



P A S S A N T E
P A S S - T H R O U G H
BEIDSEITIG BEDIENBARE
T R A V E R S A N T E
P A S A N T E

b

Baron serie



Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la grande versatilità, per il perfetto accostamento dei moduli e per la loro robustezza, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser. Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente. Affidabilità ed elevata efficienza sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati. Le basi di appoggio possono essere attrezzate con forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte. Macchine tutte conformi alle normative CE. È possibile richiedere un trattamento per verniciatura RAL.



G i a n o p a s s a n t e

Giano pass-through serie
Beidseitig bedienbare Giano Serie
Série Giano traversante
Serie Giano pasante



Giano Pass-Through Serie is characterized by its versatility, its perfect modules matching and their sturdiness, thanks to the 2 mm thick cooking tops in s/s AISI 304 cut with laser. All these features allow to assemble central cooking blocks on specific customers' request. Reliability and high efficiency are granted by tested components and high performances of heating elements. Stands can be equipped with pass-through ovens, heated, ventilated, neutral, either suspended or cantilever cupboards. Appliances in compliances with CE standards. RAL paint treatment available on request.

Beidseitig bedienbare Giano Serie kennzeichnet sich für die unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, für das passgenaue Zusammenbauen der Module und deren Stabilität, dank der 2 mm starken, lasergeschnittenen Oberplatten aus CNS. Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit sind dank der Verwendung von geprüften Bestandteilen und Heizungskomponenten mit hohem Wirkungsgrad gewährleistet. Die Kochblöcke sind als "Brückenzusammenstellung", oder mit höhenverstellbaren Füßen mit Backöfen und Wärmeschranken verfügbar. Gerätschaften stimmen mit den EG-Richtlinien überein. RAL-farbe Behandlung auf Anfrage.

La Série Giano traversante est caractérisée par un grand choix d'éléments robuste et fiable, qui ont été conçus par nos ingénieurs et réalisés en acier inox avec la plus grande précision grâce à la découpe laser pour une épaisseur de 20/10 ème. La fiabilité élevée et l'efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés pour un haut rendement des différents composant les éléments de chauffés tel que: résistances électriques utilisées, brûleurs, etc... Les dessous de nos "Pianos" peuvent être équipés avec des fours traversants, armoires chauffantes ventilées ou neutres. L'ensemble de notre production peut être livré avec une structure suspendue ou sur pont. Appareils conformes aux réglementations CE. Traitement de peinture RAL sur demande.

Con la gama de aparatos que componen la Serie Giano pasante se pueden realizar bloques de cocción centrales en función de las específicas peticiones del cliente. La Serie Giano pasante está caracterizada por una grande versatilidad, por la perfecta combinación de los elementos y por su robustez, gracias a los planos de cocción de 2 mm de espesor en acero inoxidable cortados con el láser. Seguridad y elevada eficiencia están garantizados por la utilización de componentes testados y con alto rendimiento de los elementos calentadores utilizados. Las bases de apoyo se pueden equipar con hornos pasantes, armarios calientes ventilados, neutros, colgante o en puente. Aparatos conforme a la normativa CE. Al tratamiento de pintura bajo pedido.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Cucine a gas



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Bruciatori da 5,7, 7 e 10 kW a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
- Rubinetti dotati di termocoppia di sicurezza con fiamma pilota.
- Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni.
- Bacinelle raccogliogocce in acciaio.



N1100PC/G4503



N1100PCF/G1303

GAS RANGES

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Nickel-plated 5,7, 7 and 10 kW burners with stable flame.
- Gas valve with thermocouple and pilot light.
- Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans.
- Stainless steel drip bowls.

GAS HERDE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- 5,7, 7 und 10 kW Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
- Gashähne mit mit Thermoelement und Zündflamme.
- Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
- Tropfenschale aus Edelstahl.

FOURNEAUX GAZ

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finition Scotch Brite.
- Plan avec epaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- 5,7, 7 et 10 kW brûleurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
- Robinet avec thermocouple et flamme pilote.
- Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
- Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

COCINAS GAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 y tratamiento in Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Quemadores de 5,7, 7 y 10 kW con llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
- Grifo de gas con termpoar y llama piloto.
- Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
- Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Cucine in vetroceramica

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piano vetroceramico infrangibile a tenuta d'acqua.
- Zona di cottura (270x270 mm) contrassegnata da serigrafia quadrata, indicante la misura del recipiente ideale da utilizzare.
- La potenza di ogni singola zona è di 4 kW.
- Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C.
- Spia di attivazione riscaldamento e spia di indicazione del calore residuo presente sul piano.



N1100PC/VCE900



N1100PCV/VCE900

ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Waterproof and shatterproof ceramic glass hob.
- Square 270x270mm cooking area display, indicating ideal pan size.
- 4 kW power for each individual cooking zone.
- Thermostatically-controlled temperature range from 70 to 450°C.
- Heat mode activation light and residual heat indicator light.

ELEKTROHERDE GLASKERAMIK

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Bruchsicheres und wasserfestes Glaskeramikfeld.
- Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck.
- Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.
- Betriebskontrollleuchte und Restwärmekontrollleuchte.

ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plan en vitrocéramique incassable et étanche.
- Zone de cuisson (270x270mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
- Puissance de chaque zone 4 kW.
- Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.
- Voyant d'accivation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle.

