

**CUCINA** • PROFESSIONAL • HI-TECH

CUCINE  
HI-TECH



# Caratteristiche cucine Professional

## Perchè Professional?

Il nostro impegno con questa gamma è di offrire a chi chiede prestazioni superiori, prodotti con caratteristiche derivate direttamente dai grandi impianti.

Progettata per l'inserimento nei mobili da cucina, la linea Professional è caratterizzata da solidità, funzionalità, sicurezza e design portati ai massimi livelli. Questi prodotti rappresentano un punto di riferimento per gli amanti della cucina e per chi desidera cucinare in modo professionale a casa in totale sicurezza garantita dalla certificazione CE.

## I Piani

Una vastissima gamma a sistema modulare consente di avere bruciatori diversificati con potenze da 1,8 a 4,3 kW. Robuste griglie in ghisa formano un unico piano di lavoro con un duplice vantaggio: le pentole sono più stabili e quindi più sicure e possono essere spostate da un fuoco ad un altro senza essere alzate. Tutti i modelli sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia che assicura l'immediata interruzione del gas in caso di anomalie o di spegnimento accidentale del bruciatore.



### Piedini inox

Altezza da 10 a 16 cm



### Vano scaldapiatti

Ideale per scaldare i piatti quando il forno è in uso.

**Tutte le cucine Professional hanno profondità 60 cm.**

## Tutta la linea Professional è fornita di serie con:

- Porta fredda a triplo vetro (vedi pag. 20)
- Ventilazione tangenziale (vedi pag. 21)
- Robuste griglie in ghisa (vedi pag. 22)
- Valvolatura di sicurezza sui fuochi (vedi pag. 22)
- Accensione elettrica integrata sulle manopole (vedi pag. 22)
- Vano inferiore scaldapiatti

## Versioni disponibili



**GAMMA COLORI:**

INOX



**GAMMA COLORI:**

INOX

GRAFITE/MAT

## Finiture

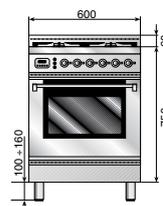


Manopole e maniglione HI TECH di serie

# P60



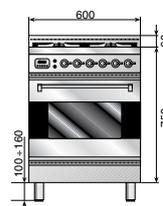
## LASER LINE



## GAMMA COLORI:

INOX

## TRADITION

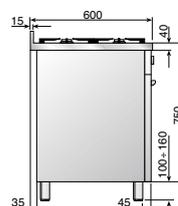


## GAMMA COLORI:

INOX

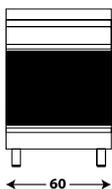
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



## P60

## FORNO:



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 600 M - FORNO MULTIFUNZIONE 600

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x33,5x41 - litri 60
- Programmatore elettronico
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

## CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,65 kW
- Assorbimento resistenze: Grill elettrico 1600 W / Superiore 900 W / Inferiore 1300 W / Circolare 2400 W

## 9 FUNZIONI



## 600 VG - FORNO A GAS VENTILATO 600

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x30,5x41,5 - litri 56
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

## CONSUMI

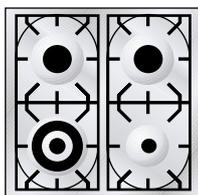
- Assorbimento massimo 1,74 kW
- grill elettrico 1600 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3 kW

## 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

## 4 fuochi



 ACCESSORI  
PAG. 31,35

## 600 M

P60LMP LASER LINE

P60MP TRADITION

## 600 VG

P60LVG LASER LINE

P60VG TRADITION

Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW

Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW

Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



ACCESSORI PER TUTTI I FORNI  
PAG. 26-27

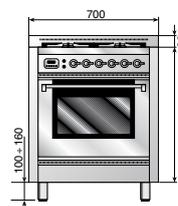
PIEDINI: PAG. 30  
ZOCOLI: PAG. 34

KIT PULIZIA: PAG. 35

# P70



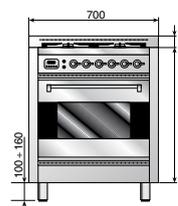
## LASER LINE



## GAMMA COLORI:

INOX

## TRADITION

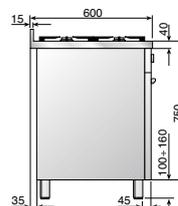


## GAMMA COLORI:

INOX

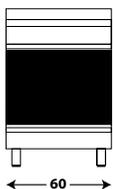
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



## P70

## FORNO:



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 600 M - FORNO MULTIFUNZIONE 600

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x33,5x41 - litri 60
- Programmatore elettronico
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

## CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,65 kW
- Assorbimento resistenze: / Grill elettrico 1600 W / Superiore 900 W / Inferiore 1300 W / Circolare 2400 W

