

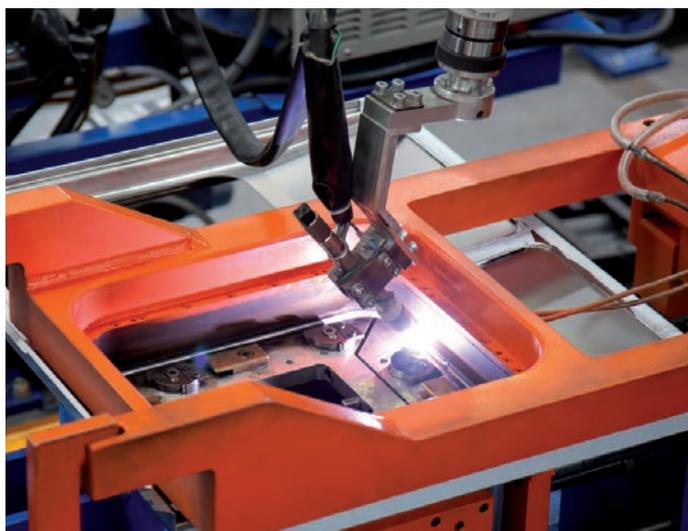


APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA

LUX Pro | 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.

LUX Pro | 700



La tradizione che si rinnova

La nuova **LUX Pro|700** si rinnova nel design senza perdere i tratti distintivi che hanno reso Lux riconoscibile sul mercato, nel mondo.

Un nuovo design dalle linee più ergonomiche ed eleganti, con un taglio deciso che dà un forte segnale di modernità ed eleganza.

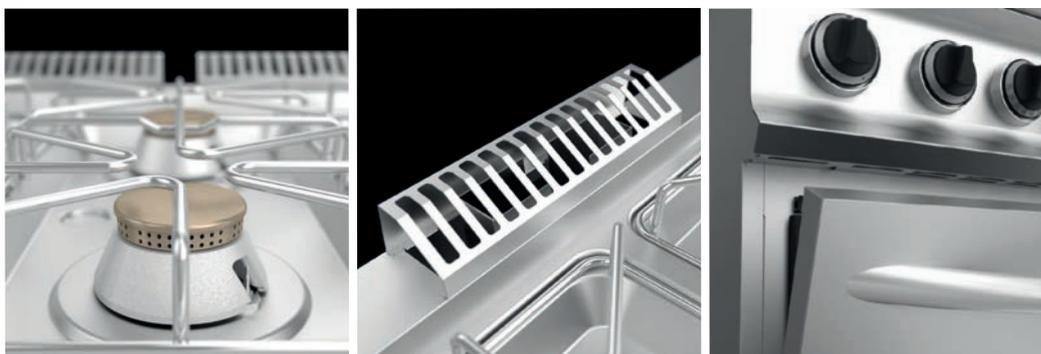




LUX Pro | 700

The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **LUX Pro|700** rappresenta un'evoluzione pensata per dare una risposta concreta ai bisogni del cliente ed un'offerta unica fatta di macchine robuste, performanti, facili da usare e facili da mantenere.



| Solidità

- **Nuova manopola**
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



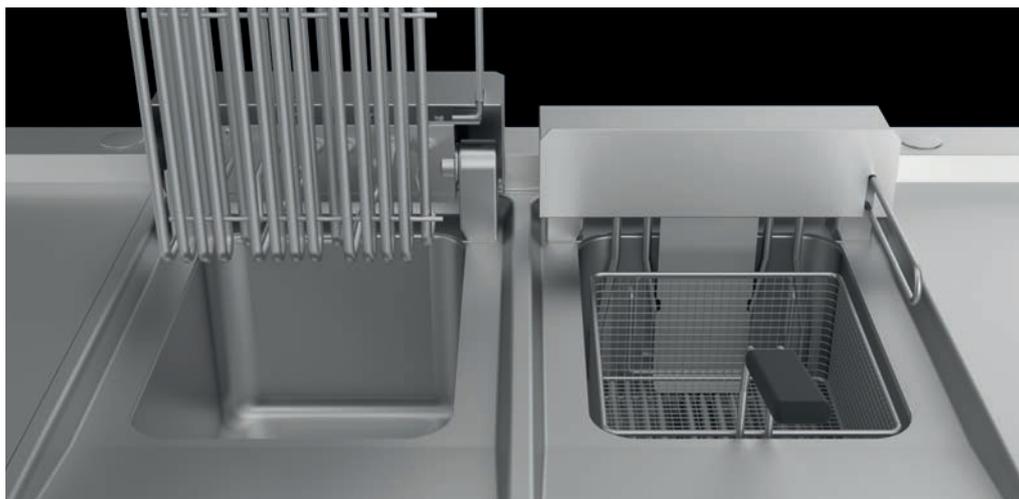
| Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrice elettriche**
ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
per ottenere migliori risultati di cottura



