

Serie **700**



Particolari di **gusto**

*Distinctive **features***

Particolari di gusto

Bruciatori rapidi, potenti, ad alto rendimento.
Griglie in ghisa, intercambiabili su tutti i bruciatori.
Comandi ergonomici e di facile uso.
Piastra in vetroceramica di grande spessore.

Distinctive features

Powerful, highly efficient and quickly reacting burners.
Cast iron broilers, interchangeable on all burners.
Ergonomic and easy-user commands.
Thick ceramic glass plate.



Détails à goûter

Brûleurs rapides, puissants, à haut rendement.
Grilles supérieures en fonte, interchangeable sur tous les brûleurs. Boutons ergonomiques, faciles à utiliser.
Plan de cuisson en vitro-céramique de grande épaisseur.

Details zum Genießen

Starke und leistungsfähige Schnellbrenner.
Gusseisengitter, austauschbar auf allen Brennern.
Ergonomische und bedienerfreundliche Steuerungen.
Starkwandige Glaskeramikplatte.

Detalles con gusto

Quemadores rápidos, potentes, de elevado rendimiento.
Parrillas en hierro fundido, intercambiables en todos los quemadores. Mandos ergonómicos.
Placa vitrocerámica.

Особенности

Конфорки быстрого разогрева высокой мощности, с высоким КПД. Чугунные решетки-держатели для утвари, взаимозаменяемые на всех горелках. Эргономичное и простое в использовании управление. Стеклокерамическая поверхность большой толщины.



RistorM@rkt





Cucine a **gas**

Gas ranges

RistorM@rkt

CFG/PCG/TPG



70/70 CFG



70/110 CFG



70/40 PCG



70/70 PCG



70/40 PCG



70/110 PCG



70/70 TPG



70/110 TPG



Piastra bistecchiera rigata, 2 fuochi
Grooved steak plate: 2 burners
Plaque nervurée, 2 feux
Gerillte Grillplatte, 2 Flammen
Plancha rayada, 2 fuegos
Чугунная накладная на 2 горелки
рифленая жарочная поверхность



Piastra bistecchiera liscia, 1 fuoco
Flat steak plate: 1 burner
Plaque lisse, 1 feu
Glatte Grillplatte, 1 Flamme
Plancha lisa, 1 fuego
Чугунная накладная на 1 горелку
гладкая жарочная поверхность

Cucine a gas

Bruciatori rapidi in ghisa/ottone, potenti, ad alto rendimento, muniti di bruciatore pilota, adeguatamente protetto. Bacinelle di raccolta porcellanate, capienti, di facile estrazione. Erogazione gas, mediante valvole di sicurezza a termocoppia. Forno smaltato con camera e porta isolate, riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata, ad accensione piezoelettrica, la temperatura è regolabile da 150 a 300 °C. Reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Tuttapiasta con zone termiche differenziate, con anello centrale.

Gas ranges

Powerful, highly efficient and quickly reacting burners. Equipped with protected pilot burner. Porcelain collecting easy to extract containers with good capacity. Gas delivered, by means of thermocouple safety valves. Enamelled oven with isolated chamber and door, heating by means of stabilized flame burner with piezoelectric lighting. The Temperature is adjustable from 150 to 300°C. Lateral grid holders with 3 positions, extractable for easy cleaning. Full size plate with central ring and diversified thermal areas.

Plan de cuisson gaz

Brûleurs rapides en fonte et laiton, de puissance élevée avec une veilleuse pour l'allumage automatique, bien protégée. Cuvettes en acier émaillé, de grande capacité et amovibles pour le nettoyage. La distribution du gaz arrive par soupape de sûreté avec thermocouple. Four en acier émaillé avec chambre et porte isolées, chauffage par brûleur à flammes stabilisées avec allumage piézoélectrique, la température est réglable de 150 à 300°C. Echelles porte-grille à 3 positions, amovibles pour le nettoyage. Coup de feu avec anneau central amovible et zones thermiques différenciées.

