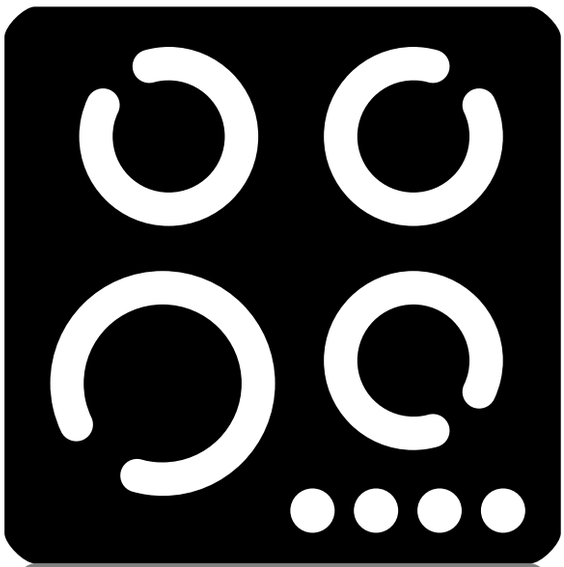
COTTURA

155 ▸ 264



Introduzione

La cottura è un procedimento che consiste nell'esporre l'alimento a fonti di calore per trasformarlo da crudo a cotto.

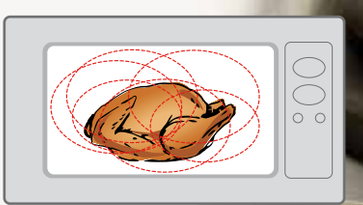
La cottura dei cibi può avere diverse funzioni. Può servire a sterilizzarli, uccidendo i batteri con il calore; può aumentare l'assimilabilità delle sostanze nutritive, come quando si cuociono alimenti ricchi di amido; può rendere più teneri i cibi, e quindi più facilmente masticabili; può anche servire a ridurre il contenuto di grassi, specialmente delle carni o dei pesci.

Ma la cottura può anche essere controproducente: ad esempio le sostanze grasse, se cotte a temperature troppo elevate possono diventare nocive; la lessatura in acqua può sottrarre ai cibi molte vitamine e sali minerali; le lunghe cotture possono rendere il cibo poco digeribile e possono distruggere vitamine e sostanze protettive.

I vari sistemi di cottura possono essere attuati, trattando ogni cibo nel modo migliore, allo scopo di valorizzarne il contenuto nutritivo ed evitare la formazione di sostanze nocive.

Tutte le diverse tipologie di cottura possono avvenire solo e unicamente tramite **tre modalità di trasferimento del calore**

per **conduzione**: in uno stesso corpo o fra corpi a contatto si ha una trasmissione, per urti, di energia cinetica tra le molecole appartenenti a zone limitrofe del materiale.



per **convezione**: in un fluido in movimento, porzioni del fluido possono scaldarsi o raffreddarsi per conduzione a contatto di superfici esterne e poi, nel corso del loro moto (spesso a carattere turbolento), trasferire, sempre per conduzione l'energia così scambiata ad altre superfici, dando così luogo ad un trasferimento di calore per avvezione.

per **irraggiamento**: forma di trasmissione dell'energia che, al contrario della conduzione e della convezione, non prevede contatto diretto tra gli scambiatori, e non necessita di un mezzo per propagarsi. Nell'irraggiamento la trasmissione di energia avviene attraverso l'emissione e l'assorbimento di radiazione elettromagnetica.

COTTURA	
trasferire calore agli alimenti	
modificare	
proprietà organolettiche	proprietà nutrizionali
risultato	risultato
+ calore + aroma - peso + gusto	- proteine - lipidi - vitamine - sali minerali

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Le varie tipologia di cottura

Contatto (conduzione)

Con la cottura a contatto l'alimento viene messo direttamente sopra alla fonte di calore, solitamente con il solo tramite di un materiale ad alta resistenza ed a buona conducibilità (ferro, inox, alluminio, rame, vetroceramica) che rifrange e distribuisce in modo uniforme il calore della fiamma o della resistenza sottostante.