| Pulibilità

- **Nuove friggitrice elettriche con resistenze sollevabili**
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine



| Facilità di manutenzione

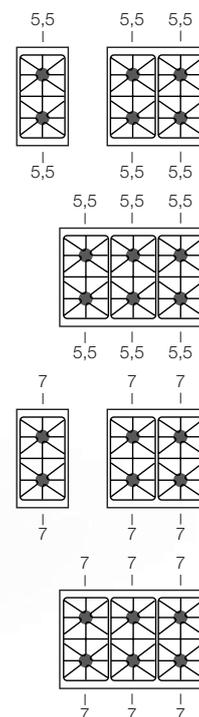
- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Nuovo testa a testa**
per installazioni in tempi record
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas



Potenza Flex Burners (kW)



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 lavabili in lavastoviglie.



Versioni con forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con interpedine 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).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Griglia posategami in acciaio
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

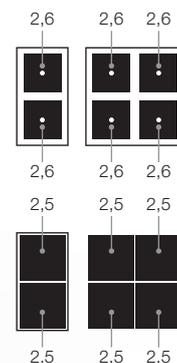
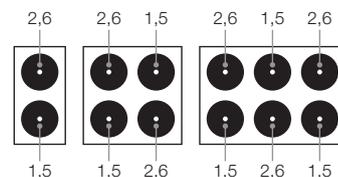
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Cucine elettriche



Potenza delle piastre (kW)



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 spia segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi.

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).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

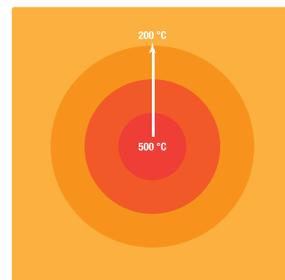
Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e involucro stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

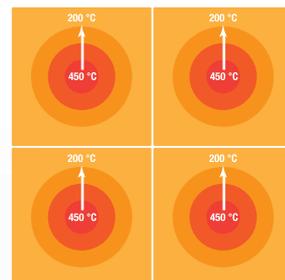
Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Tuttapiastra



Zone isotermitiche per cotture differenziate



Zone isotermitiche per cotture differenziate (mod. LXTPE77T, LXTPE77A, LXTPE77FE)

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 10 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.



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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Piastra in ghisa di 10 mm di spessore per le versioni a gas
- Piastra in acciaio dolce di 15 mm di spessore per le versioni elettriche
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Vetroceramica



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.

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

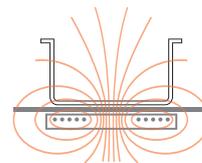
Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Induzione

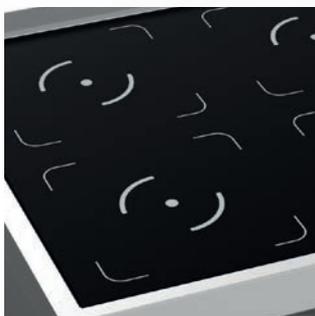


Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

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.

