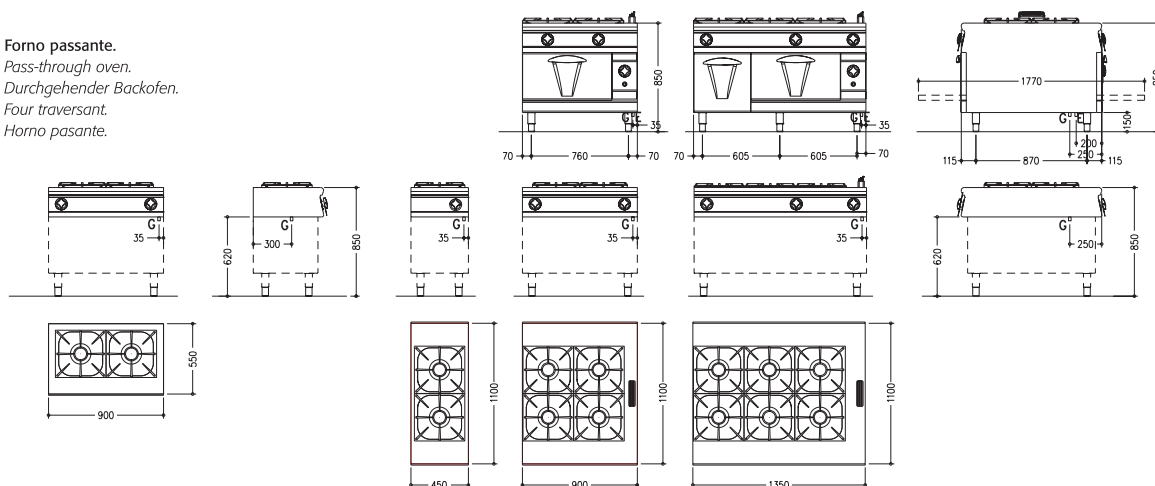
**Four statique traversant:**  
dimensions de la chambre de  
cuisson : 53,9x101,8x29,2 (h)  
cm. Puissance du four : 12 kW.  
Hygiène et facilité de nettoyage  
grâce à une enceinte de cuisson  
en acier inox. Efficacité maximale  
grâce à la contre-porte et la  
façade du four en acier inox,  
embouties avec joint labyrinthe.  
Rendements assurés grâce à la  
sole du four en fonte de forte  
épaisseur garantissant des  
cuissons uniformes. Modèles  
électriques avec résistances  
pouvant être enclenchées  
indépendamment l'une de  
l'autre par sélecteur. Réglage  
thermostatique de la température  
de 50 à 300 °C.

**Horno estático pasante,**  
cámara de cocción de  
53,9x101,8x29,2h cm. Potencia  
del horno de 12 kW. Higiene  
y facilidad de limpieza por  
la cámara de cocción en  
acero inoxidable. Máxima  
eficacia por la contrapuerta y  
fachada del horno de acero  
inoxidable, estampada con  
junta de laberinto. Rendimientos  
asegurados gracias al suelo  
del horno en fundición de  
elevado espesor que garantiza  
uniformidad de cocción. Modelos  
eléctricos con resistencias  
activables incluso por separado  
mediante selector. Temperatura  
con control termostático de 50  
a 300 °C.



# NC11FG940

**Forno passante.**  
Pass-through oven.  
Durchgehender Backofen.  
Four traversant.  
Horno pasante.



# Tuttapiastra

SOLID TOPS / GÜHPLATTENHERDE / COUP DE FEU / PLACAS RADIANTES

Macchina per la cottura e il mantenimento. Piastra in ghisa di grosso spessore con angoli raggiati e superficie utile 700x791 mm satinata, di altezza pari a quella delle griglie fuochi aperti per movimentare in sicurezza. Temperature di utilizzo differenziate: 500 °C al centro e 200 °C in vicinanza dei bordi. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox da 13 kW, posizionato sotto il disco centrale della piastra. Accenditore piezoelettrico con pulsante protetto dall'acqua. Regolazione continua della potenza tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Camera di combustione con bordo rialzato, per impedire il passaggio di liquidi nelle zone sottostanti.

## Cottura e mantenimento.

*Cooking and holding appliances. Extra thick cast iron plate with rounded edges, 700x791 mm working surface with satin-finish, positioned at the same height as the open burner pan supports for safe pan movement. Differentiated working temperatures: 500 °C in the centre and 200 °C towards the edges. 13 kW stainless steel burner located under the central ring. Piezoelectric ignition push-button protected against water. Power regulation through safety valve with thermocouple. Combustion chamber with raised rim to prevent liquid entering underlying areas.*

## Cooking and holding.

*Gar- und Warmhalteherd. Herdplatte aus dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, satinierte Nutzfläche 700x791 mm. Gleiche Arbeitshöhe wie die Topfstellhöhe der offenen Kochstellen zum sicheren Verschieben von Töpfen. Differenzierte Arbeitstemperaturen: 500 °C in der Mitte und 200 °C am Rand. Beheizung durch 13 kW-Brenner aus Edelstahl unter der mittleren Scheibe der Platte. Piezozündung über strahlwassergeschützter Drucktaste. Leistungsregulierung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement. Brennkammer mit erhöhter Umrandung, um das Eindringen von Flüssigkeiten in die darunter liegenden Bereiche zu vermeiden.*

## Garen und Warmhalten.

*Appareil de cuisson et de maintien en température. Plaque en fonte de forte épaisseur avec angles arrondis, surface utile 700x791 mm en finition brossée, placée au même niveau que les grilles des feux vifs pour faciliter les déplacements en toute sécurité. Températures de travail différentes: 500 °C au centre et 200 °C sur les pourtours. Chauffe par brûleur en acier inox de 13 kW placé sous le disque central de la plaque. Allumeur piézoélectrique par bouton étanche. Régulation continue de la puissance par robinet de sécurité avec thermocouple. Chambre de combustion avec bord relevé pour empêcher l'infiltration de liquide dans les soubassements.*

## Cuisson et maintien en température.

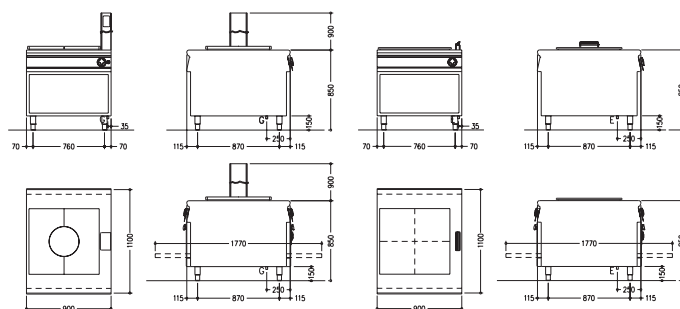
*Máquina para cocción y mantenimiento. Placa de fundición de gran espesor con esquinas redondeadas y superficie útil satinada de 700x791 mm, a la misma altura que las rejillas de los quemadores para facilitar los desplazamientos. Temperaturas de uso diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes. Calentamiento mediante quemador de acero inoxidable de 13 kW, situado debajo del disco central de la placa. Encendedor piezoeléctrico con botón protegido del agua. Regulación continua de la potencia mediante válvula de seguridad con termopar. Cámara de combustión con borde realzado para impedir el vertido de líquidos.*

