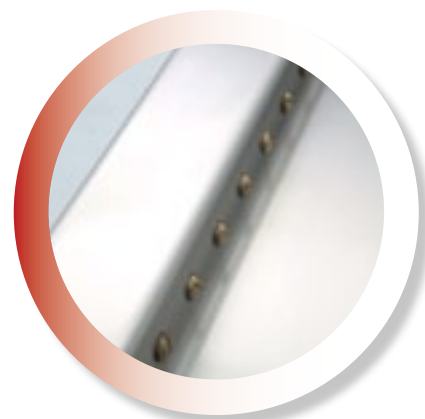


Cottura Etnica - Ethnic cooking line



Cottura Etnica - Ethnic cooking line



- Cucina Cinese
- Chinese stove
- Chinesischer Herd
- Cuisinière chinoise
- Cocina China

- Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente.
- Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento: la fiamma verticale sviluppata riscalda uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi;
- Bruciatori (da n. 1 a n. 12) a scelta fra:
- bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia;
- Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile KW 23,0 - KW 18,0
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione;
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,5 rinforzato: .liscio nella versione standard , oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a muro, è composto da una fila di getti d'acqua anteriore o posteriore e da un canale di recupero con scarico; nelle cucine da centro sala, il sistema di lavaggio automatico è composto da due file di

- Customized production only: both dimension and burners disposition are chosen by the client;
- Special stove for the oriental cooking with high performance burners: the vertical flame heats the pan uniformly, allowing a fast and complete cooking
- Burners (from 1 to 12) can be chosen among:
- cast iron atmospheric burners with vertical flame (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) with gas safety valve taps, pilot flame and thermocouple;
- Pre-mixing radiant infra-red burner (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V / 50Hz) with electronic flame control, adjustable flame power KW 23,0 - KW 18,0;
- Removable burners to facilitate cleaning and maintenance;
- Structure in AISI 304 18/10 stainless steel AISI 304 18/10
- Stainless steel cooking top thick 2,5 mm (reinforced): .flat in the standard version, or with runners equipped with or without automatic cleaning system, that, in the wall stoves, is made by a front or back row of water sprays and by a drainage channel; for the stoves located in the centre of the room, the automatic

- getti d'acqua opposti, e da un canale di recupero centrale ;
- Versioni da muro o da centro sala: modelli top da banco, su base aperta , chiusi con portine o scorrevoli, con n.1 o n.2 forni (non passanti);
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori ;
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo, orologio contaminuti e termometro 0°-280°C;
- Forno elettrico a convezione ventilato
- Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B , realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata;
- Accessori: rubinetti, colonnine acqua, applicazione vasca sul piano, mensole, personalizzazione estetica linea VESTA , TIQU7 e ORCHESTRA
- Piedini regolabili inox AISI 304 18/10
- Certificazione di conformità CE/IMQ

- cleaning system consists in two opposite water sprays rows and a central recovery channel ;
- Both models (wall and centre of the room) are available: without support, on open stand or closed with sliding doors with 1 or 2 ovens (not communicating).
- Removable drip-pans under the burners ;
- Gas oven GN 2/1 with thermostatic valve, pilot flame, piezoelectric ignition, timer and thermometer 0°-280° C;
- Convection electric oven
- Wok support rings (CERCHIO/CC) for C-T-S-B burners, built in black enamelled cast iron;
- Round grids (GRIGLIA/CC) for C-T-S burners built in black enamel cast iron;
- Accessories: taps, risers with water faucets, possible tank in the cooking top, shelves, aesthetic customisation line VESTA, TIQU7 and ORCHESTRA.
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- CE/IMQ conformity certification

Cottura Etnica - Ethnic cooking line



CC/10



CC/08F



CC/06



CC/06



CC/07F



V9/CC/02



V9/CC/01



CC/01L



CC/09



CC/01

Cucina Cinese



CC/05



CC/04



CC/04



CC/01



CC/02



CC/03









T7/CC/02



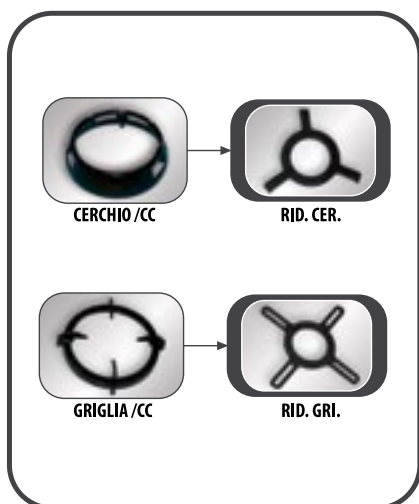
CC/02

Cottura Etnica - Ethnic cooking line

Modello Modell Modèle Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dimensioni Dimension Masse Dimensions Medida
 Bruciatore cinese atmosferico Chinese atmospheric burners Chinesische atmosphärische Brenner Brûleur chinoise atmosphérique Quemadores atmosféricos chinos		
	C KW 9,5 KCAL 8.170	ø mm. 175
	T KW 14,0 KCAL 12.040	ø mm. 175
	S KW 21,0 KCAL 18.060	ø mm. 220
 Bruciatore ad aria soffiata Forced air burners Gebläsebrenner Brûleur à air poussé Quemadores de aire forzado chinos		
	B KW 23,0 KCAL 19.780 Watt 110,0 Ac230/50Hz	ø mm. 150



Forno gas GN 2/1 Gas Oven GN 2/1 Gas Backofen GN 2/1 Four gaz GN 2/1 Horno gas GN 2/1		
F/L	KW 11,3 KCAL 9.718	

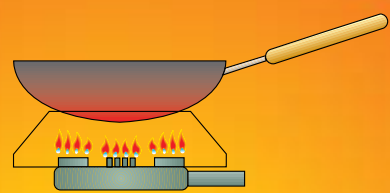


中餐炉灶

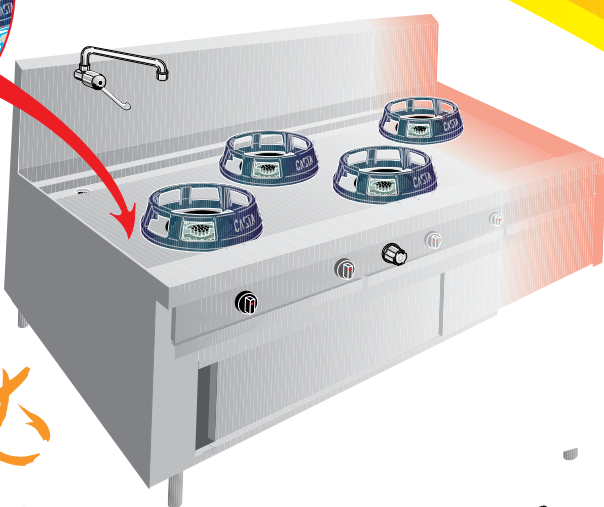
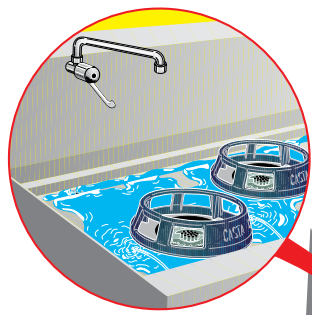
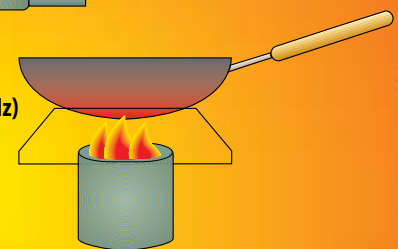
- * 唯一的正宗中餐燃气灶
- * 新型超强力涡轮式喷嘴
- * 新式底座