COCINAS ELÉCTRICAS VETROCERAMICA

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Superficie de vitrocerámica irrompible sellado herméticamente.
- Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
- Potencia por cada zona de 4 Kw.
- Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.
- Indicador de la activación del calentamiento y indicador de calor residual.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Cucine tuttapiastra a gas



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile.
- Bruciatore centrale di elevata potenza (14 kW) ad accensione piezo elettrica.
- Zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro.
- Rubinetto dotato di termocoppia di sicurezza con fiamma pilotata e regolazione progressiva della potenza erogata.
- Accensione piezo.



N1100TP/900



N1100TPV/900

GAS SOLID TOPS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cast iron brushed griddle with removable central disc.
- High power (14 kW) central burner.
- Distinguished heating zones with maximum temperature in the centre 500°C, decreasing towards the perimeter.
- Gas valve with thermocouple and pilot light and progressive adjustment of the power supplied.
- Piezo ignition.

GAS GLÜHPLATTENHERDE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Geschliffene Platte aus Gusseisen mit abnehmbarer Mittelscheibe.
- Zentraler Brenner mit erhöhter Leistung (14kW).
- Unterschiedliche Wärmezonen mit einer Höchsttemperatur von 500 °C in der Mitte, die zum Rand hin abnimmt.
- Gashähne mit mit Thermoelement und Zündflamme und progressiver Regulierung der zugeführten Leistung.
- Piezozündung.

PLAQUE COUP DE FEU GAZ

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finition Scotch Brite.
- Plan avec epaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaque lissée en fonte avec disque central amovible.
- Brûleur central d'une puissance élevée (14 kW).
- Zones thermiques différenciées avec une température maximum au centre de 500 °C, décroissante vers le périmètre.
- Robinet avec thermocouple et flamme pilote et réglage progressif de la puissance.
- Allumage piézo.

PLACAS RADIANTES GAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 y tratamiento Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Plancha de cocción de fundición con disco central extraíble.
- Quemador central de potencia elevada (14 kW).
- Zonas térmicas diferenciadas con temperatura máxima en el centro de 500 °C, decreciente hacia el perímetro.
- Grifo de gas con termopar y llama piloto, regulación progresiva de la potencia suministrada.
- Encendido piezo.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Cucine tuttapiastro elettriche

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra di cottura in acciaio levigato.
- Riscaldamento della piastra (4 zone) tramite 4 resistenze da 4 kW.
- Regolazione della temperatura delle resistenze da 50 a 400°C tramite termostato.
- Spia di segnalazione attività di riscaldamento.



N1100TP/E900



N1100TPF/E900

ELECTRIC SOLID TOPS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cooking plate in polished stainless steel.
- 4 heating zones having each 4 kW.
- Heating elements temperature adjustment via thermostat, activated via tilted and recessed ergonomic knobs.
- Heating indicator light.

ELEKTRISCHE GLÜHPLATTENHERDE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Kochplatte aus poliertem Stahl
- Aufheizen der Platte (4 Zonen) durch 4 Heizkörper von 4 kW.
- Temperaturregulierung der Heizkörper über Thermostat.
- Wärmeanzeigelampe.

PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUES

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finition Scotch Brite.
- Plan avec epaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaque de cuisson en acier levigato.
- Chauffage de la plaque (4 zones) au moyen de 4 résistances de 4 kW.
- Réglage de la température des résistances au moyen d'un thermostat.
- Lampe de signalisation de chauffage.

PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 y tratamiento Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Placa de cocción en acero pulido.
- Calentamiento de la placa (4 zonas) mediante 4 resistencias de 4 kW.
- Regulación de la temperatura de las resistencias mediante termostato, que puede accionarse mediante mandos ergonómicos.
- Indicador del calentamiento.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Piani ad induzione



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piano vetroceramico infrangibile a tenuta d'acqua.
- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia circolare del diametro di 28 cm.
- Potenza singola zona da 5 kW.
- Dispositivo rileva presenza e dispositivo anti surriscaldamento.
- Spia di segnalazione attività di riscaldamento.



N550PC/IND900



N1100PC/IND450



N1100PC/IND900



ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante



N550PCV/IND900



N1100PCV/IND450



N1100PCV/IND900

INDUCTION HOBS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Waterproof and shatterproof ceramic glass hob.
- Cooking zones marked with a 28 cm diameter circular serigraph print.
- 5 kW single zone power.
- Presence detector device and overheat device.
- Heat mode activity indicator light.

INDUKTIONSHERDE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10, und Scotch Brite Verschleißung
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Bruchsicheres und wasserfestes Glaskeramikfeld.
- Durch Siebdruckkreise gekennzeichnete
- Kochfelder mit einem Durchmesser von 28 cm.
- Leistung eines einzelnen Kochfelds 5 kW.
- Vorrichtung zur Präsenzerkennung und Vorrichtung zur Überhitzungsvermeidung.
- Kontrollleuchte zur Anzeige des aktivierten Erwärmung.

PLAQUES A INDUCTION

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plan en vitrocéramique incassable et étanche.
- Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 28 cm.
- Puissance de chaque zone de 5 kW.
- Dispositif de détection de présence et dispositif anti-surchauffe.
- Voyant de signalisation d'activité de chauffage.

PLACAS DE INDUCCIÓN PASANTES

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Superficie de vitrocerámica irrompible sellado herméticamente.
- Zonas de cocción marcadas con serigrafía circular de 28 cm de diámetro.
- Potencia por zona de 5 kW.
- Dispositivo de detección de presencia y dispositivo anti sobrecalentamiento.
- Indicador de la actividad de calentamiento.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Bagnomaria

a gas ed elettrici



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Dimensioni vasca gastronorm (2x 2/3).
- Carico acqua manuale per mezzo di erogatore.
- Falso fondo forato per appoggio recipienti.
- Vasca dotata di livello troppopieno.

