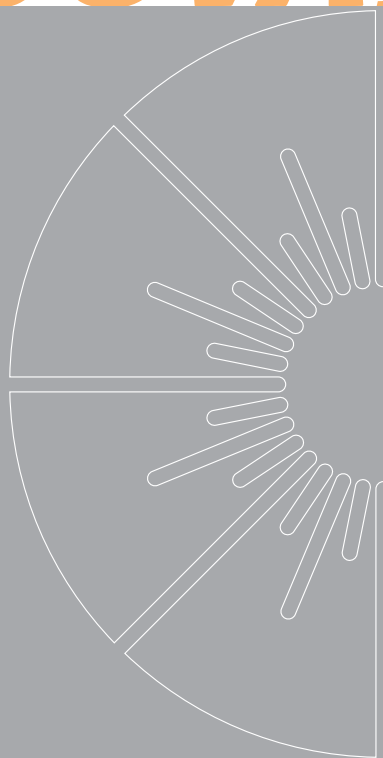




NUOVA PROTAGONISTA



COTTURE MODULARI

MODULAR COOKING

KOCHGERÄTE

CUISSON MODULAIRE

COCCION MODULAR

NUOVA PROTAGONISTA 90

Absolutely perfect. New star.

Neu und wieder Protagonist.

Absolument parfaite. Nouvelle Star.

Absoluta y perfecta. Nueva y Protagonista.

Linea accattivante e seducente.
Progettazione attenta al dettaglio.
Innovazione nei materiali e nelle tecniche.

La Nuova Protagonista 90 recita 18 famiglie per oltre 140 modelli con potenze e rendimenti altissimi, reinterpretando le riconosciute qualità di praticità, funzionalità e componibilità nella chiave della tecnologia e del risparmio energetico.

Assoluta e perfetta. Nuova



Design.

Linee armoniche e suggestive per una cucina moderna, pratica, efficiente. Nuova Protagonista 90: gusto estetico e funzionalità con sicura determinazione.

Design.

Harmonious and appealing lines for a modern, practical and efficient kitchen. The New Protagonista 90 is both aesthetically pleasing and functional.

Design.


Harmonische und ansprechende Linien für eine moderne, ergonomische und leistungsfähige Küche.
Nuova Protagonista 90: unverkennbare Ästhetik und Funktionalität

Esthétique.

Lignes harmonieuses et attrayantes pour une cuisine moderne, pratique et efficace. La Nuova Protagonista 90: Maitrise absolue de l'esthétisme et de la fonctionnalité.

Diseño.

Lineas armónicas y sugestivas para una cocina moderna, práctica y eficiente. Nuova Protagonista 90: gusto estético y funcionalidad con segura determinación.



*Attractive and appealing range.
Designed with an eye to details.
Innovative materials and techniques.*

The New Protagonista 90 consists of 18 ranges totalling 140 configurations. High efficiency models in which technology and energy savings have become an integral part of the quality and choice of function.

*Neues attraktives Design.
Optimale ergonomische Lösungen.
Innovative Materialien und technische Neuerungen.*

Die Serie Nuova Protagonista 90 umfasst in 18 Produktfamilien mehr als 140 hochleistungsfähige Produkte, in denen Ihre bekannte Qualitäten wie Leistungsfähigkeit, Funktionalität und Kombinierbarkeit unter dem Gesichtspunkt der Entwicklungsarbeit und der Energieeinsparung fortgesetzt werden.

ova e Protagonista.



*Gamme attractive et séduisante.
Conçue avec le souci du détail.
Innovation dans les matériaux et dans la technicité.*

La nouvelle gamme 90 s'articule autour de 18 familles, soit plus de 140 modèles avec des puissances et des rendements très élevés, réinterprétant les atouts reconnus en termes de praticité, fonctionnalité et modularité, alliés à la technologie et à l'économie d'énergie.

*Línea cautivadora y seductora.
Proyecto atento al detalle.
Innovación en los materiales y en las técnicas.*

Nuova Protagonista 90 comprende 18 familias y más de 140 modelos con potencias y rendimientos altísimos, reinterpretando las reconocidas cualidades de manejabilidad, funcionalidad y modularidad en clave de tecnología y de ahorro energético.

NUOVA PROTAGONISTA 90

Ideal for professional cooking.

Modulare Bauweise für Meister in der Küche.

Modularité parfaite pour organiser votre piano à votre gré.

Absoluta y perfecta, para la cocción modular.

Caratteristiche di gamma

Innovazione: bruciatori fuochi aperti ad alto rendimento, cuocipasta con controllo di livello che ne impedisce l'avvio a secco, selettori di potenza per cotture più delicate, vasche friggerici stampate con ampia zona fredda, forno statico con suola in ghisa e dispositivo per l'espulsione del vapore, sistemi di conduzione assistita delle pentole ad acqua indirette, apertura camini solo dove necessario.

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

Affidabilità: costruzione in acciaio inox Aisi 304/304PS/316/439M, piani stampati in 2 mm. di spessore.

Gamma: 18 famiglie e oltre 140 prodotti completamente rinnovati.

Sicurezza: grado di resistenza all'acqua IPX5.

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

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

Assoluta e perfetta, per l



Standard features of the range

Innovation: high efficiency open burners. Precise adjustable power settings. Pasta cookers complete with water sensor to prevent dry start. New style fryer tank with extended cool zone. New static oven with cast iron base, steam escape vent as standard. Water jacketed indirect boiling pans. Flues only where strictly necessary.

Performances: increased performance up to 40% on all appliances.

Reliability: standard AISI 304/304ps/316/439m stainless steel construction. Easy-to-clean 20/10 pressed top.

Range: large range of appliances, 140 gas and electric products, flexible combination.

Safety: protection against water rating IPX5.

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

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

Charakteristiken der Produktlinie

Innovation: Sehr hohe Gasleistungen, hohe Wirkungsgrad der Brenner. Kaminöffnungen nur falls notwendig. Erweiterter Einsatz des Energiereglers zur genauen Überwachung der Temperaturen. Nudelkocher mit Trockengehschutz. Tiefgezogene Friteusenbecken mit großer Kaltzone. Statischer Ofen mit Gusseisenboden und Dampfblassvorrichtung. Indirekt beheizte Kochkessel mit Medium Wasser.

Leistung: Geräteleistung steigt in allen Funktionen bis zu 40%.

Zuverlässigkeit: Chromnickelstahl-Konstruktion aus Aisi 304/304PS/316/439M, 2 mm starke tiefgezogene Deckplatten.

Programmbreite: 18 Produktfamilien und mehr als 140 vollständig überarbeitete Modelle.

Sicherheit: Strahlwasserschutzgrad IPX5.

Hygiene: weitgehende Verwendung von tiefgezogenen Becken und tiefgezogenen Deckplatten zur hohen Reinigungsfreundlichkeit.

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

a cottura componibile.



Caractéristiques de la gamme

Innovation: brûleurs ouverts à haut rendement calorifique, cuiseur à pâtes avec contrôle de niveau d'eau empêchant les démarrages à sec, sélecteurs de puissance pour les cuissons les plus délicates, cuves de friteuse embouties disposant d'une grande zone froide, four statique avec fond en fonte et dispositif pour évacuation de la vapeur, systèmes de chauffe assistée pour les marmites bain marie chauffée indirecte, emplacement de mitre réduit au stricte minimum.

Performances: puissance élevée avec augmentation jusqu'à 40% sur certaines fonctions.

Fiabilité: construction en acier inox Aisi 304/304PS/316/439M, plans emboutis épaisseur 2 mm.

Gamme: 18 familles avec plus de 140 modèles entièrement renouvelés.

Sécurité: indice de résistance à l'eau IPX5.

Hygiène: dessus lisse sans joint, grande utilisation de cuves embouties facilitant le nettoyage.

Design: nouvelles lignes conjuguant esthétique et fonctionnalité.

Características de la gama

Innovación: quemadores con fuegos abiertos de alto rendimiento, cocedores de pasta con control de nivel que impide su puesta en marcha en seco, selectores de potencia para cocciones más delicadas, recipientes para freír estampados con amplia zona fría, horno estático con solera de fundición y dispositivo para la salida del vapor, sistemas de conducción asistida de las marmitas con calentamiento indirecto, apertura para las chimeneas sólo donde es necesario.

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

Fiabilidad: construcción en acero inoxidable Aisi 304/304PS/316/439M, encimeras estampadas de 2 mm de espesor.

Gama: 18 familias y más de 140 productos completamente renovados.

Seguridad: grado de resistencia al agua IPX5.

Higiene: ausencia de juntas en las encimeras, amplia utilización de estampadas en recipientes y cubetas de recogida de líquidos que facilitan la limpieza.

Diseño: nuevas líneas que resumen e interpretan gusto estético y 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 90. Bruciatori principali con potenze variabili da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW, fissati ermeticamente sul piano. La potenza, da 24 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.

Forno statico GN 2/1, in soluzioni monoblocco con piani gas, elettrici e tuttapietra. Facilità d'uso con i comandi inseriti nel pannello superiore. Igiene e pulibilità con la cella di cottura in acciaio inox. Massima efficienza con la controporta e facciata del forno in acciaio inox, stampata con tenuta a labirinto. Piano di appoggio porta allineato al piano della suola forno. Rendimenti assicurati grazie alla suola forno in ghisa di elevato spessore che garantisce uniformità di cottura e dello scarico per la gestione dei vapori di cottura. Modelli elettrici con resistenze attivabili anche in modo indipendente tramite selettore. Temperatura controllata termostaticamente da 50 a 300°C.

Powerful, efficient, compact and reliable: these are the distinctive features of the New Protagonista 90 gas ranges. Main burners with power ranging from 1.6 to 6kW and from 2.5 to 10kW, sealed tight to the top. The power (from 24 to 40kW) may be adjusted even after the cooker has been installed. Pressed one piece top, 65mm deep spillage wells. Maximum distance between burners to accommodate large pans as well as optimised supports for pans as small as 100mm 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.

Static oven GN 2/1, installed in floorstanding ranges under gas, electric and solid cooking tops. User friendly control knobs in the upper front panel. Stainless steel chamber ensures hygiene and easy cleaning. Inner door and oven front are manufactured in pressed stainless steel with a labyrinth seal for higher efficiency. Door supporting surface aligned with oven floor. Thicker cast-iron oven bottom plate that guarantees uniform cooking. Steam ejection mode. In the electric version heating elements can also be switched on individually. Thermostatic temperature control from 50° to 300°C.

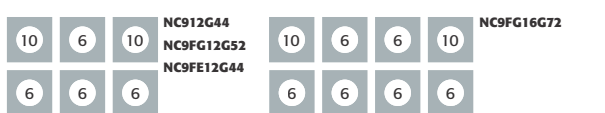
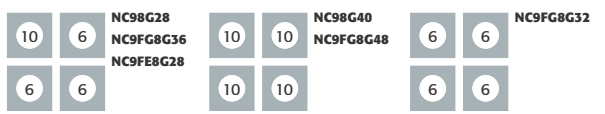
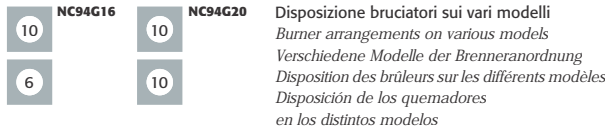
Leistungsfähig, kompakt, zuverlässig: dies sind die unverwechselbaren Eigenschaften der Nuova Protagonista 90 Gasherde. Brenner mit einstellbarer Leistung von 1,6 bis 6 KW und von 2,5 bis 10 KW, dicht in der Kochmulde integriert. Die Leistung kann von 24 bis 40 KW, auch nach der Installation, beliebig 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“ emailiertem Gusseisen. Cr.Ni-Roste optional. Standgeräte verfügen über ein Technikfach für einen einfachen Anschluss.

Leistungsfähig, funktionell, kompakt, zuverlässig.

Statischer Backofen GN 2/1, eingebaut als Standgerät in Gas-, Elektro- und Glühplattenherde. Geräteschalter an der oberen Bedienblende zur einfachen Betätigung. Backofenkammer aus Edelstahl zur leichten Reinigung. Innentür aus Edelstahl, labyrinthförmig gepresst, damit diese gegen den Ofenrahmen dicht abschließt. Leistung erhöht durch eine dicke Bodenplatte aus Gusseisen zum gleichmäßigen Backen, sowie durch die Abfuhr der Kochdünste. Im Elektro-Backofen innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, die auch einzeln durch den gleichen Thermostat geregelt werden können. Thermostatische Temperaturregelung von 50°- 300°C.