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura Ø 220 mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Fry top

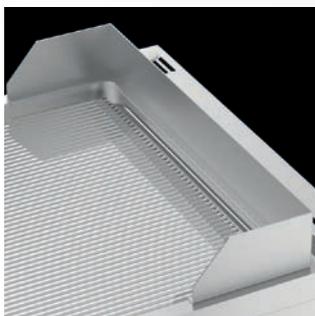


Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura incassata nel piano è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Tappo in teflon (optional) facilmente amovibile, per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi 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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Piastra in acciaio o con finitura al cromo di 15 mm di spessore
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

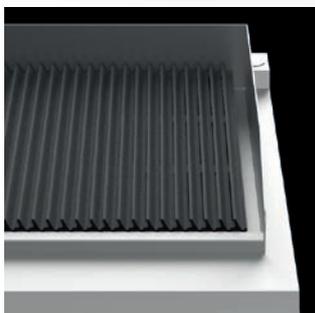
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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/bruciatori 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/bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Robusta griglia di cottura in ghisa
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Friggitrici



Caratteristiche della gamma

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

Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. 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.

Versioni a gas: disponibili modelli con riscaldamento diretto tramite tubi in vasca o con riscaldamento indiretto tramite bruciatore esterno alla vasca a V, che garantisce un'ottima pulizia.

Versioni elettriche: con resistenze sollevabili per garantire perfetta pulibilità della vasca, disponibili anche versioni con display digitale (LXFRBE74AD - LXFRBE77AD - LXFRBE74AHP) dotati di melting automatico, consentono un controllo preciso della temperatura dell'olio, l'impostazione del tempo di cottura e il settaggio di programmi automatici per impostare e velocizzare le cotture più frequenti. Il modello HP assicura inoltre massima reattività indispensabile per ottenere alte produttività in spazi contenuti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (vers. elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (vers. a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- I modelli a gas dotati di vasca a V con bruciatori esterni consentono facili operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Scaldapatate



Caratteristiche della gamma

La vasca GN 1/1 realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Dotata di doppio fondo forato con inclinazione per eliminare l'olio di frittura in eccesso.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca ed elemento riscaldante infrarosso superiore.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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.

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

LUX Pro|700

Multifunzione



Caratteristiche della gamma

La multifunzione permette di realizzare una grande varietà di cotture, grazie al suo multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria. La vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo di 10 mm, assicura una cottura uniforme e una bassa dispersione di calore. Controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza (90-300°C).

Resistenze elettriche corazzate. Elettrovalvola per il carico dell'acqua. Di serie un coperchio in acciaio inox AISI 304 con maniglia termica per la vasca. Lo scarico del prodotto può essere effettuato direttamente nel vano tramite un tubo di scarico e rimuovendo facilmente il tappo in teflon (di serie). Il prodotto viene raccolto in una bacinella in acciaio inox AISI 304 con apposito coperchio con foro, presente nel vano, che scorre su guide in acciaio nichelato (tutto di serie).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Vasca stampata con fondo di 10 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e controllo termostatico da 90°C a 300°C, per poter garantire diverse tipologie di cottura
- Possibilità di multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Pulibilità

- Elettrovalvola per il carico dell'acqua facilita le operazioni di pulizia della vasca
- Tappo in teflon rimovibile facilita lo scarico liquidi direttamente nella bacinella con apposito coperchio con foro
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

Brasiere

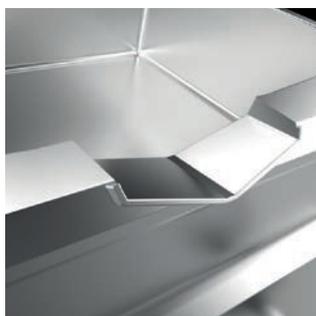


Caratteristiche della gamma

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.

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).



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Nuova struttura in acciaio inox garantisce massima robustezza e solidità alla macchina.
- Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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.

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Rubinetto di scarico ispezionabile per facilitare le operazioni di pulizia ordinaria
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1,5 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 e 90 °C

Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

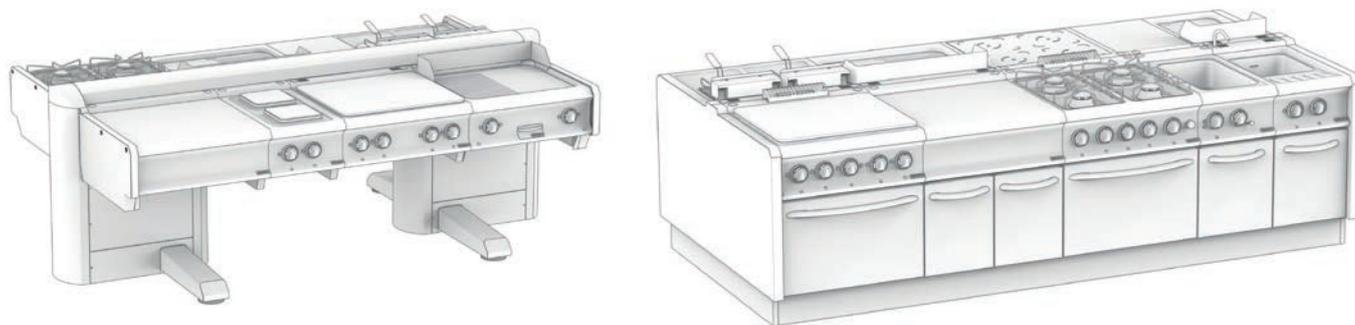
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

LUX Pro | 700

Configura **LUX Pro|700** in base alle tue esigenze:

totalmente modulare consente di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena per raddoppiare la produttività in cucina.

È possibile creare soluzioni monoblocco, su piedini regolabili in altezza o su ruote, e soluzioni sospese centrali o a parete che garantiscono il massimo della pulibilità.



Come la vuoi tu

Puoi scegliere tra diversi colori con trattamento di verniciatura professionale antigraffio, resistente alle alte temperature.



RAL 3003



RAL 5005



RAL 9005

Per personalizzare **LUX Pro|700** è disponibile una serie completa di accessori tra cui i nuovi fianchi terminali che donano alla struttura un design elegante e maggiore solidità, corrimano perimetrali, zoccolature, ruote, colonnine d'acqua, per rendere la cucina totalmente operativa in base alle tue necessità.



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										
LXFB74AXS	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4
LXFB74AXL	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4
LXFB77AXS	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8
LXFB77AXL	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8
LXFB711AXS	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1
LXFB711AXL	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1
su Forno										
LXFB77FGXS	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8
LXFB77FGXL	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8
LXFB77FEXS	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
LXFB77FEXL	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8
LXFB77FEVXS	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
LXFB77FEVXL	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8
LXFB711AFGXs	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1
LXFB711AFGXL	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1
LXFB711AFEXS	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
LXFB711AFEXL	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
LXFB711FGMXS	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1
LXFB711FGMXL	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1
LXFB711MFG4XL	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1
top										
LXFB74TXS	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2
LXFB74TXL	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2
LXFB77TXS	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32
LXFB77TXL	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32
LXFB711TXS	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5
LXFB711TXL	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5

Cucine elettriche

IPX5

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										
⚡ LXP74A	40x73x85	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4
⚡ LXPQ74A	40x73x85	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4
⚡ LXPQR74A	40x73x85	-	-	-	2	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4
⚡ LXP77A	70x73x85	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8
⚡ LXPQ77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8
⚡ LXPQR77A	70x73x85	-	-	-	4	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8
⚡ LXPQ711A	110x73x85	-	-	6	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1

su Forno

⚡ LXP77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
⚡ LXPQ77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
⚡ LXPQR77FE	70x73x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8
⚡ LXPQR77FEV	70x73x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8
⚡ LXP711FE	110x73x85	56x66x31	3	3	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1
⚡ LXPQ711FE	110x73x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1

top

⚡ LXP74T	40x73x25	-	1	1	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2
⚡ LXPQ74T	40x73x25	-	-	2	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
⚡ LXP77T	70x73x25	-	2	2	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3
⚡ LXPQ77T	70x73x25	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Tuttapietra

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
			Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio										
💧 LXTPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8
⚡ LXTP77A	70x73x85	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	84	0,8
su Forno										
💧 LXTPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8
💧 LXTPG711FG2XL	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1
💧 LXTPG7152FG4XL	150x73x85	2 x 56x63x30	1	-	6 + 6	-	50	-	320	1,5
⚡ LXTP77FE	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8
top										
💧 LXTPG77T	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3
💧 LXTPG711T2XL	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5
💧 LXTPG715T4XL	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8
⚡ LXTP77T	40x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3