GAS

- Temperatura regolabile da 55°C a 90°C.
- Bruciatore comandati da valvole termostatiche con termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezo.

ELETTRICO

- Temperatura regolabile da 30°C a 90°C.
- Resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca.
- Spia di segnalazione attività di riscaldamento.



N1100BCV/G450



N1100BG/E450

BAIN MARIE

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Gastro Norm tank (2x2/3).
- Water fill by mean of a water tap.
- Tank equipped with overflow device.
- Perforated false bottom to support containers.

GAS

- Temperature regulation from 55° to 90°C.
- Burner controlled by thermostatic valve with safety thermocouple.
- Piezo ignition.

ELECTRIC

- Temperature regulation from 30° to 90°C.
- Armoured heater outside the tank.
- Heat mode activity indicator light.

BAINMARIE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Beckenabmessung für GN-Behälter (2x2/3).
- Wasserfüllung durch Wasserhahn.
- Gelochter Ablageboden für Behälter.
- Becken mit Ueberlaufventil.

GAS

- Temperatureinstellung zwischen 55 und 90°C.
- Brennerregelung durch thermostatische Ventile mit mit Thermoelement.
- Piezozündung.

ELEKTRISCHE

- Temperatureinstellung zwischen 30 und 90°C.
- Heizelemente ausserhalb des Beckens.
- Kontrollleuchte zur Anzeige des aktivierten Erwärmung.

BAIN MARIE

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Dimensions de bacs Gastro Norm. (2x2/3).
- Alimentation en eau par bec verseur.
- Cuve équipée d'un niveau de trop plein.
- Faux fond perforé pour poser les récipients.

GAS

- Températures réglages de 55° à 90° C.
- Brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques avec thermocouple de sécurité.
- Allumage piézo.

ELECTRIQUES

- Températures réglages de 30° à 90°C.
- Résistances blindées placées à l'extérieur du bac.
- Voyant de signalisation d'activité de chauffage.

BAÑO MARIA

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador. Dimensiones cubas Gastronorm (2x2/3).
- Grifo de carga de agua.
- Fondo falsoperforado para apoyo recipientes.
- Cuba dotata de nivel de llenado.

GAS

- Temperaturas regulables de 55° a 90°C.
- Quemador comandado de válvulas termostáticas con termopar de seguridad.
- Encendido piezoeléctrico.

ELECTRICAS

- Temperaturas regulables de 30° a 90°C.
- Resistencias revestidas ubicadas al exteno de la cuba.
- Indicador de la actividad de calentamiento.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Brasiera multiuso

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Vasca fissa completamente in acciaio.
- Resistenze poste sotto il fondo.
- Temperatura regolabile da 50 a 300°C.



N550BRF/E900



MULTI-PURPOSE BRATT PAN

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Steel fixed tank.
- Heating elements underneath the bottom.
- Adjustable temperature from 50 to 300°C.

MULTIBRÄTER

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Feste Wanne, vollkommen aus Stahl.
- Heizkörper unter dem Boden.
- Temperatur einstellbar von 50 bis 300°C.

SAUTEUSE MULTI-FONCTION

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Bac fixe tout en acier.
- Résistances situées sous le fond.
- Température réglable de 50 à 300 °C.

SARTÉN MULTIPLA

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Bandeja fija completamente de acero.
- Resistencias debajo del fondo.
- Temperatura regulable de 50 a 300°C.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Fry top a gas piastra normale



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra di cottura realizzata in ferro dolce.
- Cassetto raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzata.
- Regolazione della temperatura tramite valvola termostatica con termocoppia di sicurezza (115°C-300°C).
- Accensione piezo.



N1100FTT/G900



N1100FTTF/G900

GAS GRIDDLE PLATES

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cooking plate made of soft iron.
- Large grease drawer.
- Burner with self-stabilizing flame.
- Temperature adjustment and regulation with thermostatic valve with safety thermocouple (150-300°C).
- Piezo ignition.

GAS GRILLPLATTEN

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Kochfeld aus Weicheisen.
- Grosse ausziehbare Fettauffangschublade.
- Beheizung durch Brenner mit stabilisierter Flamme.
- Temperaturregelung durch Thermostatventil mit Thermoelement (115-300°C).
- Piezozündung.

PLAQUES GRILLADES A GAZ

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques de cuisson réalisées en fer doux.
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
- Brûleur à flamme stabilisée.
- Réglage de la température par soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple de sécurité (115-300°C).
- Allumage piézo.

FRY TOPS GAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Plancha de cocción en hierro dulce.
- Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
- Quemador de llama autoestabilizada.
- Regulación temperatura mediante válvula termostática con termopar de seguridad (115-300°C).
- Encendido piezo.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Fry top a gas piastra cromata

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra di cottura rivestita al cromo duro lucido.
- Cassetto raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzata.
- Regolazione della temperatura tramite valvola termostatica con termocoppia di sicurezza (115°-300°C).
- Accensione piezo.



N550FTT/G905



N1100FTTV/G915

GAS GRIDDLE PLATES WITH CHROME PLATE

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cooking plate made of polished chrome.
- Large grease drawer.
- Burner with self-stabilizing flame.
- Temperature adjustment and regulation with thermostat valve with safety thermocouple (115-300°C).
- Piezo ignition.

