

Royal line



The **Royal** line of Baron is conceived according to the strictest international norms for safety, hygiene and reliability.

The use of stainless steel of the highest grade and gauges is extensive.

High performance, long life and ergonomic usage are the keys of this line.

La **Royal** line di Baron è concepita secondo le più severe norme internazionali per la sicurezza, l'igiene e l'affidabilità.

L'impiego di acciaio inossidabile di ottima qualità e l'alto spessore caratterizzano queste apparecchiature.

Alte prestazioni, lunga durata e aspetto ergonomico sono le chiavi di questa linea.



R**b**oyal

dimensions
dimensioni

performance
prestazioni

reliability
affidabilità



The Gas Fry Top

Il Fry Top a Gas



- AISI 304 construction
- 32 kW total power
- 4 independent heating zones
- Smooth or combined (1/3 ribbed and 2/3 smooth) plate in duplex
- Easy maintenance
- Dimensions: 1200x920x280 mm
- Cooking surface: 1110x540 mm
- Cooking plate thickness: 15 mm

- Realizzato in AISI 304
- Potenza totale: 32 kW
- 4 zone di cottura indipendenti
- Piastra liscia o mista (1/3 rigata e 2/3 liscia) in duplex
- Manutenzione agevolata
- Dimensioni: 1200x920x280 mm
- Piano di cottura: 1110x540 mm
- Spessore piano: 15 mm





The Electric Fry Top

Il Fry Top Elettrico

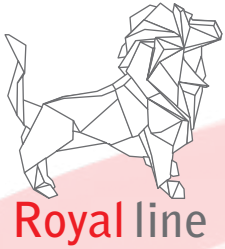


Tilt-up plate for easy maintenance
Sollevamento piastra incernierata
per manutenzione agevolata

- AISI 304 construction
- 22,5 kW total power
- 2 independent heating zones (110°-280° C)
- Smooth or combined (1/3 ribbed and 2/3 smooth) chromed plate
- Dimensions: 1200x920x280 mm
- Cooking surface: 1120x750 mm
- Cooking plate thickness: 15 mm
- Heaters in AISI 304 s/s embedded in cast aluminum plates

- Realizzato in AISI 304
- Potenza totale: 22,5 kW
- 2 zone di cottura indipendenti (110°-280° C)
- Piastra liscia o mista (1/3 rigata e 2/3 liscia) cromata
- Dimensioni: 1200x920x280 mm
- Piano di cottura: 1120x750 mm
- Spessore piano: 15 mm
- Resistenze in AISI 304 inglobate in fusione di alluminio poste sotto le piastre





- AISI 304 construction
- 12 kW total power
- Motorised tilting
- Tank capacity: 20 lt
- S/s tank
- Dimensions: 650x920x870 mm

- Realizzata in AISI 304
- Potenza totale: 12 kW
- Sollevamento motorizzato
- Capacità vasca: 20 lt
- Vasca in acciaio
- Dimensioni: 650x920x870 mm





The Multi-Function

La Multifunzione





Royal line

- AISI 304 construction
 - Temperature up to 400° C
 - 16 kW (el.) total power
 - 4 independent heating zones
 - Chrome-molybdenum steel
 - Tilt-up plate for easy maintenance
 - Dimensions: 1000x920x280 mm
 - Cooking area: 830x660 mm
 - Plate thickness: 18 mm
- Realizzata in AISI 304
 - Temperatura fino a 400° C
 - Potenza totale: 16 kW (el.)
 - 4 zone di cottura indipendenti
 - Acciaio cromo molibdeno
 - Sollevamento piastra incernierata per manutenzione agevolata
 - Dimensioni: 1000x920x280 mm
 - Dimensioni piastra: 830x660 mm
 - Spessore piastra: 18 mm

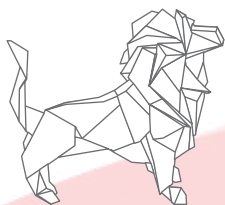




The Plancha

La Plancia

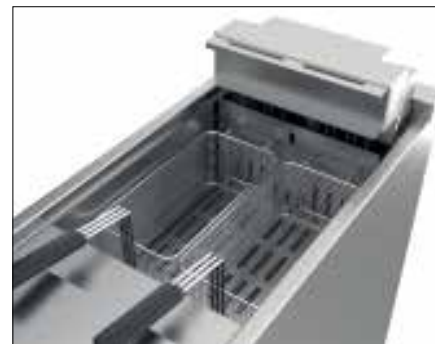




Royal line

- AISI 304 construction
- Temperature 140°/190° C
- 20 kW (el.) total power
- Oil filtration system
- Tank capacity: 20 lt
- Hourly production: 58 kg of french fries pre-chilled (4° C)
- Dimensions: 400x920x900 mm
- Lid and 2 baskets included