## Cocción y mantenimiento.



08

Forno passante  
Pass-through oven  
Durchgehender Backofen  
Four traversant  
Horno pasante



| Mod       | cm         | cm               | Gh      | Gh    | ~50/60Hz | kW        | kW   |
|-----------|------------|------------------|---------|-------|----------|-----------|------|
| NT11V9G   | 90x110x87H | -                | 70x79,1 | -     | -        | 13        | -    |
| NT11FG9G  | 90x110x87H | 53,9x101,8x29,2H | 70x79,1 | -     | 11       | 24        | -    |
| NT11FGE9G | 90x110x87H | 53,9x101,8x29,2H | 70x79,1 | -     | -        | VAC400-3N | 13 9 |
| NCT11V9E  | 90x110x87H | -                | -       | 72x72 | -        | VAC400-3N | 16   |
| NCT11FE9E | 90x110x87H | 53,9x101,8x29,2H | -       | 72x72 | -        | VAC400-3N | 25   |



# Cucine vetroceramica

GLASSCERAMIC RANGES / CERANHERDE / CUISINIÈRES VITROCÉRAMIQUE / PLACA DE VITROCERÀMICA



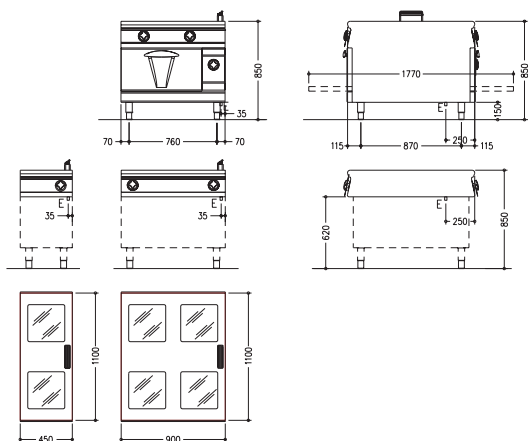
Semplici e rapide. Piano in vetroceramica, spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Elementi radianti ad ampia zona di riscaldamento di forma quadra, con dimensione di 27x27 cm e 3,4 kW di potenza. Regolazione del riscaldamento tramite termostato, con temperatura della superficie di cottura da 70 a 450 °C. Il corretto utilizzo prevede l'accensione con pentola in posizione. Riscaldamento attivo segnalato dall'accensione della lampada spia presente sul pannello comandi. Lampada spia di segnalazione calore residuo (50 °C) per una maggiore sicurezza dell'operatore.  
**Rapidità e funzionalità.**

Simple and fast. Tightly sealed 6 mm thick ceramic top. Square radiant elements 27x27 cm and 3,4 kW power each. Thermostatic temperature control, working temperatures from 70 to 450 °C on cooking surface. The pan needs to be in place before the power is switched on. "Power on" indicator light on control panel. "Top hot" (50 °C) warning light for greater operator safety.  
**Rapidity and practicality.**

Einfach und schnell. Hermetisch versiegeltes 6 mm starkes Ceranfeld. Quadratische Heizelemente 27x27 cm und je 3,4 kW Leistung. Thermostatische Temperaturregelung, Temperatur von 70 bis 450 °C auf der Ceranfläche. Die korrekte Anwendung sieht die Einschaltung nur dann vor, wenn der Topf auf der Heizzone ist. Kontrollleuchte an der Bedienblende. Kontrollleuchte zur Anzeige der Restwärme (50 °C).  
**Schnelligkeit und Funktionalität.**

Simple et rapides. Table de cuisson en vitrocéramique épaisseur 6 mm, scellée hermétiquement. Éléments radiants carrés, dimensions de 27x27 cm chaque et 3,4 kW de puissance. Chauffage régulé par thermostat, température de la superficie de cuisson de 70 à 450 °C. La batterie doit être en place pour déclencher la chauffe. Le voyant situé sur le tableau des commandes signale l'activation de la chauffe. Voyant de signalisation chaleur résiduelle (50 °C) pour assurer un surcroît de sécurité à l'opérateur.  
**Rapidité et fonctionnalité.**

Simple y rápidas. Encimera de vitrocéramica, con un espesor de 6 mm, sellada herméticamente. Elementos radiantes con amplia zona cuadrada de calentamiento, de 27x27 cm con 3,4 kW de potencia. Regulación del calentamiento mediante selector, temperatura de la encimera da 70 a 450 °C. La correcta utilización prevé el encendido con la olla apoyada. Calentamiento activo señalado por el encendido de la lámpara piloto presente en el panel de control. Lámpara piloto de señalización del calor residual (50 °C), para una mayor seguridad del operador.  
**Rapidez y funcionalidad.**



| Mod      | cm         | V/Hz      | Kw    | kw | kw | kw   |
|----------|------------|-----------|-------|----|----|------|
| NV114E   | 45x110x23H | VAC400-3N | 2x3,4 | -  | 2  | 6,8  |
| NV119E   | 90x110x23H | VAC400-3N | 4x3,4 | -  | 4  | 13,6 |
| NV11FE9E | 90x110x87H | VAC400-3N | 4x3,4 | 9  | 4  | 22,6 |

# NUOVA PROTAGONISTA 110

# Cucine ad induzione

INDUCTION RANGES / INDUKTIONSHERDE / CUISINIÈRES À INDUCTION / COCINAS A 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 280 mm, da 6 kW di potenza. 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 350 mm in profondità e di 400 mm in larghezza per pentole di grandi dimensioni.

**Sicurezza, potenza, rapidità.**

High performance heat up and easy cleaning with the sealed 6mm ceramic top. 6 kW heating zones outlined by Ø 280 mm screen-printed circles. 10 different power settings available for special and delicate cooking modes. The heat comes on only when the pan is present, and operation is shown by a green indicator light on the control panel. Heat is delivered only to the area in contact with the pan, while the free surface remains cold. Overheating protection, indicator light for any malfunction or operating problem. Top distance 350mm depth and 400mm width for large sized pans.

**Safety, power, rapidity.**

Das hermetisch versiegelte, 6 mm starke Glaskeramikfeld bietet hohe Leistung innerhalb kürzester Zeit und absolute Reinigungsfreundlichkeit. Siebdruckmarkierte runde Kochzonen Ø 280 mm, 6 kW Leistung, 10 verschiedene Kochstufen für besondere und empfindliche Garvorgänge. Die Beheizung schaltet nur ein, wenn das Kochgefäß auf der Kochzone steht und wird durch das Aufleuchten einer grünen Kontrolllampe am Bedienfeld angezeigt. Die Energieübertragung erfolgt nur in dem Bereich, der in Kontakt mit dem Kochgefäß kommt. Die restliche Fläche bleibt kalt. Die Sicherheitssysteme gegen Überhitzung und Kontrolllampe zur Anzeige eventueller Bedienfehler und/oder Funktionsstörungen. Abstand zwischen den Heizzonen 350 mm in der Tiefe und 400 mm in der Breite zur Verwendung von großen Töpfen.