GAS GRILLPLATTEN MIT HARTVERCHROMTER PLATTE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.
- Kochfeld mit hartverchromter Platte.
- Grosse ausziehbare Fettauffangschublade.
- Beheizung durch Brenner mit stabilisierter Flamme.
- Temperaturregelung durch Thermostatventil mit Thermoelement (115-300°C).
- Piezozündung.

PLAQUES GRILLADES A GAZ CHROMÉE

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques de cuisson réalisées au chrome brillant.
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
- Brûleur à flamme stabilisée.
- Réglage de la température par soupape thermostatique avec thermocouple de sécurité (115-300°C).
- Allumage piézo.

FRY TOPS GAS PLANCHA CROMADA

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Plancha de cocción de cromo duro brillante.
- Cajón de recogida de grasas de grandes simensiones.
- Quemador de llama autoestabilizada.
- Regulación temperatura mediante válvula termostática con termopar de seguridad (115-300°C).
- Encendido piezo.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Fry top elettrici piastra normale

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra di cottura realizzata in ferro dolce.
- Cassetto raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy.
- Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 50 a 300°C.
- Termostato di sicurezza.



N1100FT/E900



N1100TF/E900

ELECTRIC GRIDDLE PLATES

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cooking plate made of soft iron.
- Large grease drawer.
- Heating by mean of incoloy armoured heaters.
- Thermostatically-controlled temperature range from 50°C to 300°C.
- Safety thermostat.

ELEKTROGRILLPLATTEN

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Kochfeld aus Weicheisen.
- Grosse ausziehbare Fettauffangschublade.
- Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände.
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300°C.
- Sicherheitsthermostat.

PLAQUES GRILLADES ELECTRIQUES

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec epaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques de cuisson réalisées en fer doux.
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
- Réchauffement par des résistances blindées en incoloy.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.

FRY TOPS ELÉCTRICOS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Plancha de cocción en hierro dulce.
- Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
- Calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 50 a 300°C.
- Termostato de seguridad.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Fry top elettrici piastra cromata

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Piastra di cottura rivestita al cromo duro lucido.
- Cassetto raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy.
- Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 50 a 300°C.
- Termostato di sicurezza.



N1100FT/E915



N1100FTV/E905

ELECTRIC GRIDDLE PLATES WITH CHROME PLATE

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Cooking plate made of polished chrome.
- Large grease drawer.
- Heating by mean of incoloy armoured heaters.
- Thermostatically-controlled temperature range from 50°C to 300°C.
- Safety thermostat.

ELEKTROGRILLPLATTEN MIT HARTVERCHROMTER PLATTE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.
- Kochfeld mit hartverchromter Platte.
- Grosse ausziehbare Fettauffangschublade.
- Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände.
- Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300°C.
- Sicherheitsthermostat.

PLAQUES GRILLADES ELECTRIQUES CHROMÉE

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec epaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Plaques de cuisson réalisées au chrome brillant.
- Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
- Réchauffement par des résistances blindées en incoloy.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.

FRY TOPS ELÉCTRICOS CON PLANCHA CROMADA

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Plancha de cocción de cromo duro brillante.
- Cajón de recogida de grasas de grandes simensiones.
- Calientamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 50 a 300°C.
- Termostato de seguridad.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Cuocipasta gas



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
- Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.
- Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inossidabile posizionato esternamente alla vasca.
- Rubinetto termostatico con termocoppia di sicurezza.
- Accensione piezo.



N550CP/G900



N550CP/G450

GAS PASTA COOKERS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Molded AISI 316 stainless steel tank with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.
- Stainless steel water tap and water discharge unit at ground level.
- Heating by means of stainless steel burner mounted outside the tank.
- Gas thermostatic valve with safety thermocouple.
- Piezo ignition.

GAS NUDELKOCHER

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.
- Wasserhahn aus Edelstahl, Abfluss in Bodenrinne.
- Beheizung durch Edelstahlbrenner ausserhalb des Beckens.
- Thermostatischer Gashahn mit Thermoelement.
- Piezo -Zündung.

CUISEUR A PATE GAZ

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.
- Charge de l'eau avec robinet en acier inox.
- Réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.
- Robinet gaz avec thermocouple.
- Allumage piezo.

CUECEPASTAS GAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.
- Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.
- Calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba.
- Grifo de gas con termopar.
- Encendido piezo.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Cuocipasta elettrico

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
- Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.
- Riscaldamento tramite resistenza corazzata situata in vasca.
- Temperatura regolata da termostato selezionabile da 60°-90°C (preriscaldamento) o nella posizione di riscaldamento in continuo.
- Termostato di sicurezza.



N550CP/E900



N550CP/E450

ELECTRIC PASTA COOKERS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- Molded AISI 316 stainless steel tank with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.
- Stainless steel water tap and water discharge unit at ground level.
- Heating by means of armoured heaters positioned in the tank.
- Temperature adjustable from 60-90°C (pre-heating) by means of a thermostat or in continuous mode.
- Safety thermostat.

NUDELKOCHER ELECTRISCHE

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.
- Wasserhahn aus Edelstahl, Abfluss in Bodenrinne.
- Beheizung durch gekapselten Widerstand im Becken.
- Temperatur einstellbar von 60°-90°C (Vorheizung) oder auf dauernd Art.
- Sicherheitsthermostat.

CUISEUR A PATE ELECTRIQUES

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.
- Charge de l'eau avec robinet en acier inox.
- Réchauffement à l'aide d'une résistance blindée située dans la cuve.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu.
- Thermostat de sécurité.