Vetroceramica

IPX5

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					
su armadio									
☞ LXVC74A	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
☞ LXVC77A	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
su Forno									
☞ LXVC77FE	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8
top									
☞ LXVC74T	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2
☞ LXVC77T	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3

Induzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
		3,5 kW	5 kW				
su armadio							
☞ LXIN74A	40x73x85	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	53	0,4
☞ LXIN77A	70x73x85	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	76	0,8
☞ LXINW74A	40x73x85	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	50	0,4
top							
☞ LXIN74T	40x73x25	2	-	7	400V/3N 50/60Hz	38	0,2
☞ LXIN77T	70x73x25	4	-	14	400V/3N 50/60Hz	61	0,3
☞ LXINW74T	40x73x25	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	38	0,2

Fry top

IPX5

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 7 kW	Resistenze el. 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
	Liscia	Rigata	Cromata								
su armadio											
LXFTBG74AL	●			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
LXFTBG74ALC	●		●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
LXFTBG74AR		●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
LXFTBG74ARC		●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
LXFTBG77AL	●			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
LXFTBG77ALC	●		●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
LXFTBG77AR		●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
LXFTBG77ARC		●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
LXFTBG77ALR	●	●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
LXFTBG77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
top											
LXFTBG74TL	●			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
LXFTBG74TLC	●		●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
LXFTBG74TR		●		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
LXFTBG74TRC		●	●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
LXFTBG77TL	●			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
LXFTBG77TLC	●		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
LXFTBG77TR		●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
LXFTBG77TRC		●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
LXFTBG77TLR	●	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
LXFTBG77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
su armadio											
LXFTBE74AL	●			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
LXFTBE74ALC	●		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
LXFTBE74AR		●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
LXFTBE74ARC		●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
LXFTBE77AL	●			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
LXFTBE77ALC	●		●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
LXFTBE77AR		●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
LXFTBE77ARC		●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
LXFTBE77ALR	●	●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
LXFTBE77ALRC	●	●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
top											
LXFTBE74TL	●			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
LXFTBE74TLC	●		●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
LXFTBE74TR		●		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
LXFTBE74TRC		●	●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
LXFTBE77TL	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
LXFTBE77TLC	●		●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
LXFTBE77TR		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
LXFTBE77TRC		●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
LXFTBE77TLR	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
LXFTBE77TLRC	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

Griglia pietralavica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 7,5 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio						
LXPLG74A	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5
LXPLG78A	70x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8
top						
LXPLG74T	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
LXPLG78T	70x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Griglia ad acqua

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	Bruciatori 8,5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio								
LXWGE74	40x73x85	35,2x47,5	1	-	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
LXWGE78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	-	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8
LXWGG74	40x73x85	35,2x47,5	-	1	8,5	-	50	0,5
LXWGG78	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	-	2	17	-	82	0,8

Friggitrici

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
su armadio									
LXFRG74A2V	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
LXFRG74A	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6
LXFRVG74A	40x73x118	43x31x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	0,6
LXFRG77A	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
LXFRE74A2V	40x73x85	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
LXFRBE74A	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
LXFRBE77A	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
LXFRBE74AD	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
LXFRBE77AD	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
LXFRBE74AHP	40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5
top									
LXFRE74T2V	40x73x25	14x34x21	7+7	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2
LXFRBE74T	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2
LXFRBE77T	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3

Scaldapatate

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
top						
LXSP74T	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2

Cuocipasta

IPX5

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									
LXCPG74A	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5
LXCPG77A	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8
LXCPG74A	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5
LXCPG77A	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8
top									
LXCPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8
LXCPG77T*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8

* Disponibile da fine anno

Multifunzione

IPX5

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco su armadio aperto								
LXMFE74A	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5

Brasiere

IPX5

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										
LXBRG78A	80x73x85	71x48x15	34	50	13,3	-	13,3	-	113	0,85
LXBRE78A	80x73x85	71x48x15	34	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85

Pentole

IPX5

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									
LXPEG7750I	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8
LXPEE7750I	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8

Bagnomaria

IPX5

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								
LXBME74A	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5
LXBME78A	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8
top								
LXBME74T	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2
LXBME78T	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3



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

TW Food Equipment Group