



# NUOVA PROTAGONISTA



## **COTTURA MODULARE**

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: Maîtrise 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 invasi 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 Energieregler 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 chauffe 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 disposizione della 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 6 kW and from 2.5 to 10 kW, sealed tight to the top. The power layout (from 24 to 40 kW) may be adjusted even after the cooker has been installed. Pressed one piece top, 65 mm deep spillage wells. Maximum distance between burners to accommodate large pans as well as optimised supports for pans as small as 100 mm in diameter. Low-consumption pilot burner located inside the main burner. Individual pan support in "raaf" enamelled cast-iron on each burner, Aisi 304 stainless steel rod pan support available on demand. Rear technical compartment on floorstanding units, to ease connections and to comply with current installation standards.

## Powerful, efficient, compact and reliable.

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.

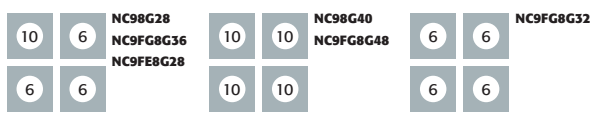
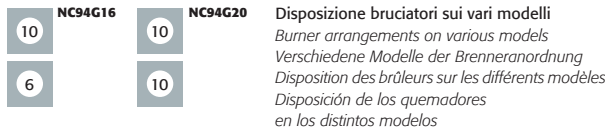
Leistungsfähig, kompakt, zuverlässig: dies sind die unverwechselbaren Eigenschaften der Nuova Protagonista 90 Gasherde. Brenner mit einstellbarer Leistung von 1,6 bis 6 kW und von 2,5 bis 10 kW, dicht in der Kochmulde integriert. Die Leistung kann von 24 bis 40 kW, auch nach der Installation, beliebig 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 ouverte. Rendements garantis grâce au fond du four en fonte de forte 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, compactas, 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.

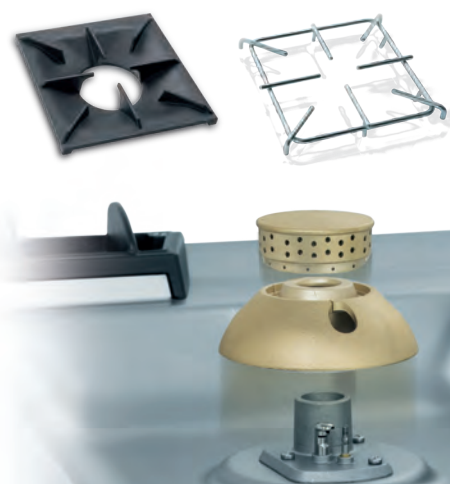
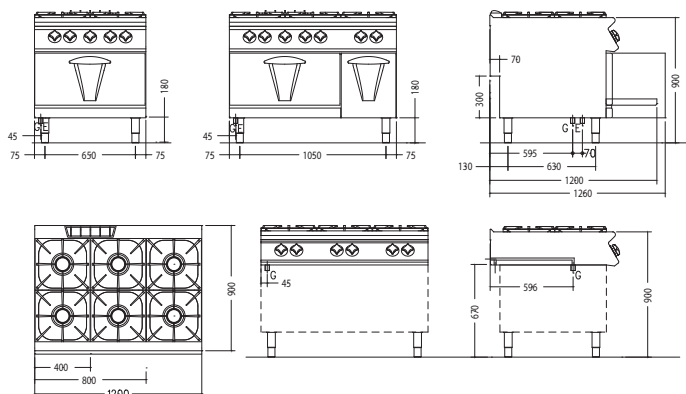
Die an der Deckplatte befestigten und abgedichteten Brenner verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere. Strahlwasserschutz IPX5.

#### 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.



07

# NUOVA PROTAGONISTA 90

# Forno Maxi

MAXI OVEN / MAXI الفرن / FOUR MAXI / HORNO MAXI

Conferma le caratteristiche il 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.**

- أفران ذات سعة داخلية كبيرة قياس : **97.5 × 64.5 × 40** سم .  
- سطح الطبخ متنوع بحواف مدورة وبدون فتحات لعيون الغاز على سطحه العلوي .  
- موقد الأفران قوية وتبلغ طاقة فاعليتها من **6** إلى **10** kw ، عالية الضمان للطبخ بالأحجام الكبيرة .  
- الفرن مزود بمساند كروم وصواني كبيرة مغطاة مقاس (93×62سم) .  
- المقاسات والتصميم مضمونة اللحام ومنسقة مع موديلات ( Protagonista نظام 90 ) وفرن الغاز مزود بمحسب أمن وشعلة ضغط كهربائية .  
- درجة حرارة الفرن يمكن التحكم بها من درجة **100** إلى **330** درجة سيليزية .  
استخدام التكنولوجيا المتطورة للطبخ بالأحجام الكبيرة بأمان وفاعلية .

Four disposant de toutes les caractéristiques standards ainsi que de dimensions internes larges: 97,5x64,5x40 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.

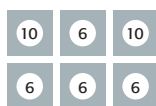
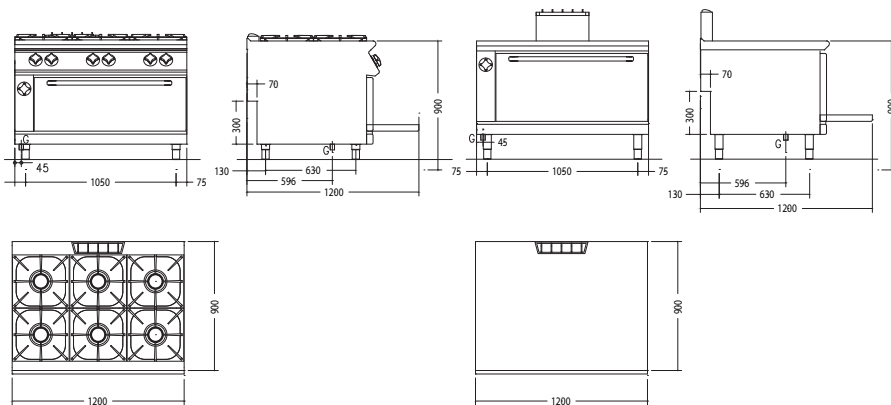
Hornos de gas dotados de válvula de seguridad y encendido con botón piezoeléctrico.