## 9 FUNZIONI



## 600 VG - FORNO A GAS VENTILATO 600

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x30,5x41,5 - litri 56
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

## CONSUMI

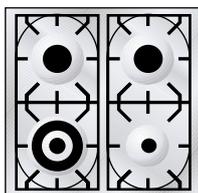
- Assorbimento massimo 1,74 kW
- grill elettrico 1600 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3 kW

## 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

## 4 fuochi



 ACCESSORI  
PAG. 31,35

## 600 M

P70LMP LASER LINE

P70MP TRADITION

## 600 VG

P70LVG LASER LINE

P70VG TRADITION

Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW

Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW

Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



ACCESSORI PER TUTTI I FORNI  
PAG. 26-27

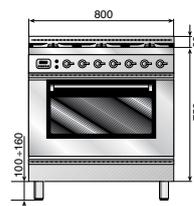
PIEDINI: PAG. 30  
ZOCOLI: PAG. 34

KIT PULIZIA: PAG. 35

# P80



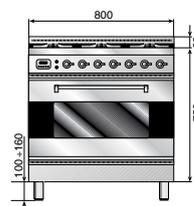
## LASER LINE



## GAMMA COLORI:

INOX

## TRADITION

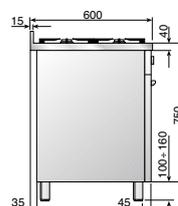


## GAMMA COLORI:

INOX

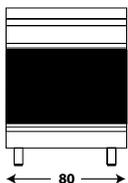
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



## P80

## FORNO:



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Girarrosto trasversale
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 900 M - MAXI FORNO MULTIFUNZIONE

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 64x33,5x41,5 - litri 89
- Programmatore elettronico
- Classe energetica B **B**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

## CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,9 kW
- Assorbimento resistenze: / Grill elettrico 2200 W / superiore 900 W / inferiore 1500 W / circolare 2400 W

## 9 FUNZIONI



## 900 VG - MAXI FORNO A GAS VENTILATO

## CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 64x30x41,5 - litri 80
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

## CONSUMI

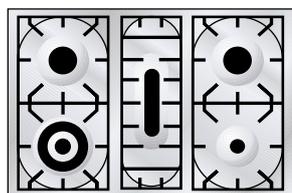
- Assorbimento massimo 2,3 kW
- Grill elettrico 2200 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3,5 kW

## 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

## Pescera



 ACCESSORI  
PAG. 31,35

## 900 M

P80LMP LASER LINE

P80MP TRADITION

## 900 VG

P80LVG LASER LINE

P80VVG TRADITION

Bruciatore pescera: max 3,1 kW - min 1 kW

Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW

Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW

Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



ACCESSORI PER TUTTI I FORNI  
PAG. 26-27

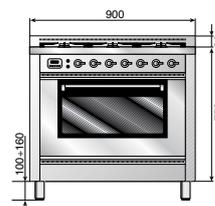
PIEDINI: PAG. 30  
ZOCOLI: PAG. 34

KIT PULIZIA: PAG. 35

# P90



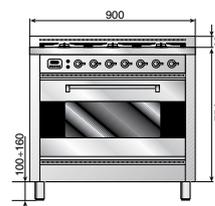
## LASER LINE



## GAMMA COLORI:

INOX

## TRADITION

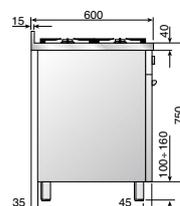


## GAMMA COLORI:

INOX

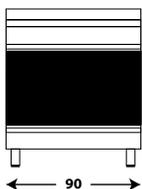
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



# P90

## FORNO:



### CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Girarrosto trasversale
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 900 M - MAXI FORNO MULTIFUNZIONE

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 64x33,5x41,5 - litri 89
- Programmatore elettronico
- Classe energetica B **B**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

### CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,9 kW
- Assorbimento resistenze: Grill elettrico 2200 W / superiore 900 W / inferiore 1500 W / circolare 2400 W

### 9 FUNZIONI



## 900 VG - MAXI FORNO A GAS VENTILATO

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 64x30x41,5 - litri 80
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

### CONSUMI

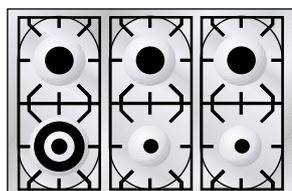
- Assorbimento massimo 2,3 kW
- Grill elettrico 2200 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3,5 kW

