

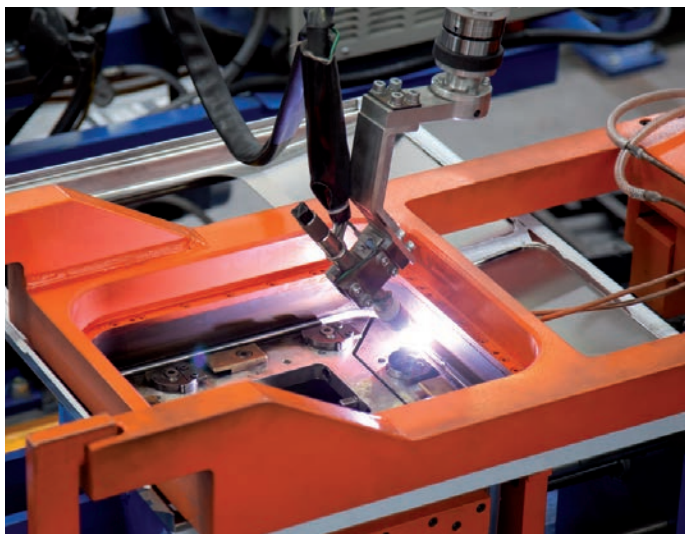


APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA

LUX Pro | 900

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 | 900



La tradizione che si rinnova

La nuova **LUX Pro|900** 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.

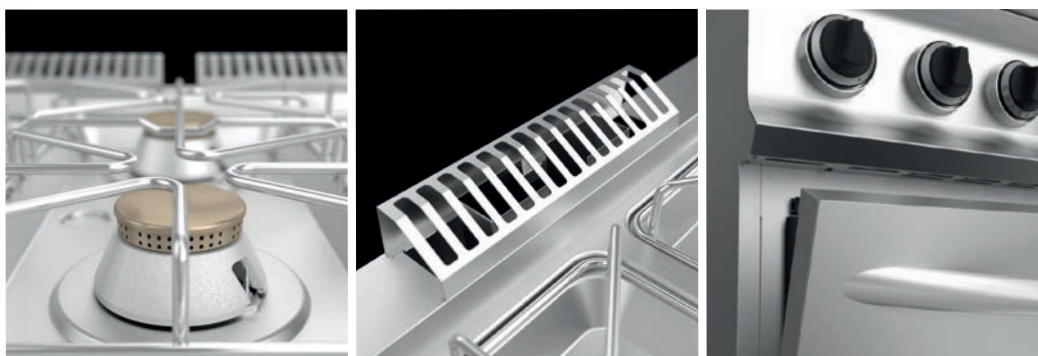




LUX Pro | 900

The real value for your kitchen

Una linea attenta alle esigenze dei clienti e alle tendenze del mercato **LUX Pro|900** 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



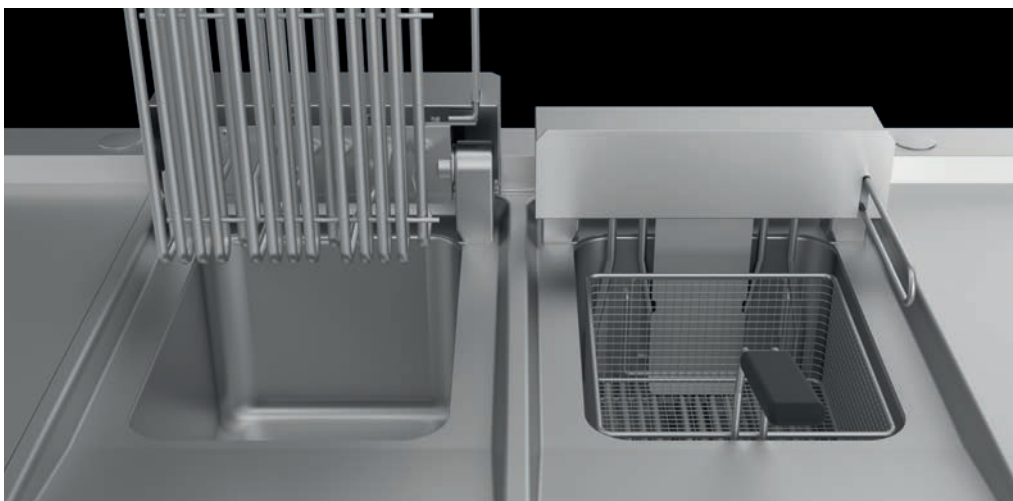
| Prestazioni

- **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

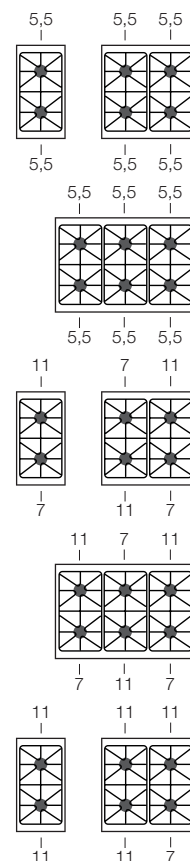
- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Cucine a gas