Temperatura regulable de 100 a 330 °C.

**Confirmación y potencia.**



# NC9FGM12G



**NC9FGM12G**

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

Mod	cm	cm	kw	kw
NBF912GH	120x90x87H	97,5x64x40	12	12
NC9FGM12G	120x90x87H	97,5x64x40	12	56



# 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 liquidi nelle zone sottostanti.  
Piano predisposto per il montaggio della piastra ed il piano di 8 mm per garantirne l'agevole pulizia.  
**Cottura e mantenimento.**

*Cooking and holding appliances: Solid plate in 30 mm thick cast iron with rounded edges, 780x700 mm 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. 11 kW 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 8 mm between lower edge of plate and the top for easy cleaning.*  
**Cooking and holding.**

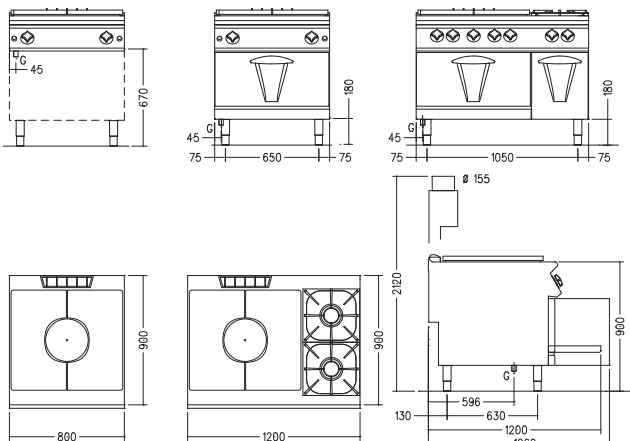
*Gar- und Warmhalteherd: einfache Handhabung und wirtschaftlichen Vorteile der Gasenergie. Herdplatte aus 30 mm dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, satinierte Oberfläche 780x700 mm. Gleiche Arbeitshöhe wie die Topfstellroste der offenen Kochstellen zum sicheren Verschieben von Töpfen. Differenzierte 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.**



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 300x300 mm with 4 kW 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. Kontrolleuchte 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.**



# NC98E



10

Mod	cm	V/Hz	Kw	□	⊞	kw
NC94E	40x90x25H	400VAC-3N	2x4	-	2	8
NC94E2	40x90x25H	230VAC-3	2x4	-	2	8
NC98E	80x90x25H	400VAC-3N	4x4	-	4	16
NC98E2	80x90x25H	230VAC-3	4x4	-	4	16
NC9FE8E	80x90x87H	400VAC-3N	4x4	6	4	22
NC9FE8E2	80x90x87H	230VAC-3	4x4	6	4	22
NCT94E	40x90x25H	400VAC-3N	2X4	-	4	16
NCT94E2	40x90x25H	230VAC-3	2X4	-	4	14
NCT98E	80x90x25H	400VAC-3N	4x4	-	4	16
NCT98E2	80x90x25H	230VAC-3	4x3,5	-	4	14
NCT9FE8E	80x90x25H	400VAC-3N	4x4	6	4	22
NCT9FE8E2	80x90x25H	230VAC-3	4x3,5	6	4	20



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 2 mm, in acciaio inox 304PS; spigoli raggiati; camini bassi; schiene chiuse con zona tecnica.

**Details.**

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

**Details.**

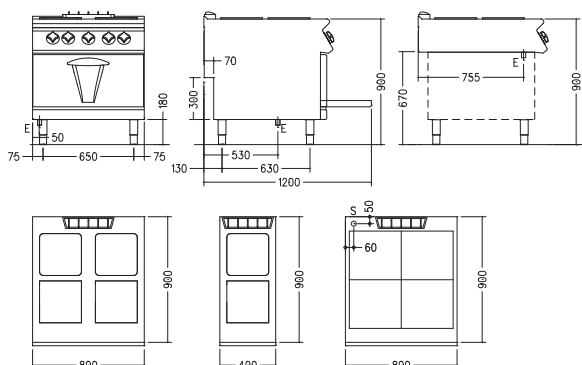
2 mm starke tiefgezogene Deckplatte aus Chromnickelstahl AISI 304PS, mit Abrundungen zur leichten Reinigung. Geschlossene Rückwände mit Technikfach.

**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 6 mm ceramic top offers high cleaning comfort. Independently controlled heating zones, outlined by the screen-printed circle Ø 280 mm; 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.**

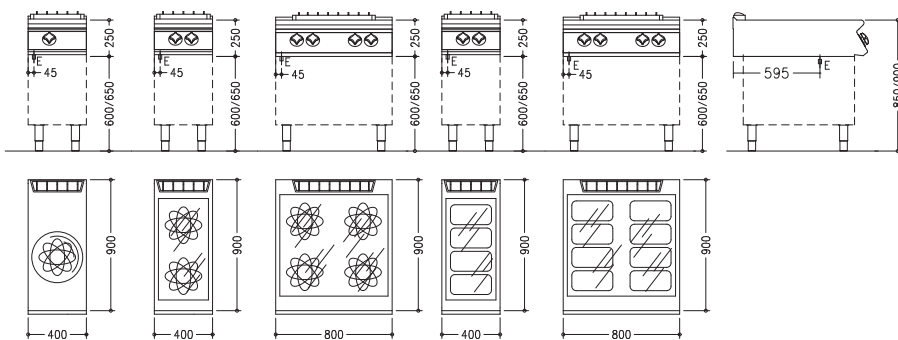
Das hermetisch versiegelte Ceranfeld mit einer Stärke von 6 mm bietet Hochleistung innerhalb kürzester Zeit und absolute Reinigungsfreundlichkeit an. Siebdruckmarkierte runde Kochzonen Ø 280 mm, 5 KW Leistung – auch in der Wok-Ausführung – mit 10-Taktschalter. Automatische Topferkennung. Energieübertragung 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 en 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.**