**Sicher, leistungsstark, schnell.**

Montée en température extrêmement rapide et nettoyage facilité avec le plan vitrocéramique, de 6 mm d'épaisseur, scellé hermétiquement. Foyers délimités par sérigraphie circulaire Ø 280 mm, 6 kW de puissance. 10 allures de chauffe sélectionnables pour cuissons spéciales et délicates. Déclenchement de la chauffe seulement en présence du récipient. Chauffe signalée par l'allumage d'un voyant vert sur le tableau de commande. Fourniture d'énergie uniquement sur la zone d'appui du récipient, alors que le reste de la surface reste froide. Systèmes de sécurité contre les surchauffes et voyant signalant l'éventuel dysfonctionnement ou utilisation incorrecte. Disponibilité sur le dessus d'un espace de 350 mm en profondeur et de 400 mm en largeur pour batteries de grandes dimensions.

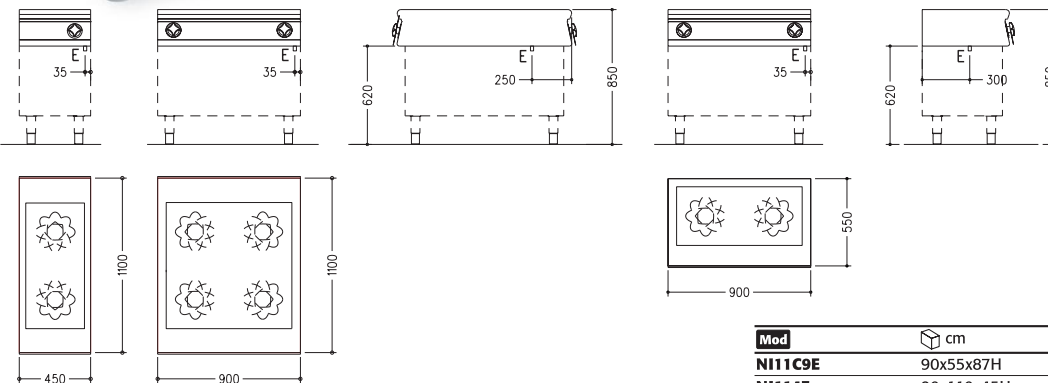
**Sécurité, puissance, rapidité.**

Prestaciones elevadas en tiempos breves y absoluta facilidad de limpieza por la encimera de vitrocerámica, de 6 mm de espesor y herméticamente sellada. Zonas de cocción de 6 kW de potencia delimitadas por serigrafía circular Ø 280 mm. Diez niveles de potencia para cociones especiales y delicadas. Calentamiento activo solo en presencia del recipiente de cocción y señalado por el encendido de un piloto verde en el panel de control. Suministro de energía solo en el área de apoyo del recipiente, mientras que la superficie libre permanece fría. Sistemas de seguridad contra sobrecalentamiento y piloto de anomalías de utilización o de funcionamiento. Superficie de 350 mm de profundidad y 400 mm de anchura para ollas de grandes dimensiones.

**Seguridad, potencia y rapidez.**



# NI119E



| Mod     | cm         | V/Hz     | Kw  | kw | ⚡  |
|---------|------------|----------|-----|----|----|
| NI11C9E | 90x55x87H  | VAC400-3 | 2X5 | 2  | 10 |
| NI114E  | 90x110x45H | VAC400-3 | 2X5 | 2  | 10 |
| NI119E  | 90x110x87H | VAC400-3 | 4X5 | 4  | 20 |

10

# Fry-top

GRIDDLE PLATES / GRILLPLATTEN / PLAQUES GRILLADES / FRY-TOP



Rapidi, prestanti, con potenze da 15 kW gas a 20 kW elettrici. Lisci, misti o rigati: i nuovi fry-top garantiscono uniformità di temperatura e grande pulibilità. 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: resistenze corazzate in Incoloy; temperatura controllata con regolazione termostatica da 110 a 280 °C. Alimentazione gas: bruciatore tubolare a 3 rami e 6 file di fiamma, regolazione tramite valvola termostatica; temperatura controllata con regolazione da circa 100 a circa 340 °C. Valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Termostato di sicurezza in tutti i modelli. Accessorio a richiesta alzatina paraspruzzi removibile. **Innovazione e potenza.**

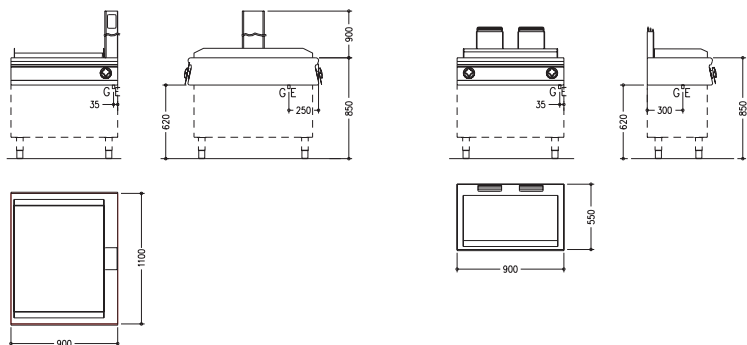
Fast and high performing, power from 15 kW for gas to 20 kW electric models. Smooth, mixed or grooved: the new griddles ensure uniform temperature and easy cleaning. In mild steel or chromed finished, with fat run-off leading into underlying 2,5 l capacity collection drawer. Electric models: armored heating elements in Incoloy; thermostatic temperature control from 110 to 280 °C. Gas models: tubular burner with 3 branches and 6 rows of flame; thermostatic valve for temperature control from 110 to 340 °C. Thermostatic safety valve with thermocouple. Safety thermostat in all models. Splash guard available. **Innovation and power.**

Schnell und leistungsstark, 15 kW Gas und 20 kW Elektro. Glatt, gemischt oder gerillt: Die neuen Grillplatten garantieren gleichmäßige Temperatur und Reinigungsfreundlichkeit. Aus Stahl oder verchromt, mit großer Fettablassöffnung und bis 2,5 l großem Fettaufangbehälter. Elektrische Modelle: Gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy; thermostatgeregelte Temperatur von 110 bis 280°C. Gasgeräte: 3-armiger Rohrbrenner mit 6 Flammenreihen, Regelung mittels Thermostatventil; Temperaturregelung von ca. 100 bis ca. 340°C. Thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement. Thermostatisches Sicherheitsthermostat in allen Modellen. Abnehmbarer Spritzschutz optional erhältlich. **Innovation und Leistung.**