06



Mod	cm	□	□	V/Hz	kW	kW
NC94G16	40x90x25H	-	-	-	16	-
NC94G20	40x90x25H	-	-	-	20	-
NC98G28	80x90x25H	-	-	-	28	-
NC98G40	80x90x25H	-	-	-	40	-
NC912G44	120x90x25H	-	-	-	44	-
NC9FG8G36	80x90x87H	1	-	-	36	-
NC9FG8G48	80x90x87H	1	-	-	48	-
NC9FG8G32	80x90x87H	1	-	-	32	-
NC9FG12G52	120x90x87H	1	-	-	52	-
NC9FG16G72	160x90x87H	2	-	-	72	-
NC9FE8G28	80x90x87H	-	1	400VAC-3N	28	6
NC9FE12G44	120x90x87H	-	1	400VAC-3N	44	6

Puissants, fonctionnels, compacts et fiable, voici les éléments distinctifs des fourneaux gaz Nuova Protagonista 90. Brûleurs de puissance allant de 1,6 à 6 kW et de 2,5 à 10 kW, fixés hermétiquement. La puissance, de 24 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.**

Four statique GN 2/1, en solutions monobloc avec tables de cuisson gaz, électrique et/ou plaque coup de feu. Utilisation facile avec commandes intégrées dans le panneau supérieur. Nettoyage facile avec l'enceinte de cuisson en acier inox. Robustesse maximale avec une contre-porte et une façade de four en acier inox, embouties avec joint labyrinthe. Porte et fond de four sans marche porte ouverte. Rendements garantis grâce au fond du four en fonte d'épaisseur qui permet d'assurer des cuissons uniformes et une gestion de l'évacuation des vapeurs de cuisson. 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.

Potencia, funcionalidad, consistencia, fiabilidad: son los elementos distintivos de las cocinas de gas Nuova Protagonista 90. 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 24 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, compactos, fiables.**

Horno estático GN 2/1, en soluciones monobloque con encimeras de gas, eléctricas y de una sola placa. Facilidad de utilización con los mandos colocados en el panel superior. Higiene y facilidad de limpieza con la cámara de cocción de acero inoxidable. Máxima eficiencia con la contrapuerta y fachada del horno de acero inoxidable, moldeada con junta de laberinto. Superficie de apoyo de la puerta alineada con la superficie de la solera del horno. Rendimientos asegurados gracias a la solera del horno en fundición de elevado espesor que garantiza uniformidad de cocción y de descarga para la gestión de los vapores de cocción. Modelos eléctricos con resistencias activables incluso de forma independiente mediante selector. Temperatura controlada termostáticamente de 50 a 300°C.

Innovazione tecnologica.

Bruciatori fissati ermeticamente al piano e manopole di comando progettati secondo il grado di protezione IPX5, contro ogni infiltrazione d'acqua.

Technological innovation.

Burners sealed tight to the top and control knobs designed for protection rating IPX5 against water infiltration.

Technologische Innovation.

Die an der Deckplatte befestigten und abgedichteten Brenner verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere. Strahlwasserschütz IPX5.

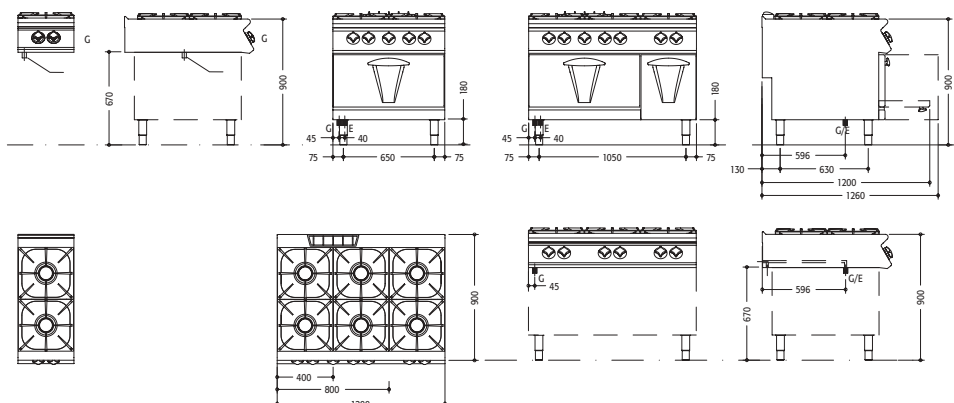
Innovation technologique.

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 según el grado de protección IPX5, contra toda infiltración de agua.

NC9FG8G48



07

NUOVA PROTAGONISTA 90

Forno Maxi

MAXI OVEN / MAXI القوي / FOUR MAXI / HORNO MAXI

Conferma le caratteristiche del forno dalle considerevoli dimensioni interne: cm 97,5x64,5x40. Ampia superficie di appoggio e lavoro per il modello senza funzione top, dotato di piano superiore con bordo arrotondato. Il piano stampato ed i bruciatori ad elevata potenza, da 6 a 10 kW, conferiscono a questa apparecchiatura qualità specifiche per una grande capacità produttiva. Griglia in acciaio cromato e teglia smaltata di elevate dimensioni (cm 93x62) in dotazione. Componibilità con tutti gli elementi della gamma Nuova Protagonista 90. Forni a gas dotati di valvola di sicurezza ed accensione con pulsante piezo-elettrico. Temperatura regolabile da 100° a 330° C.

Conferma e potenza.

The maxi oven (gas) has internal dimensions of 97.5x64.5x40 cm. Deep drawn top and high power burners, from 6 to 10 kW, ensure that this appliance has specific qualities for a high output. Chromed steel grid and enamelled tray (93x62cm) included. Large worktop with rounded edge for the model without cooking top. Safety shut-off valve and piezoelectric ignition. Temperature range from 100° to 330° C.

Proven features and power.

الفرن ماكسي يتميز بالميزات التالية: - الفرن ماكسي القوي (الغاز) له أبعاد داخلية كبيرة: 97.5 x 64.5 x 40 سم. - سطح الطبخ مطبق بعروق دائرية وأوتون الطعاك لتؤمن الفرن على سطحه العلوي. - مواد الفرن قوية وتتميز بأعلى جودة من 6 إلى 10 kW. - عالية القدرة على إنتاج طاقة عالية الكفاءة. - الفرن مزود بمصفاك كروم ومصفاك كبريتات مطوية مقاس (93x62) سم. - المصفاك والمصفاك مصنوعة من الفولاذ ومصفاك مع مونيستات | Protagonista نظام 90. - الفرن (90) وفرن الفولاذ مزود بمصفاك أمن وشبكة ضغط كهربائية. - درجة حرارة الفرن يمكن التحكم بها من درجة 100 إلى 330 درجة مئوية. - استخدام التتقولوجيا المتطورة لإنتاج الطاقة بالاعتماد الفيزياء والهندسة.

Four disposant de toutes les caractéristiques standards ainsi que de dimensions internes larges: 97,5 x 64,5 x 40 cm. Grande surface de dépose et de travail pour le modèle sans fonction top, doté d'un plan supérieur avec bord arrondi. Le plan embouti et les brûleurs haute puissance, de 6 à 10 kW, confèrent à cet appareil des qualités spécifiques pour une capacité de production considérable. Grille en acier chromé et plaque émaillée de grandes dimensions (93x62 cm) fournies en dotation standard. Peut être couplé à tous les éléments de la gamme Nuova Protagonista 90. Fours gaz dotés de vanne de sécurité et allumage piézoélectrique. Température réglable de 100° à 330° C.

Caractéristiques et puissance.

Confirma las características del viejo modelo el horno de dimensiones internas considerables: 97,5x64,5x40 cm. Amplia superficie de apoyo y trabajo para el modelo sin encimera, dotado de tablero superior con borde redondeado. La encimera moldeada y los quemadores de elevada potencia, de 6 a 10 kW, proporcionan a este equipo cualidades específicas para una gran capacidad productiva. Rejilla de acero cromado y bandeja esmaltada de elevadas dimensiones (93x62 cm) asignadas en el equipamiento base. Modularidad con todos los elementos de la gama Nuova Protagonista 90. Hornos de gas dotados de válvula de seguridad y encendido con botón piezoeléctrico. Temperatura regulable de 100° a 330° C.

Confirmación y potencia.



NC9FGM12G

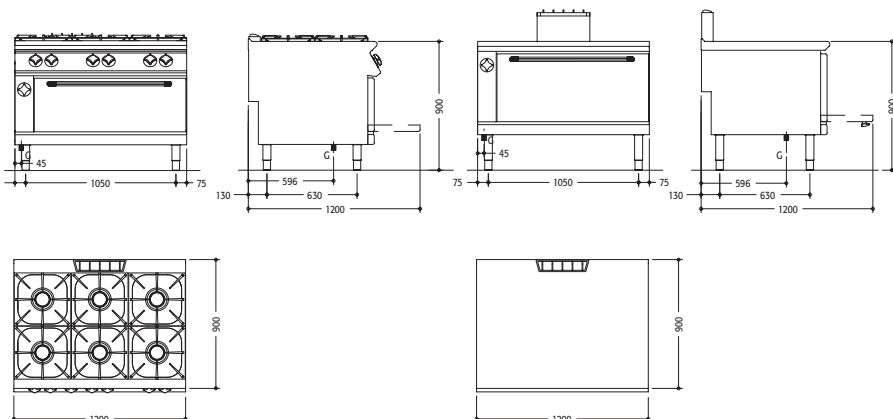


10	6	10
6	6	6

NC9FGM12G

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

Mod	cm	cm	kW	cm
NBF912GH	120x90x87H	97,5x64x40	10	10
NC9FGM12G	120x90x87H	97,5x64x40	10	54



Tuttapiastra

SOLID TOPS / GLÜHPLATTENHERDE / COUP DE FEU / PLACAS RADIANTES



Macchina per la cottura e il mantenimento.
Piastra in ghisa spessore 30 mm. ad angoli raggiati, con superficie utile 780x700 mm. con superficie 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 ghisa da 11 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. Foro su pannello comandi per verifica visiva accensione del bruciatore pilota.
Camera di combustione con bordo rialzato, per impedire il passaggio di liquida nelle zone sottostanti.
Piano predisposto per il montaggio della colonna acqua.
Distanza tra il bordo inferiore della piastra ed il piano di 8 mm per garantirne l'agevole pulizia.
Cottura e mantenimento.

Cooking and holding appliances:
Solid plate in 30mm thick cast iron with rounded edges. 780x700mm working surface with satin-finish.
Positioned at the same height as the open burner pan supports for safe movement of pans.
Differentiated working temperatures: 500 °C in the centre and 200 °C towards the edges. 11kW cast-iron burner located under the central ring.
Piezoelectric ignition push-button protected against water.
Power regulation through safety valve with thermocouple.
Hole on the control panel for visual check of pilot burner ignition.
Combustion chamber with raised rim to prevent liquid entering underlying areas.
Designed for mounting a water column.
Distance of 8mm between lower edge of plate and the top for easy cleaning.
Cooking and holding.

Gar- und Warmhalteherd:
einfache Handhabung und wirtschaftlichen Vorteile der Gasenergie. Herdplatte aus 30 mm dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, satinierte Oberfläche 780x700 mm. Gleiche Arbeitshöhe wie die Topfabstellroste der offenen Köchstellen zum sicheren Verschieben von Töpfen.
Differenzierte Arbeitstemperaturen: 500 °C in der Mitte und 200 °C am Rande.
Beheizung durch 11 kW Ringbrenner aus Gusseisen. Piezozündung mit Strahlwassergeschützter Drucktaste. Leistungsregulierung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement.
Inspektionsloch an der Bedienblende zur Sichtkontrolle des Zündbrenners. Brennkammer mit Mulde, um das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere zu verhindern.
Deckplatte vorbereitet zur Montage einer Wasserarmatur. 8 mm Abstand zwischen Plattenunterkante und Deckplatte zur einfachen Reinigung.
Garen und Fortkochen.