Gasherde

Starke und leistungsfähige Schnellbrenner aus Gusseisen/Messing, ausgerüstet mit angemessen geschütztem Pilotbrenner. Emailierte große und leicht ausziehbare Sammelschalen. Gasversorgung über Sicherheitsventile mit Thermoelement. Emailierter Ofen mit isolierter Kammer und Tür, Beheizung über Brenner mit stabilisierter Flamme und piezoelektrischer Zündung; Temperatureinstellung von 150 bis 300 °C. Seitliche Rosthalter mit 3 Positionen, für die Reinigung ausziehbar. Glühplatte mit getrennten Heizzonen und Mittelring.

Cocinas a gas

Quemadores rápidos en hierro fundido/latón, potentes, de elevado rendimiento, con quemador piloto, debidamente protegido. Cubetas recoge grasas esmaltadas en porcelana, de elevada capacidad y fácilmente extraíbles. Erogación del gas por válvulas de seguridad con termopar. Horno esmaltado con cámara y puertas aisladas, calentamiento por quemador con llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, la temperatura es regulable de 150 a 300 °C. Portar rejillas laterales de tres posiciones, extraíbles para facilitar la limpieza. Placa radiante con zonas térmicas independientes y anillo central.

Газовые плиты

Горелки быстрого разогрева сделаны из чугуна/латуни, имеют высокую мощность, с высоким КПД, снабжены пилотной горелкой для автоподжига с соответствующей системой газконтроля. Легкосъемные для повседневного гигиенического ухода емкости больших размеров. Подача газа контролируется клапаном безопасности термопары. Эмалированная поверхность духового шкафа с хорошей изоляцией двери, подогрев с помощью горелки стабильного пламени способствует равномерному пропеканию продукта. Розжиг осуществляется при помощи электрического пьезоэлемента. Амплитуда рабочей температуры духового шкафа от 150 до 300 °C. Направляющие для противней имеют 3 уровня и легко вынимаются для гигиенического ухода. Плиты со сплошной поверхностью имеют зоны дифференциального подогрева с концентрическим нагревом.



Cucine **elettriche** *Electric ranges*



70/40 PVE

70/70 CFVE



70/40 PCEQ

70/70 CFEQ

70/70 PCE

70/70 CFE



Piastrre elettriche quadre 22x22 cm
Electric square heating elements 22x22 cm
Plaques électriques carrées 22x22 cm
Quadratische Elektroplatte 22x22 cm
Placa eléctrica cuadrada 22x22 cm
Квадратные электрические конфорки 22x22 см

Cucine elettriche

Piastrre elettriche in ghisa con bordo in acciaio inox a tenuta sul piano, comandate da un commutatore, per 6 regolazioni di temperatura. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione e funzionamento piastrre. Piano in vetroceramica infrangibile, ermetico, di facile pulizia, con zone di cottura serigrafate, protette da limitatori di temperatura. Forno smaltato con camera e porta isolate, griglia in dotazione GN 1/1, funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola in acciaio inox, riscaldamento mediante resistenze termostate con regolazione della temperatura da 100 a 300°C.

Electric ranges

Electric cast iron heating elements with stainless steel seal border on the surface, and operated by means of a commutator, with 6 temperature adjustments. Pilot lamp signals when the heating elements are "on". Shatterproof ceramic glass surface, tight closed and easy to clean. Silk screen printed cooking areas, protected by temperature limiting devices. Enameled oven with isolated chamber and door. Equipped with GN 1/1 grills. Convection by means of engine with stainless steel fan, heating by means of thermostat resistances with temperature adjustment possibility ranging from 100 to 300°C.