C KW 9,5
T KW 14,0
S KW 21,0



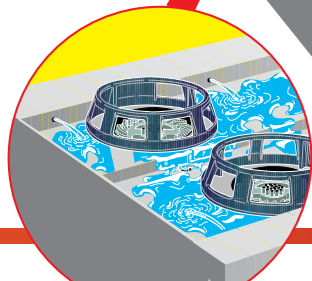
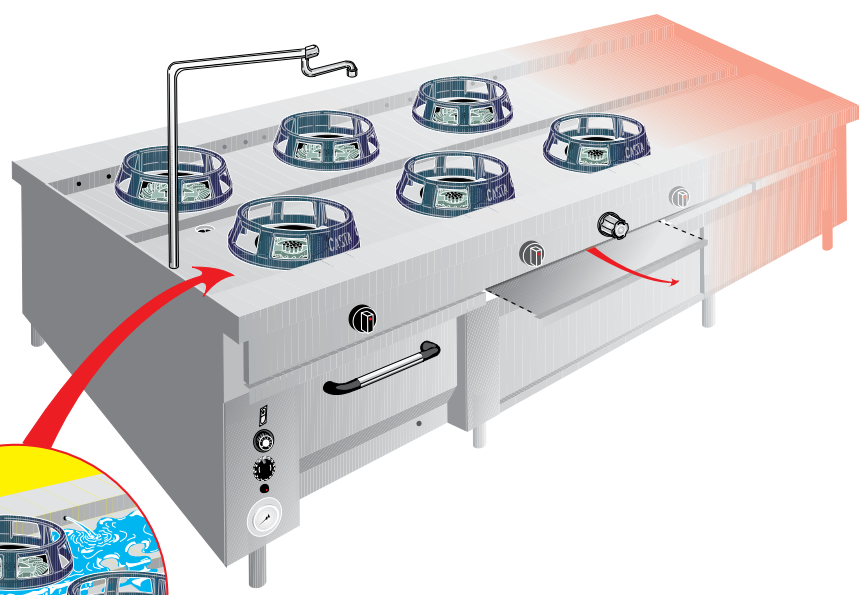
B KW 18 - 23 (110,0 WATT AC 230/50 Hz)



卡斯达

卡斯达厨具公司

- 我们为中国和世界各地客户提供下列的燃气灶安全产品：
- 输入功率安全总表
 - 大容量的安全气阀，可以防止意外，分种
 - 可安装在厨房安全柜位置
 - 可安装在厨房安全柜位置
 - 大容量的安全气阀
 - 可安装在厨房安全柜位置
 - 可安装在厨房安全柜位置
 - 燃气灶安全产品
 - 燃气灶安全产品
 - 燃气灶安全产品
 - 燃气灶安全产品



Cottura Etnica - Ethnic cooking line



- Cucina Eurasia
- Eurasia Stove
- Eurasia Herd
- Cuisinière Eurasia
- Cocina Eurasia

- - Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente;
- Cucina speciale per TUTTI i tipi di ristorazione: orientale per la presenza di bruciatori CASTA ad alto rendimento che riscaldano uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi, utilizzati nelle cucine cinesi; tradizionale per la presenza di bruciatori tradizionali
- Bruciatori (da n. 1 a n. 12) a scelta fra:
 - .bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia;
 - .bruciatore a infrarossi premiscelato (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile KW 23,0 - KW 18,0
 - .bruciatori atmosferici tradizionali CASTA in ghisa, cromati (P KW 3,0 - M KW 4,5 - G KW 7,5) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia;
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione;
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10
- Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,5 rinforzato: liscio nella versione standard, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a muro, è
- - Customized production only: dimensions and burners' disposition are chosen by the client;
- Special stove for ALL kinds of cooking: oriental thanks to CASTA's high performance burners with vertical flame that heats the pan uniformly, allowing a fast and complete cooking, just like in Chinese kitchens; traditional with traditional burners;
- Burners (1 to 12) can be chosen among:
 - Cast iron atmospheric burners with vertical flame (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple;
 - Cast iron, chromium-plated traditional burners (P KW 3,0 - M KW 4,5 - G KW 7,5) equipped with gas safety valve, pilot flame and thermocouple;
 - Pre-mixing radiant infra-red burner (B KW 23,0 110 Ac230V / 50Hz) with electronic flame control, adjustable flame power KW 23,0 - KW 18,0;
- Burners can be removed for an easier cleaning and maintaining;
- Structure in AISI 304 18/10 stainless steel AISI 304 18/10
- Stainless steel AISI 304 18/10, reinforced cooking top (thickness: 2,5 mm.), available in two models: flat in the standard version, or with runner with or without automatic cleaning system that, in the wall stoves, is made by a front or back row of water sprays and by a drain-

- ge channel; for the stoves
- Located in the centre of the room, the automatic cleaning system consists of two opposing water sprays rows and a central recovery channel;
- Both models (wall and centre of the room) are available: without support, on open stand or closed with sliding doors with 1 or 2 ovens (not communicating).
- Removable drip-pan under the burners;
- Gas oven GN 2/1 equipped with thermostatic valve, pilot flame, piezoelectric ignition, timer and thermometer
- Electric convection oven
- Wok support rings (CERCHIO/CC) for C - T - S - B burners, built in black enamelled cast iron;
- Round grids (GRIGLIA/CC) for C-T-S burners built in black enamelled cast iron;
- Squared grids (GRIGLIA/EUR) for P - M - G burners built in black enamelled cast iron.
- Accessories: taps, risers with water faucets, basin on cooking top, shelves, aesthetic customisation lines VESTA, TIQU7 and ORCHESTRA;
- Adjustable legs of AISI 304 18/10 stainless steel
- CE/IMQ conformity certification

Cottura Etnica - Ethnic cooking line

EUR/05



EUR/04



EUR/03



EUR/03



EUR/03





EUR/05B

EUR/03









EUR/04







EUR/05

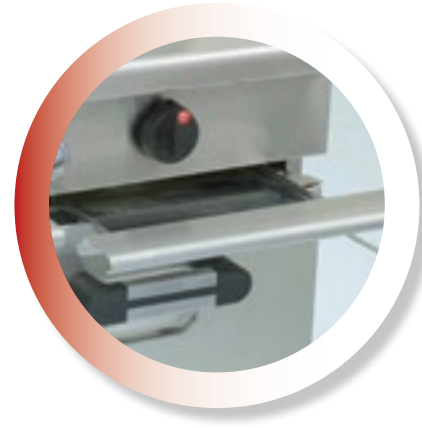
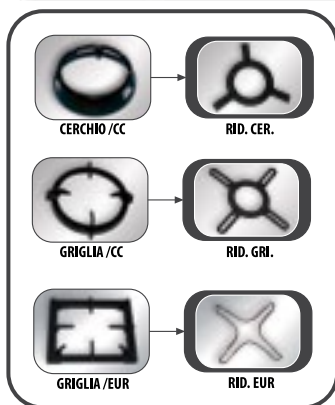


Cottura Etnica - Ethnic cooking line

Modello Modell Modell Modelo	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dimensioni Dimension Masse Dimensions Medida
 Bruciatore cinese atmosferico Chinese atmospheric burner Chinesische atmosphärische Brenner Brûleur chinoise atmosphérique Quemadores atmosféricos-chinos		
	C KW 9,3 KCAL 8.170	ø mm. 175
	T KW 14,0 KCAL 12.040	ø mm. 175
	S KW 21,0 KCAL 18.060	ø mm. 220
 Bruciatore radiante infrarossi premiscelato Pre-mixing radiant infra-red burner Infrarotstrahlungs-Gemischtbrenner Brûleur radiant infrarouge pré-mélangé Quemador premezclado de radiación infrarroja		
	B KW 23 - KW 18 KCAL 19.780 Watt 116,0 Ac230/50Hz	ø mm. 150

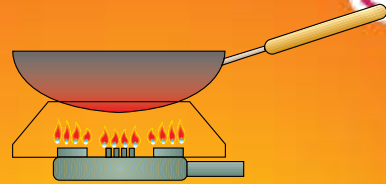


 Bruciatore atmosferico Atmospheric burner Atmosphärische Brenner Brûleur atmosphérique Quemadores atmosféricos		
	KW 3,0 KCAL 3.010	ø mm. 73
	KW 4,5 KCAL 4.816	ø mm. 104
	KW 7,5 KCAL 6.020	ø mm. 128
Forno gas GN 2/1 Gas Oven GN 2/1 Gas Backofen GN 2/1 Four gaz GN 2/1 Horno gas GN 2/1		
F/L	KW 11,3 KCAL 9.718	mm. 530 x 640 x 280 h