Immersione in acqua o grassi bollenti (conduzione)

L'immersione è la tipologia di cottura che maggiormente assicura la trasmissione termica.
La bollitura in acqua e la frittura in grassi animali e vegetali rappresentano le due più frequenti tecniche di cottura in immersione. Il contenimento dei liquidi può essere realizzato sia tramite semplici pentole o padelle sia con apparecchiature apposite come friggitrici e cuocipasta.

Convezione naturale

Questa tipologia si realizza in una camera di cottura (tipicamente il forno) in cui la temperatura viene regolata da una diffusione termica proveniente dall'azione delle resistenze elettriche o del bruciatore a gas (solitamente collocate in platea).
L'azione termica per convezione naturale è semplice e rudimentale e non consente di agire in camera di cottura con altre variabili (ventilazione e vapore) in grado oggi di realizzare i più sofisticati trattamenti termici degli alimenti.

Convezione forzata

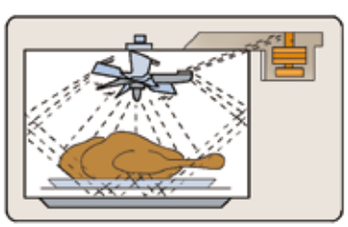
Quando l'azione termica delle resistenze o del bruciatore in una camera di cottura è integrata dalla azione meccanica della ventilazione la convezione si realizza in modo forzato (aria calda in movimento) consentendo una maggiore uniformità della cottura oltre ad una versatilità molto utile per la varietà dei menu ed il sostanziale risparmio energetico.

Vapore (convezione)

L'utilizzo del vapore ha ulteriormente perfezionato la cottura in forno a convezione.
All'interno della camera di cottura viene generato il vapore che può essere prodotto in modo diretto (spruzzando dell'acqua direttamente sugli scambiatori di calore) o indiretto (attraverso un vero e proprio boiler che genera il vapore). Questo tipo di cottura è per diversi alimenti sostitutivo e migliorativo rispetto alla cottura in acqua. La capacità del vapore di raggiungere con un coefficiente di penetrazione al cuore del prodotto doppio rispetto all'immersione in acqua a 100° consente tempi più rapidi e minore perdita dei valori nutrizionali.

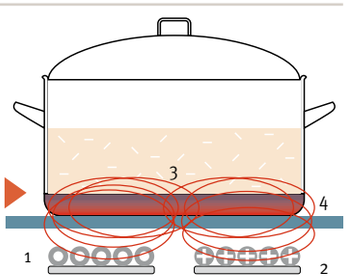
Irraggiamento

La cottura per irraggiamento non prevede contatto diretto tra gli scambiatori (conduzione), e non necessita di un mezzo per propagarsi (convezione).
Sono i raggi infrarossi o le microonde che direttamente raggiungono l'alimento per realizzare il processo di aumento della temperatura e quindi della cottura.
Per una più approfondita trattazione del tema delle microonde potete consultare pagina 192.



L'induzione (irraggiamento)

L'induzione rappresenta la tecnologia di cottura più recente.
Il suo funzionamento necessita del contatto con un elemento ferroso ma si realizza in modalità elettromagnetica come le microonde. Quando si posa un recipiente metallico ferroso sulla piastra, un induttore elettrico sottostante crea un campo magnetico al suo interno.
Il campo magnetico creato genera nel recipiente metallico ferroso delle correnti chiamate, dal nome dell'inventore, "di Foucault" che trasformano al suo interno l'energia magnetica indotta in energia calorica provocandone il riscaldamento.
Il campo elettromagnetico che dà luogo al riscaldamento della zona di cottura, si origina solo a contatto con il recipiente e si mantiene circoscritto alla superficie dello stesso; questo consente di mantenere fredda la superficie del piano attorno alla zona di cottura in funzione garantendo una maggiore sicurezza e un'estrema facilità di pulizia in caso di fuoriuscita accidentale di liquidi, evitando la formazione di incrostazioni.



