



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT

COTTURA
COOKING

LUX 700

DEXION

Cucinare in libertà

Cooking in freedom



Quando immaginate la vostra cucina, quando volete essere liberi di prendervi tutto il piacere del cucinare, è allora che noi di DEXION possiamo aiutarvi.

La nostra tecnologia non è fine a sé stessa, ma dedicata ad assistervi in ogni singolo passo verso l'eccellenza dei risultati: **le nostre innovazioni al servizio delle vostre esigenze.**

Whenever you think about your kitchen, or about how pleasant your work can be, or whenever you want to enjoy cooking, that's when we at DEXION can help you.

*Our technology is not a goal in itself, but it is dedicated to allow you perform every note of the symphony of cooking in the easiest and most efficient way: **Your needs, our mission.***

Relax Ergonomia

È facile trovare risposta alle vostre esigenze se la cucina è prodotta da Dexion: il sistema di accostamento "testa a testa" garantisce una perfetta giunzione dei vari moduli a piano continuo, studiato per ridurre la fatica dell'operatore durante la movimentazione delle pentole e nelle fasi di pulizia.

Relaxing Ergonomics

It is easy to find the best solution for your needs if the kitchen is produced by Dexion: an "head-to-head" system ensures that the various units are seamlessly joined, designed to make it easier for the operator to move pans and to clean.

Risparmiare Rapidità di manutenzione

È facile intervenire per qualsiasi guasto tecnico, grazie alla comoda accessibilità frontale o al vano tecnico della versione a sbalzo. I costi di assistenza e i tempi di fermo macchina sono così ridotti al minimo.

Savings Easy maintenance

It is easy to take action when a technical fault occurs, thanks to convenient front access on all models and a rear technical compartment on the cantilever version. The costs of assistance and machine downtime are minimised.



Lux 700

Solo il piacere di cucinare

Just the pleasure of cooking

La gamma **LUX 700** è concepita e realizzata per garantire agli operatori della ristorazione commerciale, elevate prestazioni, affidabilità nel tempo e consumi energetici ottimizzati. Una concezione costruttiva d'avanguardia che, sfruttando al massimo la modularità delle macchine consente la realizzazione di sistemi di cottura esclusivi e flessibili.

*The **LUX 700** line is designed to guarantee high performance, long-lasting reliability and optimized energy consumption for operators in commercial catering.*

A groundbreaking structural concept, making maximum use of the modular nature of machines provides exclusive and versatile cooking systems.



Tranquillità Solida e durevole

Un piano di lavoro destinato a durare nel tempo, realizzato in Aisi 304 con spessore (1,5 mm). La solidità contraddistingue anche i singoli componenti delle macchine: struttura portante, fianchi e basamento in acciaio inox, bruciatori e sparti fiamma in ghisa, porte forno doppie ed isolate ai piedi in acciaio, regolabili in altezza (150 - 200 mm).

Reliability Sound and long-lasting

A strong worktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (1,5 mm). All single machine components are sturdy: side panels and bottom in stainless steel, cast iron burners and flame diffusers, insulated double wall oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200 mm).

Più tempo per voi Facilità di pulizia

È facile se le macchine vengono studiate in modo che non vi siano punti di accumulo dello sporco, dotate quindi di piani stampati con angoli arrotondati per ridurre le infiltrazioni di cibo e gli incidenti in cucina.