# NI98E



Mod	cm	V/Hz	Kw	kW	Mod WOK
NI94TE	40x90x25H	400VAC-3	2X5	2	10
NI98TE	80x90x25H	400VAC-3	4X5	4	20
NIW94TE	40x90x25H	400VAC-3	1X5	1	5
NITC94TE	40x90x25H	400VAC-3	2X7	2	14
NITC98TE	40x90x25H	400VAC-3	4X7	4	28

# Cucine vetroceramica

GLASSCERAMIC RANGES / CERANHERDE / CUISINIÈRES VITROCERAMIQUE / PLACA DE VITROCERÀMICA



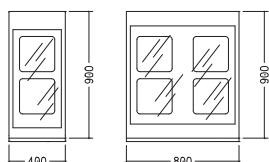
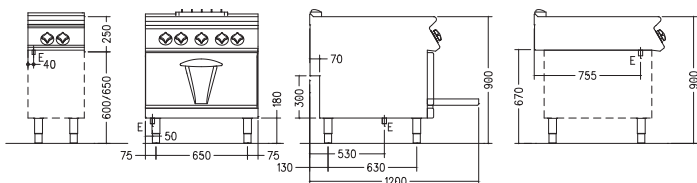
Semplici e rapide.  
Piano in vetroceramica, spessore 6 mm, sigillato ermeticamente. Elementi radianti ad ampia zona di riscaldamento di forma quadra, con dimensione di 27x27 cm e 4 kW di potenza. Regolazione del riscaldamento tramite termostato, con temperatura della superficie di cottura da 70 a 450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

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

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

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

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



Mod	cm	V/Hz	Kw	Kw	Kw	kw
NV94E	40x90x25H	400VAC-3N	2x4	-	2	8
NV94E2	40x90x25H	230VAC-3	2x3,5	-	2	7
NV98E	80x90x25H	400VAC-3N	4x4	-	4	16
NV98E2	80x90x25H	230VAC-3	4x3,5	-	4	14
NV9FE8E	80x90x87H	400VAC-3N	4x4	6	4	22
NV9FE8E2	80x90x87H	230VAC-3	4x3,5	6	4	20

# 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 0,96 kW/Lt. a 1,05 kW/Lt, friggitorici elettriche 0,86 kW/Lt. assicurano il ripristino istantaneo della temperatura impostata.

Tutti i modelli sono forniti di termostato di sicurezza. Accensione piezo per i modelli gas.

**Efficienza e sicurezza.**

Efficient and safe. 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/l to 1.05 kW/l and electric fryers 0.86 kW/l 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.**



Mod	cm	⚡	🔥	📦	lt.	V/Hz	kW	⚡	kW	🔥
NF94G15	40x90x87H	•	-	1	15	-	14	-	-	-
NF94G15T (1)	40x90x87H	•	-	1	15	-	14	-	-	-
NF96G10	60x90x87H	•	-	2	10+10	-	20	-	-	-
NF98G15	80x90x87H	•	-	2	15+15	-	28	-	-	-
NF98G15T (1)	80x90x87H	•	-	2	15+15	-	28	-	-	-
NF94G23	40x90x87H	•	-	1	23	-	21	-	-	-
NF98G23	80x90x87H	•	-	2	23+23	-	42	-	-	-
NF94G23K	40x90x87H	•	-	1	23	-	23	-	0,1	-
NF98G23K	80x90x87H	•	-	2	23+23	-	46	-	0,2	-
NF94E10	40x90x25H	-	•	1	10	400VAC-3N	-	9	-	-
NF94E102	40x90x25H	-	•	1	10	230VAC-3	-	9	-	-
NF94E15	40x90x87H	-	•	1	15	400VAC-3N	-	12	-	-
NF94E152	40x90x87H	-	•	1	15	230VAC-3	-	12	-	-
NF94E22	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18	-	-
NF94E222	40x90x87H	-	•	1	22	230VAC-3	-	18	-	-
NF94E22K	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18	-	-
NF94E222K	40x90x87H	-	•	1	22	230VAC-3	-	18	-	-
NF96E10	60x90x25H	-	•	2	10+10	400VAC-3N	-	18	-	-
NF96E102	60x90x25H	-	•	2	10+10	230VAC-3	-	18	-	-
NF98E15	80x90x87H	-	•	2	15+15	400VAC-3N	-	24	-	-
NF98E152	80x90x87H	-	•	2	15+15	230VAC-3	-	24	-	-
NF98E22	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36	-	-
NF98E222	80x90x87H	-	•	2	22+22	230VAC-3	-	36	-	-
NF98E22K	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36	-	-
NF98E222K	80x90x87H	-	•	2	22+22	230VAC-3	-	36	-	-

(1) Modello con bruciatori interni alla vasca  
 Tubular gas burners located inside the tank  
 Modell mit innenliegenden Brennern im Becken  
 Brûleurs tubulaires placés dans la cuve  
 Modelo con quemadores enterni alla tina

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 0,96 kW/l a 1,05 kW/l, freidoras eléctricas de 0,86 kW/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.**

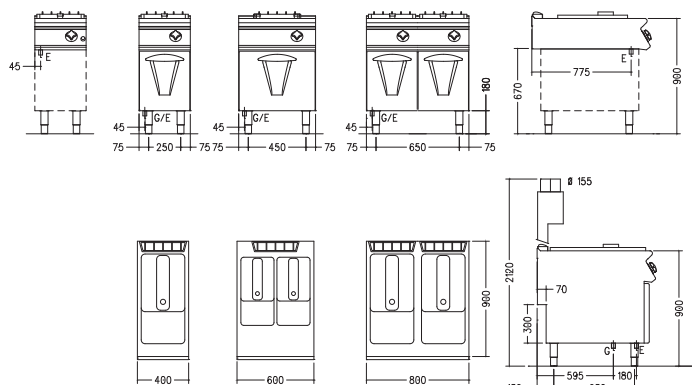
Tiefgezogene Becken zur leichten Reinigung.