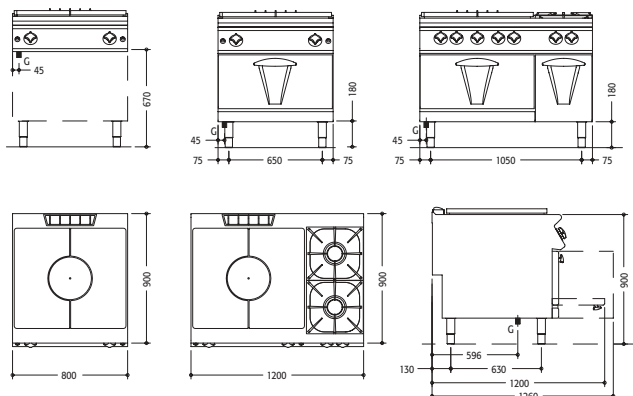
Appareil de cuisson et de maintien en température. Plaque en fonte épaisseur 30 mm avec angles arrondis, surface utile 780x700 mm en finition brossée, placée au même niveau que les grilles des feux vifs pour pouvoir déplacer la batterie en toute sécurité. Températures de travail différentes: 500 °C au centre et 200 °C sur les pourtours. Chauffe par brûleur en fonte de 11 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. Ouverture sur le tableau de commandes pour contrôle visuel de l'allumage de la veilleuse.
Chambre de combustion avec bord relevé pour empêcher l'infiltration de liquide dans les soubassements.
Dessus prédisposé pour le montage d'une colonne d'eau.
Espace de 8 mm entre le bord inférieur de la plaque et le dessus pour faciliter le nettoyage.
Cuisson et maintien en température.

Máquina para la cocción y el mantenimiento. Placa de hierro colado de 30 mm de espesor con esquinas redondeadas y una superficie útil satinada de 780x700 mm, de altura igual a la de las rejillas con fuegos abiertos para manejar con seguridad. Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes. Calentamiento mediante quemador de fundición de 11 kW, colocado debajo del disco central de la placa. Encendedor piezoelectrico con botón protegido contra el agua. Regulación continua de la potencia mediante grifo de seguridad con termopar. Orificio en el panel de control para la verificación visual del encendido del quemador piloto.
Cámara de combustión con borde realzado, para impedir el paso de líquidos a las zonas inferiores.
Encimera predispuesta para el montaje de la columna de agua. Distancia entre el borde inferior de la placa y la encimera de 8 mm para garantizar una fácil limpieza.
Cocción y mantenimiento.



NT9FG8G

09



- 10 **NT9FG12G** Disposizione bruciatori
Burner arrangements
Brenneranordnung
Disposition des brûleurs
Disposición de los quemadores
- 6

Mod	cm	cm	kw	kw	kw
NT98G	80x90x25H	78x80	11	-	11
NT9FG8G	80x90x87H	78x80	11	8	19
NT9FG12G	120x90x87H	78x80	11	8	35

NUOVA PROTAGONISTA 90

Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELECTRICAS

Consentono una cottura professionale a consumi contenuti. Piastre di riscaldamento in ghisa da 300x300 mm con 4 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. Camino per lo smaltimento del calore interno, predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Invaso di contenimento liquidi integrato, con ampie zone raggiate per garantire l'agevole pulizia. Apparecchiature in versione top e su forno elettrico. Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

Alto rendimento a ridotti consumi.

*These appliances allow professional cooking with limited energy consumption. Cast-iron hotplates 300x300mm with 4kW power, sealed tight to the pressed top. Heating control through 7-setting selector switch, 'power on' indicator light on control panel. Each plate is fitted with an automatic reset safety thermostat which activates in case of incorrect use with unsuitable or empty pans. Flue for exhausting internal heat, designed to accommodate the water column. Pressed one piece top, recessed spillage well with rounded corners for easy cleaning. Counter-top models, floorstanding units with electric oven. Power supply VAC400 3N or VAC230 3. **Energy-saving, high efficiency.***

*Diese Geräte ermöglichen das professionelle Kochen bei geringem Energieverbrauch. Tiefgezogene geschlossene Deckplatte mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung. Heizplatten aus Gusseisen 300x300 mm je 4 kW Leistung, dicht geschlossen in der Deckplatte. Hitzeregulierung durch 7-Taktschalter für fein abgestufte Temperaturen. Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Kochplatten mit Protektoren: bei fehlender Energieabnahme wird die Energieversorgung automatisch reduziert. Kaminöffnung, vorbereitet zur Montage einer optionalen Wasserarmatur. Stromversorgung VAC400 3N oder VAC230 3. **Hohe Leistung bei niedrigem Energieverbrauch.***



Mod	cm		V/Hz	kW
NC94E	40x90x25H	-	400VAC-3N	8
NC94E2	40x90x25H	-	230VAC-3	8
NC98E	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NC98E2	80x90x25H	-	230VAC-3	16
NC9FE8E	80x90x87H	6	400VAC-3N	22
NC9FE8E2	80x90x87H	6	230VAC-3	22
NT98EC	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NT98EC2	80x90x25H	-	230VAC-3	16
NT9FE8EC	80x90x87H	6	400VAC-3N	22
NT9FE8EC2	80x90x87H	6	230VAC-3	22



Disposizione potenze
Power arrangements
Leistungsanordnung
Disposition puissances
Disposición de las placas

Ces éléments sont conçus pour des cuisines professionnelles à consommations d'énergie réduites. Plaques de chauffe en fonte de 300x300 mm avec 4 kW de puissance, fixées hermétiquement sur le dessus emboutie. Régulation de chauffe par sélecteur à 7 positions, et signalée par voyant spécifique sur le tableau de commande. Chaque plaque est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient en cas d'utilisation incorrecte, de batterie inadaptée ou vide. Mitre pour dégager la chaleur interne, prédisposée pour le montage de colonne d'eau. Rainure de débordement intégrée avec vastes zones rayonnées pour faciliter le nettoyage. Appareils en versions top et sur four électrique. Modèles disponibles avec alimentation 400 VAC 3N et 230 VAC 3N.

Efficacité et consommations réduites.

Permiten una cocción profesional de consumos contenidos. Placas de calentamiento de fundición de 300x300 mm con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera moldeada. Regulación del calentamiento mediante selector de 7 posiciones, con activación del calentamiento señalada por una lámpara piloto expresamente prevista en el panel de control. Cada placa está dotada de termostato de seguridad de rearme automático, que interviene en caso de utilización incorrecta, con recipientes inadecuados o vacíos. Chimenea para la eliminación del calor interno, predispuesta para el montaje del accesorio columna de agua. Cubeta colectora de líquidos integrada, con amplias zonas redondeadas para garantizar una fácil limpieza. Equipos en versión con colocación sobre tablero de apoyo y sobre horno eléctrico. Modelos disponibles con alimentación V.C.A.400 3N y V.C.A.230 3.

Alto rendimiento con bajos consumos.

Studio di dettaglio.

Piani unici stampati di spessore 2mm, in acciaio inox 304PS; spigoli raggiati; camini bassi; schiene chiuse con zona tecnica.

Details.

2mm thick pressed tops in 304PS stainless steel; rounded corners; low flues; rear technical compartment

Details.

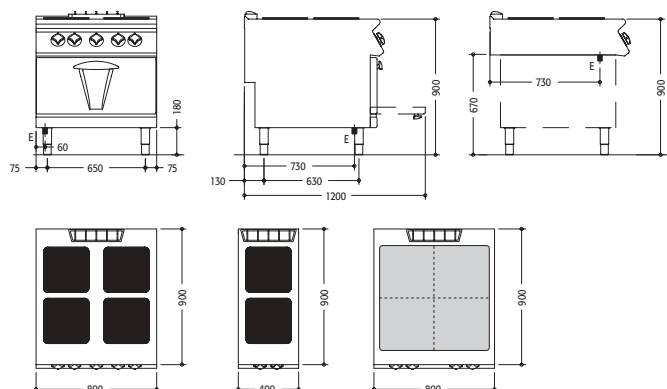
2 mm starke tiefgezogene Deckplatte aus Chromnickelstahl AISI 304PS, mit Abrundungen zur leichten Reinigung. Geschlossene Rückwände mit Technikfach.

Détails.

Plans monobloc emboutis épaisseur 2 mm, en acier inox 304PS; angles arrondis; mitres basses; dos logeant un compartiment technique.

Estudio de detalle.

Encimeras únicas estampadas de 2 mm de espesor, de acero inoxidable 304PS; esquinas redondeadas; chimeneas bajas; paneles posteriores con zona técnica.



Cucine ad induzione

INDUCTION RANGES / INDUKTIONSHERDE / CUISINIÈRES A INDUCTION / COCINAS A INDUCCIÓN

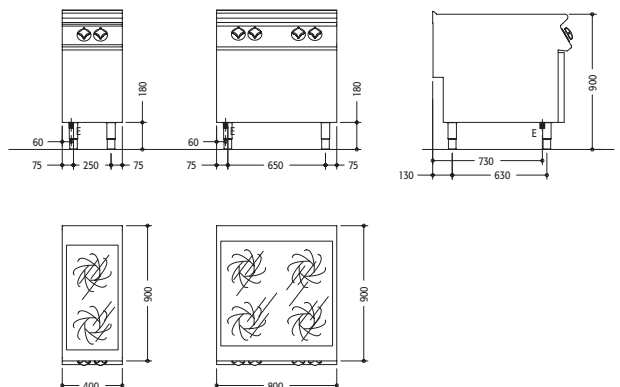
Prestazioni elevate in tempi brevi e assoluta pulibilità con il piano in vetroceramica, spessore 6 mm, ermeticamente sigillato. Zone di cottura delimitate dalla serigrafia circolare Ø 280 mm, a 5 kW di potenza, anche nella versione Wok. Potenze selezionabili tra 10 differenti livelli per cotture speciali 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 350 mm in profondità e di 400 mm in larghezza per pentole di grandi dimensioni. **Sicurezza, potenza, rapidità.**

High performance heat up, reduced heat radiation for friendly environment in the kitchen. The sealed 6mm ceramic top offers high cleaning comfort. Independently controlled heating zones, outlined by the screen-printed circle Ø 280mm; 5 kW power even in the wok model. 10 different power settings available for special and delicate modes of cooking. Heating active only when the pan is present (electronic pot recognition), operation green indicator light on control panel. Heat 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.
Safety, power, rapidity.

Das hermetisch versiegelte Ceranfeld mit einer Stärke von 6 mm bietet Hochleistung innerhalb kürzester Zeit und absolute Reinigungsfreundlichkeit an. Siebdruckmarkierte runde Kochzonen Ø 280 mm, 5 KW Leistung – auch in der Wok-Ausführung – mit 10-Taktschalter. Automatische Topferkennung. Energieübertragung erfolgt nur in dem Bereich, der in Kontakt mit dem Kochgefäß kommt. Die geringe Wärmeabstrahlung sorgt für eine arbeitsfreundliche Umwelt in der Küche. Sicherheitssysteme gegen Überhitzung und Kontrollleuchte auf der Bedienblende zur Anzeige eventueller Bedienfehler oder Funktionsstörungen. Distanz zwischen den Heizzonen (350 mm in der Tiefe und 400 mm in der Breite) zur Verwendung von großen Töpfen.
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 280 mm, puissance de 5 kW, disponible même en version Wok. 10 puissances 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. Consommation d'énergie proportionnelle à la taille du récipient. Seule la surface utile est chauffée, alors que la surface autour du récipient reste froide. Systèmes de sécurité contre les surchauffes et voyant signalant l'éventuel dysfonctionnement et/ou utilisation incorrecte. Disponibilité sur le dessus d'un espace de 350 mm de profondeur et de 400 mm en largeur pour batterie de grandes dimensions.
Sécurité, puissance, rapidité.

Prestaciones elevadas en tiempos breves y absoluta facilidad de limpieza con la encimera de vitrocerámica, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada. Zonas de cocción delimitadas por la serigrafía circular Ø 280 mm, con 5 kW de potencia, también en la versión Wok. Potencias seleccionables entre 10 niveles diferentes para cocciones especiales y delicadas. Calentamiento activo sólo en presencia del recipiente de cocción y señalado por el encendido de una lámpara piloto de color verde colocada en el panel de control. Suministro de energía sólo en el área de apoyo del recipiente, mientras que la superficie libre permanece fría. Sistemas de seguridad contra el recalentamiento y lámpara piloto para eventuales anomalías de utilización y/o funcionamiento. Encimeras de 350 mm de profundidad y 400 mm de anchura para ollas de grandes dimensiones.
Seguridad, potencia, rapidez.