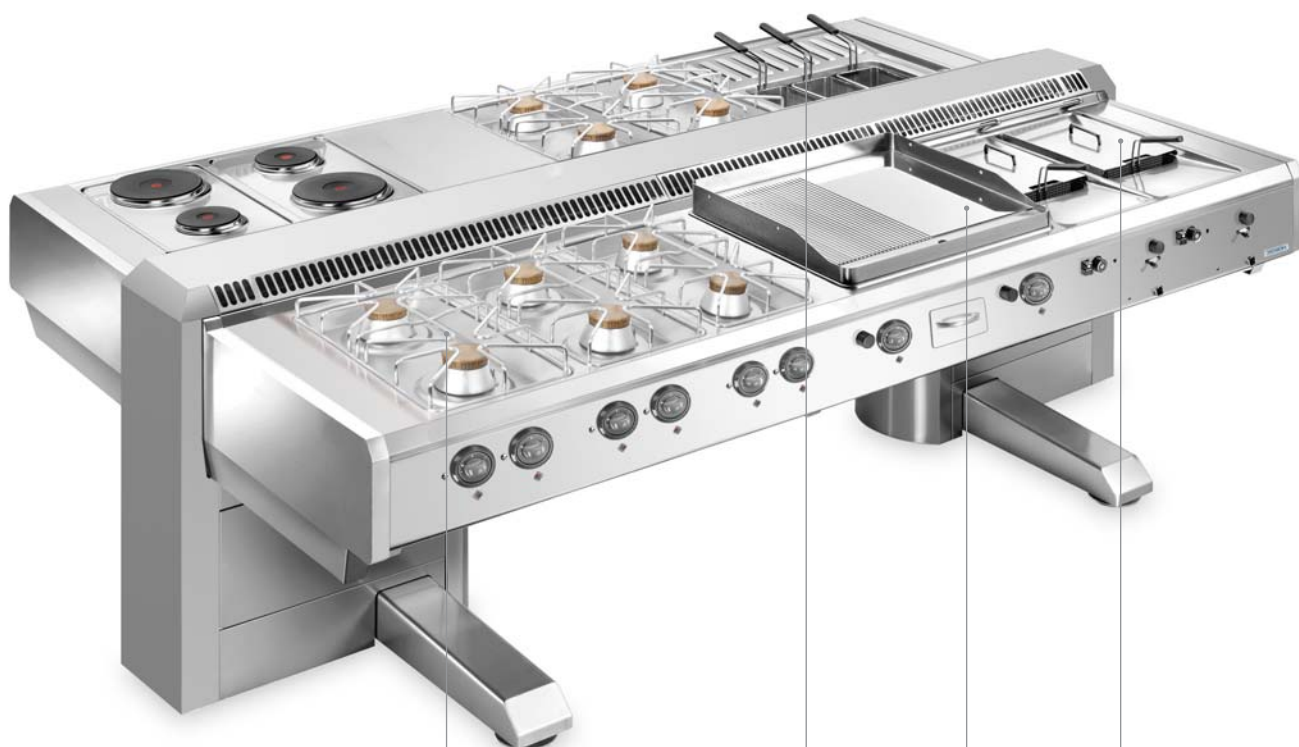
More time for yourself Easy to clean

It is easy if the machines are designed to prevent dirt accumulation. Moulded worktop with rounded corners are designed to minimise food or liquids overflows and spillages in the kitchen.

Lux 700

Design ergonomico e funzionale

Ergonomic and functional design



Cucina a Gas
Gas Range

Friggitrice
Fryer

Fry Top
Fry Top

Cuocipasta
Pasta Cooker





La linea **LUX 700** si compone di oltre 100 modelli di macchine, con moduli da 40, 70 e 120 cm e due sistemi di supporto: su gambe (Monoblocco) o su struttura portante unica (sbalzo). L'estrema versatilità compositiva ed i numerosi modelli disponibili consentono di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena combinabili anche con gli elementi della LUX 980.

The **LUX 700** line comprises over 100 models, with 40, 70 and 120 cm units and two support systems: on legs (free standing unit) or on a single load-bearing structure (cantilever unit). A highly versatile layout and a wide choice of available models allows you to customize and make the best possible use of any space, installing the equipment against the walls or back-to-back in two lines - the **LUX 700** units can also be combined with LUX 980 units.





Cucine a gas

Gas ranges



Flex Burners

new

5,5 kW - 7 kW



- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Bruciatore pilota protetto
- *High power: Flex Burner of 5,5 kW or 7 kW*
- *60% certified efficiency*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *Protected pilot flame*



La gamma di cucine a gas si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco e top. Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico a gas, elettrico o forno maxi. Top: versione posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1,5 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggiati e all'invaso stampato che garantiscono il contenimento di liquidi e trascinamenti. Bruciatori di piano in ghisa nichelati estraibili da 5,5 kW o 7 kW con spartifiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante.

FORNO: disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico. Camera di cottura in acciaio inox a doppia parete con base porcellanata (base in ghisa optional) e porta a doppia parete con intercapedine isolante, controporta in acciaio inox; dimensioni Gastronorm GN 2/1; griglie camino e porta tegami in acciaio inox.

FORNO A GAS: bruciatore in acciaio inox da 6 kW a fiamma auto stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.