1 Bobina ad induzione
2 Nucleo di ferrite
3 Campo magnetico
4 Vetroceramica
Produzione di calore unicamente sul fondo della pentola

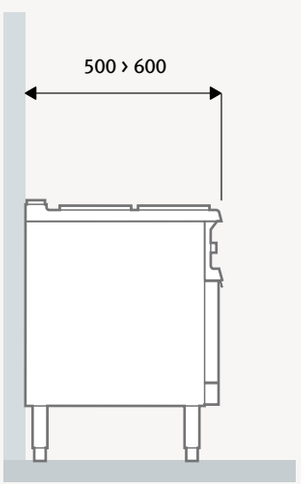
GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Con quali strumenti? Apparecchiature di cottura

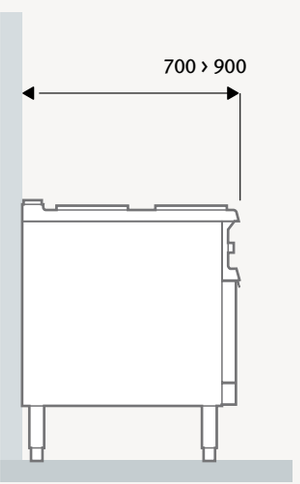
Cottura modulare

La cottura modulare è il sistema di tutti gli elementi che compongono le attrezzature di cottura in una cucina. I moduli trovano nella **profondità** il riferimento più importante per il loro raggruppamento che, a seconda delle necessità di utilizzo e della disponibilità di spazio, possono essere divise in diverse misure.
Inoltre l'**altezza** e la **disposizione** del modulo caratterizzano diverse soluzioni determinando il layout in rapporto alle diverse esigenze di spazio disponibile nell'ambiente dedicato alla cucina.

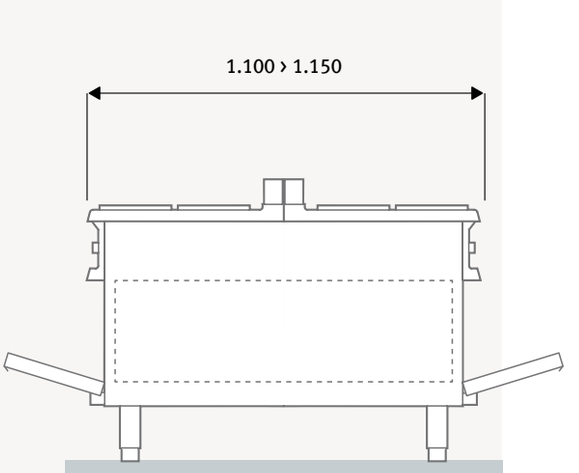
Tipologie per profondità



Snack
Per la piccola ristorazione dove esistono solitamente problemi di spazio

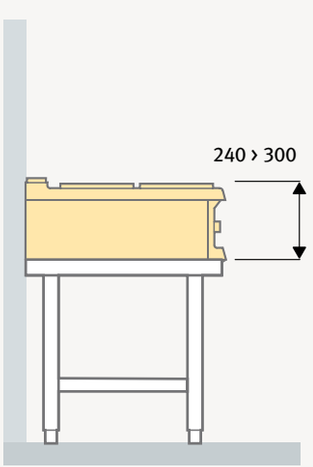


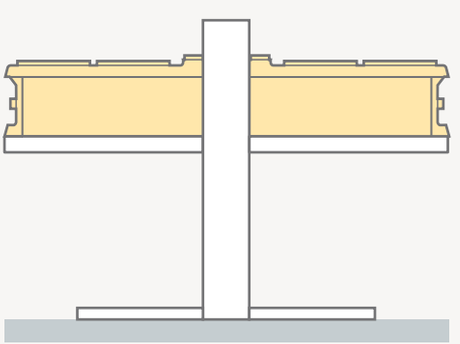
Professionale
Per la media e grande ristorazione



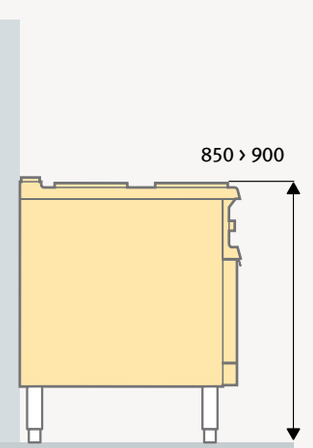
Passante
Unisce ad una profondità contenuta la possibilità di operare da ambo i lati