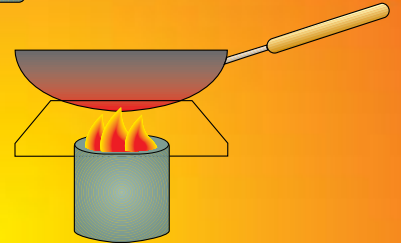


Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

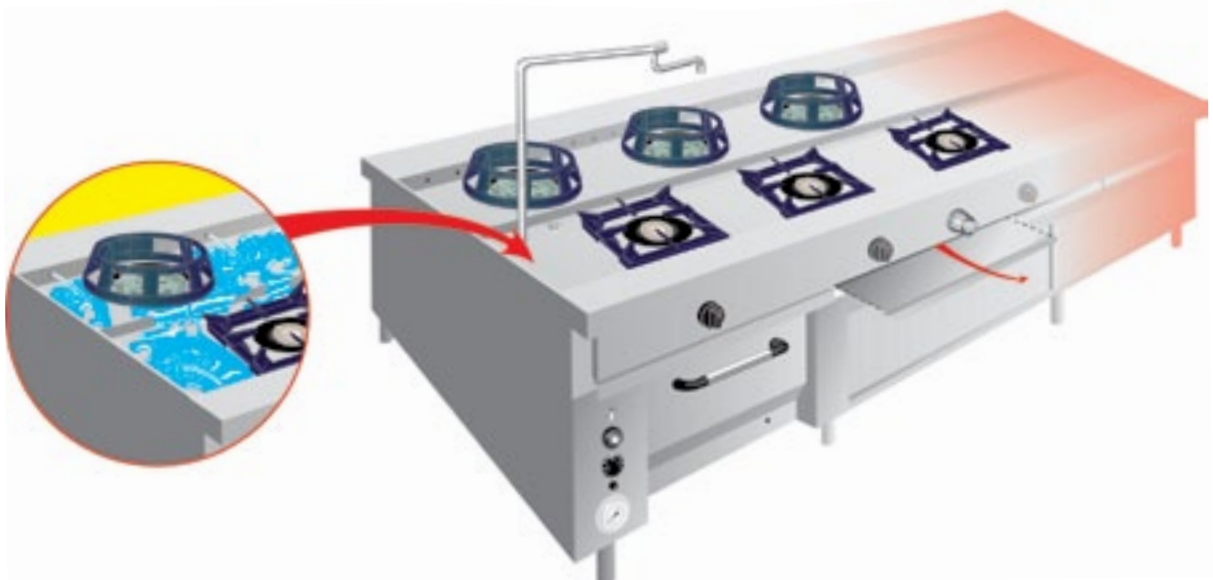
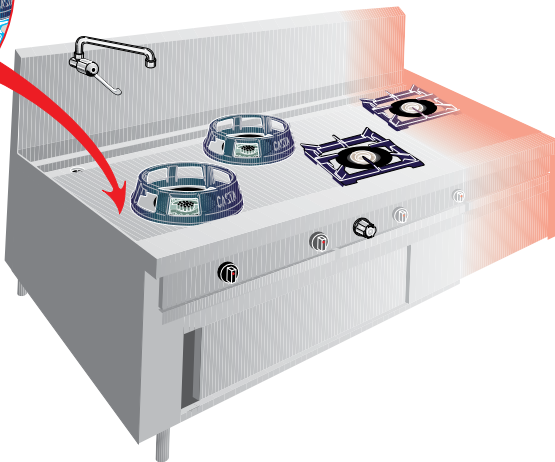
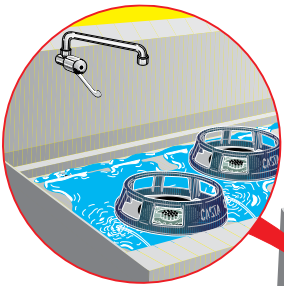
C KW 9,5
T KW 14,0
S KW 21,0



B KW 23,0 - 110,0 WATT AC 230/50 Hz
B KW 18,0 - 110,0 WATT AC 230/50 Hz



P KW 3,0
M KW 4,5
G KW 7,5



Cottura Etnica - Ethnic cooking line



- Teppanyaki
- Japanese hot plate
- Japanische Bratplatte
- Plaque japonais
- Placas japoneses

PIASTRA TEPPANYAKI

In giapponese TEPPAN significa piastra di ferro o foglio di lamiera e YAKI cibo saltato o cottura di cibi saltati. La piastra TEPPANYAKI è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi.

Le TEPPANYAKI vengono costruite esclusivamente su misura con profondità mm.720 nella versione gas e mm.700 e 500 (Mod. TEK/) nella versione elettrica. Il cliente può decidere la lunghezza della piastra, la quantità dei bruciatori gas (da n. 1 a n. 5; potenza kW 5,8 caduno) o delle zone cottura elettriche (potenza kW 5,4 cadauno - 3NAc400V 50 Hz).

Modello TEP... / TEL...

- Piastra di cottura in acciaio speciale al cromo duro lucido (Mod. TEP) spessore mm.15, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento evita inutili e fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico.

- Piastra di cottura in acciaio speciale spessore mm.15 non cromata (Mod. TEL).

- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassetto raccolta residui di cottura

- Modelli a gas : uniformità di distribuzione della temperatura garantita dai bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento ; regolazione temperatura tramite termostato grazie ai sensori di controllo montati direttamente sulla piastra;

- Modelli elettrici: uniformità di distribuzione della temperatura garantita dal fissaggio dei blocchi resistenze in acciaio direttamente nella parte inferiore della piastra;

Modello TEM.../TED...

- Piastra di cottura in acciaio speciale al cromo duro lucido (Mod. TEM) spessore mm.15, ad alta conducibilità termica, facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento evita inutili e

fastidiose dispersioni di calore nell'ambiente. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico.

- Piastra di cottura in acciaio speciale spessore mm.15 non cromata (Mod. TED).

- Piastra liscia con alzatina su quattro lati con foro/fori di scarico e cassetto raccolta residui di cottura

- Modelli a gas : uniformità di distribuzione della temperatura garantita dai bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento ; regolazione temperatura tramite termostato grazie ai sensori di controllo montati direttamente sulla piastra;

- Modelli elettrici: uniformità di distribuzione della temperatura garantita dal fissaggio dei blocchi resistenze in acciaio direttamente nella parte inferiore della piastra;

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10

- Piastra di cottura in acciaio speciale non cromata o cromo duro lucido (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) spessore mm.15, liscia o rigata (a richiesta)

- Modelli a gas con bruciatori a tre tubi fiamma ad alto rendimento potenza kW 5,8 cadauno, controllato da rubinetto termostato ST25 0-280°C, termostato di sicurezza a ripristino manuale, termocoppia, fiamma pilota, accensione piezo elettrica

- Modelli elettrici con blocchi resistenze in acciaio potenza kW 5,4 cadauno 3NAc400V 50Hz, interruttore e termostato di lavoro per regolazione temperatura 0-270°C, termostato di sicurezza a ripristino manuale, con Lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti

- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata con forma rettangolare o tonda

- Manopole in materiale atermico

- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

- Certificazione di conformità CE/IMQ

TEPPANYAKI HOT PLATE

In Japanese, TEPPAN means "steel plate" or "sheet of metal", and YAKI means "sautéed foods" or the "cooking of sautéed foods". The TEPPANYAKI plate is located in the centre of the dining room of the restaurant. Customers sit at a table built around the plate and have direct view of the food being cooked. The burners and heating elements are located in the middle part of the plate, which is used for cooking. The side parts, which are indirectly heated, are used for keeping the food warm.

Our TEPPANYAKIS are customized manufactured only. Various models available: gas version (depth mm. 720); electric version (depth mm. 700 and mm. 500 - Mod. TEK).

The customer can decide the size of the plate and the number of gas burners (from 1 to 5; power kW 5.8 each) or the electric cooking area (power kW 5.4 each - 3N AC 400V).

Model TEP.../TEL...

- Special chromium-plated steel cooking plate (Mod. TEP), mm. 15 thick, extremely easy to clean, with high thermal conductivity and low radiation level which prevent useless and bothersome heat dispersion and allow substantial energy savings;
- Special mild steel cooking plate, mm. 15 thick (Mod. TEL);
- Perimeter groove with drain hole and tray to collect cooking residues;
- Gas models: the high-performance burners with three flame tubes allow an extremely even heating; temperature is regulated by a thermostat thanks to the sensors directly mounted on the plate;
- Electric models: the steel heating elements groups mounted directly beneath the plate allow an extremely even heating.

JAPANISCHE TEPPANYAKI GRILLPLATTE

Das Wort TEPPAN bezeichnet in Japanisch eine Einsebratplatte oder eine Eisenblechfolie und das Wort YAKI steht für „sautierende Speisen“ oder für den Vorgang des Sautierens. Die TEPPANYAKI findet seine geeignete Position genau in der Mitte des Speiseraums des Restaurants und die Gäste sitzen an einem Tisch rund um die Platte direkt im Saal. Die Kochzonen (Brenner oder Heizkörper) für das direkte Braten befinden sich in der zentralen Position der Platte. Die indirekt erwärmten Zonen, die zum Warmhalten der Speisen dienen, sind evtl. seitlich installiert.