**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**

# Fry-top

GRIDDLE PLATES / GRILLPLATTEN / PLAQUES GRILLADES / FRY-TOP

Rapidi, prestanti, con potenze incrementate fino a 21 kW (+40%).

Lisci, misti o rigati, orizzontali o inclinati: i nuovi fry-top con piastre di cottura incassate nel piano, garantiscono uniformità di temperatura e grande pulibilità.

In acciaio o con finitura al cromo, dotati di foro per il deflusso dei grassi di cottura e di un cassetto di raccolta con capacità fino a 2,5 lt.

Alimentazione elettrica: resistenze corazzate in Incoloy; temperatura controllata con regolazione termostatica da 110 a 280 °C.

Alimentazione gas: bruciatore a 2 rami e 4 file di fiamma, regolazione tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia; temperatura controllata manualmente con regolazione da circa 200 a circa 400 °C.

Valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Termostato di sicurezza in tutti i modelli.

Accessorio a richiesta alzatina paraspruzzi removibile.

**Innovazione e potenza.**

Fast and high performing, power increased up to 21 kW (+40%).

Smooth, grooved or mixed, horizontal or inclined to the front: the new griddles with recessed plate ensure uniform temperature and easy cleaning.

In mild steel or chromed finish, fat run-off leading into underlying collection drawer with up to 2.5 l capacity.

Electric models: armored heating elements in Incoloy; thermostatic temperature control from 110 to 280 °C.

Gas models: burner with 2 branches and 4 rows of flame; safety valve with thermocouple allowing manual temperature control from approx. 200 to approx. 400 °C; safety thermostatic valve with thermocouple for temperature control from 110 to 280 °C.

Safety thermostat in all models.

Removable splash guard optional.

**Innovation and power.**

Schnell und leistungsfähig mit höheren Leistungen bis 21 kW (+ 40%).

Glatt oder gerillt, aus Stahl oder hartverchromt, geneigt oder waagrecht: die neuen Grillplatten mit tiefergesetzter Grillfläche gewährleisten gleichmäßige Abgabe der Wärme, kurze Aufheizzeit, niedrige Temperaturschwankungen bei Beschickung mit kaltem Gut, Reinigungsfreundlichkeit.

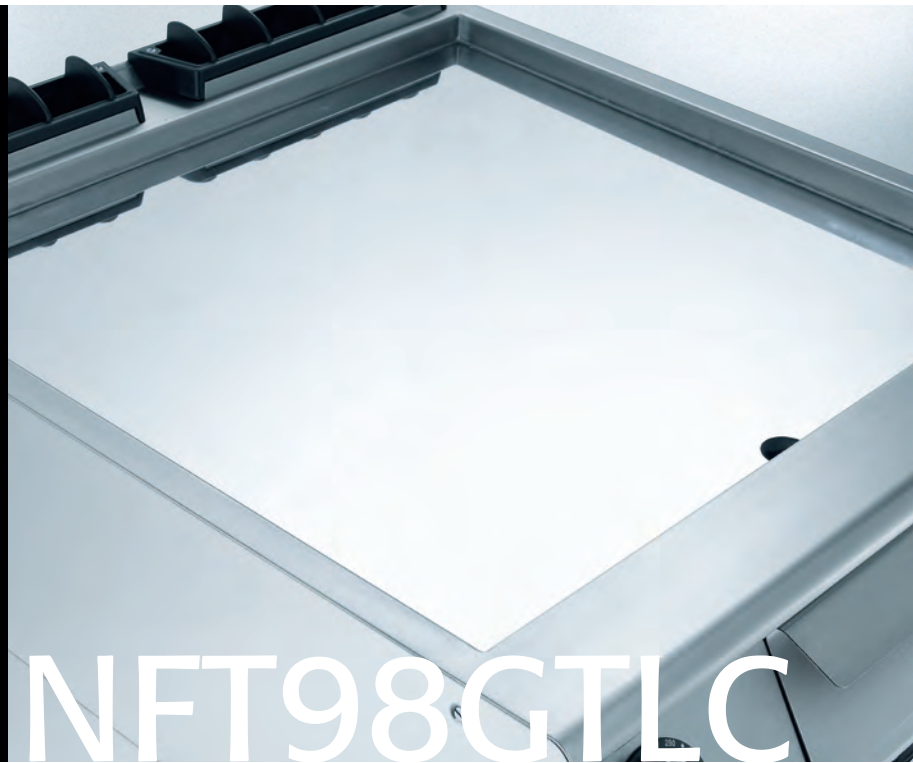
Runde Fettablassöffnung, Fettaufangschublade mit einem Fassungsvermögen bis 2,5 Lt.

Elektrische Modelle: gepanzerte Heizelemente aus Incoloy; thermostatische Temperaturregelung von 110 - 280 °C.

Gas-Geräte: Zweizeigebrenner mit 4 Flammenreihen; manuelle Temperaturregelung von ca. 200 bis ca. 400 °C über Sicherheitsventil mit Thermoelement; thermostatische Temperaturregelung von 110 - 280 °C bei hartverchromter Grillfläche.

Sicherheits-Temperaturbegrenzer grundsätzlich vorhanden. Abnehmbarer Spritzschutz optional.