Tipologie per altezza





Linea TOP (240-300 mm)
Idonea per essere installata in appoggio ad elementi neutri o ancorata a travi orizzonatli di sostegno per creare composizioni snack, a ponte e a sbalzo

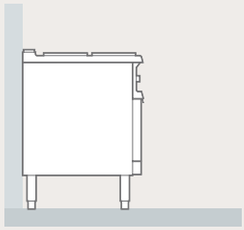


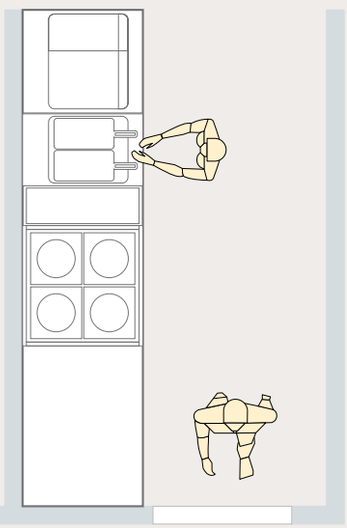
Linea armadiata (monoblocco)
Installazione a pavimento su piedi o su zoccolo in muratura

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Disposizione

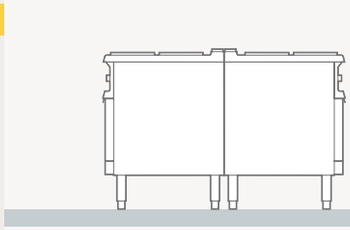
A PARETE

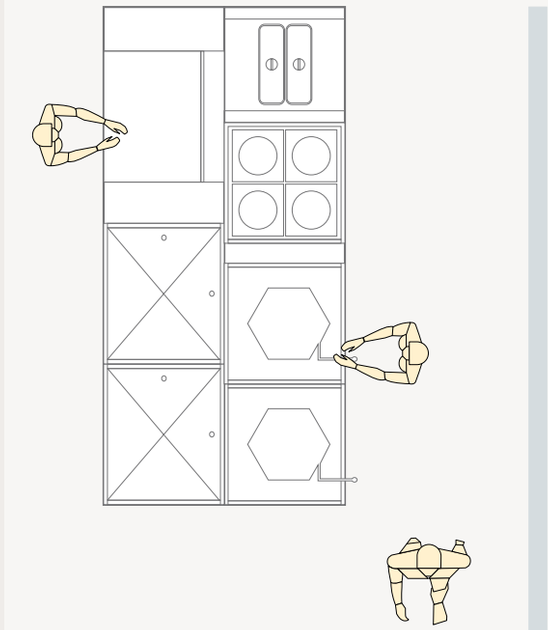




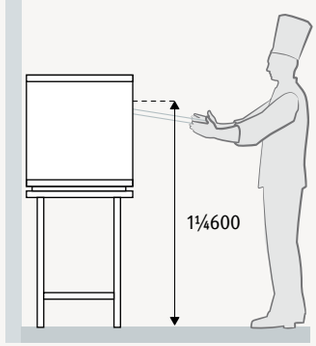
CENTRALE

Blocchi contrapposti o monoblocco
e soluzioni passanti

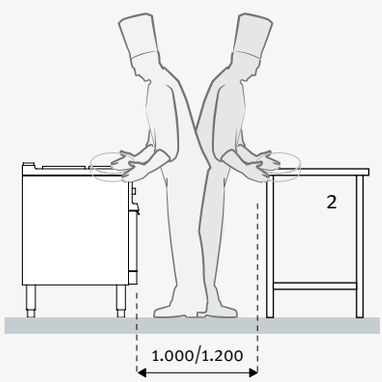




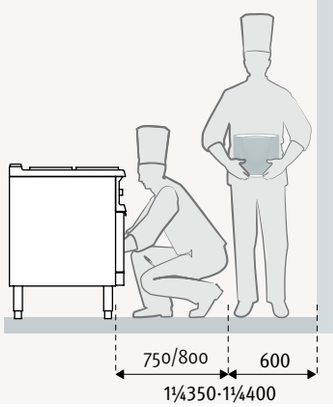
Ergonomia e apparecchiature di cottura



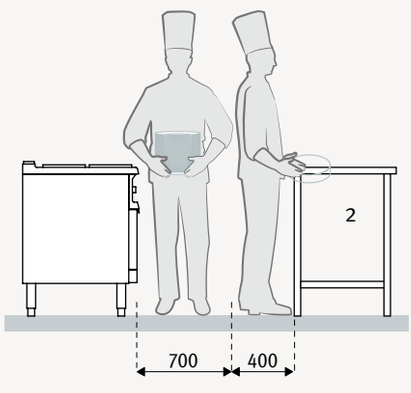
‹ **Livello di inserimento ultima teglia**
1 Forno



‹ **Spazio minimo di lavoro**
1 Apparecchiature di cottura*
2 Tavolo lavoro o altre apparecchiature*



‹ **Spazio minimo di lavoro e camminamento**
1 Apparecchiature di cottura*



‹ **Spazio minimo di lavoro e camminamento**
1 Apparecchiature di cottura*
2 Tavolo lavoro o altre apparecchiature*

*** Quando le apparecchiature di cucina sono costituite da Pentole o Brasiere, le distanze con le altre linee di lavoro vanno aumentate da 1.400 a 1.800 mm**

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Con quali strumenti? Apparecchiature di cottura