Die TEPPANYAKI werden nur nach Maß angefertigt. Unterschiedliche Ausführungen sind erhältlich: Gas- (Tiefe mm. 720) bzw. Elektroversion (Tiefe mm. 700 und 500 - Mod. TEK). Die Länge der Platte kann nach Wunsch gefertigt werden, sowie auch die Anzahl (von 1 bis 5 Stk.) der Gasbrennern (Leistung kW 5,8 per Zone) oder der Elektrokochzonen (Leistung kW 5,4 per Zone - 3Nac400V - 50Hz).

Modell TEP.../TEL...

- Kochplatte mm.15 Sonderstahl in einer speziellen hartverchromten Oberflächenbeschichtung (Mod. TEP) für eine voll leistungsfähige Wärmeleitfähigkeit und eine bedeutende Energieeinsparung. Die minimale Abstrahlwärme führt zu einer angenehmer Raumtemperatur. Außerdem ergibt sich, dass die Hartverchromung zu einer Einfachen Reinigung der Platte dient.
- Kochplatte mm.15 Sonderstahl nicht hartverchromt (Mod. TEL).
- Umfangskanal mit Ablauföffnung und Schublade für Speiseresten.
- Gasmodell: 3-Rohr leistungsfähigen Brenner dienen zur besten Wärmeverteilung in den vorgesehen Kochzonen; Temperaturregelung erfolgt durch Thermostat dank den direkt auf der Platten montierten Sensoren;
- Elektromodell: Gleichmäßigkeit der Temperatur erfolgt dank den Chromnickelstahl Heizkörper, die direkt unter der Platte installiert sind.

Model TEM.../TED...

- Special chromium-plated steel cooking plate (Mod. TEM), mm. 15 thick, extremely easy to clean, with high thermal conductivity and low radiation level which prevent useless and bothersome heat dispersion and allow substantial energy savings;
- Special mild steel cooking plate, mm. 15 thick (Mod. TED);
- Smooth plate with splash back on all four sides with drain hole and tray to collect cooking residues;
- Gas models: the high-performance burners with three flame tubes allow an extremely even heating; temperature is regulated by a thermostat thanks to the sensors directly mounted on the plate;
- Electric models: the steel heating elements groups mounted directly beneath the plate allow an extremely even heating.

TECHNICAL FEATURES

- Made entirely of AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10 stainless steel;
- Special chromium-plated or mild steel cooking plate (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX), mm. 15 thick, smooth or ribbed (upon request);
- Gas models feature high-performance burners with three flame tubes, power kW 5.8 each, controlled by thermostat-operated tap ST25 0-280°C, manual reset safety thermostat, thermocouple, piezoelectric ignition, pilot light;
- Electric models feature steel heating elements groups, power 5.4 each 3Nac400V 50Hz, switch and thermostat for temperature adjustment 0-270°C, manual reset safety thermostat;
- Floor-standing models, on open base or with cabinet, rectangular or round;
- Stainless steel adjustable legs.

Modell TEM.../TED...

- Kochplatte mm.15 Sonderstahl in einer speziellen hartverchromten Oberflächenbeschichtung (Mod. TEM) für eine voll leistungsfähige Wärmeleitfähigkeit und eine bedeutende Energieeinsparung. Die minimale Abstrahlwärme führt zu einer angenehmer Raumtemperatur. Außerdem ergibt sich, dass die Hartverchromung zu einer Einfachen Reinigung der Platte dient.
- Kochplatte mm.15 Sonderstahl nicht hartverchromt (Mod. TED).
- Ebenmäßige Grillplatte mit 4-seitiger Aufkantung mit Ablauföffnung und Schublade für Speiseresten.
- Gasmodell: 3-Rohr leistungsfähigen Brenner dienen zur besten Wärmeverteilung in den vorgesehen Kochzonen; Temperaturregelung erfolgt durch Thermostat dank den direkt auf der Platten montierten Sensoren;
- Elektromodell: Gleichmäßigkeit der Temperatur erfolgt dank den Chromnickelstahl Heizkörper, die direkt unter der Platte installiert sind.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Komplette Struktur in Edelstahl AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10;
- Grillplatte in Sonderstahl mm. 15 mit hartverchromter Oberflächenbeschichtung (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) bzw. nicht hartverchromter Version, erhältlich in glatter oder gerillter Ausführung (auf Anfrage).
- Gasmodelle mit 3-Rohr leistungsfähige Brenner je kW 5,8 geregelt durch einen Themostathahn ST250-280°C, Sicherheitsthermostat mit manueller Instandsetzung, Thermo-element, Pilotzündbrenner, Elektropiezozünder;
- Elektromodelle mit Heizkörperblock in Chromnickelstahl mit Leistung je kW 5,4 / 3Nac400V 50Hz. Temperaturregelung erfolgt durch Plastiknebel und Arbeitsthermostat vom 0-270°C, mit Sicherheitsthermostat mit manueller Instandsetzung;
- Auftischgerät, Standgerät evtl. mit Schiebetüren erhältlich in quadratischer bzw. runder Ausführung;
- Wärmeisolierende Regler;
- Chromnickelstahl verstellbare Füße;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ - Italien.

Cottura Etnica - Ethnic cooking line

PLAQUE JAPONAISE TEPPANYAKI

Le mot japonais TEPPAN signifie plaque de fer ou feuille de tôle et YAKI aliment sauté ou cuisson d'aliments sautés. La plaque TEPPANYAKI peut s'installer directement au centre de la salle du restaurant. Les clients s'assoient à une table construite autour de la plaque et assistent directement à la cuisson des aliments. Les brûleurs ou les résistances sont positionnés au centre de la plaque utilisée par le chef. Les zones latérales, chauffées indirectement, s'utilisent pour garder les aliments au chaud. Les TEPPANYAKI sont réalisés exclusivement sur mesure : de façon telle que le client puisse décider la dimension de la plaque, la quantité (de n. 1 à n. 5) des brûleurs à gaz (puissance 5,8 KW chacun) ou des résistances électriques (puissance 5,4 KW chacune - 3Nac400V- 50Hz).

MODEL TEP... / TEL ...

- Plaque de cuisson en acier spécial au chrome dur (Mod. TEP) d'épaisseur mm.15. à conduction thermique optimale, ce qui permet d'obtenir une remarquable économie énergétique et en évitant d'inutiles et fastidieuses dispersions de chaleur à l'intérieur des locaux. La facilité de nettoyage de la plaque représente une autre caractéristique bien appréciée du produit.
- Plaque de cuisson d'épaisseur mm.15 en acier spécial non chromé (Mod. TEL)
- Canal sur l'entier du périmètre avec trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- Modèles à gaz : Uniformité de distribution de la température à l'aide de brûleurs à trois parties à haut rendement. Réglage de température avec un thermostat grâce aux capteurs positionnés directement au dessous de la plaque.
- Modèles électriques ; Uniformité de distribution de la température garantie par la fixation des groupes résistances en acier directement au dessous de la plaque.

MODEL TEM.../TED...

- Plaque de cuisson en acier spécial au chrome dur (Mod. TEM) d'épaisseur mm.15. à conduction thermique optima-

PLACA JAPONESA TEPPANYAKI

En japonais, TEPPAN signifie "plancha de hierro" ou "lámina de latón" y YAKI "alimentos saiteados" o "cocción de alimentos saiteados". La placa TEPPANYAKI se coloca directamente en el centro de la sala del restaurante. Los clientes se sientan en una mesa construida alrededor de la placa y asisten a la cocción de los alimentos. Los quemadores o las resistencias se encuentran en la parte central de la placa (que se utiliza para cocinar); las partes laterales de la placa, calentadas indirectamente, se utilizan solamente para mantener los alimentos calientes. Las TEPPANYAKI se fabrican exclusivamente bajo pedido. Varios modelos disponibles: versión a gas (profundidad mm. 720); versión eléctrica (profundidad mm. 700 y 500 - Modelo TEK). Esto permite al cliente decidir las dimensiones de la plancha, las combinaciones de quemadores de 1, 2, 3, 4 o 5 líneas de 5,8 kW) o las combinaciones de resistencias (de 1,2,3 o 4 líneas de 5,4 kW - 3Nac 400V).

Modelo TEP.../TEL...

- Placa lisa de cromo duro (Mod. TEP) de acero especial con grosor de mm. 15, especialmente fácil de limpiar, con elevada conductividad térmica y un bajo nivel de radiación que permiten evitar inútiles y molestas dispersiones de calor, obteniendo un ahorro energético notable;
- Placa lisa de hierro fundido especial con grosor de mm. 15 (Mod. TEL).
- Ranura perimetral con recogedor de grasas frontal y cajón extraíble;
- Modelos de gas: quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama que garantizan la homogeneidad de distribución de la temperatura; temperatura regulable con termostato gracias a los sensores de control montados directamente en la plancha;
- Modelos eléctricos: Elevada homogeneidad de la temperatura debida a la colocación de las baterías de resistencias en la parte inferior de la plancha.

le, ce qui permet d'obtenir une remarquable économie énergétique et en évitant d'inutiles et fastidieuses dispersions de chaleur à l'intérieur des locaux. La facilité de nettoyage de la plaque représente une autre caractéristique bien appréciée du produit.