FORNO ELETTRICO: resistenze in acciaio inox da 5,3 kW corazzate posizionate sul fondo e sul cielo della camera forno; regolazione termostatica della temperatura.

This line of gas ranges comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit or top. free standing unit: on an open cabinet, on a static gas, electric or a maxi oven. Top: this version can be positioned on cupboard base units or cantilever supports. The worktop is in 1,5 mm AISI 304 18/10 stainless steel with drawn edges to make it watertight, to prevent dirt from penetrating and for easier cleaning. The rounded corners and the one piece pressed top, prevent liquids infiltration between the modules and overflows. Removable hob burners in nichel plated cast iron, with 5,5 kW or 7 kW, brass burner caps with self-stabilizing flame.

OVEN: available with gas heating or electric heating. Stainless steel double skinned cooking chamber with enamelled bottom (optional cast iron bottom), double door with insulation casing, double door in stainless steel; Gastronorm GN 2/1 dimensions; Chimney grids and pan supports in stainless steel.

GAS OVEN: 6 kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

ELECTRIC OVEN: 5,3 kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity		Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			5,5 kW	7 kW					
	LxPxH cm	LxPxH cm	5,5 kW	7 kW	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard									
LX7G2AXS	40x73x85	-	2	-	-	11	-	-	41
LX7G2AXL	40x73x85	-	-	2	-	14	-	-	41
LX7G4AXS	70x73x85	-	4	-	-	22	-	-	63
LX7G4AXL	70x73x85	-	-	4	-	28	-	-	63
LX7G6AXS	110x73x85	-	6	-	-	33	-	-	88
LX7G6AXL	110x73x85	-	-	6	-	42	-	-	88
Su forno On oven									
LX7G4FXS	70x73x85	56x66x31	4	-	6	28	-	-	90
LX7G4FXL	70x73x85	56x66x31	-	4	6	34	-	-	90
LX7G4FEXS	70x73x85	56x66x31	4	-	-	22	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91
LX7G4FEXL	70x73x85	56x66x31	-	4	-	28	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91
LX7G4FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	22	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83
LX7G4FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	28	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83
LX7G6FAXS	110x73x85	56x66x31	6	-	6	39	-	-	125
LX7G6FAXL	110x73x85	56x66x31	-	6	6	48	-	-	125
LX7G6FEAXS	110x73x85	56x66x31	6	-	-	33	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128
LX7G6FEAXL	110x73x85	56x66x31	-	6	-	42	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128
LX7G6FMXS	110x73x85	77x66x31	6	-	8	41	-	-	115
LX7G6FMXL	110x73x85	77x66x31	-	6	8	50	-	-	115
TOP									
LX7G2XS	40x73x25	-	2	-	-	11	-	-	30
LX7G2XL	40x73x25	-	-	2	-	14	-	-	30
LX7G4XS	70x73x25	-	4	-	-	22	-	-	50
LX7G4XL	70x73x25	-	-	4	-	28	-	-	50
LX7G6XS	110x73x25	-	6	-	-	33	-	-	64
LX7G6XL	110x73x25	-	-	6	-	42	-	-	64



Cucine elettriche

Electric ranges



La gamma di cucine elettriche **LUX 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco e top. Piastre tonde, quadre o ribassate. Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico; Top: versione top posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo. Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5 mm) imbutito a tenuta stagna. Le PIASTRE in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta" e disponibili in soluzioni di potenze da 1,5 kW e 2,6 kW con termostato di servizio a 6 posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Gli spigoli raggianti e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e tracimazioni. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra. FORNO: riscaldamento elettrico; camera di cottura in acciaio inox con base porcellanata; camera forno a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; isolamento termico in lana di vetro ad alta densità; supporti laterali griglia in acciaio inox 18/10, con triplice fila di guide; controporta in acciaio inox.