Mod	cm	V/Hz	Kw	kW	
NI94E	40x90x87H	400VAC-3	2X5	2	10
NI98E	80x90x87H	400VAC-3	4X5	4	20
NIW4E	40x90x87H	400VAC-3	1X5	1	5

Mod WOK

Cucine vetroceramica

GLASSCERAMIC RANGES / CERANHERDE / CUISINIÈRES VITROCERAMIQUE / PLACA DE VITROCERÀMICA



Semplici e rapide.
Piano in vetroceramica, spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Elementi radianti a 2 zone circolari concentriche, entrambe controllate da regolatore di energia: la più interna con Ø 165mm e 1,3 kW di potenza, e la più esterna con Ø 280mm e 3,4 kW di potenza. Il corretto utilizzo prevede l'accensione con pentola in posizione. Riscaldamento attivo segnalato dall'accensione della lampada spia presente sul pannello comandi. Regolatore che consente di selezionare l'ampiezza della zona di riscaldamento adattandola alla dimensione della pentola utilizzata. Lampada spia di segnalazione calore residuo (50°C) per una maggiore sicurezza dell'operatore.
Rapidità e funzionalità.

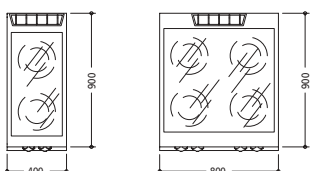
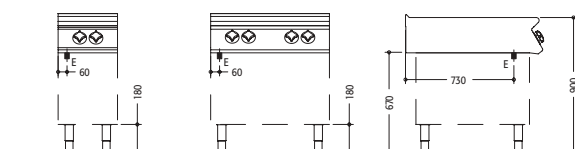
Simple and fast. Tightly sealed 6mm thick ceramic top. Concentric round 2-zone radiant elements, both with energy regulator: the inner zone is Ø 165mm with 1.3 kW power, the outer zone Ø 280mm with 3.4kW power. Switch knob to select heating zones according to the size of pan being used. The pan needs 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. Runde 2-Kreis-Heizelemente, beide mit Energieregler ausgestattet: innerer Kreis Ø 165mm 1,3 KW Leistung, äußerer Kreis Ø 280mm 3,4 KW Leistung. Die korrekte Anwendung sieht die Einschaltung nur dann vor, wenn der Topf auf der Heizzone ist. Kontrollleuchte an der Bedienblende. Über den Schalter kann der Anwender die Heizzonen zuschalten und der Größe der Töpfe anpassen. Kontrollleuchte zur Anzeige der Restwärme (50°C).
Schnelligkeit und Funktionalität.

Simple et rapides. Table de cuisson en vitrocéramique épaisseur 6 mm, scellée hermétiquement. Deux foyers circulaires concentriques, tous les deux contrôlés par régulateur d'énergie: feu arrière Ø 165 mm et puissance de 1,3 kW, feu avant Ø 280 mm et puissance de 3,4 kW. La batterie doit être en place pour déclencher la chauffe. Le voyant situé sur le tableau de commande signale l'activation de la chauffe. Régulateur permettant de sélectionner la zone de chauffe selon le nombre de récipient utilisé. Voyant de signalisation chaleur résiduelle (50°C) pour assurer de sécurité à l'opérateur.
Rapidité et fonctionnalité.

Simple y rápidas. Encimera de vitrocerámica, con un espesor de 6 mm, sellada herméticamente. Elementos radiantes con 2 zonas circulares concéntricas, ambas controladas por un regulador de energía: la más interna con Ø 165 mm y 1,3 kW de potencia y la más externa con Ø 280 mm y 3,4 kW de potencia. 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. Regulador que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento adaptándola a las dimensiones de la olla utilizada. Lámpara piloto de señalización del calor residual (50°C), para una mayor seguridad del operador.
Rapidez y funcionalidad.

NV94E



Mod	cm	V/Hz	Kw	kw
NV94E	40x90x25H	400VAC-3N	2X3,4	2 6,8
NV94E2	40x90x25H	230VAC-3	4X3,4	4 13,6
NV98E	80x90x25H	400VAC-3N	2X3,4	2 6,8
NV98E2	80x90x25H	230VAC-3	4X3,4	4 13,6

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, con precisione +/- 1°C nella versione elettronica. Programma di "melting" per un utilizzo ottimale dei grassi solidi. 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 ruotabile di oltre 90° per consentire una perfetta pulizia. Grande rapporto di potenza per offrire garanzie di elevato rendimento: friggitorici gas da 0,96kW/Lt. a 1,05kW/Lt, friggitorici elettriche 0,86kW/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: Deep drawn tanks with wide radius curves for easy cleaning and maximum hygiene, tapered design for expansion of oil and large cold zone in lower part to prolong oil life. Temperature control from 100° to 185 °C, +/- 1°C tolerance in the electronic version. Melting program for best use of solid fats. Gas models: AISI 304 stainless steel burners outside the tank. Electric models: AISI 304 stainless steel heating element inside the pan, designed to swivel 90° to allow perfect cleaning. High power ratio to ensure high efficiency: gas fryers from 0.96 kW/Lt to 1.05kW/Lt and electric fryers 0.86kW/Lt ensure instant recover of set temperature. All models are fitted with safety thermostat. Piezoelectric ignition for the gas models.
Efficiency and safety.

Effizient und sicher. Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung und maximale Hygiene. Großzügige Beckenmulde zur Ausbreitung des Öls und große Kaltzone im unteren Teil, um die Lebensdauer des Öls zu verlängern. Temperaturregelung von 100°- 185 °C mit einer Präzision von +/- 1°C bei den Modellen mit elektronischer Steuerung. Schmelzstufe für optimale Anwendung fester Fette. Gas-Friteuse: außenliegende Brenner aus Cr.Ni. Aisi 304. Elektro-Friteuse: innenliegender Heizkörper aus Cr.Ni. Aisi 304, 90° im Becken drehbar für einfache Reinigung des Beckens. Große Heizleistung als Garantie für hohe Effizienz: Gas-Friteusen von 0,96 KW/Lt. bis 1,05 KW/Lt. Elektro-Friteusen 0,86 KW/Lt. gewährleisten das unmittelbare Wiedererreichen der eingestellten Temperatur und niedrige Schwankungen bei Beschickung mit kaltem Gargut. Alle Modelle mit Sicherheitsthermostat. Piezozündung bei Gas-Modellen.
Leistungsfähigkeit und Sicherheit.



NF98G23

Mod	cm	☼	☼	☼	☼	V/Hz	kW	kW
NF94G23	40x90x87H	•	-	1	23	-	21	-
NF98G23	80x90x87H	•	-	2	23+23	-	42	-
NF94G23K	40x90x87H	•	-	1	23	230VAC	23	0,1
NF98G23K	80x90x87H	•	-	2	23+23	230VAC	46	0,2
NF94E22	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18
NF98E22	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36
NF94E22K	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18
NF98E22K	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36
NF94E222	40x90x87H	-	•	1	22	230VAC-3	-	18
NF98E222	80x90x87H	-	•	2	22+22	230VAC-3	-	36
NF94E222K	40x90x87H	-	•	1	22	230VAC-3	-	18
NF98E222K	80x90x87H	-	•	2	22+22	230VAC-3	-	36

14

Performant et sûr. Cuves embouties dans le dessus, avec rainures larges pour nettoyage facile et hygiène maximale. Grandes zone de foisonnement et zone froide en partie basse pour maintenir durablement l'huile. Régulation de la température de 100 à 185 °C, avec une précision au degré près dans la version électronique. Programme de "melting" pour une optimisation de l'emploi des graisses solides.

Modèles gaz avec éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve, constitués de brûleurs en acier inox Aisi 304.

Modèles électriques dotés de résistance en acier inox Aisi 304 à l'intérieur de la cuve, pivotant de plus de 90° pour faciliter le nettoyage au maximum.

Excellent ratio de puissance pour garantir un rendement élevé: des friteuses gaz de 0,96 kW/l à 1,05 kW/l et des friteuses électriques de 0,86 kW/l garantissent l'atteinte instantanée de la température de consigne.

Tous les modèles sont dotés de thermostat de sécurité.

Allumage piézoélectrique pour les modèles gaz.

Performance et sécurité.

Eficientes y seguras. Recipientes integrados en la encimera, moldeados con curvas de amplio radio para una fácil limpieza y máxima higiene. Amplia cubeta colectora de líquidos en los recipientes para la expansión del aceite y amplia zona fría en la parte inferior para mantener durante más tiempo la integridad del aceite utilizado.

Gestión de la temperatura de 100 a 185 °C, con una precisión de +/- 1°C en la versión electrónica. Programa de "melting" para una utilización óptima de las grasas sólidas.

Modelos de gas con elementos de calentamiento situados en el exterior del recipiente constituidos por quemadores de acero inoxidable Aisi 304.

Modelos eléctricos dotados de resistencia de acero inoxidable Aisi 304 situada en el interior del recipiente y basculante por más de 90° para permitir una perfecta limpieza.

Gran coeficiente de potencia para ofrecer garantías de elevado rendimiento: freidoras de gas de 0,96kW/l a 1,05kW/l, freidoras eléctricas de 0,86kW/l, aseguran el restablecimiento instantáneo de la temperatura configurada.

Todos los modelos están dotados de termostato de seguridad.

Encendido piezo para los modelos a gas.

Eficiencia y seguridad.

Evoluzione.

Vasche di cottura ottenute per profondo stampaggio in due parti, con unica saldatura longitudinale.

Evolution.

Tanks manufactured by deep pressing in two parts with single welding.

Evolution.

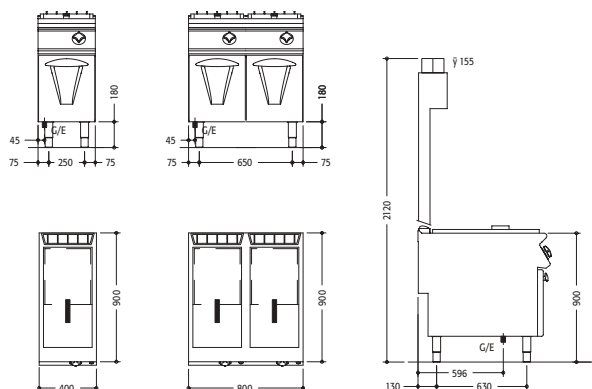
Tiefgezogene Becken zur leichten Reinigung.

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.



15

NUOVA PROTAGONISTA 90

Rapides, performantes, avec des puissances accrues allant jusqu'à 21 kW (+ 40%). Lisses, mixtes ou nervurées, horizontales ou inclinées, les nouvelles grillades avec plaques de cuisson encastrées dans le plan garantissent une température uniforme et une grande facilité de nettoyage.

En acier ou finition chrome, dotées de goulotte pour l'écoulement des jus de cuisson et d'un tiroir de récupération ad' 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 2 branches avec 4 rangées de feux, régulation par robinet de sécurité avec thermocouple; température contrôlée manuellement par réglage de 200 à 400 °C environ; vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple. Thermostat de sécurité sur tous les modèles.

Pare-éclaboussures amovible fourni en dotation.

Innovation et puissance.

Rápidos, de elevadas prestaciones, con potencias incrementadas hasta 21 kW (+40%). Lisos, mixtos o rayados, horizontales o inclinados: los nuevos fry-top con placas de cocción encajadas en la encimera garantizan uniformidad de temperatura y gran facilidad de limpieza.

De acero o con acabado en cromo, están dotados de orificio para la salida de las grasas de cocción y de un cajón de recogida con una capacidad de hasta 2,5 l.

Alimentación eléctrica: resistencias acorazadas en Incoloy; temperatura controlada con regulación termostática de 110 a 280 °C.

Alimentación a gas: quemador de 2 ramas y 4 filas de llama, regulación mediante grifo de seguridad con termopar; temperatura controlada manualmente con regulación de 200 a 400 °C aproximadamente.

Válvula termostática de seguridad con termopar.

Termostato de seguridad en todos los modelos.

En el equipamiento base, se suministra regleta de ajuste antisalpicaduras extraíble.

Innovación y potencia.

Dettaglio.

Piastre ribassate e maggiore controllo delle temperature per cotture veloci anche a basse temperature.

Detail.

Recessed plates and better temperature control for fast cooking even at low temperatures.

Détail.