CUECEPASTAS ELÉCTRICOS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.
- Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.
- Calentamiento mediante resistencia revestida situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza de la cuba.
- Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 60-90°C (precalentamiento) o en modalidad continua.
- Termostato de seguridad.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Friggeritrici gas



- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Vasche in acciaio AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume.
- Rubinetto di scarico olio.
- Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio.
- Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno vasca.
- Temperatura dell'olio controllata tramite termostato con regolazione da 100 a 190°C.
- Vasca con capacità 10 lt.



N550FR/G450



N550FR/G900

GAS DEEP FAT FRYERS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- S/s AISI 18/10 tank with cool zone and foam area.
- Oil discharge tap.
- Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.
- Heating by means of a s/s burner mounted on the outside of the tank.
- Oil temperature controlled by a thermostat with a range from 100 to 185°C.
- Tank capacity 10 liters.

GAS FRITEUSEN

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- CNS Becken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
- Oelablasshähne.
- Sicherheitsthermostat (230°C) zum Schutz gegen Ueberhitzung des Oels.
- Beheizung durch Edelstahlbrenner ausserhalb des Beckens.
- Oeltemperaturregulierung durch Thermostat zwischen 100 und 185°C.
- Beckenkapazität 10 Liter.

FRITEUSES GAZ

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse.
- Robinets de vidange huile.
- Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.
- Réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.
- Température de l'huile contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 185°C.
- Capacité cuve 10 litres.

FREIDORAS GAS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.
- Grifo de descarga aceite.
- Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.
- Calientamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba.
- Temperatura del aceite controlada mediante termostato con regulación de 100 a 185°C.
- Capacidad de la cuba 10 litros.

ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Friggitrici elettriche

- Rivestimenti esterni in acciaio inox e finitura Scotch Brite.
- Piani con spessore 2 mm.
- Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
- Vasche in acciaio AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume.
- Rubinetto di scarico olio.
- Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°.
- Temperatura dell'olio controllata tramite termostato con regolazione da 100 a 190°C.
- Vasca con capacità 10 lt.



N550FR/E450



N550FR/E900

ELECTRIC DEEP FAT FRYERS

- Outer casing in s/s 18/10 and Scotch Brite finishing.
- Top with thickness 2 mm.
- Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
- S/s AISI 18/10 tank with cool zone and foam area.
- Oil discharge tap.
- Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.
- Heating by means of a armoured heaters positioned in the tank.
- Heating element swivelling at 90° to allow cleaning of the tank.
- Oil temperature controlled by a thermostat with a range from 100 to 185°C.
- Tank capacity 10 liters.

ELECTRISCHE FRITEUSEN

- Konstruktion aus Edelstahl 18/10 und Scotch Brite Verschleißung.
- Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
- Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
- CNS Becken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
- Oelablasshähne.
- Sicherheitsthermostat (230°C) zum Schutz gegen Ueberhitzung des Oels.
- Beheizung durch gekapselten Widerstand im Becken.
- Widerstand um 90° drehbar.
- Oeltemperaturregulierung durch Thermostat zwischen 100 und 185°C.
- Beckenkapazität 10 Liter.

FRITEUSES ELECTRIQUES

- Revêtements extérieurs en acier INOX 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan avec épaisseur 2 mm.
- Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse.
- Robinets de vidange huile.
- Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.
- Réchauffement à l'aide d'une résistance blindée située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.
- Température de l'huile contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 185°C.
- Capacité cuve 10 litres.

FREIDORAS ELÉCTRICOS

- Revestimientos externos en acero inoxidable 18/10 e finitura Scotch Brite.
- Plan con espesor 2 mm.
- Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
- Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.
- Grifo de descarga aceite.
- Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.
- Calentamiento mediante resistencia revestida dentro de la cuba y giratoria en más de 90°.
- Temperatura del aceite controlada mediante termostato con regulación de 100 a 185°C.
- Capacidad de la cuba 10 litros.

Baron Serie Giano pass

Giano Pass-Through Serie / Beidseitig bedienbare Giano

Forni a gas ed elettrici



Gas and electric ovens
Gas-und Elektrobacköfen
Fours à gaz et électriques
Gas y hornos eléctricos

- Camera di cottura in acciaio inox (539x1018x292), isolata termicamente.
- Suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore.
- Porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate.
- Maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente.
- Dotazione: 1 griglia forno.

- Thermally-insulated stainless steel oven (539x1018x292 mm).
- Thick cast iron bottom for efficient heat distribution.
- Door and internal door made from stainless steel, fully insulated and mounted on self-balancing hinges.
- Ergonomic full length handle with thermal insulation.
- Standard 1 oven grid.

- Garraum aus Edelstahl (539x1018x292 mm), wärmeisoliert.
- Beheizter Ofenboden aus Gusseisen mit hoher Dicke für eine effiziente Wärmeverteilung.
- Doppeltür aus Edelstahl, perfekt isoliert und an selbstnivellierenden Scharnieren montiert.
- Ergonomischer, wärmeisolierter Griffen der ganzen Türlänge.
- Standard-Ausrüstung: 1 Rost.

- Enceinte de cuisson en acier inox (539x1018x292 mm), calorifugée.
- Sole rayonnante en fonte de forte épaisseur pour répartir efficacement la chaleur.
- Porte et contre-porte en acier inox, parfaitement calorifugée et montée sur des charnières à ressort de compensation.
- Poignée ergonomique sur toute la longueur, calorifugée.
- Dotation: 1 grille.