*This line of **LUX 700** electric ranges comprises models with 2/4/6 hotplates available as free-standing units or as top version. Round, squared, lowered plates. Free-standing unit: on an open cabinet, on a static oven. Top: the top version can be positioned on cupboard base units or projecting supports. The worktop is made of extra thick stainless steel (1,5 mm) with drawn edges to make it watertight. Rapid heating HOTPLATES in cast iron, with safety device to prevent overheating, are inserted in the "watertight", pressed one piece top and are powered by 1,5 kW and 2,6 kW heating elements with 6-position thermostat for optimized power control. Rounded corners and a moulded recess ensure that liquids are trapped and prevent overflowing. Indicator lights show when each hotplate is in operation.*

OVEN: electric heating; cooking chamber in stainless steel with enamelled bottom; double skinned oven chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; thermal insulation in high-density fibreglass; grid side supports in 18/10 stainless steel, with triple row of runners; double door in stainless steel.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Capacità piastre elettriche Capacity electrical plates			Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW				
Su armadio On cupboard									
⚡ LX7E2A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	35
⚡ LX7E2AQ	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	45
⚡ LX7E2APQ	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	58
⚡ LX7E4A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	60
⚡ LX7E4AQ	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	69
⚡ LX7E4APQ	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V, 3N, 50/60 Hz	92
⚡ LX7E6AQ	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V, 3N, 50/60 Hz	136
Su forno On oven									
⚡ LX7E4F	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V, 3N, 50/60 Hz	90
⚡ LX7E4FQ	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V, 3N, 50/60 Hz	99
⚡ LX7E4FP	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V, 3N, 50/60 Hz	125
⚡ LX7E4FVP	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	400V, 3N, 50/60 Hz	117
⚡ LX7E6FA	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V, 3N, 50/60 Hz	136
⚡ LX7E6FAQ	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V, 3N, 50/60 Hz	142
TOP									
⚡ LX7E2	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	20
⚡ LX7E2Q	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	27
⚡ LX7E4	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	40
⚡ LX7E4Q	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	49



Cucine tuttapiastra

Solid top



Su armadio aperto e su forno a gas oppure nella versione top posizionabile, su basi armadiate o su supporti a sbalzo. Il piano di cottura di superficie 40 dm² è costruito in ghisa (10 mm) con un anello centrale mobile. Il piano è costruito in acciaio inox di forte spessore, con imbutitura per raccolta liquidi. La temperatura della piastra raggiunge i 500 °C al centro e degrada verso i bordi, assicurando le zone isoterme ottimali per la cottura a fuoco indiretto; il tutta piastra è ideale per cotture a bassa temperatura, sobbolliture e mantenimento. Accensione piezoelettrica del bruciatore piastra.

FORNO A GAS: camera di cottura in acciaio inox con base in acciaio porcellanato, camera a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; controporta in acciaio inox.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO, VERSIONE TOP: piastra di cottura elettrica realizzata in acciaio dolce a 4 zone di cottura indipendenti, da 2,5 kW ciascuna. Temperatura di esercizio 80 - 450 °C

On an open cabinet or gas oven or as Top module, which can be positioned on cupboard base units or projecting supports. The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10 mm) with a removable central ring. The base is made of extra thick stainless steel, with pressed edges for liquid collection. The hotplate surface reaches 500 °C in the centre and decreases towards the edges, ensuring excellent isothermal zones for cooking with an indirect flame; solid tops are perfect to simmer, keep warm and boil. Piezoelectric burner ignition for the hotplate.

GAS OVEN: cooking chamber in stainless steel with enamelled steel bottom, double skinned chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; Stainless steel double door.

ELECTRIC SOLID TOP: in top version, with carbon steel plate with 4 independent working areas, each powered by 3,5 kW heating elements. Operating temperatures: 80 - 450 °C.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Potenza bruciatori Burners power		Forno Oven		Tot. kW	Alimentazione Supply	Peso Weight Kg
			Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW			
Su armadio On cupboard									
LX7GTA	70x73x85	-	1	-	-	-	9	-	83
LX7ETA	70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	84
Su forno On oven									
LX7GTF	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116
LX7ETF	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V, 3N, 50/60 Hz	117
TOP									
LX7GT	70x73x25	-	1	-	-	-	9	-	68
LX7ET7	70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	69



Piani a induzione e infrarossi

Induction and infrared cooker



PIANI A INDUZIONE: la gamma comprende moduli da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 3,5 kW ciascuno o il modello wok da 5 kW.

Il piano cottura da 6 mm, si scalda solo quando entra a contatto diretto con le pentole specifiche induzione, mentre la zona di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata 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. Una lampada spia segnala il funzionamento del piano.