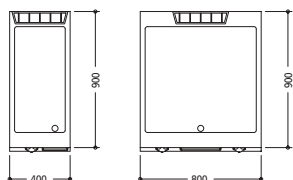
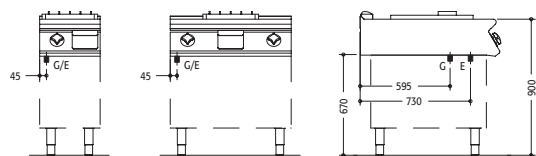
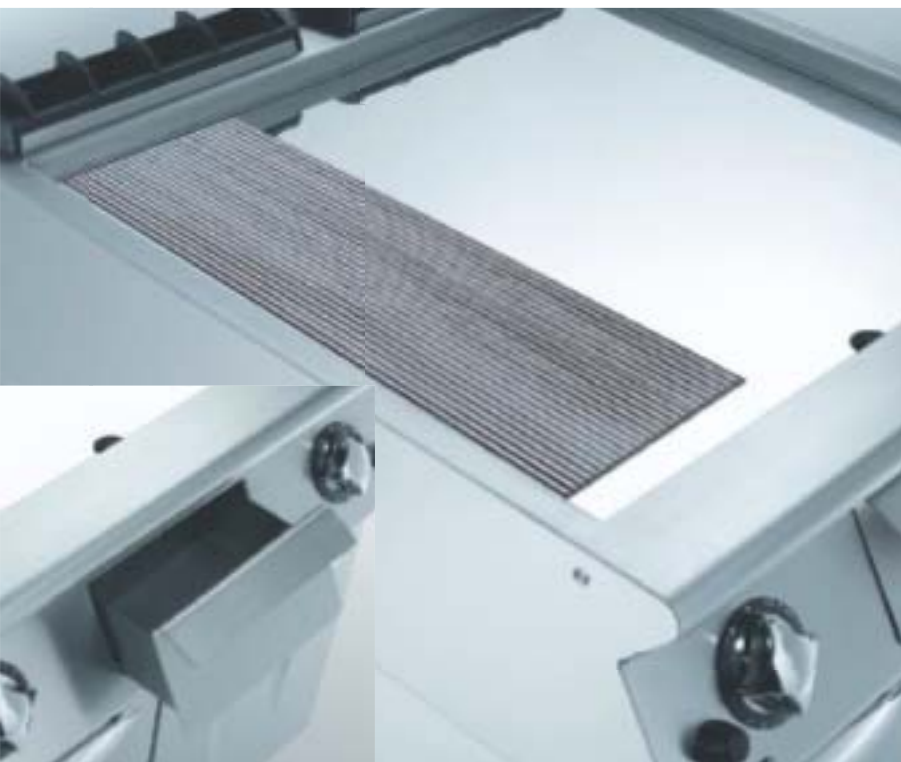
Tiefer gesetzte Grillfläche und verbesserte Temperaturkontrolle für schnelles Braten auch bei niedrigen Temperaturen.

Détail.

Plaques rabaisées et meilleure maîtrise des températures pour cuissons rapides même en basse température.

Detalle.

Placas rebajadas y mayor control de las temperaturas para cocciones rápidas incluso a bajas temperaturas.



Griglie gas ed elettriche

GAS AND ELECTRIC GRILL / GAS- UND ELEKTROGRILL / GRILL A GAZ ET ELECTRO / PARRILLAS GAS Y ELÉCTRICAS

Progettate per la cottura di carni, pesce e verdure, le griglie gas ed elettriche sono in grado di garantire uniformità di cottura ed elevata potenza: fino a 22 kW nei modelli gas, 15 kW negli elettrici. Griglia reversibile, inclinata per carni ed orizzontale per pesce e verdure, realizzata in ghisa e completa di golosa per la raccolta dei grassi di cottura. Cassetti estraibili per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua, a garanzia di un rapido raffreddamento degli stessi grassi e di una cottura morbida grazie all'evaporazione dell'acqua. Riscaldamento nei modelli a gas con bruciatore in acciaio Aisi 304, protetto dall'elemento radiante in acciaio Aisi 316, con regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Riscaldamento nei modelli elettrici con resistenze corazzate regolate tramite termostato. Alzatina paraspruzzi su tre lati. **Ricerca e sviluppo.**

Designed for cooking meat, fish and vegetables, the gas and electric grills guarantee uniform cooking and high power: up to 22 kW in gas models and 15 kW in electric models. Reversible cast iron grid, inclined to the front for meat and horizontal for fish and vegetables, grease trough. Removable drawers for collecting cooking fats or holding water, thereby ensuring fast cooling of the fats and tender cooking thanks to evaporation of water. Removable splash guard on three sides. Gas models: AISI 304 stainless steel burner protected by AISI 316 stainless steel radiant element, temperature control through safety valve with thermocouple. Electric models: thermostatically controlled armored elements. **Research and development.**

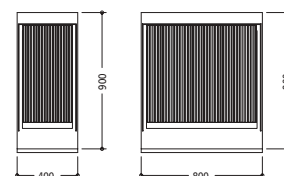
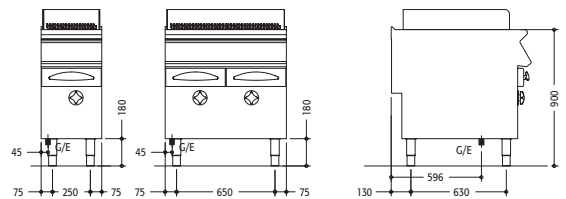
Entwickelt für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit einem optisch ansprechenden Grillmuster. Die neuentwickelte Gas- und Elektrogrillgeräte garantieren gleichmäßiges Grillergebnis und hohe Leistungsfähigkeit: bis zu 22 kW bei Gasmodellen, 15 kW bei Elektromodellen. Drehbarer Grillrost aus Gusseisen beidseitig verwendbar, geneigt für Fleisch und waagrecht für Fisch und Gemüse, komplett mit Fettablaufrinne. Ausziehbare Schubladen für das Auffangen des Kochfettes. Der Behälter kann mit Wasser gefüllt werden, zur schnellen Abkühlung der Fette und um das Austrocknen des Gargutes mittels Wasserverdunstung zu vermeiden. Gas-Geräte: Brenner aus Cr.Ni.Stahl Aisi 304, geschützt durch Deckleisten aus Cr.Ni.Stahl Aisi 316. Temperaturregelung über Sicherheitsventil mit Thermoelement. Elektro-Geräte: gepanzerte Heizelemente, thermostatische Temperaturregelung. Abnehmbarer Spritzschutz auf 3 Seiten. **Forschung und Entwicklung.**

Conçus pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, les grills gaz et électriques sont en mesure de garantir des cuissons uniformes et une puissance élevée: jusqu'à 22 kW pour les modèles gaz et 15 kW pour les modèles électriques. Grill réversible, incliné pour viande et horizontal pour poisson et légume. Réalisé en fonte et doté d'un tiroir pour la récupération des jus de cuisson. Tiroir amovible pouvant contenir de l'eau, garantissant le refroidissement rapide des jus et une cuisson moelleuse grâce à l'évaporation de l'eau. Dans les modèles gaz, chauffe par brûleur en acier inox Aisi 304, protégé de l'élément radiant en acier inox Aisi 316. Chauffé régulé par robinet de sécurité avec thermocouple. Dans les modèles électriques, chauffe par résistances blindées, réglées par thermostat. Pare-éclaboussures sur trois côtés. **Recherche et développement.**

Proyectadas para la cocción de carnes, pescado y verduras, las parrillas de gas y eléctricas son capaces de garantizar uniformidad de cocción y elevada potencia: hasta 22 kW en los modelos a gas, 15 kW en los eléctricos. Parrilla reversible, inclinada para carnes y horizontal para pescado y verduras, realizada en fundición y dotada de ranura para la recogida de las grasas de cocción. Cajones extraíbles para la recogida de las grasas de cocción y para el almacenamiento del agua, en garantía de un rápido enfriamiento de dichas grasas y de una cocción suave gracias a la evaporación del agua. Calentamiento en los modelos a gas con quemador de acero Aisi 304, protegido por el elemento radiante de acero Aisi 316, con regulación del calentamiento mediante grifo de seguridad con termopar. Calentamiento en los modelos eléctricos con resistencias acorazadas reguladas mediante termostato. Regleta de ajuste antisalpicaduras en tres lados. **Investigación y desarrollo.**



NG98G



Mod	cm	V/Hz	kW	kW
NG94G	40x90x87H	1 -	-	11
NG98G	80x90x87H	2 -	-	22
NG94E	40x90x87H	1 400VAC-3N	7,5	-
NG94E2	40x90x87H	1 230VAC-3	7,5	-
NG98E	80x90x87H	2 400VAC-3N	15	-
NG98E2	80x90x87H	2 230VAC-3	15	-

Multipla

MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE / ELEKTRO MULTI-BRÄTER / APPAREIL MULTI-FONCTIONS / 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 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°C 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 may be used as a bratt pan, griddle or for a shallow fry. The electric version comes in a 60 cm module with stainless steel tank and mirror-polished cooking surface.
Armored heating elements are located under the tank, two differentiated cooking zones.
Thermostatic temperature control from 50°C to 300°C and operation indicator light. Safety thermostat.
Large 60 mm Ø drain with tap. Removable GN 1/1 container h 150 mm into the cabinet.
Experience. Multi-purpose.

Das vielseitige Multifunktionsgerät kann als Bratpfanne, Grillplatte sowie für Kurzgebratenes verwendet werden.
Ideal für Fleisch, Fisch, Mehlspeisen, Kartoffeln, Suppen, Soßen - Zubereitung fettarm oder schwimmend im Fett.
Das Elektro-Gerät - als 60 cm Modul - ist mit einer hochglanzpolierten Edelstahl-Bratfläche ausgestattet.
Gepanzerte Heizelemente unterhalb des Beckens.
Zwei getrennt regelbare Heizzonen, thermostatische Temperaturregelung von 50°C - 300°C, Kontrollleuchte und Sicherheitsthermostat.
Großer Beckenablauf mit einem Durchmesser von 60 mm.
Stöpfen aus Spezialkunststoff, herausnehmbaren 1/1 GN Behälter mit einer Tiefe von 150 mm im Unterbau.
Braten, Dünsten, Kochen.

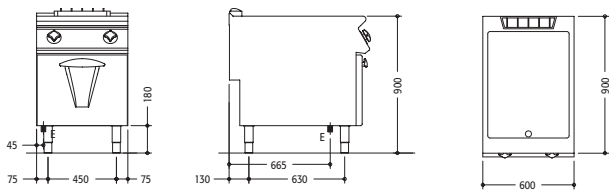
L'appareil multifonctions offre une grande souplesse d'utilisation; sauteuse, grill ou plancha. La version électrique est un module de 60 cm dotée d'une cuve en acier inox avec un dessus de cuisson en finition poli miroir.
Des résistances blindées sont placées sous la cuve pour la chauffe de deux zones de cuisson différenciées.
Réglage de la température par thermostat de 50°C à 300°C et voyants de contrôle du fonctionnement.
Thermostat de sécurité.
Vidange de la cuve par ouverture en fond de cuve de 60 mm de diamètre et bac amovible GN 1/1 H 150 mm positionné en soubassement.
Expérience. Multifonction.

La versátil multifunción puede utilizarse como sartén o fry-top o para cocciones con poco aceite. Realizada en la versión eléctrica, con módulo de 60 cm, está dotada de recipiente de acero inoxidable, con superficie de cocción pulida a espejo.
Resistencias acorazadas colocadas debajo del recipiente para el calentamiento en las dos zonas de cocción diferenciadas.
Regulación de la temperatura con termostato de 50°C a 300°C y lámparas piloto para el control de funcionamiento.
Termostato de seguridad.
Desagüe sobredimensionado de 60 mm de diámetro con tapón, orificio antirreboso y contenedor extraíble GN 1/1 AIT 150 mm.
Experiencia. Multifunción.

NVB96E



19



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
NVB96E	60x90x87H	10H	2 400VAC-3N	8,1

NUOVA PROTAGONISTA 90

Cuocipasta

PASTA COOKER / NUDELKOCHER / CUISEUR À PATES / 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 selettore di carico rapido o di ripristino automatico dell'acqua per ciascuna vasca.

Garanzia di sicurezza con il pressostato che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella 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 inox esterno alla vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura.

Rinnovati, potenti, pratici.

Improved to ensure more output as well as easy use and maintenance. Easy access to technical components by removing the front panel and door.

Top with spillage recess, deep drawn tanks in AISI 316L stainless steel with rounded edges for easy cleaning.

User-friendly control panel, switch for fast filling or automatic top-up of water for each tank.

Safety ensured by a pressure switch, which stops heating if there is no water in the tank.

Electric models: AISI 304 stainless steel immersion-type heating element which may be rotated at the end of work to facilitate cleaning.

Gas models: stainless steel burner outside the tank. Precise heating control by mean of energy regulator.