Rapides, performantes, offrant des puissances de 15 kW (gaz) à 20 kW (électriques). Lisses, mixtes ou nervurées: les nouvelles plaques grillades garantissent une température uniforme et une grande facilité de nettoyage. En acier ou finition chrome, équipées de goulotte pour l'écoulement des jus de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5 l. Alimentation électrique: résistances blindées en Incoloy; réglage thermostatique de la température de 110 à 280 °C. Alimentation gaz: brûleur à 3 branches avec 6 rangées de feu, régulation par robinet de sécurité avec thermocouple; température contrôlée manuellement par réglage de 100 à 340 °C environ. Vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple. Thermostat de sécurité sur tous les modèles. Pare-éclaboussures amovible fourni sur demande. **Innovation et puissance.**

Rápidos, de elevadas prestaciones, con potencias de 15 kW gas a 20 kW eléctricos. Lisos, mixtos o rayados, los nuevos fry-top garantizan uniformidad de temperatura y gran facilidad de limpieza y gran facilidad de limpieza. De acero o con acabado en cromo, están dotados de orificio de salida de las grasas de cocción y de un cajón de recogida con capacidad de hasta 2,5 l. Alimentación eléctrica: resistencias de Incoloy blindadas, temperatura con control termostático de 110 a 280 °C. Alimentación de gas: quemador tubular de tres líneas y seis filas de llama, regulación mediante válvula termostática, temperatura controlada de 110 a 340 °C aproximadamente. Válvula termostática de seguridad con termopar. Termostato de seguridad en todos los modelos. Opcional: peto antisplacaduras extraíble. **Innovación y potencia.**

# NFT119EMC



| Mod         | cm         |     |     |   | Cr | -50/60Hz  | kW  | kW |
|-------------|------------|-----|-----|---|----|-----------|-----|----|
| NFT11C9GTL  | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | -         | 9,5 | -  |
| NFT11C9GTMC | 90x55x23H  | 1/2 | 1/2 | - | -  | -         | 9,5 | -  |
| NFT119GTL   | 90x110x23H | 1   | -   | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT119GTM   | 90x110x23H | 1/2 | 1/2 | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT119GTR   | 90x110x23H | -   | 1   | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT119GTLC  | 90x110x23H | 1   | -   | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT119GTRC  | 90x110x23H | 1/2 | 1/2 | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT119GTRC  | 90x110x23H | -   | 1   | - | -  | -         | 15  | -  |
| NFT11C9ELC  | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | VAC400-3N | 7,2 | -  |
| NFT11C9EMC  | 90x55x23H  | 1/2 | 1/2 | - | -  | VAC400-3N | 7,2 | -  |
| NFT119EL    | 90x110x23H | 1   | -   | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT119EM    | 90x110x23H | 1/2 | 1/2 | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT119ER    | 90x110x23H | -   | 1   | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT119ELC   | 90x110x23H | 1   | -   | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT119EMC   | 90x110x23H | 1/2 | 1/2 | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT119ERC   | 90x110x23H | -   | 1   | - | -  | VAC400-3N | 20  | -  |
| NFT11C9GTL  | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | -         | 9,5 | -  |
| NFT11C9GTM  | 90x55x23H  | 1/2 | 1/2 | - | -  | -         | 9,5 | -  |
| NFT11C9GTR  | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | -         | 9,5 | -  |
| NFT11C9EL   | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | VAC400-3N | 7,2 | -  |
| NFT11C9EM   | 90x55x23H  | 1/2 | 1/2 | - | -  | VAC400-3N | 7,2 | -  |
| NFT11C9ER   | 90x55x23H  | 1   | -   | - | -  | VAC400-3N | 7,2 | -  |

# Multipla

MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE / ELEKTRO MULTI-BRÄTER / MULTIPLA / MULTIPLA

Apparecchiatura multi-funzione che funge da brasiera, fry-top e cottura a velo d'olio.

- Rivestimenti esterni, piano superiore, cruscotti in acciaio inox.
- Vasca in acciaio inox profonda 110 mm con spigoli raggiati e superficie di cottura lucidata a specchio per una facile pulizia.
- Riscaldamento tramite resistenza elettrica regolabile con termostato di sicurezza e spia di funzionamento.
- Scarico vasca di grosso diametro (60 mm) con piletta a troppo pieno in acciaio inox.
- Vano attrezzato, completo di bacinella di raccolta GN 1/1 H 150 mm.

**Qualità tipica.**

Multi-performances cooking appliance: bratt-pan + fry-top + oil cooking.

- External covering, top and front panel made.
- Bowl 110 mm. high made of stainless steel with rounded edges for ease of cleaning, polished cooking surface.
- Cooking temperature control by means of thermostat, security thermostat.
- Bigger bowl drain diam. 60 mm with overflow pipe made of stainless steel.
- Neutral element with drain-container GN 1/1 - 150 mm high.

**Traditional quality.**

- Obere Abdeckung aus ...
- Wanne 110mm tief aus Edelstahl, Bratfläche aus blankpulliertem Edelstahlboden.
- Ecken mit reinigungsfreundlichen Radien.
- Durch Rohrheizkörper erwärmte Heizzone, thermostatische Steuerung und Sicherheitsthermostat, AN/AUS Wachlampen, Sicherheitsthermostat.
- Vergrößerter Ablaufdurchmesser (D.60mm) Stopfen aus Edelstahl.
- Unteres Fach 1/1 GN Entleerungsbehälter mit 150 mm Tiefe.

**Typische Qualität.**

Appareil multi-fonctions et plus précisément: sauteuse + plaque grillade + cuisson avec peu d'huile.

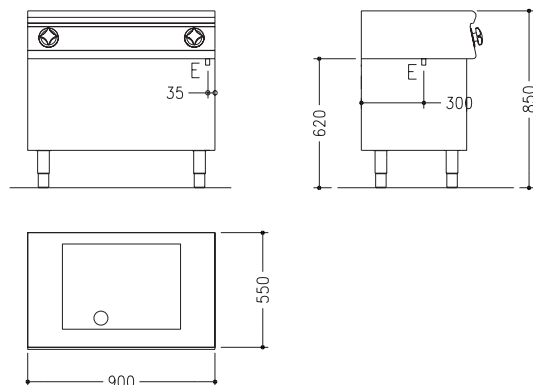
- Revêtements extérieurs, plan supérieur, bandeau de commandes en acier inox.
- Cuve en acier inox avec profondeur 110 mm. et angles arrondis pour un nettoyage plus facile, surface de cuisson polie.
- Chauffage parmi des résistances réglables avec un thermostat de sécurité et lampe témoin.
- Gorge de la cuve avec diamètre 60 mm. avec tube à trop-plein en acier.
- Élément base avec cuvette GN 1/1 H 150 mm.

**Qualité typique.**

Aparato multi-funcional que actua como sarten, fry top y freidora.

