



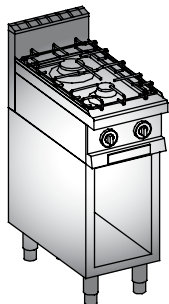
Linea 700 Daga Superior
... grande potenza in dimensioni contenute ...

Item nr° _____

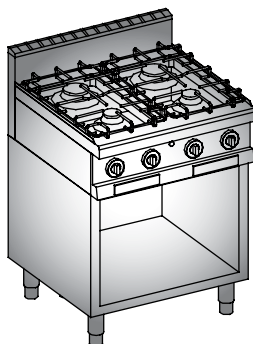




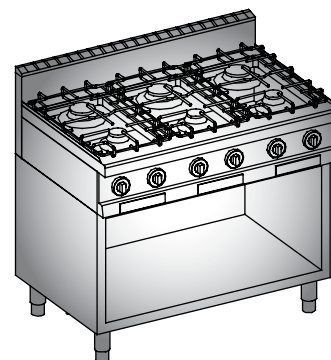
Cucine - Vano aperto



Mod. E702A-P11



Mod. E704A-P22



Mod. E706A-P33

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Tot. Kw	Tot.	Kg.	
		Kw		Kcal/h			

Due fuochi

<input type="checkbox"/>	E702A-P11	350x700x900H	1x4	-	1x7,5	11,5	9.925	40	0,38
<input type="checkbox"/>	E702A-P12	350x700x900H	-	2x6	-	12	10.356	40	0,38
<input type="checkbox"/>	E702A-P15	350x700x900H	-	1x6	1x7,5	13,5	11.505	40	0,38

Quattro fuochi

<input type="checkbox"/>	E704A-P22	700x700x900H	1x4	3x6	-	22	18.986	56	0,60
<input type="checkbox"/>	E704A-P23	700x700x900H	1x4	2x6	1x7,5	23,5	20.281	56	0,60
<input type="checkbox"/>	E704A-P25	700x700x900H	1x4	1x6	2x7,5	25	21.575	56	0,60

Sei fuochi

<input type="checkbox"/>	E706A-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	33,5	28.911	85	0,95
<input type="checkbox"/>	E706A-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	35	30.205	85	0,95
<input type="checkbox"/>	E706A-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	37	31.931	85	0,95
<input type="checkbox"/>	E706A-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	38,5	33.226	85	0,95

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H69 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDINI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIE DI PIANO	: per due fuochi in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 340x590x53H.
CONVOGLIATORI LIQUIDI	: in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE	: per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.

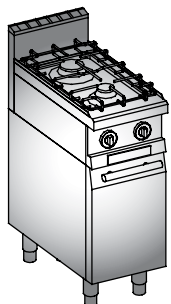
BRUCIATORI	: venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS	: in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE	: manuale tramite spia pilota.

DOTAZIONI	: nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.
-----------	--

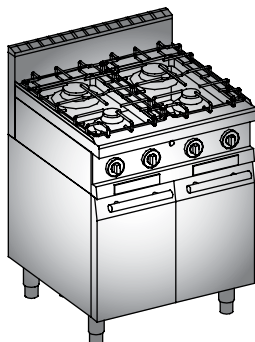
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, antine tamburate, griglia di riduzione.
-----------------------	---



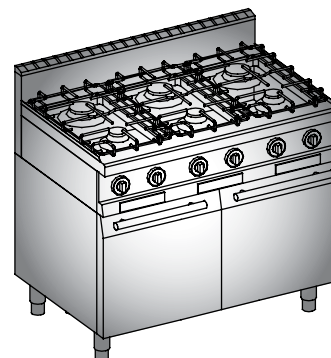
Cucine - Vano armadiato



Mod. E702B-P11



Mod. E704B-P22



Mod. E706B-P33

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Tot. Kw	Tot.	Kg.	
		Kw			Kcal/h			

Due fuochi

<input type="checkbox"/>	E702B-P11	350x700x900H	1x4	-	1x7,5	11,5	9.925	43	0,38
<input type="checkbox"/>	E702B-P12	350x700x900H	-	2x6	-	12	10.356	43	0,38
<input type="checkbox"/>	E702B-P15	350x700x900H	-	1x6	1x7,5	13,5	11.505	43	0,38

Quattro fuochi

<input type="checkbox"/>	E704B-P22	700x700x900H	1x4	3x6	-	22	18.986	62	0,60
<input type="checkbox"/>	E704B-P23	700x700x900H	1x4	2x6	1x7,5	23,5	20.281	62	0,60
<input type="checkbox"/>	E704B-P25	700x700x900H	1x4	1x6	2x7,5	25	21.575	62	0,60

Sei fuochi

<input type="checkbox"/>	E706B-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	33,5	28.911	94	0,95
<input type="checkbox"/>	E706B-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	35	30.205	94	0,95
<input type="checkbox"/>	E706B-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	37	31.931	94	0,95
<input type="checkbox"/>	E706B-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	38,5	33.226	94	0,95

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.

PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.

CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H69 mm.

ARMADIO : con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.

PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 340x590x53H.

CONVOGLIATORI LIQUIDI : in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.

LECCARDA ESTRAIBILE : per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.

BRUCIATORI : venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.

RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.

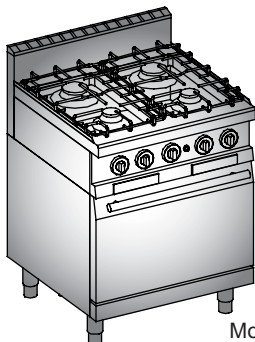
ACCENSIONE : manuale tramite spia pilota.

DOTAZIONI : nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

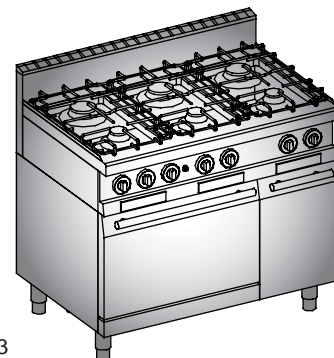
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia di riduzione



Cucine - Forno gas o elettrico



Mod. E704F-P22



Mod. E706FB-P33

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Forno GN2/1 H 370 mm.		Tot. Kw	Tot. Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		Kw			Kw	Kw					

Quattro fuochi su forno Gas ed elettrico

<input type="checkbox"/>	E704F-P22	700x700x900H	1x4	3x6	-	6	-	28	24.164	-	115	0,60
<input type="checkbox"/>	E704FE-P22	700x700x900H	1x4	3x6	-	-	5	22	18.986	400/3N+T 50-60	115	0,60
<input type="checkbox"/>	E704F-P23	700x700x900H	1x4	2x6	1x7,5	6	-	29,5	25.459	-	115	0,60
<input type="checkbox"/>	E704FE-P23	700x700x900H	1x4	2x6	1x7,5	-	5	23,5	20.281	400/3N+T 50-60	115	0,60
<input type="checkbox"/>	E704F-P25	700x700x900H	1x4	1x6	2x7,5	6	-	31	26.753	-	115	0,60
<input type="checkbox"/>	E704FE-P25	700x700x900H	1x4	1x6	2x7,5	-	5	25	21.575	400/3N+T 50-60	115	0,60

Sei fuochi su forno Gas ed elettrico e vano neutro

<input type="checkbox"/>	E706FB-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	6	-	39,5	34.089	-	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FEB-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	-	5	33,5	28.911	400/3N+T 50-60	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FB-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	6	-	41	35.383	-	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FEB-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	-	5	35	30.205	400/3N+T 50-60	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FB-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	6	-	43	37.109	-	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FEB-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	-	5	37	31.931	400/3N+T 50-60	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FB-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	6	-	44,5	38.404	-	168	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FEB-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	-	5	38,5	33.226	400/3N+T 50-60	168	0,95

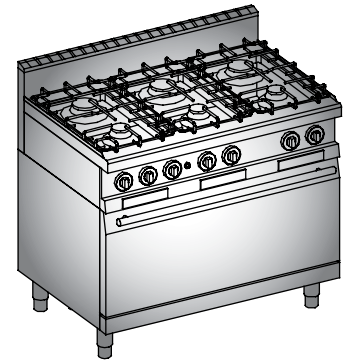
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDINI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
CONVOGLIATORI LIQUIDI	: in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
LECCARDA ESTRAIBILE	: per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.
GRIGLIE DI PIANO	: per due fuochi in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni mm. 340x590x53H.
BRUCIATORI	: venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
RUBINETTI GAS	: in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE	: manuale tramite spia pilota.

FORNO GAS	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
BRUCIATORE	: in acciaio nichelato.
RUBINETTO	: termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .
SCARICO FUMI	: coibentato con fibra-ceramica.

FORNO ELETTRICO	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO	: con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati
DOTAZIONI	: nr. 1 griglia forno, nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, teglie gastronorm, griglia forno, griglia di riduzione.



Cucine - Maxi forno



Mod. E706F-P33

 Forno MAXI mm. 880x565x370H
 Griglia 870x540

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori			Forno		Tot. Kw	Tot. Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		Kw			Kw	Kw					

Sei fuochi su Maxi forno Gas ed elettrico

<input type="checkbox"/>	E706F-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	9,5	-	43	37.109	-	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FE-P33	1050x700x900H	2x4	3x6	1x7,5	-	7,6	33,5	28.911	400/3N+T 50-60	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706F-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	9,5	-	44,5	38.404	-	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FE-P35	1050x700x900H	2x4	2x6	2x7,5	-	7,6	35	30.205	400/3N+T 50-60	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706F-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	9,5	-	46,5	40.130	-	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FE-P37	1050x700x900H	1x4	3x6	2x7,5	-	7,6	37	31.931	400/3N+T 50-60	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706F-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	9,5	-	48	41.424	-	170	0,95
<input type="checkbox"/>	E706FE-P38	1050x700x900H	1x4	2x6	3x7,5	-	7,6	38,5	33.226	400/3N+T 50-60	170	0,95

F = forno gas - FE = forno elettrico

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304 - spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 PIEDINI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in tondino di acciaio Inox AISI 304 Ø8 mm brillantato. Dimensioni 340x590x53H.
 CONVOGLIATORI LIQUIDI : in acciaio Inox con elemento centrale asportabile.
 LECCARDA ESTRAIBILE : per contenimento liquidi realizzata in acciaio Inox.