**Innovation und Leistung.**



# NFT98GTLC



Mod	cm	Ac	Cr	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	V/Hz	kw
NFT94GL	40x90x25H	•	-	34,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94GR	40x90x25H	•	-	34,5x70	-	-	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	7,5
NFT94GTLC	40x90x25H	-	•	34,5x70	-	-	-	-	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94GTLO	40x90x25H	•	-	34,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94GTRC	40x90x25H	-	•	34,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	•	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT96GL	60x90x25H	•	-	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	10,5
NFT96GLC	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96GM	60x90x25H	•	-	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96GMC	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT98GL	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98GM	80x90x25H	•	-	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98GR	80x90x25H	•	-	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98GTL	80x90x25H	•	-	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98GTLC	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98GTLO	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98GTM	80x90x25H	•	-	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98GTMC	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98GTR	80x90x25H	•	-	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15

Mod	cm	Ac	Cr	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	cm	V/Hz	kw	
NFT94EL	40x90x25H	•	-	34,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94EL2	40x90x25H	•	-	34,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	7,5
NFT94ER	40x90x25H	•	-	34,5x70	-	-	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94ELC	40x90x25H	-	•	34,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT94ELC2	40x90x25H	-	•	34,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	7,5
NFT94ELO	40x90x25H	•	-	34,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT96EL	60x90x25H	•	-	54,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96EL2	60x90x25H	•	-	54,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	10,5
NFT96ELC	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96ELC2	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	10,5
NFT96EM	60x90x25H	•	-	54,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96EM2	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96EMC	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,5
NFT96EMC2	60x90x25H	-	•	54,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	10,5
NFT98EL	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98EL2	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98ELC	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98ELC2	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98ELO	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98EM	80x90x25H	•	-	74,5x70	•	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98EM2	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15
NFT98EMC	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	400VAC-3N	15
NFT98EMC2	80x90x25H	-	•	74,5x70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	230VAC-3	15



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 goulottes 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 sur demande.

**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. Su soucitacion 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.

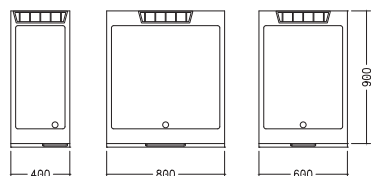
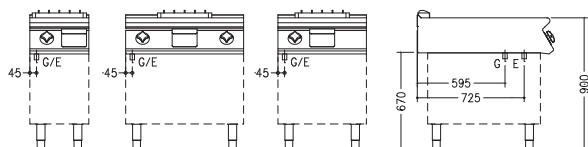
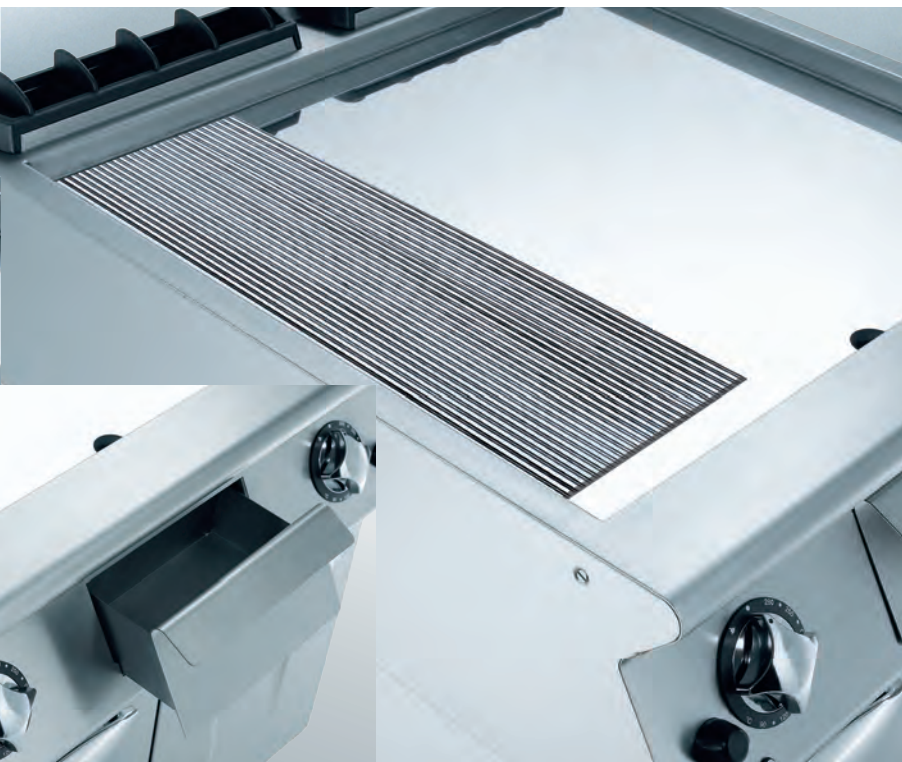
Tiefer gesetzte Grillfläche und verbesserte Temperaturkontrolle für schnelles Braten auch bei niedrigen Temperaturen.

#### Détail.

Plaques rabaissées 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, 19,8 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. Modelli elettrici con riscaldamento tramite resistenze corazzate gestite da regolatore di energia. 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 19,8 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. Armored heating element on electric models. Heating system controlled by energy regulator. Three side splash-guard. **Research and development.**

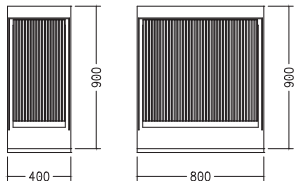
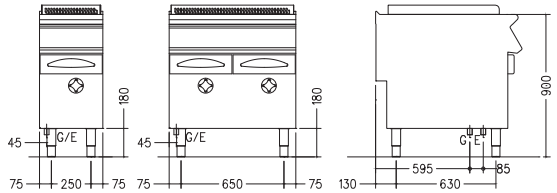
Entwickelt für das Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit einem optisch ansprechenden Grillmuster. Die neuentwickelte Gas- und Elektrogrillgeräte garantieren gleichmäßiges Grillergebnis und hohe Leistungsfähigkeit: bis zu 22 kW bei Gasmodellen, 19,8 kW bei Elektromodellen. Drehbarer Grillrost aus Gusseisen 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. Für Elektro-Geräte: gepanzerte Heizelemente die durch Energie Regulator arbeiten. 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 19,8 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 radiante en acier inox Aisi 316. Chauffe régulée par robinet de sécurité avec thermocouple. Modèles électriques avec rechauffement par des résistances blindées gérées par un doseur d'énergie. 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, 19,8 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. Modelos eléctricos con calentamiento por resistencias acorazadas, comandadas por regulador de energía. Regleta de ajuste antisplacaduras en tres lados. **Investigación y desarrollo.**



# NG98G



Mod	cm	V/Hz	kW	kW
NG94G	40x90x87H	1 -	-	11
NG98G	80x90x87H	2 -	-	22
NG94EP	40x90x87H	1 400VAC-3N	9,9	-
NG98EP	80x90x87H	2 400VAC-3N	19,8	-

18

# 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 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 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

Heizonen, thermostatische Temperaturregelung von 50 - 300 °C, Kontrollleuchte und Sicherheitsthermostat.