Improved, powerful, practical.

Verbessert für höhere Produktivität, einfache Handhabung und Wartung. Zugriff zu dem Ablass über Fronttür.

Deckplatte mit tiefgezogener Mulde, tiefgezogenem Becken aus Cr.Ni.Stahl Aisi 316L mit abgerundeten Kanten und Ecken zur leichten Reinigung.

Bedienungsfreundliche und funktionelle Bedienblende. Vorrichtung für schnellen Wasserzufluss und automatischer Wasserauffüllung in jedem Becken.

Sicherheit durch Druckwächter, der die Beheizung bei leerem Becken verhindert (Trockengehschutz).

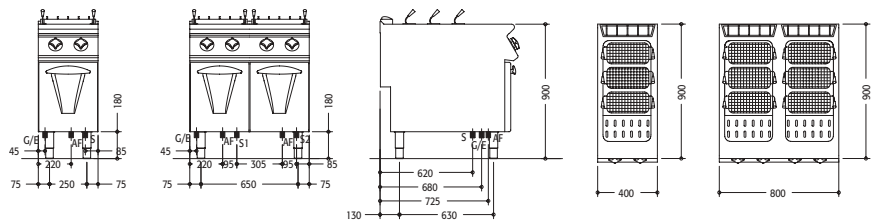
Elektro-Modelle: geanzerte Heizelemente aus Cr.Ni. Stahl Aisi 304 im Beckeninneren, die am Ende des Arbeitstages für einfache Reinigung 90° im Becken drehbar sind.

Gas-Modelle: Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Energieregler zur genauen Überwachung der Temperaturen.

Verbessert, leistungsfähig, praktisch.



NPC98G



Mod	cm	Ⓢ	Ⓜ	Ⓜ	lt.	V/Hz	Ⓜ	Ⓜ
NPC94G	40x90x87H	•	-	1	40	230VAC	1,4	0,1
NPC98G	80x90x87H	•	-	2	40	230VAC	28	0,2
NPC94E	40x90x87H	-	•	1	40	400VAC-3N	-	8,5
NPC98E	80x90x87H	-	•	2	40	400VAC-3N	-	17

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 316 l, bords arrondis pour un nettoyage facile. Tableau de commande convivial et fonctionnel avec sélecteur de remplissage rapide ou de remise à niveau d'eau automatique pour chaque cuve.

Garantie de sécurité grâce au pressostat empêchant l'enclenchement de la chauffe en cas de manque d'eau dans la 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 en acier inox à l'extérieur de la cuve.

Chauffe régulée par régulateur d'énergie pour une excellente maîtrise de l'ébullition.

Améliorés, puissants, pratiques.

Renovados para asegurar mayor productividad, facilidad de utilización y mantenimiento. Acceso a los componentes por la puerta frontal.

Encimera con cubeta colectora de líquidos, recipiente moldeado de acero inoxidable Aisi 316L, bordes redondeados para una fácil limpieza.

Panel de control inmediato y funcional con selector de llenado rápido o de reposición automática del agua para cada recipiente.

Garantía de seguridad con el presostato, que impide la activación del calentamiento en ausencia de agua en el recipiente.

Alimentación eléctrica con resistencia de acero inoxidable Aisi 304 situada en el interior del recipiente, basculante para favorecer la limpieza al final del servicio.

Alimentación a gas con quemador inoxidable situado en el exterior del recipiente.

Gestión del calentamiento mediante regulador de energía para un control de la temperatura más eficaz

Renovados, potentes, prácticos.

Sicurezza e tecnologia.

Pressostato in dotazione per bloccare il riscaldamento della macchina in assenza d'acqua nella vasca.

Safety and technology.

Pressure switch incorporated to stop heating of the appliance if there is no water in the tank.

Sicherheit und Technologie.

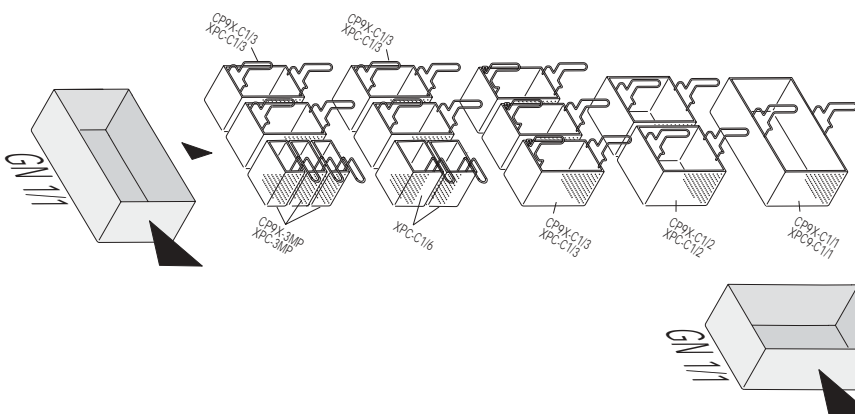
Trockengehschutz.

Sécurité et technologie.

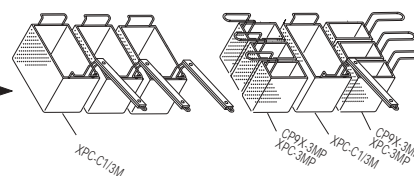
Pressostat fourni en dotation pour interrompre la chauffe de l'appareil en cas de manque d'eau dans la cuve.

Seguridad y tecnología.

Presostato asignado en el equipamiento base para bloquear el calentamiento de la máquina en ausencia de agua en el recipiente.



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



Brasiere ribaltabili

TILTING BRATT PANS / KIPBRATPFANNEN / SAUTEUSES BASCULANTES / SARTENES BASCULANTES

Brasiere rovesciabili con capacità di 80 e 120 lt.
 Vasca di cottura in inox Aisi 304 con angoli arrotondati e ampia bocca di scarico per agevolare tutte le operazioni di cottura e di pulizia.
 Fondo in ferro o inox, con utilizzo di Aisi 316.
 Sollevamento rapido della vasca, manuale o elettrico.
 Immissione automatica dell'acqua in vasca, attivando il pulsante di carico; l'erogatore fisso, posizionato sul piano.
 Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, robuste cerniere in inox Aisi 304 e bilanciamento a molle che garantisce affidabilità e durata.
 Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio Aisi 304 satinato collegata al coperchio.
 Alimentazione elettrica con resistenze corazzate in Incoloy esterne alla vasca.
 Alimentazione gas con bruciatore inox, valvola gas con termocoppia.
 Regolazione del riscaldamento da 100 a 280 C° tramite termostato per una gestione puntuale della cottura.
 Sicurezza garantita da un termostato a protezione e da un microinterruttore che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata.
Capaci, sicure, evolute.

Tilting bratt pan with capacity of 80 and 120L.
 AISI 304 stainless steel cooking pan with rounded edges and wide drain outlet to facilitate all cooking and cleaning procedures. 12 mm thick bottom made of mild steel or compund (Aisi 316 s/s + mild steel).
 Manual or electric tilting. Fixed water tap located on the top, operated by push-button switch.
 Double-skinned lid with drip at rear for conveying condensate liquid into the pan, sturdy AISI 304 hinges and spring balancing to guarantee long-lasting reliability.
 Satin-finish AISI 304 tubular steel handle with front grip, joined to lid.
 Electric models: armored heating elements in Incoloy underneath the pan.
 Gas models: stainless steel improved burner, gas valve with thermocouple.
 Thermostatic temperature control from 100° to 280 C°.
 Safety thermostat, micro switch cutting off power supply when the pan is lifted.
Big, safe, progressive.

Kippbratpfannen mit einem Fassungsvermögen von 80 und 120 Lt. CNS-Wanne mit Rädien für einfachste Reinigung und geformtem Ablauf.
 Boden aus Stahl oder Edelstahl (Cr.Ni.Stahl Aisi 316).
 Schnelle manuelle oder elektrische Kippung des Beckens. Wasserzulauf auf der Oberplatte, betätigt durch Drehschalter an der Frontblende.
 Doppelwandiger Deckel für geringe Wärmeabstrahlung; Kondensatsperre im hinteren Bereich; robuste gefederte Scharniere aus Cr.Ni.Stahl Aisi 304 gewährleisten Zuverlässigkeit und Langlebigkeit. An der Vorderseite des Deckels befestigter Griff aus satiniertem Stahlrohr Aisi 304.
 Elektro-Modelle: gepanzerte Heizelemente aus Incoloy außerhalb des Beckens.
 Gas-Modelle: Edelstahlbrenner und Gasventil mit Thermoelement.
 Thermostatische Temperaturregelung von 100° bis 280 C° für unterschiedliche Anwendungen von Dünsten und Warmhalten bis zu intensiven Kochen und Braten.
 Sicherheitsthermostat.
Leistungsfähig, sicher, fortschrittlich.



NBR98GI



Mod	cm	Ac	Inox	drw	lt.	cm	V/Hz	kW	kW		
NBR98GF	80x90x87H	•	-	•	-	43,5	80	72,5x6020H	230VAC	20	0,2
NBR98GI	80x90x87H	•	-	•	-	43,5	80	72,5x6020H	230VAC	20	0,2
NBR98GFM	80x90x87H	•	-	•	-	43,5	80	72,5x6020H	230VAC	20	0,2
NBR98GIM	80x90x87H	•	-	•	-	43,5	80	72,5x6020H	230VAC	20	0,2
NBR912GFM	120x90x87H	•	-	•	-	67,5	120	112,5x6020H	230VAC	24	0,2
NBR912GIM	120x90x87H	•	-	•	-	67,5	120	112,5x6020H	230VAC	24	0,2
NBR98EF	80x90x87H	-	•	•	-	43,5	80	72,5x6020H	400VAC-3N	-	15
NBR98EI	80x90x87H	-	•	•	-	43,5	80	72,5x6020H	400VAC-3N	-	15
NBR98EFM	80x90x87H	-	•	•	-	43,5	80	72,5x6020H	400VAC-3N	-	15
NBR98EIM	80x90x87H	-	•	•	-	43,5	80	72,5x6020H	400VAC-3N	-	15
NBR912EFM	120x90x87H	-	•	•	-	67,5	120	112,5x6020H	400VAC-3N	-	15
NBR912EIM	120x90x87H	-	•	•	-	67,5	120	112,5x6020H	400VAC-3N	-	15

Sauteuses basculantes de capacités 80 et 120 l.
Cuve en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis et grand bec de déversement pour faciliter toutes les opérations de cuisson et de nettoyage.
Fond en fer ou acier inox Aisi 316. Relevage rapide de la cuve, manuel ou électrique.
Remplissage d'eau automatique dans la cuve par simple pression d'un bouton de remplissage; robinet fixe positionné sur le dessus. Couvercle doublé avec pli anti-ruisselement à l'arrière pour rediriger les condensats dans la cuve, robustes charnières en acier inox Aisi 304 et compensation par ressorts, gage de fiabilité et durabilité.
Poignée avec prise frontale en tube d'acier inox Aisi 304 satiné, fixée au couvercle.
Alimentation électrique: résistances blindées en Incoloy à l'extérieur de la cuve.
Alimentation gaz: brûleur en acier inox, vanne gaz avec thermocouple.
Chauffe réglable de 100 à 280 °C par thermostat. Sécurité garantie par thermostat de sécurité et par micro interrupteur coupant l'alimentation lors du basculement de la cuve.

Performantes, sûres, évoluées.

Sartenes volcables con capacidad de 80 y 120 l.
Recipiente de cocción de acero inoxidable Aisi 304 con esquinas redondeadas y amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
Fondo de hierro o de acero inoxidable Aisi 316.
Elevación rápida del recipiente, manual o eléctrica.
Introducción automática del agua en el recipiente, activando el botón de llenado; el suministrador fijo está colocado en la encimera.
Tapa de doble pared con escurridor en la zona posterior, para transportar hacia el recipiente el agua de condensación, sólidas bisagras de acero inoxidable Aisi 304 y sistema de equilibrado por resortes que garantiza fiabilidad y duración.
Manilla con toma frontal en tubo de acero Aisi 304 satinado conectada a la tapa.
Alimentación eléctrica con resistencias acorazadas en Incoloy situadas en el exterior del recipiente.
Alimentación a gas con quemador inoxidable, válvula de gas con termopar.
Regulación del calentamiento de 100 a 280 °C mediante termostato y regulador de energía para una gestión puntual de la cocción, reduciendo los valores máximos de temperatura en fase de calentamiento.
Seguridad garantizada por un termostato de protección y por un microinterruptor que interrumpe la alimentación cuando el recipiente se levanta.
Capaces, seguras, evolucionadas.