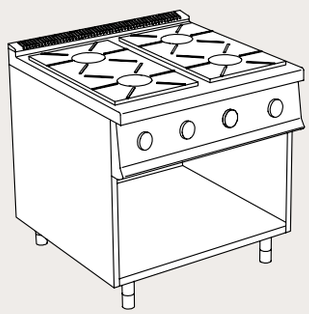
La diversa tipologia delle macchine di cottura modulare può essere indicativamente riassunta nella seguente classificazione.

CUCINE MONOBLOCCO E PIANI DI COTTURA

Le cucine monoblocco, così come i piani di cottura top, si differenziano tra di loro a seconda dell'elemento energetico utilizzato o delle tecnologie impiegate per produrre il calore per la cottura degli alimenti.

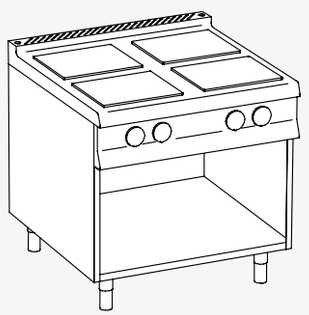
Con bruciatori a gas aperti

A seconda della dimensione della cucina o del piano, esistono apparecchiature che dispongono da 2 sino a 8 bruciatori con potenzialità termiche di potenza diversificata che possono andare, nella loro massima potenza, dai 3,5 ai 5,5 kW per la serie 600 dai 3,5 agli 8 kW per la serie 700 e dai 5,5 ai 10 kW per la serie 900, solitamente dotati di fiamma pilota e dispositivo di sicurezza contro lo spegnimento. Le cucine monoblocco, possono avere nella parte sottostante un vano neutro o un forno a convezione, generalmente di dimensioni 2/1 GN, alimentato a gas o elettricità.



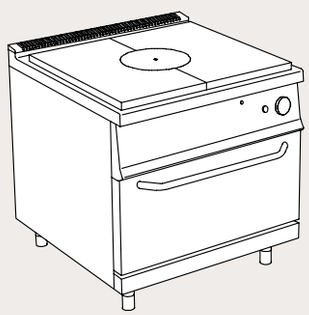
Con piastre elettriche

Anche in questo caso esistono moduli da 2, 4, 6 piastre che, regolate da commutatori a più posizioni, variano le loro potenze massime dagli 1,5 ai 2,6 kW per la serie 600 e 700 ai 3/4 kW per la serie 900. La gamma comprende inoltre le cucine monoblocco su vano neutro o su forno elettrico.