Großer Beckenablauf mit einem Durchmesser von 60 mm. Stopfen 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 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.

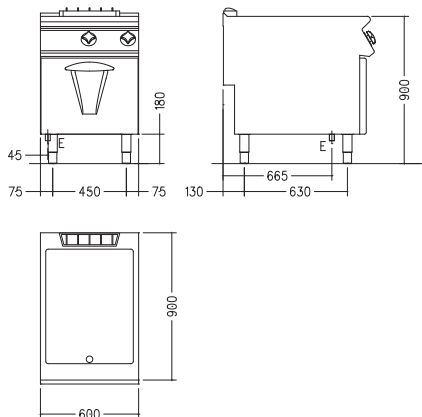
Realizada en la versión eléctrica, con módulo de 60 cm, está dotada de recipiente de acero inoxidable, con superficie de cocción pulida a espejo.

Resistencias acorazadas colocadas debajo del recipiente para el calentamiento en las dos zonas de cocción diferenciadas.

Regulación de la temperatura con termostato de 50 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 Alt. 150 mm.

**Experiencia. Multifunción.**



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.

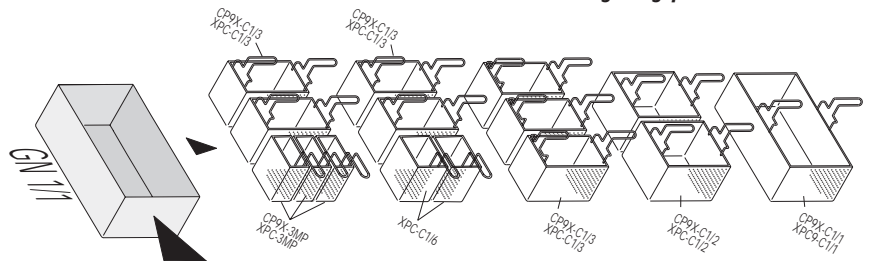
Bedienungsfreundliche und funktionelle Bedienblende. Vorrichtung für schnellen Wasserzufluss und automatischer Wasserauffüllung in jedem Becken.

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. Energeregler zur genauen Überwachung der Temperaturen.

**Verbessert, leistungsfähig, praktisch.**



Disposizione cestelli cuocipasta

Pasta cookers baskets arrangements

Vorgerüstet für Teigwaren-Kocheinsätze

Disposition des paniers de cuisson des pâtes

Disposición de los cestos cuecepastas



Mod	cm	⚡	🔥	🍲	🍲	lt.	V/Hz	kW ⚡	kW 🔥
<b>NPC94G</b>	40x90x87H	•	-	1		42	230VAC	14	0,1
<b>NPC96G</b>	60x90x87H	•	-	1		42	230VAC	14	0,1
<b>NPC98G</b>	80x90x87H	•	-	2		42+42	230VAC	28	0,2
<b>NPC94E</b>	40x90x87H	-	•	1		42	400VAC-3N	-	8,5
<b>NPC94E2</b>	40x90x87H	-	•	1		42	230VAC-3	-	8,5
<b>NPC96E</b>	60x90x87H	-	•	1		42	400VAC-3N	-	9
<b>NPC96E2</b>	60x90x87H	-	•	1		42	230VAC-3	-	9
<b>NPC98E</b>	80x90x87H	-	•	2		42+42	400VAC-3N	-	17
<b>NPC98E2</b>	80x90x87H	-	•	2		42+42	230VAC-3	-	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 316L, 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'endechement 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.**

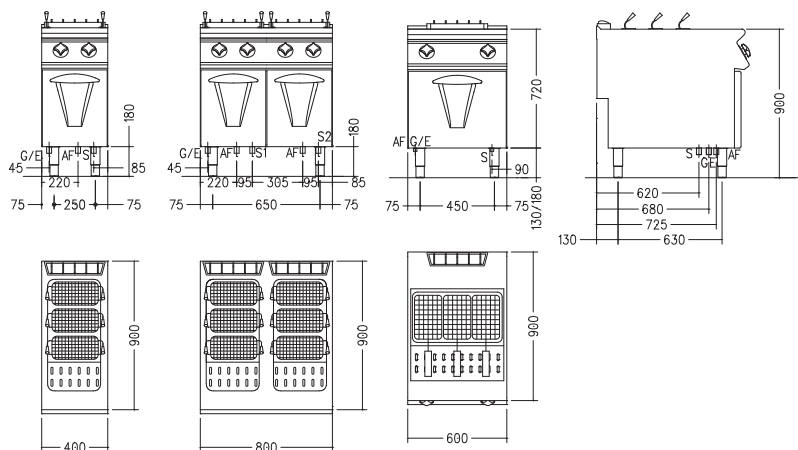
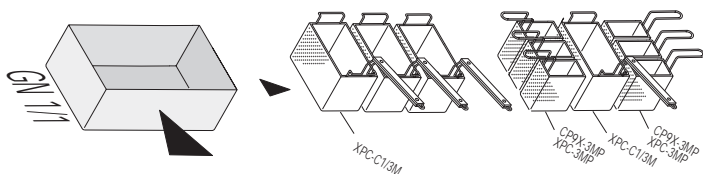
Trockengehschutz.