BRUCIATORI : venturi in lega di alluminio per alte temperature, corpo e spartifiamma in fusione di ottone.
 RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
 ACCENSIONE : manuale tramite spia pilota.

FORNO GAS : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
 STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a nr° 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 BRUCIATORE : in acciaio nichelato.
 RUBINETTO : termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
 ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V.
 SCARICO FUMI : coibentato con fibra-ceramica.

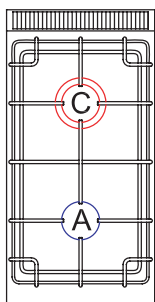
FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
 STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a nr° 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

DOTAZIONI : nr. 1 griglia forno, nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

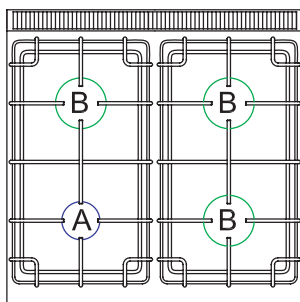
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, griglia di riduzione..

Disposizione bruciatori sui piani

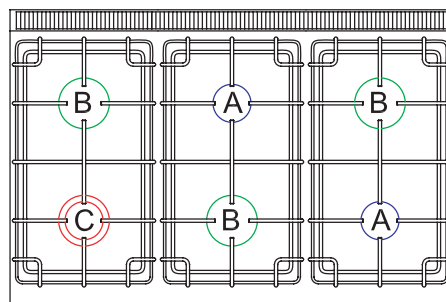
Il progetto di questa nuova serie ha considerato la possibilità di intercambiare, con facilità in utenza, le posizioni dei bruciatori per soddisfare particolari esigenze professionali. Tale intervento non può essere richiesto in produzione, in quanto i modelli di serie prevedono il posizionamento dei bruciatori come indicato nello schema sotto riportato, qualunque sia l'elemento sottostante (vano aperto, armadiato, forno gas o forno elettrico).



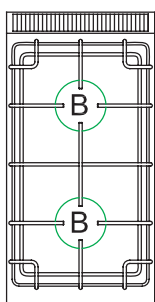
Kw 11,5



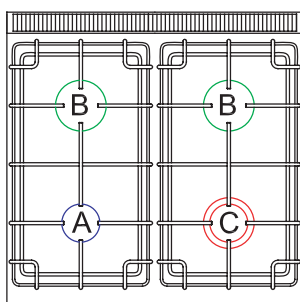
Kw 22



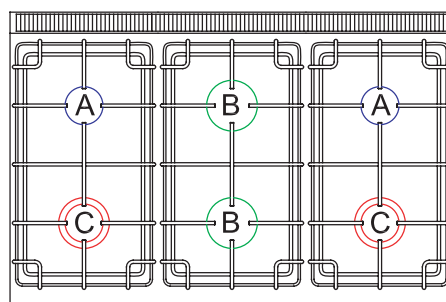
Kw 33,5



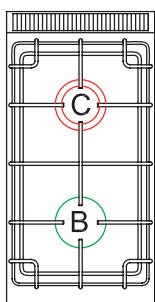
Kw 12



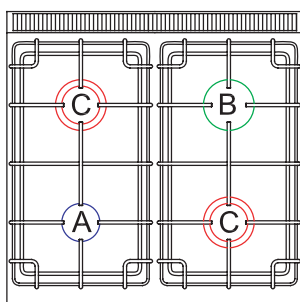
Kw 23,5



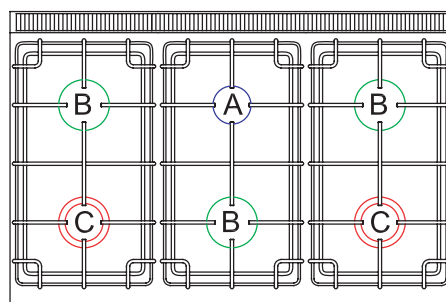
Kw 35



Kw 13,5



Kw 25

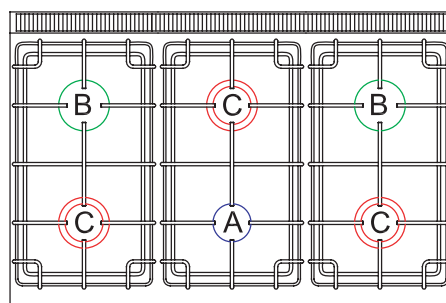


Kw 37

(A) Bruciatore da Kw 4

(B) Bruciatore da Kw 6

(C) Bruciatore da Kw 7,5



Kw 38,5