Potenza Flex Burners (kW)



Caratteristiche della gamma

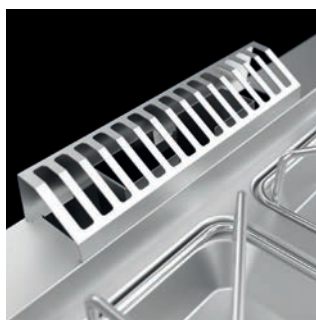
I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 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.

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 7 kW (10 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 6 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 2 mm
- Griglie posa-tegami in acciaio lavabili in lavastoviglie.
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5/7/11 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

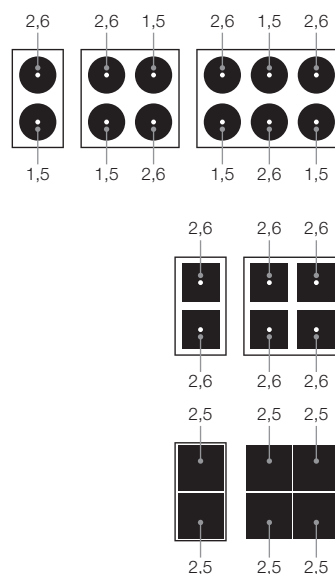
Facilità di manutenzione

- 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". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW.

Lampade spie 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 6 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 2 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

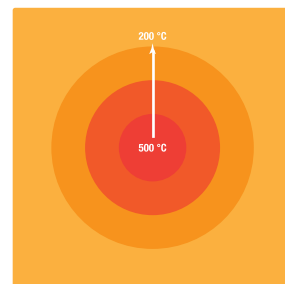
Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso 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

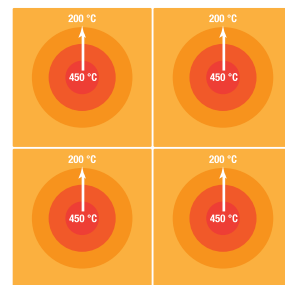
Facilità di manutenzione

- 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

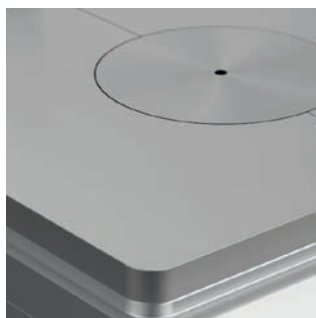


Zone isotermitiche per cotture differenziate (mod. LXTPE98T, LXTPE98A, LXTPE98FE)

Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm². Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.

Nelle versioni con funzionamento elettrico (14 kW), la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.

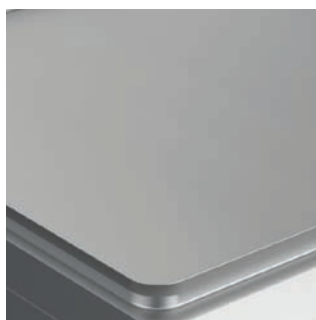


Versioni con Forno

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 7 kW 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 6 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 2 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

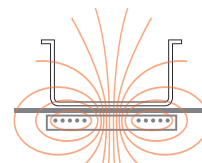
Pulibilità

- 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

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 2 mm
- Fondo in acciaio per garantire maggiore resistenza
- Progettata con una protezione all'acqua IPX5

Prestazioni

- Zone di cottura Ø 270 mm e 5 kW
- 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



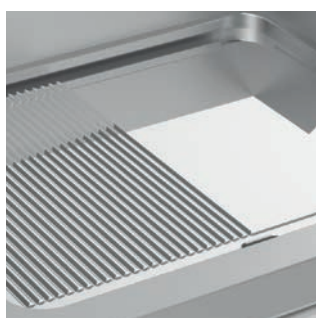
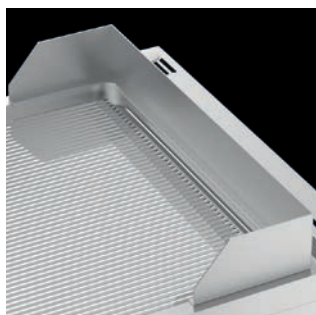
Caratteristiche della gamma

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 2,5 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 2 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 è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.