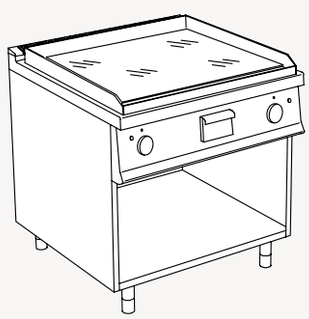
Tuttapiastra

Particolarmente indicate per le cotture a fuoco indiretto, le piastre sono in ghisa e sono riscaldate centralmente da un bruciatore a gas (possibile, ma meno usata la versione con riscaldamento elettrico) di circa 10/11 kW, che, grazie alle nervature radianti dalla piastra, genera delle zone isotermiche differenziate degradanti dal centro (500 °C) verso i bordi (250 °C), consentendo la cottura di cibi a diverse temperature. La gamma comprende sia la versione "top" che quella "monoblocco", che a sua volta può essere sia su forno a gas che su vano aperto; disponibili anche versioni miste cioè tuttapiastra più 2 fuochi a gas aperti affiancati.



In vetroceramica

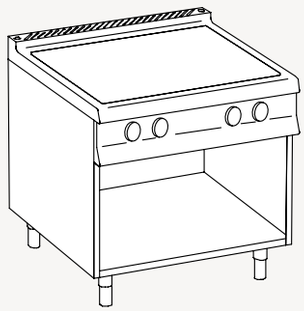
Le cucine elettriche con piano in vetroceramica sono l'ideale per le cotture rapide in quanto raggiungono velocemente la temperatura di regime, grazie alle resistenze circolari concentriche all'infrarosso (da 1.8 a 2.4 kW) Caratteristiche principali della macchina, sono la grande pulibilità e la precisa regolazione della temperatura di lavoro. La gamma solitamente prevede 2 zone di cottura nel mezzo modulo e 4 nel modulo intero, sia nella linea "top" che "monoblocco".



GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

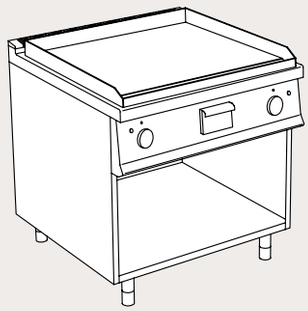
Induzione

Il riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di un campo magnetico che produce correnti magnetiche, e cioè calore, direttamente nel fondo della padella o pentola utilizzata, che deve essere di materiale idoneo. In questo modo si scalda soltanto il recipiente ed il suo contenuto. Una volta spenta la zona di cottura, non vi è calore residuo. E' il metodo di cottura che consente il maggior risparmio energetico, circa il 50% rispetto ad un normale piano di cottura a gas, in quanto il consumo di energia è limitato al solo tempo di presenza della pentola sulla zona di cottura e la quantità è in funzione della superficie del fondo del recipiente. La massima pulibilità viene poi garantita dal piano in vetroceramica. La gamma prevede solitamente modelli della linea "top" e modelli "monoblocco" a due zone riscaldanti (da 3,5 a 5 kW cadauno con 8/10 livelli di potenza) nel mezzo modulo e quattro nel modulo intero.



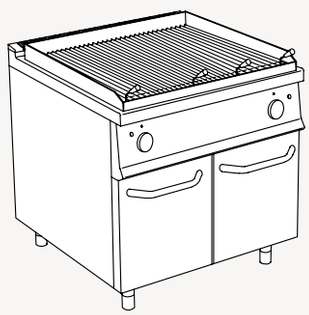
Fry top

Ideale per la cottura a contatto di carne, pesce e verdure, garantisce uniformità di temperatura (dai 100 °C ai 350 °C) ed un alto grado d'igiene. E' costituito da una spessa piastra a tenuta di liquidi di circa 15 mm, in ferro dolce, o acciaio cromato, la cui superficie può essere liscia, rigata o liscia/rigata. La gamma dispone di modelli nelle versioni "top" e "monoblocco", con dimensioni da mezzo modulo e modulo intero, con riscaldamento a gas (16/20 kW) o elettrico (12/15 kW).
Tutti i modelli sono poi dotati di un cassetto per la raccolta dei liquidi di cottura.