- Plaque de cuisson d'épaisseur mm.15 en acier spécial non chromé (Mod. TED).
- Plaque de cuisson lisse avec dossier sur les quatre cotés avec trou d'évacuation et tiroir de récupération des résidus de cuisson.
- Modèles à gaz : Uniformité de distribution de la température à l'aide de brûleurs à trois parties à haut rendement. Réglage de température avec un thermostat grâce aux capteurs positionnés directement au dessous de la plaque.
- Modèles électriques : Uniformité de distribution de la température garantie par la fixation des groupes résistances en acier directement au dessous de la plaque.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

- Structure entièrement réalisée en acier AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10.
- Plaque de cuisson en acier spécial en version non chromé ou bien au chrome dur lucide (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) à l'épaisseur de mm. 15, lisse et/ou nervurée (sur demande).
- Modèles à gaz avec brûleurs à trois parties à haut rendement puissance de kW 5,8 chacun, contrôlé par un robinet à gaz thermostatique ST25 0-280 °C, thermostat de sécurité à restauration manuelle, thermocouple, flamme pilote, allumage pièce électrique.
- Modèles électriques avec blocs de résistances en acier dont la puissance est de kW 5,4 chacune 3Nac400V 50 Hz, allumage et thermostat de travail pour réglage de la température de 0-270 °C et thermostat de sécurité à restauration manuelle.
- Modèles disponibles à poser, sur meuble éventuellement à fermé avec portes coulissantes. Structure et plaque en version carré ou ronde.
- Poignée athermique ;
- Pieds réglables en acier inox AISI 304 18/10 à hauteur réglable ;
- Certification Produit CE/IMQ ;

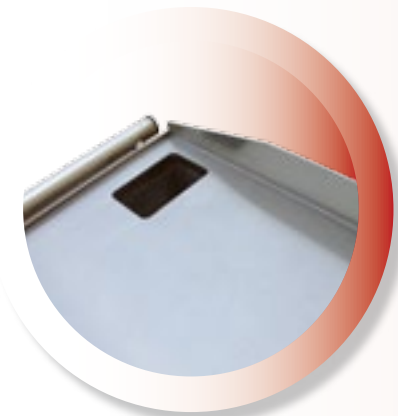
Modelo TEM.../TED...

- Placa lisa de cromo duro (Mod. TEM) de acero especial con grosor de mm. 15, especialmente fácil de limpiar, con elevada conductividad térmica y un bajo nivel de radiación que permiten evitar inútiles y molestas dispersiones de calor, obteniendo un ahorro energético notable;
- Placa lisa de hierro fundido especial con grosor de mm. 15 (Mod. TED).
- Peto lateral, delantero y trasero antisalpicaduras con recogedor de grasas frontal y cajón extraíble;
- Modelos de gas: quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama que garantizan la homogeneidad de distribución de la temperatura; temperatura regulable con termostato gracias a los sensores de control montados directamente en la plancha;
- Modelos eléctricos: Elevada homogeneidad de la temperatura debida a la colocación de las baterías de resistencias en la parte inferior de la plancha.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero inoxidable AISI (Mod. TEL/TED) 304 18/10
- Placa de cromo duro (Mod. TEP/TEM/TEK/TEX) de acero o de hierro fundido especial con grosor de mm. 15, lisa o ranurada (bajo pedido);
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama de 5,8 kW de potencia cada uno, controlada mediante grifo termostático ST25 0-280°C, termostato de seguridad con restablecimiento manual, termopar, encendido piezoeléctrico, llama piloto;
- Modelos eléctricos con resistencias de acero, cada una con una potencia de kW 5,4 - 3Nac400V, interruptor y termostato de ejercicio para regular la temperatura 0-270°C, termostato de seguridad con restablecimiento manual;
- Modelos de sobremesa, de pie (con base abierta o cerrada con puertas correderas), con forma rectangular;
- Patas regulables de acero inoxidable.

Teppanyaki



TEM2/120G



TEP2B/110E



TEX4/120E



TEP3/160E



TEP1/090E



TED3/140E



TEP2B/120E

Cottura Etnica - Ethnic cooking line

Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	kW gas kW gaz	Brucciatori Burners Brenner Brûleur Quemador	Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	kW gas kW gaz	Brucciatori Burners Brenner Brûleur Quemador				
TEP1B	/050G	500x720x390h	5,8	1	TEP1	/050G	500x720x850h	5,8	1				
	/060G	600x720x390h				/060G	600x720x850h						
TEL1B	/070G	700x720x390h			TEL1	/070G	700x720x850h						
	/080G	800x720x390h				/080G	800x720x850h						
TEM1B	/090G	900x720x390h			TEM1	/090G	900x720x850h						
	/100G	1000x720x390h				/100G	1000x720x850h						
TED1B	/110G	1100x720x390h			TED1	/110G	1100x720x850h						
	/120G	1200x720x390h				/120G	1200x720x850h						
TEP2B	/100G	1000x720x390h			11,6	2	TEP2			/100G	1000x720x850h	11,6	2
	/120G	1200x720x390h								/120G	1200x720x850h		
TEL2B	/140G	1400x720x390h	TEL2	/140G			1400x720x850h						
	/150G	1500x720x390h		/150G			1500x720x850h						
TEM2B	/160G	1600x720x390h	TEM2	/160G			1600x720x850h						
	/170G	1700x720x390h		/170G			1700x720x850h						
TED2B	/180G	1800x720x390h	TED2	/180G			1800x720x850h						
	/200G	2000x720x390h		/200G			2000x720x850h						
TEP3B	/120G	1200x720x390h	17,4	3			TEP3	/120G	1200x720x850h	17,4	3		
	/130G	1300x720x390h						/130G	1300x720x850h				
TEL3B	/140G	1400x720x390h			TEL3	/140G	1400x720x850h						
	/150G	1500x720x390h				/150G	1500x720x850h						
TEM3B	/160G	1600x720x390h			TEM3	/160G	1600x720x850h						
	/170G	1700x720x390h				/170G	1700x720x850h						
TED3B	/180G	1800x720x390h			TED3	/180G	1800x720x850h						
	/190G	1900x720x390h				/190G	1900x720x850h						
/200G	2000x720x390h	/200G			2000x720x850h								
TEP4B	/160G	1600x720x390h			23,2	4	TEP4	/160G	1600x720x850h			23,2	4
	/170G	1700x720x390h	/170G	1700x720x850h									
TEL4B	/180G	1800x720x390h	TEL4	/180G			1800x720x850h						
	/190G	1900x720x390h		/190G			1900x720x850h						
TEM4B	/200G	2000x720x390h	TEM4	/200G			2000x720x850h						
	/210G	2100x720x390h		/210G			2100x720x850h						
TEP5B	/210G	2100x720x390h	29,0	5	TEP5	/210G	2100x720x850h	29,0	5				

Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	3N Ac 400 V	Brucciatori Burners Brenner Brûleur Quemador	Modello Model Modell Modèle Modelo		Dimensioni Dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	3N Ac 400 V	Brucciatori Burners Brenner Brûleur Quemador				
TEP1B	/050E	500x700x330h	5,4	1	TEP1	/050E	500x700x850h	5,4	1				
	/060E	600x700x330h				/060E	600x700x850h						
TEL1B	/070E	700x700x330h			TEL1	/070E	700x700x850h						
	/080E	800x700x330h				/080E	800x700x850h						
TEM1B	/090E	900x700x330h			TEM1	/090E	900x700x850h						
	/100E	1000x700x330h				/100E	1000x700x850h						
TED1B	/110E	1100x700x330h			TED1	/110E	1100x700x850h						
	/120E	1200x700x330h				/120E	1200x700x850h						
TEP2B	/090E	900x700x330h			10,8	2	TEP2			/090E	900x700x850h	10,8	2
	/100E	1000x700x330h								/100E	1000x700x850h		
TEL2B	/120E	1200x700x330h					TEL2			/120E	1200x700x850h		
	/130E	1300x700x330h								/130E	1300x700x850h		
TEM2B	/140E	1400x700x330h	TEM2	/140E			1400x700x850h						
	/150E	1500x700x330h		/150E			1500x700x850h						
TED2B	/160E	1600x700x330h	TED2	/160E			1600x700x850h						
	/120E	1200x700x330h		16,2			3	TEP3	/120E	1200x700x850h	16,2		
TEL3B	/130E	1300x700x330h	TEL3						/130E	1300x700x850h			
	/140E	1400x700x330h						TEM3	/140E	1400x700x850h			
TEM3B	/150E	1500x700x330h	TEM3						/150E	1500x700x850h			
	/160E	1600x700x330h						TED3	/160E	1600x700x850h			
TED3B	/170E	1700x700x330h	TED3		/170E	1700x700x850h							
	/180E	1800x700x330h			TEP4	/180E		1800x700x850h					
TEP4B	/190E	1900x700x330h	TEP4			/190E		1900x700x850h					
	/200E	2000x700x330h			TEL4	/200E		2000x700x850h					
TEL4B	/160E	1600x700x330h	TEL4			/160E		1600x700x850h					
	/170E	1700x700x330h			TEM4	/170E		1700x700x850h					
TEM4B	/180E	1800x700x330h	TEM4			/180E		1800x700x850h					
	/190E	1900x700x330h		TED4	/190E	1900x700x850h							
TED4B	/200E	2000x700x330h	TED4		/200E	2000x700x850h							
	TEP5B	/210E		2100x700x330h	TEP5	/210E	2100x700x850h						
TEK1B		/060E	600x500x330h	5,4		1	TEK1	/060E	600x500x850h	5,4	1		
	/070E	700x500x330h	/070E		700x500x850h								
TEK2B	/080E	800x500x330h	TEK2		/080E		800x500x850h						
	/090E	900x500x330h			TEK3		/090E	900x500x850h					
TEK3B	/100E	1000x500x330h	TEK3				/100E	1000x500x850h					
	/110E	1100x500x330h			TEK4		/110E	1100x500x850h					
TEK4B	/120E	1200x500x330h	TEK4				/120E	1200x500x850h					
	/130E	1300x500x330h			TEK3		/130E	1300x500x850h					
TEK3B	/140E	1400x500x330h	TEK3				/140E	1400x500x850h					
	/150E	1500x500x330h			TEK3		/150E	1500x500x850h					
TEK3B	/160E	1600x500x330h	TEK3				/160E	1600x500x850h					
	/170E	1700x500x330h			TEK3		/170E	1700x500x850h					
TEK3B	/180E	1800x500x330h	TEK3	/180E		1800x500x850h							
	/190E	1900x500x330h		TEK3	/190E	1900x500x850h							
TEK3B	/200E	2000x500x330h	TEK3		/200E	2000x500x850h							
	TEK4B	/200E		2000x500x330h	TEK4	/200E	2000x500x850h						
TEX4	/120E	D.1200x850h	21,6	4	TEX4	/120E		21,6	4				

CB TEST CERTIFICATE , IEC SYSTEM FOR MUTUAL RECOGNITION OF TEST CERTIFICATES FOR ELECTRICAL EQUIPMENT (IECEE) CB

Modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore/The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis./Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung Vernommen werden./El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

Cottura Etnica - Ethnic cooking line



V9 DESIGN

- Dim Sum
- Dim Sum steamer
- Dim Sum Dämpfgerer
- Dim Sum Vapeur
- Dim Sum Cocción al vapor

Il dim sum è un tipo di cucina della Cina meridionale. I piatti sono composti da bocconcini di cibo, dolce e salato, con cui i viaggiatori e in mercanti della Via della Seta si rifornivano per proseguire il loro cammino. In Cina è una tradizione che esiste da sempre quindi, i Dim Sum sono diventati un cibo conviviale, che si consuma in tranquillità con gli amici, per conversare gustando questo cibo "che tocca il cuore". Il termine Dim Sum significa proprio questo, sono degli assaggi talmente carini e coreografici che arrivano prima al cuore, con una sorta di tenerezza, per poi conquistare anche il palato e riempire lo stomaco, appagando contemporaneamente il corpo e lo spirito. Di solito le pietanze sono cotte e servite in un cestino di bambù. Per realizzare questa cottura serve un apparecchio in grado di portare l'acqua ad ebollizione e mantenerla costante. Verrà inserita sulla vasca una teglia con grandi fori sui quali verranno posizionati pile di cestini di bambù. Il vapore che fuoriesce solo dai fori permetterà una cottura uniforme e delicata dei cibi.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite; Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2;
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati; Dimensioni vasche GN 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.V9/DSE400) e GN 2/1 + 1/3X2 (mod.V9/DSE800)
- Modelli su vano aperto, su vano chiuso e drop-in
- Carico acqua in vasca con comando nel vano inferiore
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
- Teglia forata in acciaio inox AISI 304 18/10 per appoggio cestini in bambù
- Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C; Dispositivo di sicurezza per blocco resistenza qualora l'acqua scendesse sotto il livello stabilito;
- Riempimento e rabbocco automatico acqua in vasca

Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich "kleine Herzwärmer": diese kleine Delikatessen werden mit Freunden und Verwandten in Ruhe genossen, meistens mit tee serviert. Bei den Häppchen handelt es sich meistens um Teigsäckchen oder -täschchen, die mit den unterschiedlichsten Füllungen präsentiert werden. Dim Sum werden direkt in Bambuskörbe gelegt und können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden. Der oberste Korb wird danach abgedeckt. Für die Zubereitung der Dim Sum wird ein Dämpfgerer verwendet. Es handelt sich um ein Gerät, der die Wassertemperatur konstant hält. Auf dem Wassertank werden gelöcherte GN-Behälter gelegt, wo die Bambuskörbe Platz finden und die, die Dämpfung der Dim Sums an der geeigneten Temperatur erlauben.

- Komplette Struktur in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite; Kochfläche mm 1,2 stark in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite-Ausführung;
- Gepresste Becken mit abgerundeten Kanten in AISI 304 - 18/10; Abmessungen der GN-Behälter 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.V9/DSE400) e GN 2/1 + 1/3X2 (mod.V9/DSE800)
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, als Einbauelement;
- Automatische Auffüllung des Wassertanks;
- Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wannüberlauf im Becken möglich;
- Gelöcherte GN-Behälter in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 inkl. Bambuskörben;
- Elektrisches Modell: Heizkörper mit optimaler Leistungsfähigkeit direkt im Wassertank montiert. Temperaturthermostat von 40°C bis 110°C; Sicherheitsvorkehrung für Wasserniveauekontrolle im Falle von niedrigen Wasserniveau;
- Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wassers in Wanne.

Dim sum are those delightful sweet and savory dumplings, buns, pastries and other "small eats" typical of the Chinese food tradition. Dim sum is literally "dot-the-heart"; in other words, small delicacies or snacks. The equipment used for preparing dim sum is a cart equipped with a hot water tank that keeps water at a constant temperature. This cart accommodates a perforated plate located above the bottom of the steam tank. On top of the perforated plate, multiple levels of individual dim sum steamers are placed. These steamers keep prepared dim sum items at an appropriate serving temperature.

- Made entirely of AISI 304 (18/10) scotch brite stainless steel
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel, 1,2 mm thick
- AISI 304 (18/10) pressed tanks with rounded corners
- Tanks dimensions: GN 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.V9/DSE400) and GN 2/1 + 1/3X2 (mod.V9/DSE800)
- Models on open stand, with close cupboard or drop-in
- Water filler tap with command in the lower compartment
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
- AISI 304 (18/10) perforated plate for accommodation of dim sum steamers
- Electric models: heating by means of sheathed high-efficiency side elements inside tank, controlled by a 40° - 110° adjustable thermostat; safety device to block the elements if water falls below established level;
- Automatic refilling of water in tank
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

Les dim sum, littéralement « cœur à petite touche », désigne un ensemble de mets de petite portion consommée dans la cuisine cantonnaise, notamment lors du Yum Cha (dégustation du thé), un repas qui peut commencer au matin et finir l'après-midi ayant lieu dans un restaurant spécifique appelé Cha Lau, littéralement établissement de thé. La cuisson des dim sum se réalise directement dans des paniers de bambou superposés, ce qui permet d'avoir les conditions idéales pour leur réalisation. La préparation de ces petits mets s'effectue à l'aide du cuiseur vapeur pour dim sum. Le cuiseur vapeur permet de garder les meilleures conditions pour la préparations de cette spécialité. Sur la cuve on prévoit l'installation de conteneurs GN amovibles, sur lesquels on peut positionner les paniers en bambous formant une tour.