Fourneaux électriques

Plaques électriques en fonte avec bord en acier inox d'étanchéité sur la table, six possibilités de réglage de la température pour chaque plaque. Voyant lumineux signalant le branchement de l'alimentation électrique et le fonctionnement des plaques. Plan de cuisson en vitro-céramique, hermétique, facile à nettoyer, avec zones de cuisson sérigraphées avec un dispositif de protection en cas de surchauffe. Four en acier émaillé avec chambre et porte isolées, grille GN 1/1 en dotation, fonctionnement à air pulsée par moteur et résistances en inox circulaires, régulation de la température du four de 100°C à 300°C.

Elektroherde

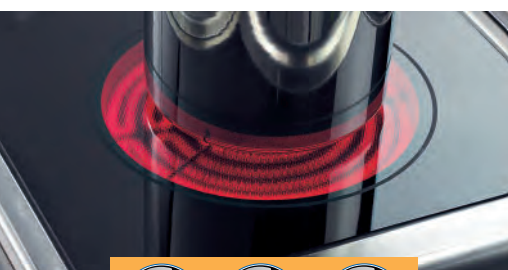
Elektrische Gusseisenplatten mit plattenbündigem Edelstahlrand, schaltergesteuert, 6 Temperatureinstellungen. Anzeigeleuchten für Stromeinschaltung und Plattenfunktion. Unzerbrechliche, hermetische und leicht zu reinigende Glaskeramikplatte mit siebbedruckten Kochzonen, geschützt von Temperaturbegrenzern. Emaillierter Ofen mit isolierter Kammer und Tür, mitgeliefertes Rost GN 1/1, Zwangskonvektion über Motor mit Edelstahlventilator, Beheizung über Thermostatwiderstände mit Temperatureinstellung von 100 bis 300°C.

Cocinas eléctricas

Placas eléctricas en hierro fundido con borde en acero inoxidable estanco sobre la superficie, accionadas por un conmutador con seis posiciones para la regulación de temperatura. Indicadores luminosos para señalar el funcionamiento de la placa y el suministro eléctrico. Encimera en vitrocerámica infrangible, hermética, fácilmente limpiable, con zonas de cocción serigrafiadas, protegidas por limitadores de temperatura. Horno esmaltado con cámara y puertas aisladas, rejilla GN1/1 en dotación, funcionamiento por convección de tiro forzado por motor con ventilador en acero inoxidable, calentamiento por resistencias con termostato y regulación de la temperatura de 100 a 300 °C.

Электрические плиты

Электрические чугунные конфорки, герметично укрепленные на цельно-штампованной рабочей поверхности, имеют 6 положений переключателя для регулирования рабочей температуры. Датчики включения и рабочего состояния конфорок. Стеклокерамическая поверхность высокой прочности, герметически впаянная для легкого гигиенического ухода, с выделенными зонами нагрева для экономии электроэнергии, которые защищены датчиками контролирующими рабочую температуру. Эмалированная поверхность духового шкафа с хорошей изоляцией двери, наличие решетки ГН 1/1 в стандартной комплектации, конвекционный духовой шкаф с лопастным колесом из нерж. стали, подогрев с помощью тэнов с термостатом, регулируемая температура от 100 до 300 °C.



Piano in vitroceramica
Ceramic glass plate
Plan en vitro-céramique
Glaskeramikplatte
Encimera en vitrocerámica
Стеклокерамическая поверхность