- Cámara de cocción de acero inoxidable (539x1018x292 mm), aislada térmicamente.
- Solera radiante de fundición con espesor grueso para una distribución eficaz del calor.
- Puerta y contrapuerta de acero inoxidable, perfectamente aislada y montada en bisagras autobalanceadas.
- Manilla ergonómica en todo el largo, aislada térmicamente.
- Dotación: 1 parrilla.

Gas

Gas - Gas - Gaz - Gas

🔥 Riscaldamento con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata con termocoppia di sicurezza regolabile da 100 a 310°C. Accensione piezo.

🔥 Heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, temperature adjustable from 100 to 310°C, safety thermocouple. Piezo ignition.

🔥 Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, Temperaturregelung zwischen 100 und 310°C mit Thermoelement. Piezozündung.

🔥 Réchauffement avec brûleur en acier inox à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 310°C. Allumage piezo.

🔥 Calentamiento con quemador en acero Inox con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 310°C. Encendido piezo.



Elettrico

Electric - Elektrisch Electricques - Eléctricos

⚡ Gruppo di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera, con regolazione indipendente. Controllo termostatico della temperatura in camera regolabile da 60 a 300°C. Spia per controllo funzionamento e spia luminosa "apparecchiatura sotto tensione". Termostato di sicurezza.

⚡ Heating with independent regulated armoured heating elements on oven roof and to the bottom. Thermostatically-controlled temperature range from 60° to 300°C. Safety thermostat.

⚡ Beheizung durch gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 60 und 300°C. Sicherheitsthermostat.

⚡ Réchauffement avec résistances blindées situées sur la haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 60 à 300°C. Thermostat de sécurité.

⚡ Calentamiento con resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 60 a 300°C. Termostato de seguridad.



ante

Serie / Série Giano traversante / Serie Giano pasante

Accessori e componibilità

Accessories and composability

Zubehör und Kombinierbarkeit

Accessoires et compléments

Accesorios y composición



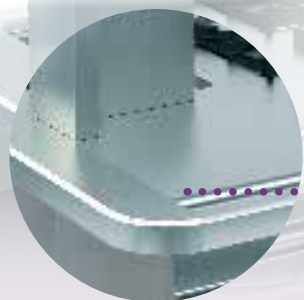
Corrimano perimetrale

Perimetral handrail

Handleiste

Barre de dressage périmètre

Pasamano perimétrico



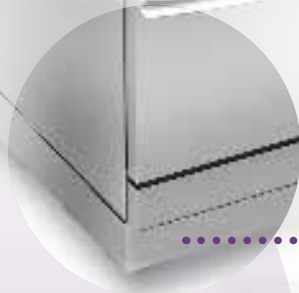
Zoccolatura

Plinth

Sockel

Socle

Rodapie



Vano igienico disponibile su richiesta

Hygienic finishing available on request

Hygieneausführung auf Anfrage

Finition hygienique sur demande

Acabado higienico bajo pedido



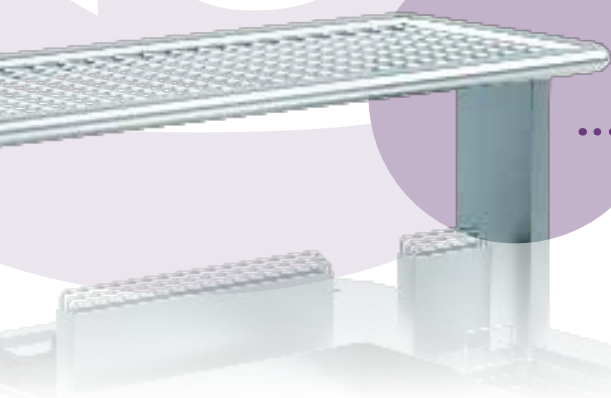
Struttura porta tegami

Pan holder structure

Kochgeschirrablage

Structure porte casseroles

Estructura porta cacerolas



Cucine a gas - Gas ranges - Gas Herde - Fourneaux gas - Cocinas gas

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Bruciatori Burners Brenner Bruler Quemadores				Forno passante Pass trough oven Durchgehender Ofen Four passant Horno passante		Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	Potenza nominale Heat input Leistung Débit - Puissance Potencia		
		LxPxH mm	3.5kW	5.7kW	7kW	10kW	Gas kW	Elet. kW	V	Gas kW	Elet. kW	
	<u>N550PC/9003</u>	900x550x280		1		1				15.7		
	N550PC/9013 ■											
	<u>N1100PC/G4503</u>	450x1100x280			2					14		
	N1100PC/G4513 ■											
	<u>N1100PC/G9003</u>	900x1100x280		2		2				31.4		
	N1100PC/G9013 ■											
	<u>N1100PC/G1303</u>	1350x1100x280	2	1		2				38.4		
	N1100PC/G1313 ■											
	<u>N550PCV/G9003</u>	900x550x860/900		1		1				15.7		2
	N550PCVP/G9003											
	N550PCV/G9013 ■											
	N550PCVP/G9013 ■											2
	<u>N1100PCV/G4503</u>	450x1100 x860/900			2					15.7		2
	N1100PCVP/G4503											
	N1100PCV/G4513 ■											
	N1100PCVP/G4513 ■											2
	<u>N1100PCV/G9003</u>	900x1100 x860/900		2		2				31.4		4
	N1100PCVP/G9003											
	N1100PCV/G9013 ■											
	N1100PCVP/G9013 ■											4
	<u>N1100PCV/G1303</u>	1350x1100 x860/900	2	2		2				38.4		6
	N1100PCVP/G1303											
	N1100PCV/G1313 ■											
	N1100PCVP/G1313 ■											6
	<u>N1100PCF/G9003</u>	900x1100 x860/900		2		2	1 (11 kW)			31.4	8.5	
	N1100PCF/G9013 ■							1 (9 kW)	400V - 3N	31.4	9	
	N1100PCF/G9003											
	N1100PCF/G9013 ■											
	<u>N1100PCF/G1303</u>		2	2		2	1 (11 kW)			38.4	9	
	N1100PCF/G1313 ■							1 (9 kW)	400V - 3N			
	N1100PCF/G1303											
	N1100PCF/G1313 ■											