- Structure complètement réalisée en acier inoxydable ISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite); Plan de cuisson avec épaisseur mm. 1,2 réalisée en acier inoxydable ISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Dimension conteneurs GN 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.V9/DSE400) et GN 2/1 + 1/3X2 (mod.V9/DSE800)
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou élément à encastrer (drop-in);
- Remplissage directement à l'intérieur du cuve avec réglage dans le meuble en bas;
- Tuyau d'évacuation eau et trop plein en cuve;
- Conteneur GN en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 y compris de paniers en bambou;
- Model électrique: Résistance irradiantes haute performances en cuve. Thermostat de température de 40°C jusqu'à 110°C; Système de sécurité pour contrôle du niveau de l'eau en cas de niveau non suffisant;
- Remplissage et remise à niveau automatique de l'eau dans la cuve;

El dim sum es un plato que, por su sabor, aspecto, delicadeza y armonía, es un ejemplo dentro de la refinadísima gastronomía del continente chino. La palabra dim sum encierra un significado muy bonito, significa "tocar el corazón". Las variedades de dim sum son interminables; es costumbre, cuando uno va a un restaurante, pedirlos de manera familiar, así se pueden compartir los platos entre todos los comensales y degustar todos los distintos tipos de exquisitos sabores. Los Dim Sum se sirven sobre un carrito equipado con una cuba llena de agua sobre la cual se coloca una bandeja perforada. El vapor, saliendo a través de los agujeros de la bandeja, cuece los aperitivos dentro de los pequeños cestos de bambú, apilados hacia arriba.

- Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite, Superficie de trabajo redondeada de acero inoxidable 304 18/10 (espesor mm. 1,2),

- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 304 18/10; Dimensiones cubas: GN 1/1 + 1/3 mm.200h (mod.V9/DSE400) y GN 2/1 + 1/3X2 (mod.V9/DSE800)

- Modelos abiertos, cerrados con puertas o drop-in

- Grifos para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior

- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba

- Bandeja perforada en acero inoxidable AISI 304 18/10, para colocar los cestos de bambú

- Modelos eléctricos: calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termómetro de regulación de temperatura 40°C-110°C; Dispositivo de seguridad para bloqueo de resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido

- Llenado y relleno automático de agua en la cuba



	V9/DSE400BA	V9/DSE400BC	V9/DSE800BA	V9/DSE800BC	DP/DSE400	DP/DSE800
Modello Model Modell Modèle Modelo						
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 400 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 800 x 900 x 850 h	mm. 400 x 810	mm. 800 x 810
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 78 Gn 8/3	Lt. 38 Gn 4/3	Lt. 78 Gn 8/3
Potenza Power Leistung Puissance Potencia	KW 12,0	KW 12,0	KW 24,0	KW 24,0	KW 12,0	KW 24,0
3N Ac 400 V						

Cottura Etnica - Ethnic cooking line



t7 design

- Dim Sum
- Dim Sum steamer
- Dim Sum Dämpfgarer
- Dim Sum Vapeur
- Dim Sum Cocción al vapor

Il dim sum è un tipo di cucina della Cina meridionale. I piatti sono composti da bocconcini di cibo, dolce e salato, con cui i viaggiatori e in mercanti della Via della Seta si rifornivano per proseguire il loro cammino. In Cina è una tradizione che esiste da sempre quindi, i Dim Sum sono diventati un cibo conviviale, che si consuma in tranquillità con gli amici, per conversare gustando questo cibo "che tocca il cuore". Il termine Dim Sum significa proprio questo, sono degli assaggi talmente carini e coreografici che arrivano prima al cuore, con una sorta di tenerezza, per poi conquistare anche il palato e riempire lo stomaco, appagando contemporaneamente il corpo e lo spirito. Di solito le pietanze sono cotte e servite in un cestino di bambù. Per realizzare questa cottura serve un apparecchio in grado di portare l'acqua ad ebollizione e mantenerla costante. Verrà inserita sulla vasca una teglia con grandi fori sui quali verranno posizionati pile di cestini di bambù. Il vapore che fuoriesce solo dai fori permetterà una cottura uniforme e delicata dei cibi.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- Piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2
- Vasche stampate in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati
- Dimensioni vasche GN 1/1 mm.200h (mod.T7/DSE400) e GN 2/1 (mod.T7/DSE800)
- Modelli su vano aperto, su vano chiuso e drop-in
- Carico acqua in vasca con comando nel vano inferiore
- Rubinetto di scarico nel vano inferiore e piletta troppo piena in vasca
- Teglia forata in acciaio inox AISI 304 18/10 per appoggio cestini in bambù
- Modelli elettrici: Riscaldamento mediante resistenze corazzate ad alto rendimento interne alla vasca, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C; Dispositivo di sicurezza per blocco resistenze qualora l'acqua scendesse sotto il livello stabilito;
- Riempimento e rabbocco automatico acqua in vasca
- Teglia in acciaio inox AISI 304 18/10, forata, con cestini di bambù
- Manopole e maniglie in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza

Dim Sum ist eine Spezialität der kantonesischen Küche und bedeutet wörtlich "kleine Herzwärmer": diese kleine Delikatessen werden mit Freunden und Verwandten in Ruhe genossen, meistens mit Tee serviert. Bei den Häppchen handelt es sich meistens um Teigsäckchen oder -täschchen, die mit den unterschiedlichsten Füllungen präsentiert werden. Dim Sum werden direkt in Bambuskörbe gelegt und können zum Dämpfen aufeinander gestapelt werden. Der oberste Korb wird danach abgedeckt. Für die Zubereitung der Dim Sum wird ein Dampfgarer verwendet. Es handelt sich um ein Gerät, der die Wassertemperatur konstant hält. Auf dem Wassertank werden gelöcherte GN-Behälter gelegt, wo die Bambuskörbe Platz finden und die, die Dämpfung der Dim Sums an der geeigneten Temperatur erlauben.

- Komplette Struktur in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite;
- Kochfläche mm 1,2 stark in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 Scotch-Brite-Ausführung;
- Gepresste Becken mit abgerundeten Kanten in AISI 304 - 18/10;
- Abmessungen der GN-Behälter 1/1 mm.200h (mod.T7/DSE400) bzw. GN 2/1 (mod.T7/DSE800);
- Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, als Einbauelement;
- Automatische Auffüllung des Wassertanks;
- Wasserablauf wird im unteren Unterbau bedient und Wanneneüberlauf im Becken möglich;
- Gelöcherte GN-Behälter in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10 inkl. Bambuskörben;
- Elektrisches Modell: Heizkörper mit optimaler Leistungsfähigkeit direkt im Wassertank montiert. Temperaturthermostat von 40°C bis 110°C; Sicherheitsvorkehrung für Wasserniveauekontrolle im Falle von niedrigen Wasserniveau;
- Automatisches Füllen und Nachfüllen des Wassers in Wanne;
- Verstellbare Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;

Dim sum are those delightful sweet and savory dumplings, buns, pastries and other "small eats" typical of the Chinese food tradition. Dim sum is literally "dot-the-heart"; in other words, small delicacies or snacks. The equipment used for preparing dim sum is a cart equipped with a hot water tank that keeps water at a constant temperature. This cart accommodates a perforated plate located above the bottom of the steam tank. On top of the perforated plate, multiple levels of individual dim sum steamers are placed. These steamers keep prepared dim sum items at an appropriate serving temperature.

- Made entirely of AISI 304 (18/10) scotch brite stainless steel
- Rounded work surface in AISI 304 stainless steel, 1,2 mm thick
- AISI 304 (18/10) pressed tanks with rounded corners
- Tanks dimensions: GN 1/1 mm. 200h (mod.T7/DSE400) and GN 2/1 (mod.T7/DSE800)
- Models on open stand, with close cupboard or drop-in
- Water filler tap with command in the lower compartment
- Drainage tap in the lower compartment and overflow pipe in well
- AISI 304 (18/10) perforated plate for accommodation of dim sum steamers
- Electric models: heating by means of sheathed high-efficiency side elements inside tank, controlled by a 40°-110° adjustable thermostat; safety device to block the elements if water falls below established level;
- Automatic refilling of water in tank
- Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs

Les dim sum, littéralement « cœur à petite touche », désigne un ensemble de mets de petite portion consommée dans la cuisine cantonaise, notamment lors du Yum Cha (dégustation du thé), un repas qui peut commencer au matin et finir l'après-midi ayant lieu dans un restaurant spécifique appelé Cha Lau, littéralement établissement de thé. La cuisson des dim sum se réalise directement dans des paniers de bambou superposés, ce qui permet d'avoir les conditions idéales pour leur réalisation. La préparation de ces petits mets s'effectue à l'aide du cuisinier vapeur pour dim sum. Le cuisinier vapeur permet de garder les meilleures conditions pour la préparations de cette spécialité. Sur la cuve on prévoit l'installation de conteneurs GN amovibles, sur lesquels on peut positionner les paniers en bambous formant une tour.