CFG/PCG/TPG

Modelli Models Modèles Modelle Modelos Модели	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions en cm Abmessungen in cm Dimensiones en cm размеры см	Modelli Models Modèles Modelle Modelos Модели	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions en cm Abmessungen in cm Dimensiones en cm размеры см	N° bruciatori x potenza N° of burners x power N° brûleurs x puissance Brennerzahl x Leistung N° de quemadores x potencia Кол-во горелок x мощность	Potenza forno Gas Gas oven power Puisance four gaz Leistung Gasofern Potencia horno a gas Ном.мощность газ.духовки	Potenza forno Elettrico Electric oven power Puisance four électrique Leistung Elektroöfen Potencia horno eléctrico Ном.мощность эл.духовки	Potenza totale Gas Total gas power Puisance totale gaz Gesamtgasleistung Potencia total gas Общая газ.мощность	Potenza totale Elettrica Total electric power Puisance totale électrique Gesamtelektroleistung Potencia total eléctrica Общая эл.мощность	Alimentazione elettrica Electric supply Tension Stromversorgung Alimentación Эл.питание
70/40 PCG	40x70x85h	70/40 PCG-T	40x70x28h	1x3,7 kW+1x5,5 kW	-	-	9,2 kW	-	-
70/70 PCG	70x70x85h	70/70 PCG-T	70x70x28h	2x3,7 kW+2x5,5 kW	-	-	18,4 kW	-	-
70/110 PCG	110x70x85h	70/110 PCG-T	110x70x28h	4x3,7 kW+2x5,5 kW	-	-	25,8 kW	-	-
70/70 CFG	70x70x85h	-	-	2x3,7 kW+2x5,5 kW	5 kW	-	23,4 kW	-	-
70/110 CFG	110x70x85h	-	-	4x3,7 kW+2x5,5 kW	5 kW	-	30,8 kW	-	-
70/70 CFGE	70x70x85h	-	-	2x3,7 kW+2x5,5 kW	-	3x1,25 kW	18,4 kW	3,96 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/110 CFGE	110x70x85h	-	-	4x3,7 kW+2x5,5 kW	-	3x1,25 kW	25,8 kW	3,96 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 TPG	70x70x85h	70/70 TPG-T	70x70x28h	1x8,2 kW	-	-	8,2 kW	-	-
70/70 TPFG	70x70x85h	-	-	1x8,2 kW	-	-	13,2 kW	-	-
70/110 TPFG	110x70x85h	-	-	1x3,7 kW+1x5,5 kW+1x8,2 kW	-	-	22,4 kW	-	-



CFE/PCE/PVE

Modelli Models Modèles Modelle Modelos Модели	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions en cm Abmessungen in cm Dimensiones en cm размеры см	Modelli Models Modèles Modelle Modelos Модели	Dimensioni cm Dimensions cm Dimensions en cm Abmessungen in cm Dimensiones en cm размеры см	N° piastre x potenza N° heating plates x power N° plaques x puissance N° plattenanzahl x Leistung N° de placas x potencia Кол-во конфорок x мощность	Potenza forno Elettrico Electric oven power Puisance four électrique Leistung Elektroöfen Potencia horno eléctrico Ном.мощность эл.духовки	Potenza totale Elettrica Total electric power Puisance totale électrique Gesamtelektroleistung Potencia total eléctrica Общая эл.мощность	Alimentazione elettrica Electric supply Tension Stromversorgung Alimentación Эл.питание
70/40 PCE	40x70x85h	70/40 PCE-T	40x70x28h	2x2,6 kW	-	5,2 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PCE	70x70x85h	70/70 PCE-T	70x70x28h	4x2,6 kW	-	10,4 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFE	70x70x85h	-	-	4x2,6 kW	3x1,25 kW	14,15 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 PCEQ*	40x70x85h	70/40 PCEQ-T	40x70x28h	2x2,6 kW	-	5,2 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PCEQ*	70x70x85h	70/70 PCEQ-T	70x70x28h	4x2,6 kW	-	10,4 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFEQ*	70x70x85h	-	-	4x2,6 kW	3x1,25 kW	14,36 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 PVE	40x70x85h	70/40 PVE-T	40x70x28h	1x2,1 kW+1x2,4 kW	-	4,5 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PVE	70x70x85h	70/70 PVE-T	70x70x28h	2x2,1 kW+2x2,4 kW	-	9 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFVE	70x70x85h	-	-	2x2,1 kW+2x2,4 kW	3x1,25 kW	12,96 kW	400 Vac 3N 50-60Hz

(*) Piastre elettriche quadre / Electric square heating elements / Plaque électriques carrées / Quadratische Elektroplatte / Placa eléctrica cuadrada / Электрические квадратные конфорки