Solidità

- Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 2 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

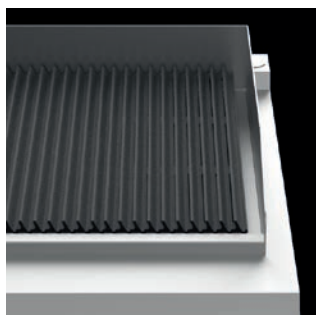
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

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 2 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, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con sal-datura 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.

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 (LXFRBE94AD - LXFRBE98AD - LXFRBE94AHP) 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 2 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

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 e rubinetto esterno per carico 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 2 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

Brasiere

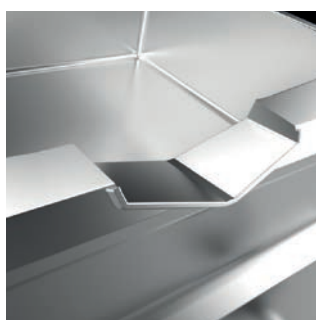


Caratteristiche della gamma

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 2 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 2 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

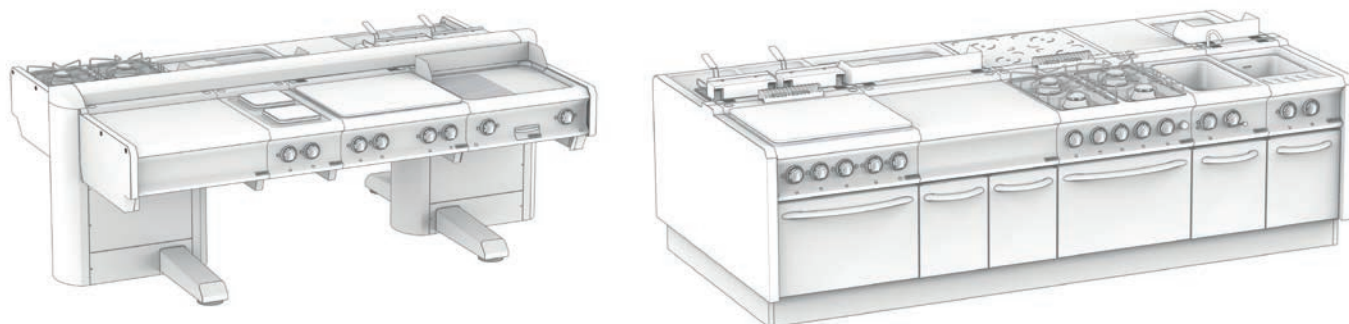
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

LUX Pro|900

Configura **LUX Pro|900** 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

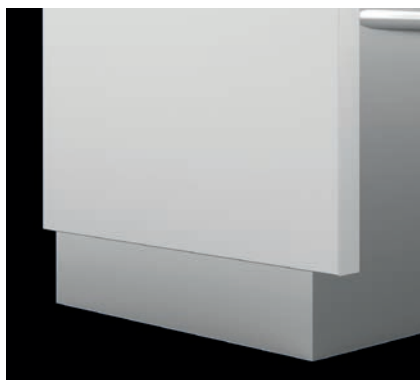


RAL 5005



RAL 9005

Per personalizzare **LUX Pro|900** 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.



Cucine a gas

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori			Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
su armadio											
 LXFB94AXXS	40x90x85	-	2	-		-	-	11	-	51	0,5
 LXFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5
 LXFB94AXXL	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5
 LXFB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1
 LXFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1
 LXFB98AXXL	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1
 LXFB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4
 LXFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4
su Forno											
 LXFB98FGXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1
 LXFB98FGXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1
 LXFB98FEXXS	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1
 LXFB98FEXL	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1
 LXFB98FGXXL	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1
 LXFB912AFGXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4
 LXFB912AFEXXS	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
 LXFB912AFEXXL	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4
 LXFB912FGMXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4
 LXFB912FGMGXXL	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4
top											
 LXFB94TXXS	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25
 LXFB94TXL	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25
 LXFB94TXXL	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25
 LXFB98TXXS	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4
 LXFB98TXL	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4
 LXFB98TXXL	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4
 LXFB912TXXS	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65
 LXFB912TXXL	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65