Studio di dettaglio.

Coperchio a doppia parete, interamente ridisegnato a garanzia di una maggiore manovrabilità e tenuta.

Detail.

Double-skinned lid completely redesigned to ensure easier handling and a better seal.

Detail.

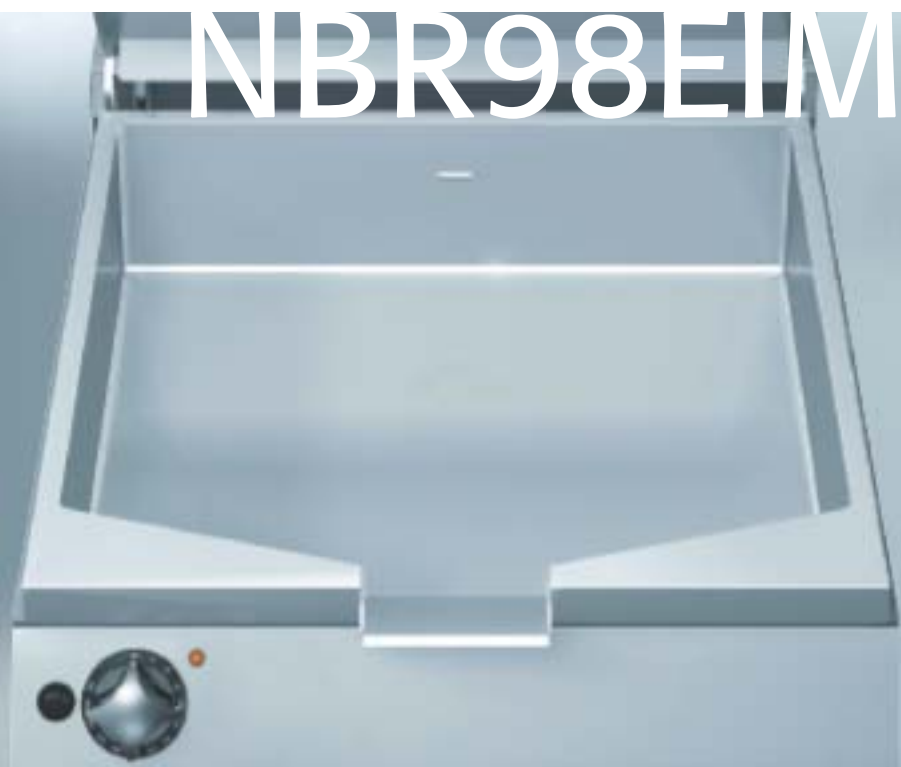
Doppelwandiger, vollständig neu entwickelter Deckel für bessere Handhabung und Dichtigkeit.

Détails.

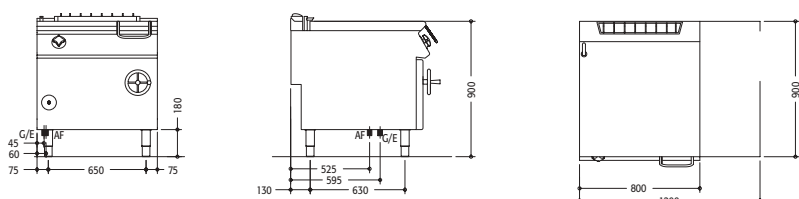
Couvercle en double parois, entièrement redéfini assurant une meilleure maniabilité et étanchéité.

Estudio de detalle.

Tapa de doble pared, completamente rediseñada que garantiza una mayor manejabilidad y estanqueidad.



23



NUOVA PROTAGONISTA 90

Pentole

BOILING PANS / KOCHKESSEL / MARMITES / MARMITAS

Sicurezza, efficienza, facilità d'impiego.
 Fondo recipiente in inox Aisi 316L e pareti in inox Aisi 304.
 Attivazione e regolazione del riscaldamento tramite regolatore di energia.
 Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate dal selettore del pannello comandi.
 Scarico con rubinetto di sicurezza da 2" con impugnatura in materiale atermico.
 Coperchio bilanciato da cerniera con maniglia ad ampia presa frontale e laterale con apertura a 90°.
 Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente: la conduzione è assistita da manometro, valvola di sicurezza e valvola di compensazione.
 Innovativo sistema di controllo con spia di segnalazione in caso di esaurimento acqua nell'intercapedine: il riscaldamento della pentola riprende dopo il ripristino del normale livello.
 Versione elettrica a riscaldamento indiretto con resistenze corazzate interne all'intercapedine; a riscaldamento diretto con resistenze in inox Aisi 309 esterne al recipiente.
 Versione gas con bruciatori in inox Aisi 304 esterni al recipiente o all'intercapedine.
 Valvola gas di sicurezza con termocoppia sul pannello frontale con accenditore elettrico.
 Modelli dotati di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente.
Controllo e sicurezza.

Safe, efficient, user friendly. Kettle bottom in AISI 316L stainless steel, side walls in AISI 304 stainless steel.
 Heating activated and adjusted through energy regulator.
 Filling with hot or cold water through solenoid valve activated by a switch on control panel. 2" safety drain tap with grip in heatproof material.
 Counter-balanced hinged lid with handle offering full front and side grip. 90° opening.
 Indirect heating through low-pressure steam generated by water in the jacket; safe and easy operation thanks to pressure gauge, safety valve and compensating valve.
 Innovative control system with "no water" warning light; heating restarts after the water level in the jacket has been restored.
 Electric models: armored heating elements inside the jacket inf indirect heating; AISI 309 stainless steel heating elements outside the kettle if direct heating.
 Gas models: AISI 304 stainless steel burners outside the kettle or the jacket.
 Gas safety valve with thermocouple, electric ignition.
 All models fitted with safety thermostat, reset button accessible to the user.
Control and safety.

Sicherheit, Effizienz, einfache Handhabung. Kessel mit Boden aus Cr.Ni.Stahl Aisi 316L und Wände aus Cr.Ni.Stahl Aisi 304.
 Energieregler zur feinsten Überwachung der Temperaturen. Kalt- oder Warmwasserzulauf mit integrierter Mischbatterie, aktiviert durch Drehschalter auf der Bedienblende. Ablauf über 2" Sicherheitsventil mit wärmeisoliertem Griff. Deckel mit ausbalancierten Scharnieren, heruntergezogenem Griff und 90° Öffnung. Indirekte Beheizung durch Niederdruckdampf, erzeugt durch Wasser im Doppelmantel.
 Sicherheitsvorrichtungen: Druckwächter auf der Deckplatte, Sicherheits- und Ausgleichsventil.
 Innovatives Kontrollsystem mit Anzeigelampe für Wasserniveau im Mantel. Die Beheizung des Kessels wird nach Erreichen des normalen Füllstandes im Mantel wieder gestartet.
 Elektro-Geräte: gepanzerte Heizelemente im Inneren des Mantels bei indirekt beheizten Modellen; Heizelemente aus Cr.Ni.Stahl Aisi 309 an der Außenseite des Behälters bei direkter Beheizung.
 Gas-Geräte: Brenner aus Cr.Ni.Stahl Aisi 304 außerhalb des Behälters oder des Mantels.
 Gassicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.
 Modelle ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, für den Anwender zugänglicher Rückstellaste.
Kontrolle und Sicherheit.



NPI98G10

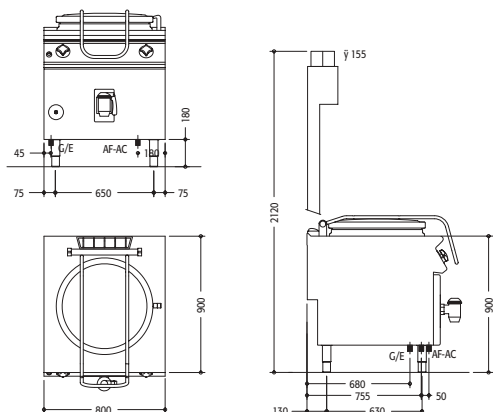
Model	cm	●	●	●	U	U	V/Hz	kW	kW
NPD98G10	80x90x87H	*	-	100	*	-	230VAC	21	0,2
NPI98G10	80x90x87H	*	-	100	-	*	230VAC	21	0,3
NPD98G15	80x90x87H	*	-	150	*	-	230VAC	24	0,2
NPD98G15A	80x90x87H	*	-	150	*	-	230VAC	24	0,3
NPI98G14	80x90x87H	*	-	140	-	*	230VAC	24	0,3
NPI98G14A	80x90x87H	*	-	140	-	*	230VAC	24	0,3
NPD98E10	80x90x87H	-	*	100	*	-	400VAC-3N	-	12
NPI98E10	80x90x87H	-	*	100	-	*	400VAC-3N	-	21
NPD98E15	80x90x87H	-	*	150	*	-	400VAC-3N	-	12
NPI98E15	80x90x87H	-	*	150	-	*	400VAC-3N	-	21

Sécurité, efficacité, facilité d'emploi. Cuve en acier inox Aisi 316L et structure en acier inox Aisi 304. Enclenchement et régulation de chauffe par doseur d'énergie. Remplissage en eau froide ou chaude par électrovannes activées par sélecteur sur le tableau de commande. Vidange par robinet de sécurité de 2" avec prise de main en matière athermique. Couvre-ferme compensé par charnière et doté de poignées pour prise frontale et latérale avec ouverture de 90°. Chauffage indirect par vapeur à basse pression générée par l'eau contenue dans la double enveloppe de la cuve: la conduction est assistée par manomètre, soupape de sécurité et vanne de compensation. Système de contrôle novateur avec voyant de signalisation en cas de manque d'eau dans la double enveloppe: la chauffe de la marmite redémarre après remise à niveau. Version électrique à chauffe indirecte par résistances blindées à l'intérieur de la double enveloppe; à chauffe directe par résistances en acier inox Aisi 309 à l'extérieur de la cuve. Version gaz avec brûleurs en acier inox Aisi 304 à l'extérieur de la cuve ou de la double enveloppe. Vanne gaz de sécurité avec thermocouple sur le panneau de façade avec allumeur électrique. Modèles dotés de thermostat de sécurité avec bouton de réarmement accessible par l'utilisateur.

Contrôle et sécurité.

Seguridad, eficiencia, facilidad de utilización. Recipiente de acero inoxidable Aisi 316L y paredes de acero inoxidable Aisi 304. Activación y regulación del calentamiento mediante regulador de energía. Carga del agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por el selector del panel de control. Descarga con grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico. Tapa equilibrada mediante bisagra con manilla de amplia toma frontal y lateral con apertura a 90°. Calentamiento indirecto mediante vapor de baja presión generado por el agua contenida en la cámara del recipiente: la conducción es asistida por manómetro, válvula de seguridad y válvula de compensación. Innovador sistema de control con indicador luminoso de falta de agua en la cámara: el calentamiento de la cuba se reanuda una vez restablecido el nivel normal. Versión eléctrica de calentamiento indirecto con resistencias acorazadas situadas en el interior de la cámara; de calentamiento directo con resistencias de acero inoxidable Aisi 309 situadas en el exterior del recipiente. Versión de gas con quemadores de acero inoxidable Aisi 304 situados en el exterior del recipiente o de la cámara. Válvula de gas de seguridad con termpar en el panel frontal, con encendedor eléctrico. Modelos dotados de termostato de seguridad con botón de reposición accesible al usuario.

Control y seguridad.



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 nel modulo da 40 cm; capacità doppia nel modulo da 80 cm.

Piano predisposto per l'inserimento della colonnina acqua.

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 di sicurezza con termocoppia.

Regolazione della temperatura dell'acqua da 30 a 90 °C.

Scarico dell'acqua con troppopieno.

In dotazione falsofondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.

Insostituibile.

Tank with rounded corners and slanted bottom for better draining of water and cleaning.

Suitable for GN 1/1 + 1/3 containers being 15cm high in the 40cm module; double capacity in the 80cm module.

Top designed for insertion of water column.

Electric models: armored heating elements outside the pan, thermostatic temperature control. Safety thermostat.

Gas models: stainless steel burners outside the pan, safety thermostat with thermocouple.

Water temperature control from 30° to 90°C.

Water drain with overflow pipe. Standard supply with perforated false bottom and cross bar for supporting containers.

Unique.