### 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

### 6 fuochi



**ACCESSORI**  
PAG. 31,35

#### 900 M

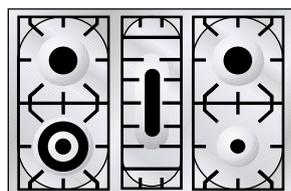
P906LMP LASER LINE  
P906MP TRADITION

#### 900 VG

P906LVG LASER LINE  
P906VVG TRADITION

Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Tre bruciatori grandi: 3 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Due bruciatori piccoli: 2 x ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW

### Pescera



**ACCESSORI**  
PAG. 31,35

#### 900 M

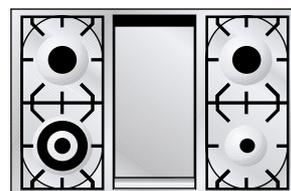
P90LMP LASER LINE  
P90MP TRADITION

#### 900 VG

P90LVG LASER LINE  
P90VVG TRADITION

Bruciatore pescera: max 3,1 kW - min 1 kW  
Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW

### Fry-Top



**ACCESSORI**  
PAG. 28-29,  
31, 35

#### 900 M

P90FLMP LASER LINE  
P90FMP TRADITION

#### 900 VG

P90FLVG LASER LINE  
P90FVVG TRADITION

Piastra Fry Top a gas "full size"  
Bruciatore pescera 3,1 kW - min 1kW  
Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



**ACCESSORI PER TUTTI I FORNI**  
PAG. 26-27

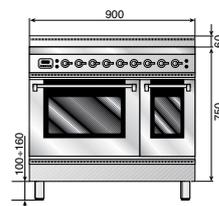
**PIEDINI: PAG. 30**  
**ZOCCOLI: PAG. 34**

**KIT PULIZIA: PAG. 35**

# PD90



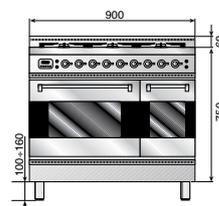
## LASER LINE



## GAMMA COLORI:

INOX

## TRADITION

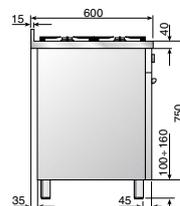


## GAMMA COLORI:

INOX

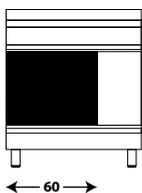
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



# PD90

## FORNO PRINCIPALE SX:



### CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 600 M - FORNO MULTIFUNZIONE 600

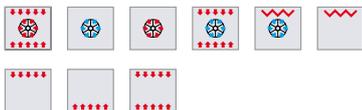
### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x33,5x41 - litri 60
- Programmatore elettronico
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

### CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,65 kW
- Assorbimento resistenze:
- Grill elettrico 1600 W / Superiore 900 W / Inferiore 1300 W / Circolare 2400 W

### 9 FUNZIONI



## 600 VG - FORNO A GAS VENTILATO 600

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x30,5x41,5 - litri 56
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

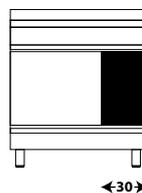
### CONSUMI

- Assorbimento massimo 1,74 kW
- grill elettrico 1600 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3 kW

### 4 FUNZIONI



## FORNO SECONDARIO DX:



### CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Girarrosto
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 300 E - MINI FORNO ELETTRICO STATICO 300

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 25,7x32,5x43,5 - litri 36
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato

### CONSUMI

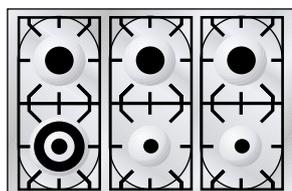
- Assorbimento massimo 1,7 kW
- Assorbimento resistenze: Grill elettrico 1500 W / Superiore 800 W / Inferiore 800 W

### 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

### 6 fuochi



#### 600 M + 300 E

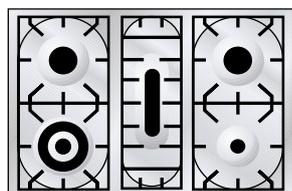
PD906LMP LASER LINE  
PD906MP TRADITION

#### 600 VG + 300 E

PD906LVG LASER LINE  
PD906VG TRADITION

Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Tre bruciatori grandi: 3 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Due bruciatori piccoli: 2 x ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW

### Pescera



#### 600 M + 300 E

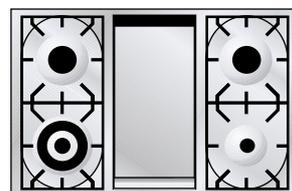
PD90LMP LASER LINE  
PD90MP TRADITION

#### 600 VG + 300 E

PD90LVG LASER LINE  
PD90VG TRADITION

Bruciatore pescera: max 3,1 kW - min 1 kW  
Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW

### Fry-Top



#### 600 M + 300 E

PD90FLMP LASER LINE  
PD90FMP TRADITION

#### 600 VG + 300 E

PD90FLVG LASER LINE  
PD90FVG TRADITION

Piastra Fry Top a gas "full size" Bruciatore pescera 3,1 kW - min 1 kW  
Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



ACCESSORI PER TUTTI I FORNI  
PAG. 26-27

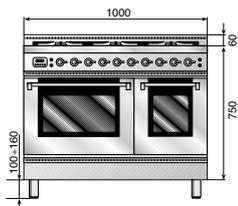
PIEDINI: PAG. 30  
ZOCOLI: PAG. 34

KIT PULIZIA: PAG. 35

# PD100



## LASER LINE

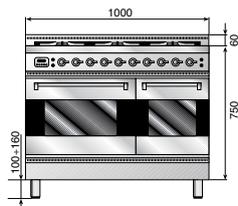


### GAMMA COLORI:



INOX

## TRADITION



### GAMMA COLORI:

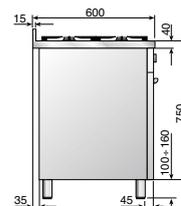


INOX



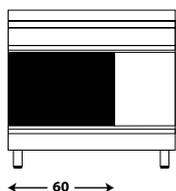
GRAFITE/MAT

## PROFONDITÀ 60



# PD100

## FORNO PRINCIPALE SX:



### CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 600 M - FORNO MULTIFUNZIONE 600

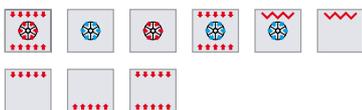
### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x33,5x41 - litri 60
- Programmatore elettronico
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato a doppia sonda

### CONSUMI

- Assorbimento massimo 2,65 kW
- Assorbimento resistenze: Grill elettrico 1600 W / Superiore 900 W / Inferiore 1300 W / Circolare 2400 W

### 9 FUNZIONI



## 600 VG - FORNO A GAS VENTILATO 600

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 44x30,5x41,5 - litri 56
- Programmatore elettronico (funzioni grill)
- Classe energetica A **A**
- Valvola di sicurezza
- Temperatura di cottura 150-250°C
- Termostato

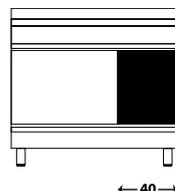
### CONSUMI

- Assorbimento massimo 1,74 kW
- grill elettrico 1600 W
- Potenza bruciatore forno a gas 3 kW

### 4 FUNZIONI



## FORNO SECONDARIO DX:



### CARATTERISTICHE GENERALI

- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Luce interna
- Girarrosto
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

## 400 E - MIDI FORNO ELETTRICO STATICO 400

### CARATTERISTICHE FORNO

- Dimensioni interne forno: 35,7x32,5x43 - litri 50
- Classe energetica A **A**
- Temperatura di cottura 50-250°C
- Termostato

### CONSUMI

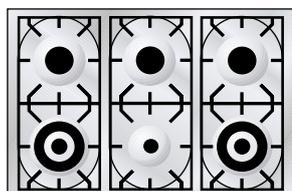
- Assorbimento massimo 1,9 kW
- Assorbimento resistenze: Grill elettrico 1600 W / Superiore 850 W / Inferiore 900 W

### 4 FUNZIONI



## PIANI COTTURA:

### 6 fuochi



ACCESSORI  
PAG. 31,35

#### 600 M + 400 E

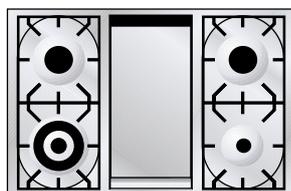
PD1006LMP LASER LINE  
PD1006MP TRADITION

#### 600 VG + 400 E

PD1006LVG LASER LINE  
PD1006VG TRADITION

Due bruciatori a tripla corona:  
2 x ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Tre bruciatori grandi: 3 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW

### Fry-Top



ACCESSORI  
PAG. 28-29,  
31, 35

#### 600 M + 400 E

PD100FLMP LASER LINE  
PD100FMP TRADITION

#### 600 VG + 400 E

PD100FLVG LASER LINE  
PD100FVG TRADITION

Piastra Fry Top a gas "full size" - Bruciatore pescera 3,1 kW - min 1kW  
Bruciatore a tripla corona: ø 120 mm: max 4,3 kW - min 1,7 kW  
Due bruciatori grandi: 2 x ø 70 mm: max 2,6 - min 0,6 kW  
Bruciatore piccolo: ø 55 mm: max 1,8 - min 0,4 kW



ACCESSORI PER TUTTI I FORNI  
PAG. 26-27

PIEDINI: PAG. 30  
ZOCOLI: PAG. 34

KIT PULIZIA: PAG. 35