**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.



Modulo sollevamento cestelli  
Automatic basket lifting device  
Automatische Hebe- Senkvorrichtung  
Module pour le lavage des paniers  
Módula elevación cestillas

# Brasiere ribaltabili

TILTING BRATT PANS / KIPPBRATPFANNEN / 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 bruciatori in acciaio cromato, 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 120 l.  
 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: chromed mild steel 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: chromierter 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.**



Mod	cm	Ac	Inox	dm <sup>2</sup>	lt.	cm	V/Hz	kw	kw
NBR98GF	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GI	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GFM	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GIM	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR912GFM	120x90x87H	•	-	67,5	120	112,5x60x20H	230VAC	24	0,2
NBR912GIM	120x90x87H	•	-	67,5	120	112,5x60x20H	230VAC	24	0,2
NBR98EF	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	9
NBR98EF2	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC-3	-	9
NBR98EI	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	9
NBR98EI2	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC-3	-	9
NBR98EFM	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	9
NBR98EIM	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	9
NBR912EFM	120x90x87H	-	•	67,5	120	112,5x60x20H	400VAC-3N	-	13,5
NBR912EIM	120x90x87H	-	•	67,5	120	112,5x60x20H	400VAC-3N	-	13,5

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-ruisellement 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 chromé, 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 en acero cromado, válvula de gas con termopar.  
Regulación del calentamiento de 100 a 280 °C mediante termostato para una gestión puntual de la cocción.  
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.

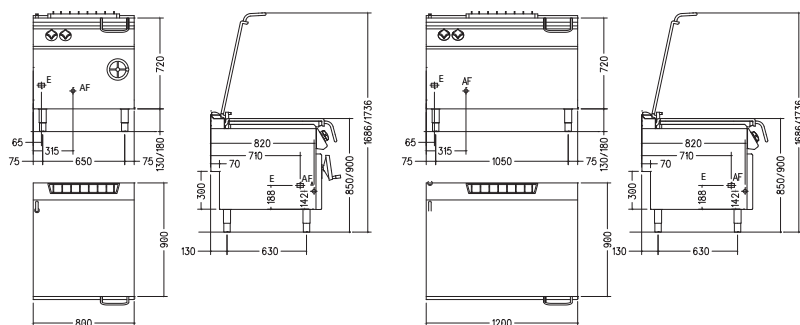
Doppelwandiger, vollständig neu entwickelter Deckel für bessere Handhabung und Dichtigkeit.

#### 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.



# 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.**



Mod	cm	☑	☑	☑	☑	☑	V/Hz	kW	kW
NPD96G5	60x90x85H	•	-	50	•	-	230VAC	10,5	0,2
NPI96G5	60x90x85H	•	-	50	-	•	230VAC	10,5	0,3
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
NPI96E5	60x90x87H	-	•	50	-	•	400VAC-3N	-	9,6
NPD98E10	80x90x87H	-	•	100	•	-	400VAC-3N	-	12
NPD98E102	80x90x87H	-	•	100	•	-	230VAC-3	-	12
NPI98E10	80x90x87H	-	•	100	-	•	400VAC-3N	-	21
NPI98E102	80x90x87H	-	•	100	-	•	230VAC-3	-	21
NPD98E15	80x90x87H	-	•	150	•	-	400VAC-3N	-	12
NPI98E15	80x90x87H	-	•	150	-	•	400VAC-3N	-	21
NPI98E152	80x90x87H	-	•	150	-	•	230VAC-3	-	21



Sécurité, efficacité, facilité d'emploi. Fond de la cuve en acier inox Aisi 316L et parois en 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.

Couvercle compensé par charnière et doté de poignées pour prise frontale et latérale avec ouverture de 90°.

Chauffe indirecte 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.

Versión eléctrica 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.

Versión 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. Fondo de la marmita de acero inoxidable Aisi 316L las 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 atómico. 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.

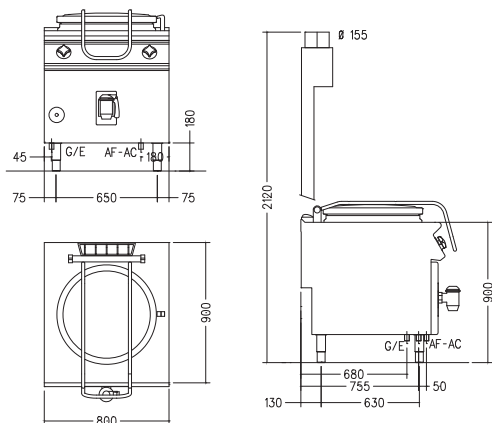
Versión eléctrica de calentamiento indirecto con resistencias acorazadas situadas en el interior de la cámara; de calentamiento directo con resistencias de acero inoxidable Aisi 309 situadas en el exterior del recipiente.

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 termopar 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 15 cm high in the 40 cm module; double capacity in the 80 cm module.

Top designed for insertion of water column.

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

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 predisposta 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.

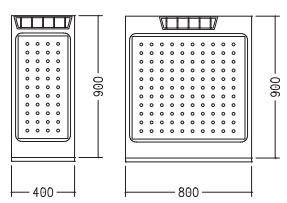
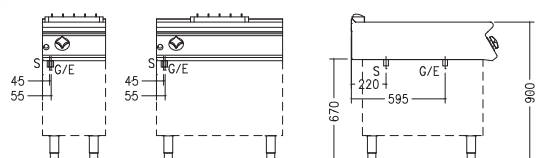
Descarga del agua con orificio antirreboso.

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

**Insustituible.**



26



Mod	cm	cm	V/Hz	kW	kW
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
NB98E2	80x90x25H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	230VAC-3	-	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. I moduli da 40/60/80 cm, sono previsti in versione senza cassetti, con pannello frontale fisso, o in versione con cassetti raggiati e 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. 40/60/80 cm modules are available with fix front panel (no drawer) or fitted with drawer suitable for accommodating 15 cm high containers, rounded bottom corners.*

**Fine finish for easy and fast cleaning.**

*Robuste Arbeitsflächen aus Edelstahl ohne Kaminöffnung. Vorbereitet für die Montage einer Wasserarmatur als Zubehör.*

*Die Modelle mit 40/60/80 cm Breite sind sowohl mit Blindfront (ohne Schublade) wie auch mit Schublade erhältlich. Schublade mit abgerundeten Ecken – geeignet zur Aufnahme von Behältern 15 cm tief – sowie eine Griffleiste über die gesamte Länge vorhanden.*