Becken mit abgerundeten Ecken und Gefälle für besseren Wasserabfluss und einfaches Reinigen. Becken geeignet für 1/1 + 1/3 GN-Einsätze mit 15 cm Tiefe bei dem 40 cm Modul; doppeltes Fassungsvermögen bei dem 80 cm Modul.

Oberplatte vorbereitet für den Einsatz einer Wasserarmatur.

Elektro-Modelle: gepanzerte Heizelemente an der Außenseite des Beckens, thermostatische Temperaturregelung und Sicherheitsthermostat gegen Überhitzte.

Gas-Modelle: Edelstahl-Brenner außerhalb des Beckens, thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Einstellung der Wassertemperatur von 30° - 90 °C. Überlaufrohr, gelochter Blindboden und Steg für den Einsatz der Behälter im Lieferumfang.

Unersetzlich.

Cuves avec angles internes arrondis et fond incliné pour une meilleure évacuation de l'eau et un nettoyage facile.

Cuves acceptant des bacs GN 1/1 + 1/3 h. 15 cm pour le module de 40 cm; double capacité pour le module de 80 cm.

Dessus prédisposé pour le montage d'une colonne d'eau.

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 de sécurité avec thermocouple.

Température de l'eau réglable de 30 à 90 °C. Vidange de l'eau par enlèvement du trop-plein.

Faux fond perforé et traverse de support des bacs fournis en dotation.

Irremplaçable.

Recipiente con esquinas internas redondeadas y fondo inclinado para una mejor salida del agua y para las operaciones de limpieza.

Recipientes idóneos para contenedores GN 1/1 + 1/3 alt. 15 cm en el módulo de 40 cm; capacidad doble en el módulo de 80 cm.

Encimera predispuesta para la inserción de la columna de agua.

Alimentación eléctrica con resistencias acorazadas situadas en el exterior del recipiente y calentamiento con control termostático.

Termostato de seguridad en caso de activación del calentamiento sin agua en el recipiente.

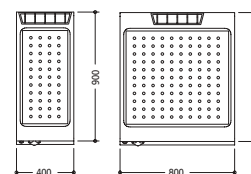
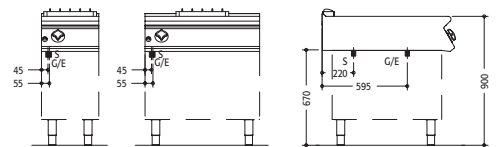
Alimentación a gas con quemadores de acero inoxidable situados en el exterior del recipiente, con regulación mediante válvula termostática de seguridad con termopar.

Regulación de la temperatura del agua de 30 a 90 °C.

Descarga del agua con orificio antitrebose.

En el equipamiento base se añade falso fondo agujereado y travesía para el soporte de los contenedores.

Insustituible.



Mod	cm	cm	V/Hz	kW	kWh
NB94G	40x90x25H	1xGN 1/1 + GN 1/3	-	3	-
NB98G	80x90x25H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	-	6	-
NB94E	40x90x25H	1xGN 1/1 + GN 1/3	230VAC	-	1,8
NB98E	80x90x25H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	400VAC-3N	-	5,4

Elementi neutri

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



Robusti piani di lavoro in acciaio inox, privi di foro camino con ampia superficie utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi. Predisposizione per il montaggio dell' accessorio colonnina acqua. Tutti i moduli, da 40/60/80 cm, prevedono l'utilizzo di cassetti raggiati con maniglia a tutta larghezza, adatti a contenere bacinelle h = 15 cm.

Finiture accurate per pulizie facili e veloci.

Sturdy stainless steel working surface. Designed to accommodate water column. 40/60/80cm modules fitted with drawers suitable for accommodating 15cm high containers, rounded bottom corners. 20 cm module without drawer.

Fine finish for easy and fast cleaning.

Robuste Arbeitsflächen aus Edelstahl ohne Kaminöffnung. Vorbereitet für die Montage einer Wasserarmatur als Zubehör. Bei allen Modellen von 40/60/80 cm ist eine Schublade mit abgerundeten Ecken – geeignet zur Aufnahme von Behältern 15 cm tief – sowie eine Griffleiste über die gesamte Länge vorhanden. 20 cm Modell ohne Schublade.

Größere Nutzfläche.

Robustes dessus en acier inox sans découpe pour mitre, avec large plan de travail et dépose. Prêdisposé pour le montage d'une colonne d'eau. Tous les modules, de /40/60/80 cm, prévoient l'utilisation de tiroirs rayonnés avec poignée sur toute la largeur, adaptés à recevoir des bacs h = 15 cm.

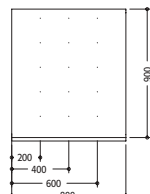
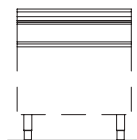
Finitions soignées pour un nettoyage facile et rapide.

Sólidas encimeras de trabajo de acero inoxidable, sin apertura para la chimenea, con amplia superficie utilizable para las elaboraciones y los apoyos. Predisposición para el montaje del accesorio columna de agua. Todos los módulos, de 40/60/80 cm, prevén la utilización de cajones redondeados con tirador de máxima anchura, idóneos para almacenar contenedores de 15 cm de altura.

Acabados esmerados para limpiezas fáciles y rápidas.



Mod	cm	
NEN92	20x90x25H	-
NEN94	40x90x25H	•
NEN96	60x90x25H	•
NEN98	80x90x25H	•
NPN92	20x90x6H	-
NPN94	40x90x6H	-
NPN96	60x90x6H	-
NPN98	80x90x6H	-



Elementi base

BASE UNITS / UNTERBAUTEN / ÉLÉMENTS BASE / ELEMENTOS DE SOPORTE

Basi vano con solida struttura in pannelli di acciaio inox, disponibili nelle versioni da 20/40/60/80/120/160 cm. Innesti rapidi per supportare le funzioni top della gamma. Impiegabili con vano a giorno o accessoriabili con guide per recipienti GN, portine da 40 e 60 cm, coppia cassetti da 40 e 60 cm, e "kit" di riscaldamento da 40 e 80 cm, con regolazione della temperatura da 50° a 90°C. Basi cavalletto in pannelli ed elementi tubolari di acciaio inox. **Alla base di una grande cucina.**

Stainless steel base units, available in 20/40/60/80/120/160cm. Quickfit connections to counter-top appliances. Available as cabinet closed on three sides, which can be fitted on demand with rails for GN containers, 40 and 60cm doors, 40 and 60cm drawers, 40 and 80cm heating kit with temperature control from 50° to 90°C.

*Also available as stands made of stainless steel tubular elements. **The New Protagonista 90 - Our team your dream!***

*Unterbauten komplett aus Edelstahl, lieferbar im Längeraster von 20/40/60/80/120/160 cm. Einfache und schnelle Verbindung zu den Oberteilen. Der Unterbau – dreiseitig geschlossen – kann mit Schienen für GN-Behälter bzw. Rosten ausgestattet werden, sowie mit 40/60 cm Türen oder Schubladen. Optional 40 und 80 cm Heizplatte mit Temperaturregelung von 50°-90°C für den geschlossenen Unterbau. Auch als offenes Untergestell aus Edelstahl-Vierkantrohr lieferbar. **Robuste Unterbauten.***

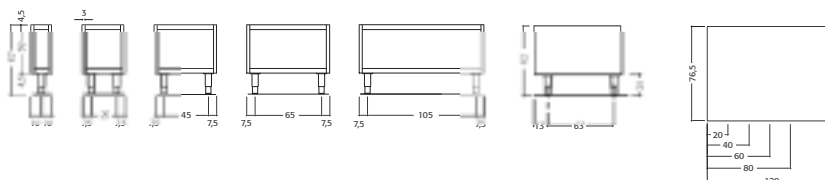
*Soubassements réalisés avec une solide structure en panneaux d'acier inox, disponibles dans les versions de 20/40/60/80/120/160 cm, permettant une mise en place rapide des éléments des plans de travail et cuisson de la gamme. Disponibles en version ouverte ou accessoires de glissières pour bacs GN, de portes de 40 et 60 cm, de deux tiroirs de 40 et 60 cm, et "kit" de chauffe de 40 et 80 cm avec régulation de température de 50° à 90°C. Chevalets avec panneaux et montants tubulaires en acier inox. **La base d'une grande cuisine.***

*Los módulos base con armario presentan una sólida estructura realizada con paneles de acero inoxidable, disponibles en las versiones de 20/40/60/80/120/160 cm. Acoplamiento rápidos para soportar las funciones de encimera de apoyo de la gama. Utilizables con compartimento abierto o equipables con guías para recipientes GN, puertas de 40 y 60 cm, pareja de cajones de 40 y 60 cm y "kit" de calentamiento de 40 y 80 cm con regulación de la temperatura de 50° a 90°C. Módulos base sin armario realizados con paneles y elementos tubulares de acero inoxidable. **A la base de una gran cocina.***



28

Mod	cm	□	□	V/Hz	kW	⚡	kW	⚡
NBC94	40x72,5x66H	•	-	-	-	-	-	-
NBC96	60x72,5x66H	•	-	-	-	-	-	-
NBC98	80x72,5x66H	•	-	-	-	-	-	-
NBC912	120x72,5x66H	•	-	-	-	-	-	-
NBC916	160x72,5x66H	•	-	-	-	-	-	-
NBV92	20x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV94	40x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV96	60x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV98	80x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV912	120x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-



NUOVA PROTAGONISTA 90

Accessori

ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS

Per completare ed adattare il blocco di cottura alle vostre esigenze, Mareno mette a disposizione una vasta serie di accessori. Piani di porzionamento, corrimano perimetrale, zoccolatura, griglia posategami, colonnina acqua, sono gli elementi con i quali è possibile personalizzare Protagonista 90. Tutti gli accessori sono costruiti in acciaio inox AISI 304 o con componenti di elevata qualità ed affidabilità.

To complete and adapt the cooking block to your specific needs, Mareno offers an extensive range of accessories. Portioning tops, perimeter hand rails, plinths, pan stand grilles and water columns are all elements designed to enable personalisation of the Protagonist 90. All accessories are manufactured in AISI 304 stainless steel or using components of excellent quality and tried and trusted reliability.

Zur Vervollständigung und individuellen Anpassung des Kochzentrums bietet Mareno ein umfangreiches Zubehörsortiment: Portionierflächen, Handlauf, Sockelverkleidung, Abstellgitter, Wassersäule usw. gestatten die auf Ihre Erfordernisse abgestimmte Ausstattung der Protagonista 90. Alle Zubehörteile sind aus Edelstahl AISI 304 und mit Komponenten höchster Qualität und Zuverlässigkeit gefertigt.

Pour compléter et adapter le bloc de cuisson à vos besoins, Mareno met à votre disposition un vaste éventail d'accessoires. Plans de découpage, main courante, plinthes, grille de suspension des ustensiles, colonne d'eau: tels sont les éléments permettant de personnaliser Protagonista 90. Tous les accessoires sont en acier inox AISI 304 ou avec des matériaux d'une grande qualité et fiabilité.

Para satisfacer las exigencias de cada profesional, Protagonista 90 puede equiparse con una amplia serie de accesorios, como mesas racionadoras, pasamano perimétrico, zócalos, rejillas para sartenes y columna de agua. Todos los accesorios están realizados en acero inoxidable AISI 304 o con materiales de elevada calidad y fiabilidad.



Zoccolatura
Plinths
Sockelverkleidung
Plinthes
Zócalos

Colonnina acqua
Water column
Wassersäule
Colonne d'eau
Columna de agua

Completamento finitura laterale
Side finishing
Seitenverkleidung
Panneau de fermeture lateral
Terminación lateral



Piedino
Foot
Fuß
Pied
Pata

Kit ruote
Set of wheels
Räder-Sätze
Kit roulettes
Juegos de ruedas

Griglia posategami
Pan stand grilles
Abstellgitter
Grille se suspension des utensiles
Rejillas para sartenes

Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

Mod	Modelli/Models/Modelle/ Modèles/Modelos.
Mod	Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizte Modelle/ Modèles électriques/Modelos eléctricos.
Mod	Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizte Modelle/Modelos à 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/Genllte 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/ Fassungsvmögen 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.
🗑️ dm²	Superficie di cottura/Superficie di cottura/ Surface available for cooking/Brauchbare Kochfläche/Surface utilisable pour la cuisson/ Espacio utilizable para la cocción.
🗑️	Cassetti/Drawers/Schubladen/ Tiroirs/Cajones.
🗑️	Cavalletti/Stands/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/Ollene Schränke/Meuble ouvert/Armaríos abierto.

NUOVA PROTAGONISTA 90

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