- Revestimientos exteriores, plano superior, panel de mandos en acero inox.
- Cuba en acero inox con profundidad 110 mm con rincones redondeados y superficie de cocción pulida con acabado en espejo para una mejor limpieza.
- Calentamiento a través de resistencias eléctricas regulable con termostato de seguridad y mirilla espia de funcionamiento.
- Desagüe de la cuba de gran diametro (60 mm) con tubo rebosadero en acero inox.
- Mueble neutro, equipado de cubeta de recogida GN 1/1 H 150 mm.

**Calidad típica.**



| Mod      | cm        | lt. | -50/60Hz  | kW | kW  |
|----------|-----------|-----|-----------|----|-----|
| NVB11C9E | 90x55x87H | 21  | VAC400-3N | -  | 8,1 |

# Cuocipasta

PASTA COOKER / NUDELKOCHER / CUISEUR À PÂTES / CUECEPASTAS



Rinnovati per assicurare maggiore produttività, facilità d'uso e manutenzione. Accesso ai componenti dalla porta frontale. Piano con invaso, vasca stampata in acciaio inox Aisi 316L, bordi raggiati per una facile pulizia. Pannello di comando immediato e funzionale con rubinetto di carico dell'acqua per ciascuna vasca. Alimentazione elettrica con resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca, ruotabile per favorire la pulizia a fine servizio. Alimentazione gas con bruciatore esterno alla vasca. Gestione del riscaldamento tramite rubinetto valvolato. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico.

**Rinnovati, potenti, pratici.**

Improved to ensure higher yield and easier use and maintenance. Easy access to components through the front door. Top with spillage recess, moulded tanks in Aisi 316L stainless steel with rounded edges for easy cleaning. User-friendly control panel, separate tank filling taps. Electric models: Aisi 304 stainless steel immersion-type heating element which can be rotated at the end of work to facilitate cleaning. Gas models with burner outside the tank. Heating controlled by safety valve. Automatic piezoelectric ignition device.

**Improved, powerful, practical.**

Verbessert für höhere Produktivität, einfachere Handhabung und Wartungsfreundlichkeit. Die Komponenten sind über die frontseitige Tür zugänglich. Deckplatte mit tiefgezogener Mulde aus rostfreiem Stahl Aisi 316L und abgerundeten Kanten zur einfachen Reinigung. Intuitive und funktionelle Bedienblende mit Wassereinfüllhahn für jedes Becken. Elektrogeräte mit Heizelement aus Cr-Ni-Stahl Aisi 304 im Beckeninneren, drehbar zur einfachen Reinigung nach der Arbeit. Gasgeräte mit Brenner außerhalb des Beckens. Heizregelung mit Ventilhahn. Einschaltautomatik mittels Piezozünder.

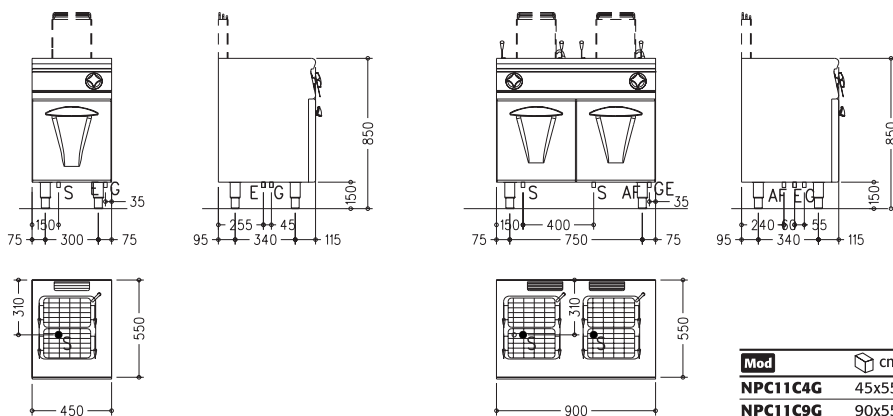
**Verbessert, leistungsstark, praktisch.**

Amélioration de la productivité et facilité d'emploi et d'entretien. Accès aux composants par la porte en façade. Cuve emboutie en décaissé anti-débordement en acier inox Aisi 316L, bords arrondis pour faciliter le nettoyage. Tableau de commande convivial et fonctionnel avec sélecteur de remplissage de l'eau pour chaque cuve. Alimentation électrique: résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve, pivotante pour faciliter le nettoyage en fin de service. Alimentation gaz: brûleur à l'extérieur de la cuve. Chauffage gérée par robinet à vanne. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique.

**Améliorés, puissants, pratiques.**

Renovados para asegurar mayor productividad, facilidad de uso y mantenimiento. Acceso a los componentes por la puerta frontal. Encimera con cavidad de recogida, recipiente basculante de acero inoxidable AISI 316L y bordes redondeados para una fácil limpieza. Panel de control inmediato y funcional con grifo de carga agua para cada recipiente. Alimentación eléctrica con resistencia de acero inoxidable AISI 304 en el interior del recipiente. Control del calentamiento mediante llave con válvula. Encendido piezoeléctrico automático.

**Renovados, potentes y prácticos.**



| Mod      | cm        |   |   |   | lt.   | -50/60Hz  | kW | kW  | kW |
|----------|-----------|---|---|---|-------|-----------|----|-----|----|
| NPC11C4G | 45x55x87H | 1 | 1 | - | 26    | -         | 13 | -   | -  |
| NPC11C9G | 90x55x87H | 2 | 2 | - | 26+26 | -         | 26 | -   | -  |
| NPC11C4E | 45x55x87H | 1 | - | 1 | 26    | VAC400-3N | -  | 7,5 | -  |
| NPC11C9E | 90x55x87H | 2 | - | 2 | 26+26 | VAC400-3N | -  | 15  | -  |

# NUOVA PROTAGONISTA 110

# Bagnomaria

BAIN MARIE / WASSERBAD / BAIN-MARIE / BAÑO MARÍA

Vasca con angoli interni arrotondati, fondo inclinato per un migliore deflusso dell'acqua e per le operazioni di pulizia. Vasche adatte a bacinelle GN 1/1 + 1/3 h 15 cm. Alimentazione elettrica con resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico. Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Alimentazione gas con bruciatori in acciaio inox esterni alla vasca, con regolazione tramite valvola termostatica con termocoppia. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C. Carico acqua con rubinetto, scarico con troppopieno. In dotazione falsofondo forato. **Insostituibile.**

Tank with rounded corners and slanted bottom for improved water draining and cleaning. Suitable for GN 1/1 + 1/3, 15 cm high containers. Electric models: armored heating elements outside the pan and thermostatic temperature control. Safety thermostat which stops heating if there is no water in the tank. Gas models: stainless steel burners outside the pan, controlled by safety thermostat with thermocouple. Water temperature control from 30 to 90 °C. Filling tap and water drain with overflow pipe. Perforated false bottom supplied as standard. **Unique.**

