

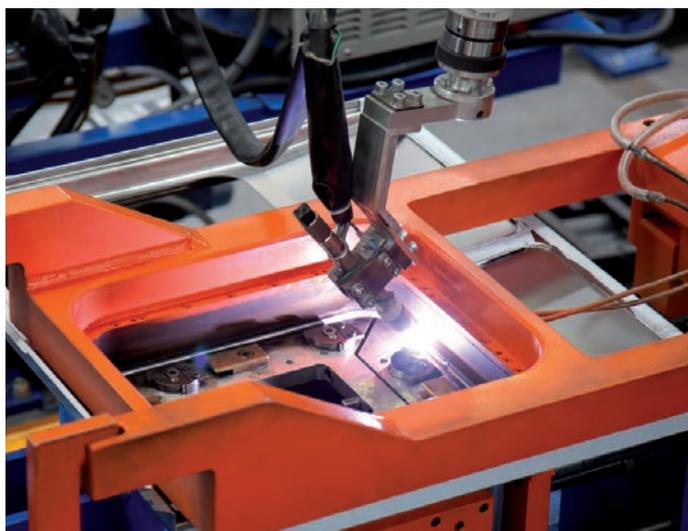


APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA

SERIE Plus|700

DEXION



DEXION

50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

DEXION è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **DEXION** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.

Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **DEXION** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **DEXION** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



1972

Nasce DEXION, azienda familiare che produce cucine professionali, e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

1980-1990

La gamma prodotti si allarga sempre di più ed DEXION acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

1998

DEXION diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

2000

DEXION entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks, leader mondiale nel Food Service Equipment.

SERIE Plus | 700

SERIE Plus | 700 è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da mantenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.



Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia** per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura** progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio** per rendere ogni macchina più resistente



Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza** con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica** con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua** con elettrovalvola nei cuocipasta



Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti** facilmente amovibile
- **Facile connessione** per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore** per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas



Cucine elettriche



Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Ogni bruciatore ha un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami in acciaio lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con Forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1 (forno ventilato).

Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta".

Sono disponibili in tre versioni: rotonde con diametro 145/220 mm e potenza 1,5 kW e 2,6 kW; quadrate con dimensione 220x220 mm e potenza 2,6 kW; ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.

Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

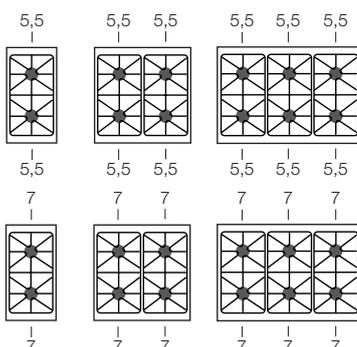
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con Forno

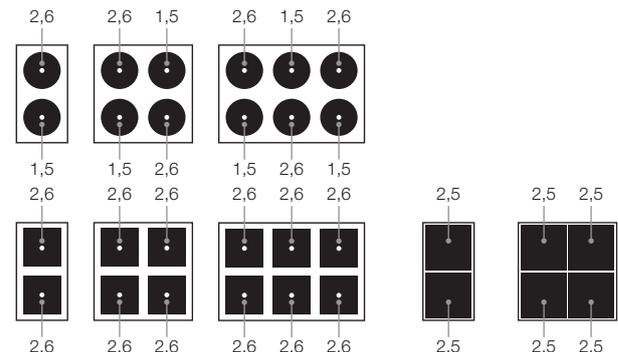
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW (2,6 kW per il forno ventilato) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1 (forno statico) e 3 GN1/1 (forno ventilato).

Potenza Flex Burners (kW)



Potenza piastre (kW)



Tuttapiastra



Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm².
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 9 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

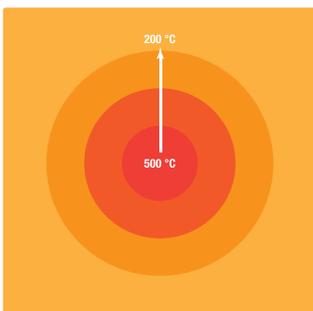
Versioni con Forno

La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

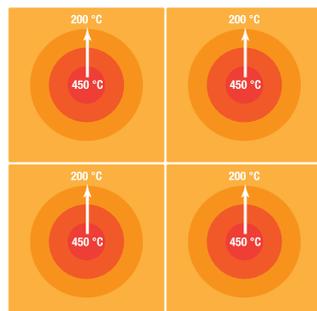
Forno a gas: dotato di bruciatore da 6 kW (8 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Forno elettrico: dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Piastra modello a gas



Piastra modello elettrico



Vetroceramica e Induzione



Caratteristiche della gamma

Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Vetroceramica: il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti.

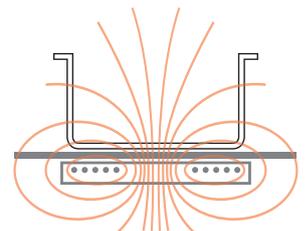
La regolazione della potenza è a 3 livelli, indipendente per ciascuna zona di cottura. Il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spia.

Induzione: il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.

La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda,

permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali.

Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

Fry top



Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm.

Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Friggitrici



Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.

Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.

Ampio involucro frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

Griglia pietralavica



| Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.
Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Griglia ad acqua



| Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.
Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura.
L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.
Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze indipendenti.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Cuocipasta



| Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Bagnomaria



| Caratteristiche della gamma

La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.
Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Brasiere



| Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.

Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere.
Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale.
Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.
Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

Pentole



| Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.

Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico).

Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.

Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.
Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.

Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota.
Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

Cucine a gas

Modello

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio										
DXMFB74AXS	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4
DXMFB74AXL	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4
DXMFB77AXS	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	62	0,8
DXMFB77AXL	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	62	0,8
DXMFB711AXS	110x71,4x85	-	6	-	-	-	33	-	88	1,1
DXMFB711AXL	110x71,4x85	-	-	6	-	-	42	-	88	1,1

su Forno

DXMFB77FGXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8
DXMFB77FGXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8
DXMFB77FEXS	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
DXMFB77FEXL	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
DXMFB77FEVXS	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
DXMFB77FEVXL	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
DXMFB711AFGX S	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1
DXMFB711AFGX L	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1
DXMFB711AFEX S	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
DXMFB711AFEX L	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
DXMFB711FGMX S	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1
DXMFB711FGMX L	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1
DXMFB711MFG4XL	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1

top

DXMFB74TXS	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2
DXMFB74TXL	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2
DXMFB77TXS	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32
DXMFB77TXL	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32
DXMFB711TXS	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5
DXMFB711TXL	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5

Cucine elettriche

Modello

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra			Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
su armadio										
DXMPR74A	40x71,4x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
DXMPQ74A	40x71,4x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
DXMPQR74A	40x71,4x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
DXMPR77A	70x71,4x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
DXMPQ77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
DXMPQR77A	70x71,4x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	93	0,8
DXMPR711A	110x71,4x85	-	3	3	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1
DXMPQ711A	110x71,4x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1

Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra			Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
su Forno										
DXMPR77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
DXMPQ77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
DXMPQR77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
DXMPQR77FEV	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
DXMPQ711FE	110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	140	1,1
top										
DXMPR74T	40x71,4x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
DXMPQ74T	40x71,4x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
DXMPR77T	70x71,4x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,32
DXMPQ77T	70x71,4x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,32

Tuttapiastra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio										
DXMTPG77A	70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8
DXMTPE77A	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
su Forno										
DXMTPG77FG	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8
DXMTPE77FE	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
DXMTPG77T	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32
DXMTPE77T	70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,32

Vetroceramica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Zone di cottura		Forno elettrico kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³	
			1,8 kW	2,5 kW						
monoblocco su armadio aperto										
DXMVC74A	40x71,4x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	
DXMVC77A	70x71,4x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	
su Forno										
DXMVC77FE	70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	
top										
DXMVC74T	40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	
DXMVC77T	70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	

Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 3,5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
DXMIN74A-M1	40x71,4x85	2	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
DXMIN77A-M1	70x71,4x85	4	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
top						
DXMIN74T-M1	40x71,4x25	2	7	400V/3N 50/60Hz	33	0,2
DXMIN77T-M1	70x71,4x25	4	14	400V/3N 50/60Hz	56	0,3

Fry top

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 5,5 kW	Resistenze el. 4 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
	Liscia	Rigata	Cromata								
su armadio											
DXMFTG74AL	●			40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
DXMFTG74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
DXMFTG74AR		●		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
DXMFTG77AL	●			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
DXMFTG77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
DXMFTG77AR		●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
DXMFTG77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
DXMFTG77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8

top											
DXMFTG74TL	●			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
DXMFTG74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
DXMFTG74TR		●		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
DXMFTG77TL	●			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
DXMFTG77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
DXMFTG77TR		●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
DXMFTG77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
DXMFTG77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32

su armadio											
DXMFTE74AL	●			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
DXMFTE74ALC	●		●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
DXMFTE74AR		●		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
DXMFTE77AL	●			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
DXMFTE77ALC	●		●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
DXMFTE77AR		●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
DXMFTE77ALR	●	●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
DXMFTE77ALRC	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	97	0,8

top											
DXMFTE74TL	●			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
DXMFTE74TLC	●		●	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
DXMFTE74TR		●		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
DXMFTE77TL	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,32
DXMFTE77TLC	●		●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,32
DXMFTE77TR		●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,32
DXMFTE77TLR	●	●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,32
DXMFTE77TLRC	●	●	●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50/60Hz	75	0,32

Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio									
DXMFRG74A2V	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
DXMFRG74A	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
DXMFRG77A	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
DXMFRE74A2V	40x71,4x85	14x34x24	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
DXMFRE74A	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
DXMFRE77A	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
top									
DXMFRE74T2V	40x71,4x25	14x34x20	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
DXMFRE74T	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
DXMFRE77T	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,32

Scaldapatate

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
top						
DXMSP74T	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Griglia pietra lavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Brucciatori 7,5 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio						
DXMPLG74A	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5
DXMPLG78A	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	82	0,8
top						
DXMPLG74T	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
DXMPLG78T	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32

Griglia ad acqua

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio							
DXMWGE74	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
DXMWGE78	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio									
 DXMCPG74A	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
 DXMCPG77A	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
 DXMCPE74A	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
 DXMCPE77A	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8

Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio								
 DXMBDXME74A	40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
top								
 DXMBDXME74T	40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm ²	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
 DXMBRG78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85
 DXMBRE78A	80x71,4x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco									
 DXMPEG7750I	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
 DXMPPE7750I	70x71,4x85	40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

 **Food Equipment Group**