Cucine elettriche

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastre		Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
			3 kW	4 kW					
su armadio									
 LXPQ94A	40x90x85	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5
 LXPQ98A	80x90x85	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1
 LXPQ912A	120x90x85	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4
su Forno									
 LXPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	3	1	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1
 LXPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	4	2	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4
 LXPQ912AFE	120x90x85	54x69,5x29	4	2	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4
top									
 LXPQ94T	40x90x25	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25
 LXPQ98T	80x90x25	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4
 LXPQ912T	120x90x25	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65

Tuttapiastra

IPX5

Modello

Dimensioni esterne
(LxPxH) cm

Dimensioni forno
(LxPxH) cm

Piastra di cottura

Gas 12 kWEl. 3,5 kW

Forno

Gas kWEl. kW

kW totali

Alimentazione

Peso lordo
Kg

Volume
m³

su armadio

 LXTPG98A

80x90x85

-

1

-

-

-

12

-

100

1

 LXTPE98A

90x90x85

-

-

4

-

-

14

400V/3N 50/60Hz

143

1

su Forno

 LXTPG98FG

80x90x85

54x69,5x32

1

-

7

-

19

-

125

1

 LXTPE98FE

80x90x85

54x69,5x32

-

4

-

6

20

-

125

1

top

 LXTPG98T

80x90x25

-

1

-

-

-

12

-

85

0,4

 LXTPE98T

80x90x25

-

-

4

-

-

14

400V/3N 50/60Hz

121

0,4

Induzione

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
top						
 LXIN94T	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25
 LXIN98T	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4
 LXIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5
 LXIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1

Fry top

IPX5

Modello

Piastra di cottura	Dim. esterne			Piano	Bruciatori	Resistenze el.	kW totali	Alimentazione	Peso lordo	Volume
	Liscia	Rigata	Cromata	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW			

su armadio

●				40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
●		●		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
	●			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
●				80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
●		●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
	●			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
●	●			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1
●	●	●		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1

top

●				40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
●		●		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
	●			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25
●				80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
●		●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
●	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4
●	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4

su armadio

●				40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
●		●		40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
	●			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5
●				80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
●		●		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
	●			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
●	●			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1
●	●	●		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1

top

●				40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
●		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25
●				80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
●		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
●	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4
●	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	100	0,4

Griglia pietralavica

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio						
 LXPLG94A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
 LXPLG98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1
top						
 LXPLG94T	40x90x34,5	64x37x3	1	10	50	0,25
 LXPLG98T	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	75	0,4

Griglia ad acqua

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
su armadio							
 LXWGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
 LXWGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1

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 m³
su armadio									
 LXFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
 LXFRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
 LXFRVG94A	40x90x118	61x31x40	20,5	20,5	-	20,5	230V/1N 50/60Hz	69	0,5
 LXFRE94A2V	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
 LXFRBE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
 LXFRBE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
 LXFRBE94AD	40x90x87	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5
 LXFRBE98AD	80x90x87	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1
 LXFRBE94AHP	40x90x85	61x31x29	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5
top									
 LXFRG94T	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5
 LXFRG98T	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1
 LXFRBE94T	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
 LXFRBE98T	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1

Cuocipasta

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 m³
su armadio									
 LXCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
 LXCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
 LXCPGE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5
 LXCPGE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1
top									
 LXCPGE94T	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5
 LXCPGE98T	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1

Brasiere

IPX5

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm ²	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale										
 LXBRG98A	80x90x85	79x69x20	54	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1
 LXBRE98A	80x90x85	79x69x20	54	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1
top										
 LXBRG912T	120x90x25	80x69x20	54	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1
 LXBRE912T	120x90x25	80x69x20	54	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1

Pentole

IPX5

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m ³
monoblocco									
 LXPEG98A100	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
 LXPEG98A150	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
 LXPEG98A100I	80x90x85	ø60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
 LXPEG98A150I	80x90x85	ø60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
 LXPEE98A100I	80x90x85	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
 LXPEE98A150I	80x90x85	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1
top									
 LXPEG98T100	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	113	1,1
 LXPEG98T150	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	118	1,1
 LXPEG98T100I	80x90x70	ø60x42	100	21	-	21	-	138	1,1
 LXPEG98T150I	80x90x70	ø60x54	150	21	-	21	-	143	1,1
 LXPEE98T100I	80x90x70	ø60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1
 LXPEE98T150I	80x90x70	ø60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1

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								
 LXBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
 LXBME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	1
top								
 LXBME94T	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25
 LXBME98T	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4



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