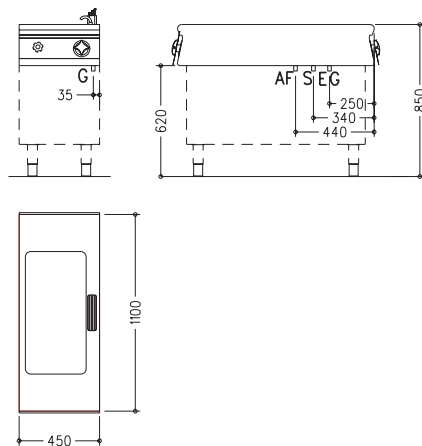
Becken mit abgerundeten Ecken, geneigter Beckenboden für besseren Wasserabfluss und einfache Reinigung. Becken geeignet für 1/1 + 1/3 GN-Behälter mit 15 cm Tiefe. Elektrogeräte mit gepanzerten Heizwiderständen außerhalb des Beckens und Thermostat geregelter Beheizung. Sicherheitsthermostat zum Schutz gegen Einschalten der Beheizung ohne Wasserfüllung. Gasgeräte mit Brennern aus rostfreiem Stahl außerhalb des Beckens, Regelung mit Thermostatventil mit Thermoelement. Regelung der Wassertemperatur von 30 bis 90°C. Wasserbefüllung mit Wasserhahn, Ablass mit Überlaufrohr. Mit gelochtem Abtropfeinsatz. **Unersetzlich.**

Cuve avec angles internes arrondis et fond incliné pour une meilleure évacuation de l'eau et pour faciliter le nettoyage. Cuves acceptant des bacs GN 1/1 + 1/3 (h) 15 cm. Alimentation électrique: résistances blindées à l'extérieur de la cuve et contrôle thermostatique de la chauffe. Thermostat de sécurité en cas de démarrage à sec. Alimentation gaz: brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve, avec régulation par vanne thermostatique avec thermocouple. Température de l'eau réglable de 30 à 90 °C. Remplissage de l'eau par robinet, vidange par enlèvement du trop-plein. Faux fond perforé fourni de série. **Irremplaçable.**

Recipiente con esquinas internas redondeadas y fondo inclinado para favorecer la salida del agua y la limpieza. Recipientes idóneos para cubetas GN 1/1 + 1/3 h 15 cm. Alimentación eléctrica con resistencias blindadas en el exterior del recipiente y calentamiento con control termostático. Termostato de seguridad para la eventualidad de encendido sin agua en el recipiente. Alimentación a gas con quemadores de acero inoxidable en el exterior del recipiente, controlados mediante válvula termostática con termopar. Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C. Carga de agua con grifo y descarga con rebosadero. Incluye falso fondo perforado. **Insustituible.**



# NB114E



| Mod    | cm         | -50/60Hz | kW  | kW  |
|--------|------------|----------|-----|-----|
| NB114G | 45x110x23H | -        | 3,6 | -   |
| NB114G | 45x110x23H | VAC230   | -   | 2,2 |

# Friggitrici

FRYERS / FRITEUSEN / FRITEUSES / FREIDORAS



Efficienti e sicure. Vasche integrate al piano, stampate con curve ad ampio raggio per la facile pulizia e massima igiene. Ampio invaso nelle vasche per l'espansione dell'olio e vasta zona fredda nella parte inferiore per mantenere più a lungo l'integrità dell'olio utilizzato. Gestione della temperatura da 100 a 185 °C. Modelli gas con elementi riscaldanti esterni alla vasca costituiti da bruciatori in inox Aisi 304. Modelli elettrici dotati di resistenza in acciaio inox Aisi 304 interna alla vasca e rovesciabile sul piano per una perfetta pulizia. Grande rapporto di potenza per offrire garanzie di elevato rendimento: friggitorie gas da 0,95 kW/Lt, friggitorie elettriche 0,9 kW/Lt. assicurano il ripristino istantaneo della temperatura impostata. Tutti i modelli sono forniti di termostato di sicurezza. Accensione piezo per i modelli gas. **Efficienza e sicurezza.**

Efficient and safe. Moulded tanks with wide radius curves for easy cleaning and maximum hygiene fitted into the work top. Tapered design for expansion of oil and large cool zone in the lower part for extended oil life. Temperature control from 100 to 185 °C. Gas models: Aisi 304 stainless steel burners outside the tank. Electric models: Aisi 304 stainless steel heating element inside the pan, designed to tip onto the top for perfect cleaning. High power ratio to ensure high efficiency: gas fryers from 0.95 kW/l and electric fryers 0.9 kW/l ensure instant recovery of the set temperature. All models are fitted with safety thermostat. Piezoelectric ignition for all gas models.

**Efficiency and safety.**

Effizient und sicher. In die Arbeitsfläche integrierte tiefgezogene Becken mit weitem Radius für einfache Reinigung und maximale Hygiene. Großzügige Beckenmulde für die Ausbreitung des Öls und große Kaltzone im unteren Teil, dank der das Öl länger benutzt werden kann. Temperaturregelung von 100 bis 185°C. Gasgeräte mit außenliegenden Brennern aus Cr-Ni-Stahl Aisi 304. Elektrogeräte mit Heizelement aus Cr-Ni-Stahl Aisi 304 im Beckeninneren, zur perfekten Reinigung auf der Platte herauskipprbar. Das große Leistungsverhältnis garantiert einen hohen Wirkungsgrad: Gas-Fritteusen 0,95 kW/l, Elektro-Fritteusen 0,9 kW/l gewährleisten das unmittelbare Wiedererreichen der eingestellten Temperatur. Alle Modelle mit Sicherheitsthermostat. Gasgeräte mit Piezozündung. **Leistungsfähigkeit und Sicherheit**

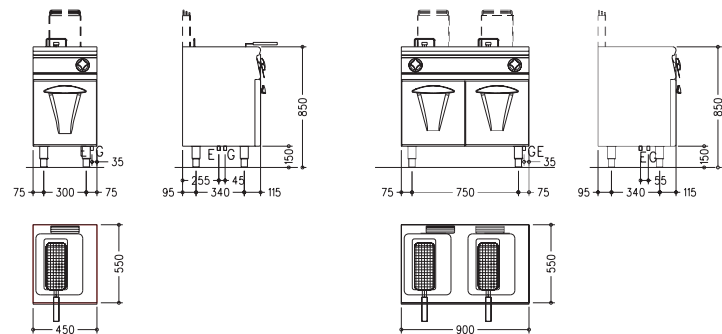
Performantes et sûres. Cuves embouties dans le dessus, avec rainures larges pour faciliter le nettoyage et assurer le maximum d'hygiène. Grande zone de foisonnement de l'huile et zone froide en partie basse pour maintenir durablement l'intégrité de l'huile utilisée. Régulation de la température de 100 à 185 °C. Modèles gaz avec éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve, constitués de brûleurs en acier inox Aisi 304. Modèles électriques équipés de résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve, pivotant pour faciliter le nettoyage au maximum. Excellent ratio de puissance pour garantir un rendement élevé : les friteuses gaz de 0,95 kW/l et les friteuses électriques de 0,90 kW/l garantissent l'atteinte instantanée de la température de consigne. Tous les modèles sont équipés de thermostat de sécurité. Allumage piézoélectrique pour les modèles gaz. **Performance et sécurité.**