■ Cucine a gas autopulenti con foro scarico liquidi, accensione elettrica e kit raccordo piano
 Top gas ranges with top's complete water-bath system, electric ignition and kit for water drain
 Gasherde mit Selbstreinigendem kochfläche-system, Elektrozündung und Satz für Wasserabfluss
 Fourneaux a gaz avec plan auto-nettoyant, allumage électrique et kit pour déchargement
 Cocinas a gas autolimpiantes con agujero descarga de liquido, encendido electrico y kit de descarga de liquido

Cucine in vetroceramica - Electric ranges with ceramic glass - Elektroherde glaskeramik - Electriques verre ceramique - Cocinas eléctricas vitroceramica

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Piastra Plate Platten Plaque Placa	Forno passante Pass trough oven Durchgehender Ofen Four passant Horno passante	Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia		
		LxPxH mm	kW	Elet. kW	V	Gas kW	Elet. kW	N.
	N1100PC/VCE450	450x1100x280	2x4kW		400V - 3N		8	
	N1100PC/VCE900	900x1100x280	4x4kW				16	
	N1100PCV/VCE450	450x1100x860/900	2x4kW		400V - 3N		8	
	N1100PCVP/VCE450							2
	N1100PCV/VCE900	900x1100x860/900	4x4kW				16	
	N1100PCVP/VCE900							4
	N1100PCF/VCE900	900x1100x860/900	4x4kW	1 (9 kW)	400V - 3N		25	

Tuttapiastra - Solid tops - Glühplattenherde - Plaque coup de feu - Placas radiantes

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Bruciatori Burners Brenner Brûler Quemadores	Piastra Plate Platten Plaque Placa	Forno passante Pass trough oven Durchgehender Ofen Four passant Horno passante		Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia		N.
		LxPxH mm	Gas kW	kW	Gas kW	Elet. kW	V	Gas kW	Elet. kW	
	N1100TP/900	900x1100x280						13		
	N1100TPV/900	900x1100x860/900	1 (13 kW)					13		4
	N1100TPVP/900									
	N1100TPF/900	900x1100x860/900	1 (13 kW)		1 (11 kW)			24		
	N1100TPF/GE900					1 (9 kW)	400V - 3N	13	9	
	N1100TP/E900	900x1100x280		4 (4 kW)			400V - 3N		16	
	N1100TPV/E900	900x1100x860/900		4 (4 kW)			400V - 3N		16	4
	N1100TPVP/E900									
	N1100TPF/E900	900x1100x860/900		4 (4 kW)		1 (9 kW)	400V - 3N		25	

Piani ad induzione - Induction hobs - Induktionsherde - Plaques a induction - Placas de inducción pasantes

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia	
		LxPxH mm	V	Elet. kW	
	N550PC/IND900	900x550x280	400V - 3N	10	
	N1100PC/IND450	450x1100x280	400V - 3N	10	
	N1100PC/IND900	900x1100x280	400V - 3N	20	
	N550PCV/IND900	900x550x860/900	400V - 3N	10	
	N550PCVP/IND900				2
	N1100PCV/IND450	450x1100x860/900	400V - 3N	10	
	N1100PCVP/IND450				2
	N1100PCV/IND900	900x1100x860/900	400V - 3N	20	
	N1100PCVP/IND900				4

Bagnomaria - Bain marie - Bainmarie - Bain marie - Baño maria

Brasiera multiuso - Multi-purpose bratt pan - Multibräter - Sauteuse multi-fonction - Sartén multipla

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Dim. interne vasche Tank dimensions Innere Becken Abm. Dim. internes bassins Dim. int. de las cubas	Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia		
		LxPxH mm	LxPxH mm	V	Gas kW	Elet. kW	
	N1100BG/G450	450x1100x280	340x680x160		3.6		
	N1100BG/E450			230V - 1N		2.2	
	N1100BGV/G450	450x1100x860/900	340x680x160		3.6		
	N1100BGVP/G450						2
	N1100BGV/E450			230V - 1N		2.2	
	N1100BGVP/E450						2
	N55BRF/E900	900x550x860/900	510x306x109	230V - 1N		4.5	2

Fry-tops gas - Gas griddle plates - Gas Grillplatten - Plaques grillades a gaz - Fry tops gas