**Größere Nutzfläche.**

*Robustes et larges plans de travail en acier inox sans découpe pour mitre, équipés pour installation de robinet d'eau. Tous les modules, de 40/60/80 cm, sont disponibles soit sans tiroir, avec bandeau frontale fixe, soit avec tiroirs rayonnés et poignée sur toute la largeur, adaptés à recevoir des bacs h = 15 cm.*

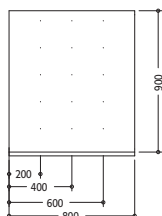
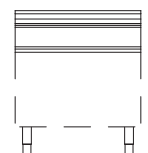
**Finitions soignées pour un nettoyage facile et rapide.**

*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, se prevén en versión sin cajones, con panle frontal fijo y ademas en versión con 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	-
NEN94C	40x90x25H	•
NEN96C	60x90x25H	•
NEN98C	80x90x25H	•



# Elementi base

BASE UNITS / UNTERBAUTEN / ÉLÉMENTS BASE / ELEMENTOS DE SOPORTE

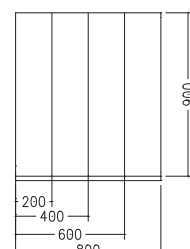
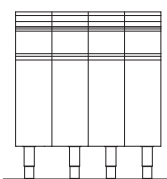
Basi vano con solida struttura in pannelli di acciaio inox, disponibili nelle versioni da 20/40/60/80/120/160 cm. Innesti rapidi per supportare le funzioni top della gamma. Impiegabili con vano a giorno o accessoriabili con guide per recipienti GN, portine da 40 e 60 cm, coppia cassetti da 40 e 60 cm e "kit" di riscaldamento da 40 e 80 cm con regolazione della temperatura da 50 a 90 °C. Base vano igienica H2 a doppia parete, realizzata in acciaio inox. Basi cavalletto in pannelli ed elementi tubolari di acciaio inox. **Alla base di una grande cucina.**

Stainless steel base units, available in 20/40/60/80/120/160 cm. 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 60 cm doors, 40 and 60 cm drawers, 40 and 80 cm heating kit with temperature control from 50 to 90 °C. Double wall hygienic H2 base unit constructed in stainless steel. Also available as stands made of stainless steel tubular elements. **The New Protagonista 90 - Our team your dream!**

Unterbauten komplett aus Edelstahl, lieferbar im Längengaster 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. Doppelwandig, Hygieneausführung H2 aus Edelstahl. 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 accessorisés 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. Base neutre hygiénique H2 avec double paroi, fabriquée en acier inox. 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. Base neutra higiénica H2 con doble pared, realizada en acero inoxidable. Módulos base sin armario realizados con paneles y elementos tubulares de acero inoxidable. **A la base de una gran cocina.**



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	-	•	-	-	-	-	-
NBV98P	80x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV912P	120x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBVH94	40x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBVH96	60x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBVH96	80x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-

# 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



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

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

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

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

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

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

## Legenda

KEY / LÉGENDE / LEGENDE / LEYENDA

<b>Mod</b>	Modelli/Models/Modelle/ Modèles/Modelos.
<b>Mod</b>	Modelli elettrici/Electric models/ Elektrisch beheizt Modelle/ Modèles électriques/Modelos eléctricos.
<b>Mod</b>	Modelli a gas/Gas models/ Gasbeheizt Modelle/Modèles à gaz/ Modelos de gas.
<b>cm</b>	Dimensioni esterne/Outside dimensions/ Außenmaße/Dimensions extérieures/ Dimensiones exteriores.
<b>V/Hz</b>	Alimentazione/Power supply/ Speisung/Alimentation/ Alimentación.
<b>kW</b>	Potenza gas/Total Output/ Gesamtleistung/Puissance totale/ Potencia total.
<b>kW</b>	Potenza elettrica/Electric output/ Elektro Leistung/Puissance électrique/ Potencia eléctrica.
<b>kW</b>	Potenza forno/Oven output/ Leistung Backofen/Puissance four/ Potencia del horno.
<b>kW</b>	Forno elettrico/Electric oven/ Elektrabackofen/Four électrique/ Horno eléctrico.
<b>kW</b>	Forno a gas/Gas oven/Gasbackofen/ Four à gaz/Horno de gas.
<b>N°</b>	N° zone di cottura/N° Cook area/ N° Kochbereiche/N° Zonas de cuisson/ N° Zonas de cocción.
<b>Kw</b>	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/Genilte Platte/Plaque rainurée/Plancha rayada.
	Piastra mista/Piastra mista/ Mixed Gemischte/Mixtes/Mixtas.
<b>Ac</b>	Acciaio/Steel/Edelstahl/En acier/Acero.
<b>Cr</b>	Cromato/Chrome-plated/ Verchromt/Chromé/Cromado.
<b>Inox</b>	Inox/Stainless steel/Edelstahl/ Acier inox/Acero inox.
	N° vasche/Wells nr./Becken Anz./ Cuve (qté)/N. de la cuba.
<b>lt.</b>	Capacità vasca/Well capacity/ Fassungsvmögen Becken/ Contenance cuve/Capacidad de la cuba.
<b>cm</b>	Dimensione vasca/Well size/ Beckenabmessungen/Dimensions cuve Dimensiones de la cuba.
<b>cm</b>	Dimensioni interne forno/Oven interior dimensions/Innenabmessungen Backofen/ Dimension intérieures fours/ Medidas interiores hornos.
<b>dm²</b>	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. Heizt/Direct chauffage/ Calentamiento directo.
	Riscaldamento indiretto/Ind. heating/ Ind. Heizt/Indirect chauffage/ Calentamiento indirecto.
	Vano giorno/Open cupboards/Offene Schränke/Meuble ouvert/Armarios 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](http://www.mareno.it)  
E-mail: [mareno@mareno.it](mailto:mareno@mareno.it)



Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore.  
The product specifications may be changed without prior warning.  
Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden.  
Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur.  
El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.