PIANI A INFRAROSSI: i piani a infrarossi permettono di lavorare con pentole di varie dimensioni, con emissioni termiche ridotte e la praticità di pulizia del piano in vetro. Il piano cottura è in vetroceramica di spessore 6 mm, incassato allo stesso livello del piano di lavoro e perfettamente sigillato; le piastre sono regolabili singolarmente e sono dotate di dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Disponibili con 2 o 4 zone, nella versione monoblocco o nella versione top, posizionabile su basi armadiate o su supporti a sbalzo.



INDUCTION COOKER: the range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 3,5 kW each or the wok model of 5 kW. The 6 mm glass surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots (ONLY), while the rest of the surface remains switched off and cold for a more comfortable work environment and a reduction in energy consumption of about 50% compared to traditional ranges. Each Hotplate has 6 different power levels. An indicator light shows when the top is in operation.

INFRARED COOKER: allow you to work with different pots at the same time, with low heating dispersion and the practicality of cleaning a glass top. The cooking top is a 6 mm ceramic glass perfectly sealed inside the unit, with independent hotplates equipped with a safety device to prevent overheating. An indicator light shows when the top is in operation. Available as top line with 2 or 4-heating zones or freestanding in the 4-zone on 5,3 kW oven or on open cupboard base.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Potenza Power		Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			3,5 kW	5 kW				
Induzione su armadio Induction on cupboard		LxPxH cm	LxPxH cm					Kg
⚡ LX7EA4I	40x73x85	-	2	-	-	7	400V, 3N, 50/60 Hz	53
⚡ LX7EA7I	70x73x85	-	4	-	-	14	400V, 3N, 50/60 Hz	76
⚡ LX7EWA4	40x73x85	-	-	1	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	50
Induzione TOP Induction TOP								
⚡ LX7E4I	40x73x25	-	2	-	-	7	400V, 3N, 50/60 Hz	38
⚡ LX7E7I	70x73x25	-	4	-	-	14	400V, 3N, 50/60 Hz	61
⚡ LX7EW4	40x73x25	-	-	1	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	38
Infrarossi su armadio Infrared on cupboard				1,8 kW	2,5 kW			
⚡ LX7EVC2	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V, 3N, 50/60 Hz	53
⚡ LX7EVC4	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V, 3N, 50/60 Hz	76
Infrarossi su forno Infrared on oven				1,8 kW	2,5 kW			
⚡ LX7EVC4F	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V, 3N, 50/60 Hz	99
Infrarossi TOP Infrared TOP								
⚡ LX7EVC2	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V, 3N, 50/60 Hz	27
⚡ LX7EVC4	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V, 3N, 50/60 Hz	49



Fry top

Fry tops



La linea di Frytop **LUX 700** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate o trattate al cromo (mod. "LC" e "LRC"), con modularità diverse (1/2 modulo, modulo intero). Oltre 20 modelli con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura ad angoli arrotondati, di spessore 1,5 mm, in acciaio levigato o con finitura al cromo duro, con lieve pendenza per una facile pulizia e per facilitare lo scarico dei grassi; paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 18/10, da 3 mm saldato a perfetta tenuta sul piano di cottura; cassetto estraibile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 70 cm grazie ai due bruciatori indipendenti.

The **LUX 700** Fry top line offers a wide range of options for contact cooking, with smooth, ribbed or mixed cooking surface, chrome-treated (mod. "LC" e "LRC") or mild steel, with different modular units (1/2 unit, full-length unit). Over 20 models with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control. Hotplate with rounded corners, 1,5 mm thick, in smoothed steel or with hard chrome finish, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; watertight back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3 mm thick, seamlessly welded to the cooking top removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 70 module, thanks to two independent burners.



Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot. kW	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome							
Su armadio On cupboard										
🔥 LX7GFTA4L / LC	•		•	40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63
🔥 LX7GFTA4R		•		40x73x85	35x57	1	-	5,5	-	63
🔥 LX7GFTA7L / LC	•		•	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97
🔥 LX7GFTA7R		•		70x73x85	65x57	2	-	11	-	97
🔥 LX7GFTA7LR / LRC	•	•	•	70x73x85	65x57	2	-	11	-	97
⚡ LX7EFTA4L / LC	•		•	40x73x85	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63
⚡ LX7EFTA4R		•		40x73x85	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63
⚡ LX7EFTA7L / LC	•		•	70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
⚡ LX7EFTA7R		•		70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
⚡ LX7EFTA7 LR / LRC	•	•	•	70x73x85	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
TOP										
🔥 LX7GFT4L / LC	•		•	40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43
🔥 LX7GFT4 R		•		40x73x25	35x57	1	-	5,5	-	43
🔥 LX7GFT7L / LC	•		•	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75
🔥 LX7GFT7R		•		70x73x25	65x57	2	-	11	-	75
🔥 LX7GFT7LR / LRC	•	•	•	70x73x25	65x57	2	-	11	-	75
⚡ LX7EFT4L / LC	•		•	40x73x25	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43
⚡ LX7EFT4R		•		40x73x25	35x57	-	1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43
⚡ LX7EFT7L / LC	•		•	70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75
⚡ LX7EFT7R		•		70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75
⚡ LX7EFT7LR / LRC	•	•	•	70x73x25	65x57	-	2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75