Efficientes y seguras. Recipientes integrados en la encimera, estampados con esquinas redondeadas de fácil limpieza y dotados de cavidad de recogida de aceite. Amplia zona fría en la parte inferior para mantener la calidad del aceite. Control de la temperatura de 100 a 185 °C. Modelos de gas con quemadores de acero inoxidable AISI 304 situados fuera del recipiente. Modelos eléctricos con resistencia de acero inoxidable AISI 304 en el interior del recipiente, el cual se puede abatir sobre la encimera para la limpieza. Elevada relación de potencia para mayor rendimiento: las freidoras de gas de 0,95 kW/l y eléctricas de 0,9 kW/l aseguran el restablecimiento instantáneo de la temperatura programada. Todos los modelos están dotados de termostato de seguridad. Encendido piezoeléctrico en los modelos de gas. **Eficacia y seguridad.**



15

**Evoluzione. Vasche di cottura ottenute per profondo stampaggio.**  
Evolution. Tanks manufactured by deep pressing in two parts with single welding.  
Evolution. Tiefgezogene Becken zur leichten Reinigung.  
Évolution. Cuves de cuisson obtenues par emboutissage en deux parties, avec une seule soudure longitudinale.  
Evolución. Recipientes de cocción obtenidos por estampación profunda en dos partes, con una única soldadura longitudinal.



| Mod       | cm        |   |   | lt.   | -50/60Hz  | kW  |    | kW |   |
|-----------|-----------|---|---|-------|-----------|-----|----|----|---|
| NF11C4G10 | 45x55x87H | 1 | 1 | 10    | -         | 9,5 | -  | -  | - |
| NF11C9G10 | 90x55x87H | 2 | 2 | 10+10 | -         | 19  | -  | -  | - |
| NF11C4E10 | 45x55x87H | 1 | - | 10    | VAC400-3N | -   | 9  | -  | - |
| NF11C9E10 | 90x55x87H | 2 | - | 10+10 | VAC400-3N | -   | 18 | -  | - |

# NUOVA PROTAGONISTA 110

# Elementi neutri e Basi vano

CUPBOARD UNITS - BASE UNITS / NEUTRALELEMENTE - UNTERBAUTEN / ÉLÉMENTS NEUTRES - ÉLÉMENTS BASE / ELEMENTOS NEUTROS - ELEMENTOS DE SOPORTE

Robusti piani di lavoro in acciaio inox, con ampia superficie utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi. I moduli da 45 e 90 cm, sono previsti in versione senza cassetti, con pannello frontale fisso, o in versione con cassetti, per i modelli ad un fronte o a fronti contrapposti. Finiture accurate per pulizie facili e veloci.

Sturdy stainless steel work surface offering plenty of space to work and rest things on. 45 and 90 cm modules are available with fixed front panel (no drawer) or fitted with drawer for single-front or bi-frontal models. Fine finish for easy and fast cleaning

Robuste Arbeitsflächen aus Edelstahl mit großer Arbeits- und Abstellfläche. Die 45 und 90 cm breiten Module sind ohne Schublade - mit fester Frontblende - oder mit Schubladen für ein- oder zweiseitige Modelle erhältlich. Akkurate Verarbeitung für schnelle, einfache Reinigung

Plans de travail robustes en acier inox; grande surface servant également d'appui. Les modules de 45 et 90 cm sont disponibles soit sans tiroir, avec bandeau frontal fixe, soit avec tiroirs, pour les modèles à une façade ou façades opposées. Finitions soignées pour un nettoyage facile et rapide.

Sólidas encimeras de trabajo en acero inoxidable con amplia superficie de trabajo y apoyo. Los módulos de 45 y 90 cm se presentan sin cajones, con panel frontal fijo, o con cajones en los modelos de un frente o de frentes contrapuestos. Acabados esmerados para una limpieza fácil y rápida.

**Basi vano con solida struttura in pannelli di acciaio inox,** disponibili nelle versioni da 45 e 90 cm. Innesti rapidi per supportare le funzioni top della gamma. Impiegabili con vano a giorno o accessoriabili con portine da 45 cm, cassetti da 45 e 90 cm, su due fronti e "kit" base armadio caldo ventilato da 90 cm con regolazione della temperatura da 50 a 90 °C.  
**Alla base di una grande cucina.**

**Stainless steel base units,** available in 45 and 90 cm widths. Quickfit connections for all counter-top appliances in the range. Available with open compartment or fitted with 45 cm doors, 45 and 90 cm drawers on two fronts and "basic" 90 cm ventilated hot cupboard kit with temperature control from 50 to 90 °C.  
**The foundations of a great kitchen.**

**Unterbauten mit solider Struktur aus Edelstahl,** erhältlich in den Breiten 45 und 90 cm. Schnelle Verbindungen mit den Oberteilen der Baureihe. Verwendbar offen oder mit Türen (45 cm), Schubladen (45 und 90 cm) an beiden Frontseiten oder mit Umluft-Wärmeschrank-Satz von 50 bis 90°C.  
**Die Basis einer großen Küche.**

**Soubassements réalisés avec une solide structure en panneaux d'acier inox,** disponibles dans les versions de 45 et 90 cm. Fixations rapides pour faciliter les fonctions top de la gamme. Disponibles en version ouverte ou accessorisés de portes de 45 cm, de tiroirs de 45 et 90 cm sur deux façades, et de « kit » de chauffe de 90 cm avec régulation de température de 50 à 90 °C.  
**La base d'une grande cuisine.**

**Módulos base con sólida estructura realizada en paneles de acero inoxidable,** disponibles en modelos de 45 o 90 cm. Enganches rápidos para equipos de sobremesa. Se pueden utilizar como mueble abierto o con puertas de 45 cm, cajones de 40 o 90 cm en ambos frentes y equipo de calentamiento ventilado de 90 cm con regulación de la temperatura de 50 a 90 °C.  
**La base de una gran cocina.**



| Mod      | cm          | ☐ | ▮ | ⌂ | ⌂   |
|----------|-------------|---|---|---|-----|
| NEN114   | 45x110x23H  | - | - | - | -   |
| NEN114C  | 45x110x23H  | 1 | - | - | -   |
| NEN119   | 90x110x23H  | 4 | - | - | -   |
| NEN119C  | 90x110x23H  | - | - | - | -   |
| NEN11C4  | 45x55x23H   | 1 | - | - | -   |
| NEN11C4C | 45x55x23H   | - | - | - | -   |
| NEN11C9  | 90x55x23H   | 2 | - | - | -   |
| NEN11C9C | 90x55x23H   | - | 4 | - | -   |
| NBV11C4  | 45x55x62H   | - | 4 | - | -   |
| NBV11C9  | 90x55x62H   | - | 4 | - | -   |
| NBV114   | 45x110x62H  | - | 4 | - | -   |
| NBV119   | 90x110x62H  | - | 4 | - | -   |
| NBV1113  | 135x110x62H | - | 4 | - | -   |
| NBV119AC | 90x110x62H  | - | 4 | - | 2,4 |



# 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. Corrimano perimetrale, zoccolatura, griglia posategami, colonnina acqua, sono gli elementi con i quali è possibile personalizzare Protagonista 110. 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 supplies an extensive range of accessories. Perimeter hand rails, plinths, pan stand grilles and water columns are all elements designed to customise the Protagonista 110. All accessories are manufactured in AISI 304 stainless steel or using components of the highest quality and reliability.