- Realizzata in AISI 304
- Temperatura 140°/190° C
- Potenza totale: 20 kW (el.)
- Sistema di filtraggio dell'olio
- Capacità vasca: 20 lt
- Produzione oraria: 58 kg di patate pre-chilled (4° C)
- Dimensioni: 400x920x900 mm
- Coperchio e 2 cestelli in dotazione

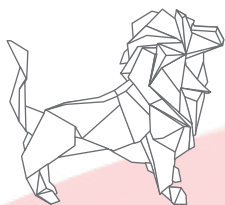




The Deep Fat Fryer

La Friggitrice





Royal line

- AISI 304 construction
- 32 kW (gas) total power
- Cast iron burners, pilot flame and thermocouple
- 4 independent heating zones
- Reversible cast iron grids
- Dimensions: 1200x900x280 mm
- Cooking area: 1080x535 mm

- Realizzato in AISI 304
- Potenza totale: 32 kW (gas)
- Bruciatori in ghisa, pilota e termocoppia
- 4 zone di cottura indipendenti
- Griglie reversibili in ghisa
- Dimensioni: 1200x900x280 mm
- Dimensioni zona di cottura: 1080x535 mm

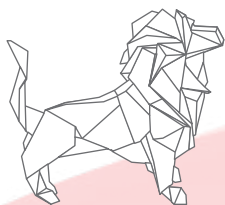




The Gas Barbecue

Il Barbecue a Gas





Royal line

- AISI 304 construction
- 4.5 kW (el.) total power
- Height-adjustable 280/160 mm
- Dimensions: 600x530x500 mm
- Cooking area: 540x365 = GN1/1

- Realizzata in AISI 304
- Potenza totale: 4.5 kW (el.)
- Regolazione altezza 280/160 mm
- Dimensioni: 600x530x500 mm
- Zona di cottura: 540x365 = GN1/1

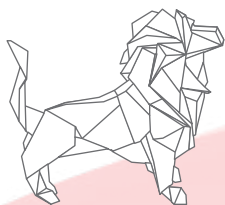




The High-speed Salamander

La Salamandra rapida





Royal line

- AISI 304 construction
- Temperature $-2/+8$ °C or $-15/-20$ °C
- Automatic defrost
- Dust filter
- Insulation thickness 50 mm
- Easy access to the components

Dimensions: 1000x840x590 mm

- 2 drawers (GN 1/1 + 3x1/6)
- Refrigerating power 245 kW (normal temp.), 353 (freezer)
- Power input 245 kW (normal temp.), 500 (freezer)

Dimensions: 1200x840x590 mm

- 2 drawers GN 2/1
- Refrigerating power 324 kW (normal temp.), 450 (freezer)
- Power input 490 kW (normal temp.), 600 (freezer)

- Realizzate in AISI 304
- Temperatura $-2/+8$ °C o $-15/-20$ °C
- Sbrinamento automatico
- Filtro antipolvere
- Spessore isolamento 50 mm
- Facile accesso alla componentistica

Dimensioni: 1000x840x590 mm

- 2 cassette (GN 1/1 + 3x1/6)
- Potenza frigorifera 245 kW (temp. normale), 353 (freezer)
- Assorbimento 245 kW (temp. normale), 500 (freezer)

Dimensioni: 1200x840x590 mm

- 2 cassette GN 2/1
- Potenza frigorifera 324 kW (temp. normale), 450 (freezer)
- Assorbimento 490 kW (temp. normale), 600 (freezer)





The Refrigerated Bases

Le Basi Refrigerate





Open Stand

Supporto aperto



Royal line



- AISI 304 construction
 - Available in two different sizes:
 - 1000x766x660 mm
 - 1200x766x620 mm
 - Bottom shelf and tray support upon request
- Realizzato in AISI 304
 - Disponibile in due diverse dimensioni:
 - 1000x766x660 mm
 - 1200x766x620 mm
 - Attrezzabili con ripiano e portateglie



Modularity

Componibilità





BARON Ali S.p.a.

Via del Boscon, 424

32100 Belluno - Italy

Tel. +39 0437 855411

Fax +39 0437 855444

E-mail: info@baronprofessional.com

www.baronprofessional.com