Pietra lavica

Charcoal grill



La linea è composta da modelli sia mezzo modulo che modulo intero, disponibili in versione monoblocco su base armadiata o in versione Top. Riscaldamento a gas. Griglie camino in acciaio. Griglia di cottura in ghisa reversibile un lato carne, un lato pesce. Cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 80 cm grazie al riscaldamento indipendente di ogni piastra.

This line comprises both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions. Cast iron cooking grid double face, one side meat, opposite side fish. Stainless steel cooking top; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection; flexible cooking thanks to independent heating for each hotplate.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Piastre Grids	Buciatori gas Gas burners	Tot.	Peso Weight
	LxPxH cm	LxP cm	n°	7,5 kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
LXGPL4G	40x73x85	35,2X47,5	1	1	7,5	56
LXGPL8G	80x73x85	35,2X47,5 (x2)	2	2	15	98
TOP						
LXGPL4G	40x73x25	35,2X47,5	1	1	7,5	36
LXGPL8G	80x73x25	35,2X47,5 (x2)	2	2	15	74



Griglia ad acqua



Water grill



La gamma di griglie ad acqua **LUX 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

*The **LUX 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxP cm	6 kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
 LX7AQE4	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	50
 LX7AQE7	80x73x85	(35,2x47,5) x2	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	82



Friggitrici

Fryers



Una linea di friggitorie con vasche sagomate in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo vasca stampato, fissaggio al piano in modo continuo con saldatura robotizzata, sistema di scarico olio a fine servizio semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox.

RISCALDAMENTO A GAS: bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale; regolazione termostatica, temperatura da 90 a 190 °C, valvola di sicurezza.

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze elettriche in acciaio inox corazzato INCOLOY, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.

A line of fryers with rounded tank in AISI 304 18/10 stainless steel with pressed bottom with rounded corners, seamlessly attached to the cooking top thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter.

GAS HEATING: stainless steel burner in the vat with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90 to 190 °C, with safety valve.

ELECTRIC HEATING: electric heating elements in INCOLOY armoured stainless steel, easily tilted for thorough cleaning; thermostatic temperature control.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard								
LX7GF42V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25 + 6,25	-	12,5	-	62
LX7GF4	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57
LX7GF7	70x73x118	28x34x30	14 + 14	12,5 + 12,5	-	25	-	97
LX7EF42V	40x73x85	14x34x26	7 + 7	-	5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	58
LX7EF4	40x73x85	28x34x24	13	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	53
LX7EF7	70x73x85	28x34x20	13 + 13	-	9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	72
TOP								
LX7GF4T	40x73x58	25x34x21,5	9	7,4	-	7,4	-	33
LXGF7T	70x73x58	25x34x21,5	9 + 9	7,4 + 7,4	-	14,8	-	55
LX7EF42VT	40x73x25	14x34x20	6 + 6	-	5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	35
LX7EF4T	40x73x25	28x34x20	12	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	30
LX7EF7T	70x73x25	28x34x20	12 + 12	-	9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	53



Cuocipasta

Pasta cookers



I cuocipasta **LUX 700** sono disponibili in due versioni: 26 e 40 litri di capacità, a gas ed elettrici. Le vasche sono in acciaio inox AISI 316, con zona di espansione per raccolta amidi e ampie raggiature per una facile pulizia. Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5 mm) con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. In dotazione piano grigliato per il facile appoggio dei cestelli colapasta. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Rubinetto carico e scarico acque.