Zur Vervollständigung und individuellen Anpassung des Kochblocks bietet Mareno ein umfangreiches Zubehörsortiment an. Handlauf, Sockelverkleidung, Topfabstellgitter, Wassersäule gestatten die auf Ihre Erfordernisse abgestimmte Ausstattung der Protagonista 110. Alle Zubehörteile sind aus Cr-Ni-Stahl AISI 304 und mit Komponenten höchster Qualität und Zuverlässigkeit gefertigt.

Pour compléter et adapter le bloc de cuisson à vos besoins, Mareno met à votre disposition un vaste éventail d'accessoires. Main courante, plinthes, grille de suspension des ustensiles, colonne d'eau : tels sont les éléments permettant de personnaliser Protagonista 110. Tous les accessoires sont en acier inox AISI 304 ou en matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Para satisfacer las exigencias de cada profesional, Protagonista 110 puede equiparse con una amplia serie de accesorios: pasamanos perimetral, zócalos, rejillas para sartenes y columna de agua. Todos los accesorios están realizados en acero inoxidable AISI 304 o con materiales de elevada calidad y fiabilidad.



## Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>Mod</b>      | Modelli/Models/Modelle/Modèles/Modelos.  |
| <b>Mod</b>      | Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizte Modelle/Modèles électriques/Modelos eléctricos.                 |
| <b>Mod</b>      | Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizte Modelle/ Modèles à gaz/Modelos de gas.   |
| <b>cm</b>       | Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.                       |
| <b>-50/60Hz</b> | Alimentazione/Power Supply/ Speisung/Alimentation/ Alimentación.   |
| <b>kw</b>       | Potenza gas/Total Output/ Gesamtleistung/Puissance totale/ Potencia total.   |
| <b>kw</b>       | Potenza elettrica/Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.                          |
| <b>kw</b>       | Potenza forno/Oven output/ Leistung Backofen/Puissance four/ Potencia del horno.                                       |
| <b>kw</b>       | Forno elettrico/Electric oven/ Elektrobackofen/Four électrique/ Horno eléctrico.                                       |
| <b>kw</b>       | Forno a gas/Gas oven/ Gasbackofen/Four à gaz/ Horno de gas.  |
| <b>G</b>        | Ingresso gas/Gas inlet/Gaszufuhr und Gewindeart/Arrivée gaz/ Entrada gas.  |
| <b>E</b>        | Passacavo/El. cable stress relief/ Elektrische Kabelwartel/ Presse-étoupe de câble él./Pasacables.                     |
| <b>■</b>        | N° zone di cottura/N° Cook area/ Anz. Kochbereiche/N° Zones de cuisson/ N° Zonas de cocción.                           |
| <b>■</b>        | Zone di cottura/Cook area/ Kochbereiche/Zones de cuisson/ Zonas de cocción.  |
| <b>□</b>        | Tipo di piastra/Type of griddle/ Platte Typ/Type de plaque/ Tipo de plancha.   |
| <b>□</b>        | Piastra liscia/Smooth hotplate/ Glatte Platte/Plaque lisse/ Plancha lisa.  |
| <b>▨</b>        | Piastra rigata/Grooved hotplate/ Gerillte Platte/Plaque rainurée/ Plancha rayada.                                      |
| <b>Ac</b>       | Acciaio/Steel/Edelstahl/ En acier/De acero.  |
| <b>Cr</b>       | Cromato/Chrome-plated/ Verchromt/ Chromé/Cromada.  |
| <b>Gh</b>       | Ghisa/Cast-iron/Gusseisen/ En fonte/Esmaltado.   |
| <b>■</b>        | N° vani/Number compartments/ Anz. Fächer/Logement (qté)/ N. de compartimentos.   |
| <b>↓</b>        | N° piedini/Number feet/ Anz. Füße/Pieds (qté)/N. de pies.  |
| <b>■</b>        | N° vasche/Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba.   |
| <b>lt.</b>      | Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvermögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba.                           |
| <b>cm</b>       | Dimensioni vasca/Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve/ Dimensiones de la cuba.                                 |
| <b>A</b>        | Ingresso acqua normale/Normal water inlet/Wasseranschluß (normales Wasser)/ Arrivée d'eau normale/Entrada agua normal. |
| <b>S</b>        | Scarico liquidi/Liquid outlet/Ablauf Flüssigkeiten/Evacuation liquides/ Descarga líquidos.                             |



Mareno, il nuovo modo di concepire la cucina professionale. Elementi funzionali e protagonisti d'arredo. Le cucine personalizzate con finiture quali la verniciatura con trattamento superficiale antigraffio o il piano di lavoro unico, esaltano gli aspetti di componibilità, funzionalità e design a prezzi competitivi.

Mareno, the new way to conceive professional cooking. Easy fitting elements and furniture spotlights. Tailor made cooking ranges with painted colours with antiscratch treatment or seamless working tops, to highlight the design at a very competitive price.

Mareno, die neue Art der Grossküchentechnik. Eine funktionsfähige Küche, feine Einrichtungsstücke. Massgeschneiderte Lösungen mit Abdeckung fugenlos verschweisst sowie mit Ihrer Wunschfarbe (mit kratzfestem Lack behandelt) bringen unser Design zum wettbewerbsfähigen Preis zur Geltung.

Mareno, la nouvelle façon de voir la cuisson professionnelle. Elements fonctionnels et protagoniste d'ameublement professionnel. Les lignes de cuisson personnalisées avec finitions comme la peinture avec un fini résistant aux rayures ou le plan de travail unique amplifient fonctionnalité et design à très bon marché.

Mareno, un nuevo modo de concebir la cocina profesional. Elementos funcionales y protagonistas del equipamiento. La cocina personalizada con terminaciones especiales, como bases pintadas, tratamientos antiarañazos o plano único de trabajo, resaltando los aspectos de componibilidad, funcionalidad y diseño, siempre a precios competitivos.

# NUOVA PROTAGONISTA 110

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](http://www.mareno.it)  
E-mail: [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)