- Structure complètement réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Plan de cuisson avec épaisseur mm. 1,2 réalisée en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 (Scotch-Brite);
- Dimension conteneurs GN 1/1 mm.200h (mod.T7/DSE400) et GN 2/1 (mod.T7/DSE800)
- Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou élément à encastrer (drop-in);
- Remplissage directement à l'intérieur de la cuve avec réglage dans le meuble en bas;
- Tuyau d'évacuation eau et trop plein en cuve;
- Conteneur GN en acier inoxydable AISI 304 - 18/10 y compris de paniers en bambou;
- Model électrique: Résistance irradiantes haute performances en cuve. Thermostat de température de 40°C jusqu'à 110°C; Système de sécurité pour contrôle du niveau de l'eau en cas de niveau non suffisant;
- Remplissage et remise à niveau automatique de l'eau dans la cuve;
- Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur;

El dim sum es un plato que, por su sabor, aspecto, delicadeza y armonía, es un ejemplo dentro de la refinadísima gastronomía del continente chino. La palabra dim sum encierra un significado muy bonito, significa "tocar el corazón". Las variedades de dim sum son interminables; es costumbre, cuando uno va a un restaurante, pedirlos de manera familiar, así se pueden compartir los platos entre todos los comensales y degustar todos los distintos tipos de exquisitos sabores. Los Dim Sum se sirven sobre un carrito equipado con una cuba llena de agua sobre la cual se coloca una bandeja perforada. El vapor, saliendo a través de los agujeros de la bandeja, cuece los aperitivos dentro de los pequeños cestos de bambú, apilados hacia arriba.

- Estructura realizada totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Superficie de trabajo redondeada de acero inoxidable 304 18/10 (espesor mm. 1,2)
- Cubas estampadas en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Dimensiones cubas GN 1/1 mm. 200h (mod.T7/DSE400) y GN 2/1 (mod.T7/DSE800)
- Modelos abiertos, cerrados con puertas o drop-in
- Grifos para introducir agua en la cuba con mando situado en el espacio inferior
- Grifo de desagüe en el espacio inferior y tubo de desagüe en la cuba
- Bandeja perforada en acero inoxidable AISI 304 18/10, para colocar los cestos de bambú
- Modelos eléctricos: calentamiento por resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termostato de regulación de temperatura 40°C-110°C; Dispositivo de seguridad para bloqueo de resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10



Modello Model Modell Modèle Modelo	T7/DSE350BA	T7/DSE350BC	T7/DSE700BA	T7/DSE700BC	DP/DSE350	DP/DSE700
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 350x700x850h	mm. 350x700x850h	mm.700x700x850h	mm.700x700x850h	mm.350x610	mm.700x610
Capacità vasche Tank capacity Fassungvermögen des Beckens Capacité de la cuve Capacidad de la cuba	Lt.24 GN1/1	Lt.24 GN 1/1	Lt.55 GN 2/1	Lt.55 GN 2/1	Lt.24 GN1/1	Lt.55 GN2/1
Potenza Power Leistung Puissance Potencia 3NAc400V	7,0	7,0	14,0	14,0	7,0	14,0

Cottura Etnica - Ethnic cooking line



- Griglia a pietra lavica Yakitori
- Lava rock grills Yakitori
- Lavasteingrill Yakitori
- Grillade pierre volcanique Yakitori
- Barbacoas de piedra volcánica Yakitori

Autentica istituzione della cultura giapponese, gli yakitori sono spiedini di pollo, carne mista, pesce o verdura che vengono consumati come aperitivo con birra o sakè. La griglia per cuocerli è a pietra lavica, una particolare pietra di origine vulcanica che, riscaldandosi per irraggiamento attraverso i bruciatori, distribuisce in modo uniforme il calore permettendo una cottura ideale.

- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite
- Modelli da banco, su gambe, su vano aperto
- Griglia inox a "V" per la raccolta dei grassi di cottura e griglia in tondino per cottura pesce (su richiesta)
- Bruciatori gas a tre tubi fiamma ad alto rendimento con rubinetto valvolato con regolazione temperatura max-min, termocoppia e accensione piezo elettrica
- Canalina frontale estraibile per raccolta olio e grassi
- Padella raccolta residui estraibile sotto i bruciatori
- Manopole in materiale atermico
- Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
- Certificazione di conformità CE/IMQ

Yakitori ist die japanische Variante gegrillter Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Spießchen, die mit Bier bzw. Sake serviert werden. Der Lavastein wird von den Gasbrennern geheizt, und verteilt die Hitze gleichmäßig, um ein ideales Grillen von Fisch und Fleisch zu erhalten.

- Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- Ausführung als Tischgeräte, mit offenem Unterbau bzw. mit Tür geschlossen
- Edelstahlrosten aus einer Reihe "V"-förmige Profile für den Fettablauf und Stahlrosten für Fisch mit rundem Querschnitt (auf Wunsch)
- Leistungsfähige in 3-Rohr Gasbrenner mit Gashahn für Min- und Max. Temperatur, Thermoelement und Piezozündung
- Ausziehbare Ablaufrinne
- Regler aus wärmeisolierendem Material
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 18/10
- CE/IMQ Prüfung

Japanese grilled chicken is one of Japan's distinctive meals. It is made from several bite-sized pieces of chicken meat, vegetables or fish, skewered on a bamboo skewer. Yakitori is a great appetizer which goes with beer and sake. It is barbecued, usually over a lava-rock grill (which features a special type of volcanic rock). Through a radiant heat burner system, the grill heats uniformly allowing a perfect grilling process.

- The lava rock, warmed up uniformly by the radiant burners situated underneath it, make these appliances perfect for the preparation of both meat and fish.
- Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel, finished scotch brite
- Bench type models, on open stand or with closed cupboard
- Basement frame made of AISI 18/10
- Stainless steel grids with a "V" shape to drain off fat and steel round cooking grid for fish (on request)
- Removable fat and oil collection frontal runner
- Removable drip-pan under the burners
- Gas safety tap, thermocouple and piezo ignition
- Cool-grip handles and knobs of special heat proof material
- AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
- CE/IMQ conformity certification

YAKITORI GRILLADE

En japonais, yakitori signifie littéralement « oiseau grillé ». Ce sont en fait des brochettes cuites sur un gril et qui peuvent être constituées de viande ou bien de poisson à l'aide d'un gril en pierre volcanique. En réchauffant pour irradiation à travers les brûleurs, le Yakitori distribue de manière uniforme la chaleur pour une cuisson uniforme et idéal des aliments.

- Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modèles sans support, ouverts ou fermés avec portes
- Grille en acier inoxydable avec la forme à "V" pour ramasser la graisse pendant la cuisson et grille en acier inoxydable ronde pour la cuisson du poisson (sur demande)
- Brûleurs haut rendement à trois flammes avec robinet pour régulation min. max, thermocouple et allumage au piezo électrique.
- Goulotte frontale de récupération des graisses extractible
- Plat ramasse-gouttes à extraire, au-dessous des brûleurs
- Robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo
- Manettes et poignées en matériau athermique
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Certification de conformité CE/IMQ

Los yakitori, una verdadera insitución de la cultura japonesa, son brochetas de pollo, carne mixta, pescado o verduras que se comen como aperitivo tomando cerveza o sakè. La parrilla que se utiliza para cocerlas está hecha en piedra lávica, una especial piedra de origen volcánico que, calentandose por radiación gracias a los quemadores, distribuye el calor de manera uniforme, permitiendo una cocción óptima.

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Parrilla de acero inoxidable con una serie de canales en forma de "V" por donde se escurren las grasas y parrilla de redondo de acero para pescado (bajo pedido)
- Quemadores de alto rendimiento con tres tubos llama, válvula de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico y regulación de la temperatura min./max.
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas extraíble
- Cajón recoge-grasas extraíble debajo de los quemadores
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Model Modell Modèle Modelo	YAK1	YAK2
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Extérieur Dim. Exteriores	mm. 740x320x270h	mm. 1440x320x270h
Dimensioni griglia Griddle dimensions Fleischrost Abmessug Dimension grill pour viande Dim. de la plancha	mm. 600x270	mm. 1200x270
Potenza gas Gas power Leistung gas Puissance gaz Potencia gas	kW 6,0	kW 12,0