MODELLI A GAS: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

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

The pasta cookers are available in two versions: 26 and 40 lt. capacity, gas or electric heated. The deep drawn tanks are in AISI 316 stainless steel, with expansion zone for starch collection and pressed rounded edges to make cleaning easier. The worktop is made of 1,5 mm extra thick S/S. Straining grid for baskets. Strain baskets in Stainless Steel AISI 304 18/10 with thermo insulated handle. Water inlet and outlet tap.

GAS MODELS: burner in stainless steel with self-stabilizing flame. Safety device with thermocouple connected to the pilot burner. Piezoelectric ignition for the burner.

ELECTRIC MODELS: electric heating elements in Incoloy armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Tank dimension	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating element	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
LX7GC4/SC	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	-	50
LX7GC7/SC	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	-	68
LX7EC4/SC	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V, 3N, 50/60 Hz	44
LX7EC7/SC	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	58
TOP (solo versione a sbalzo / for hanging version only)								
LX7GC7T/SC	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	-	60
LX7EC7T/SC	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	50



Braschiere e Pentole

Braising pans and Boiling pan



La linea di braschiere **LUX 700** si compone di modelli con riscaldamento a gas o elettrico. Ribatamento manuale.

Vasca di cottura con parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e la pulizia, fondo in acciaio AISI 304 18/10.

Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio.

RISCALDAMENTO A GAS: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; regolazione termostatica della temperatura

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo della vasca; regolazione termostatica.

LUX 700 braising pan range comprises models with gas or electric heating, Manual tilting. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier, bottom in AISI 304 18/10 stainless steel. Water load tap at the front of the unit.

GAS HEATING: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; thermostatic temperature control.

ELECTRIC HEATING: armoured heating elements in stainless steel at the bottom of the tank; thermostatic temperature control.



La linea di pentole **LUX 700** si compone di modelli da 50 Lt., con riscaldamento indiretto a gas o elettrico. Il piano in acciaio inox, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi; vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo in acciaio inox AISI 316 perfettamente resistente alla corrosione; intercapedine in acciaio inox AISI 304 18/10; valvola di sicurezza con manometro, termometro di rilevazione temperatura acqua nell'intercapedine; rubinetto di scarico e filtro amovibile; coperchio e maniglie in acciaio inox, bilanciato con cerniere registrabili; rubinetto di carico acqua calda e fredda posto sul piano di lavoro.

LUX 700 Boiling pan line comprises models with indirect gas or electric heating. Top surface in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; tank in AISI 304 18/10 stainless steel with bottom in AISI 316 stainless steel to prevent the corrosive action; interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water temperature control. Brass drain tap and removable filter. Stainless steel cover and handles.

Braschiere - Braising pans

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Superficie di cottura Cooking surface	Capacità Vasca Pan capacity	Bruciatori a gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	dm ²	Lt	kW	kW	kW		Kg
LX7GBR	80x73x85	71x48x15	34	60	13,5	-	13,5	-	113
LX7EBR	80x73x85	71x48x15	34	60	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	118

Pentole - Boiling pan

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni pentola Pans dimension	Capacità vasca Pans capacity	Bruciatori a gas Gas Burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	ØxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
LX7G50I	70x73x85	40x42	50	12,5	-	12,5	-	91
LX7E50I	70x73x85	40x42	50	-	9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	93



Bagnomaria

Bain marie



La linea è composta da modelli con riscaldamento elettrico.

La vasca è a dimensioni GN 1/1 o GN 2/1, stampata, saldata al piano in modo continuo, con imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi e d il contenimento della condensa. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per moduli 40 ed 8/3 per moduli 70. Il riscaldamento è elettrico, indiretto, fissato sul fondo esterno della vasca e controllato termostaticamente.

This line comprises models with electric heating. The deep drawn tank, in GN 1/1 or GN 2/1 dimensions, is seamlessly welded to the top, with deep drawn edges for liquid collection and condensate retaining. Designed to hold GN 4/3 containers (40 modules), and GN 8/3 containers (70 modules). Indirect electric heating attached to the external bottom of the well and thermostatically controlled.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard							
⚡ LX7EBMA4	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	34
⚡ LX7EBMA7	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V, 1N, 50/60 Hz	50
TOP							
⚡ LX7EBM4	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	20
⚡ LX7EBM7	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V, 1N, 50/60 Hz	30



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**

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. DEXION si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.
All the information in this document is not binding. Eurotec div. DEXION reserves the right to make changes without notice.

LUX700_01.2018