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Dim. Piastra Plate Platten Dim. Plaque Dim. Placa	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia		Forno passante Pass trough oven Durchgehender Ofen Four passant Horno passante		Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	
		LxPxH mm	LxPxH mm	Gas kW	Elet. kW	Gas kW	Elet. kW	V	N.
	N550FTT/G905 ▲	900x550x280	385x845	9.5					
	N550FTT/G925 ▲	900x550x280	385x845	9.5					
	<u>N1100FTT/G900</u>	900x1100x280	755x900	15					
	N1100FTT/G905 ▲								
	<u>N1100FTT/G910</u>	900x1100x280	755x900	15					
	N1100FTT/G915 ▲								
	<u>N1100FTT/G920</u>	900x1100x280	755x900	15					
	N1100FTT/G925 ▲								
	<u>N550FTTV/G905</u> ▲	900x550x860/900	385x845	9.5					2
	N550FTTV/G905 ▲								
	<u>N1100FTTV/G900</u>	900x1100x860/900	755x900	15					4
	N1100FTTV/G900								
	N1100FTTV/G905 ▲								
	N1100FTTV/G905 ▲								
	<u>N1100FTTV/G910</u>	900x1100x860/900	755x900	15					4
	N1100FTTV/G910								
	N1100FTTV/G915 ▲								
	N1100FTTV/G915 ▲								
	<u>N1100FTTV/G920</u>	900x1100x860/900	755x900	15					4
	N1100FTTV/G920								
	N1100FTTV/G925 ▲								
	N1100FTTV/G925 ▲								
	<u>N1100FTTF/G900</u>	900x1100x860/900	755x900	26		1 (11 kW)			
	N1100FTTF/GE900			15	9		1 (9.0 kW)	400V - 3N	

▲ Piastra cromata - Chrome plate - Hartverchromter Platte - Plaque chromée - Plancha cromada

Fry-tops elettrici - Electric griddle plates - Elektrogrillplatten - Plaques grillades électriques - Fry tops eléctricas

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Dim. Piastra Plate Platten Dim. Plaque Dim. Placa	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia		Forno passante Pass trough oven Durchgehender Ofen Four passant Horno passante		Tensione aliment. Supply voltage Ansch.-Spann. Tension d'alimentation Tensión de alimentación	
		LxPxH mm	LxPxH mm	Gas kW	Elet. kW	Gas kW	Elet. kW	V	
	N550FTT/E905 ▲	900x550x280	385x845		10				
	N550FTT/E925 ▲	900x550x280	385x845		10				
	<u>N1100FT/E900</u>	900x1100x280	755x900		20				
	N1100FT/E905 ▲								
	<u>N1100FT/E910</u>	900x1100x280	755x900		20				
	N1100FT/E915 ▲								
	<u>N1100FT/E920</u>	900x1100x280	755x900		20				
	N1100FT/E925 ▲								
	N550FTV/E905 ▲	900x550x860/900	385x845		10				2
	N550FTVP/E905 ▲								
	<u>N1100FTV/E900</u>	900x1100x860/900	755x900		20				4
	N1100FTVP/E900								
	N1100FTV/E905 ▲								
	N1100FTVP/E905 ▲								
	<u>N1100FTV/E910</u>	900x1100x860/900	755x900		20				4
	N1100FTVP/E910								
	N1100FTV/E915 ▲								
	N1100FTVP/E915 ▲								
	<u>N1100FTV/E920</u>	900x1100x860/900	755x900		20				4
	N1100FTVP/E920								
	N1100FTV/E925 ▲								
	N1100FTVP/E925 ▲								
	N1100FTF/E900	900x1100x860/900	755x900		29		1 (9.0 kW)	400V - 3N	

▲ Piastra cromata - Chrome plate - Hartverchromter Platte - Plaque chromée - Plancha cromada

Cuocipasta - Pasta cookers - Nudelkocher - Cuiseur a pate - Cuecepastas

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Dim. interne vasche Tank dimensions Innere Becken Abm. Dim. internes bassins Dim. int. de las cubas	Capacità vasca Inner tank capacity Innere Becken Abm. Capacité cuve Dim. int. de la cuba	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia	
		LxPxH mm	LxPxH mm	lt	Gas kW	Elet. kW
	N550CP/G450	450x550x860/900	2/3 GN	26	13	
	N550CP/G900	900x550x860/900	2 x 2/3 GN	26+26	13+13	
	N550CP/E450	450x550x860/900	2/3 GN	26		7.5
	N550CP/E900	900x550x860/900	2 x 2/3 GN	26+26		7.5+7.5

Dotazione: griglia di fondo - STD equipment: bottom grid - Grundausüstung: Wannen Gitter - Equip. standard: grille de fond - Equipamiento: rejilla de fondo
Cestelli non in dotazione - Baskets are not included - Körbe im Preis nicht inbegriffen - Bacs pas compris dans le prix - Canastos no incluidos en el precio

Friggitrici - Deep fat fryers - Friteusen - Friteuses - Freidoras

		Dimensioni esterne External dim. Inner Abm. Dim. externes Dim. externas	Dim. interne vasche Tank dimensions Innere Becken Abm. Dim. internes bassins Dim. int. de las cubas	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia	Cestello Basket Korb Panier Cesta	Potenza nominale Heat input Leistung Debit - Puissance Potencia	
		LxPxH mm	LxPxH mm	V	lt	Gas kW	Elet. kW
	N550FR/G450	450x550x860/900	185x378		10	9.5	
	N550FR/G900	900x550x860/900	185x378		10+10	9.5+9.5	
	N550FR/E450	450x550x860/900	185x378	400V - 3N	10		9
	N550FR/E900	900x550x860/900	185x378	400V - 3N	10+10		9+9



Cestelli in dotazione - Baskets are included - Körbe im Preis inbegriffen - Bacs compris dans le prix - Canastos incluidos en el precio



Via del Boscon, n° 424
32100 - Belluno - ITALIA
Tel. +39 0437 855411 r.a.
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. / The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice. / Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.