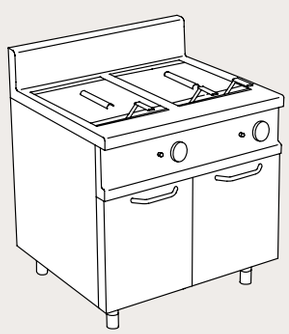
Griglie a pietra lavica

Il funzionamento della griglia a pietra lavica consiste nel riscaldare tramite bruciatori a gas la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio speciale. Sopra di essa viene posta una griglia di cottura in ghisa o in acciaio. La lava vulcanica di tipo inerte ha caratteristiche radianti compatibili con gli alimenti. La griglia di cottura è solitamente, per i modelli più qualificati, inclinabile e regolabile in altezza in modo da facilitare il drenaggio dei grassi che vengono convogliati nel cassetto sul fondo del braciere. La doppia parete non permette il surriscaldamento delle zone esterne. L'accensione avviene con un dispositivo elettronico e può solitamente funzionare con gas G.P.L. o Metano, il cui afflusso viene controllato per mezzo di una valvola di sicurezza omologata. Le griglie di cottura in acciaio inox presentano struttura a canaletta, ideale per la carne, e a tondini, per il pesce.



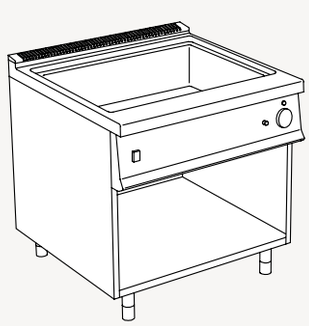
Friggitrici

La gamma prevede il modulo (con due vasche), o il mezzo modulo (una vasca), nella versione "top" o "monoblocco". Tutte le friggitrici sono dotate di cestelli che possono essere mezzi, quindi due per vasca o cestelli per la vasca intera. Il ripiano superiore, al quale sono saldate le vasche, riporta un ampio invaso per l'espansione dell'olio durante la fase di frittura. Tutti i modelli sono dotati di un termostato di lavoro (90 °C-190 C°) e di un termostato di sicurezza (230 C°) per evitare che l'olio raggiunga temperature troppo elevate a rischio incendio. Le vasche stampate con raggiature ampie per agevolarne la pulizia, prevedono sul fondo una zona fredda per il deposito delle impurità ed un collettore per lo scarico dell'olio. Il riscaldamento dell'olio può avvenire con bruciatori a gas o elettrici, questi ultimi possono poi essere interni la vasca (maggiore velocità di riscaldamento) o esterni la vasca (uniformità di riscaldamento e massima pulibilità). Le potenze assorbite sono proporzionali alla capacità delle vasche, e prevedono all'incirca 0,8 kW per ogni litro di olio da riscaldare.



Bagnomaria

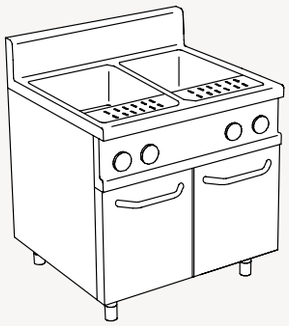
Ideale per riscaldare o cuocere in modo indiretto alimenti delicati che soffrono il calore eccessivo. La gamma si compone di macchine da mezzo modulo o da modulo intero, nella versione top o monoblocco con alimentazione elettrica o gas. La vasca viene alimentata automaticamente con allacciamento alla rete idrica, è adatta a contenere contenitori gastronorm con altezza fino a 150 mm o anche pentole di diverse altezze utilizzando il falso fondo forato, la temperatura di esercizio varia da 30 C° a 90 C° ed è regolata da termostato.



GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

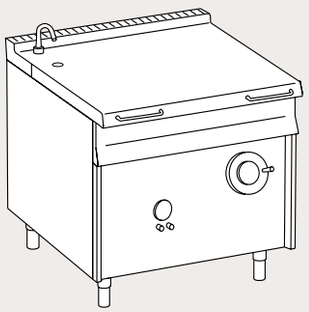
Cuocipasta

Non solo per pasta ma anche per la cottura di riso e verdure, la gamma, disponibile esclusivamente nella versione “monoblocco” si compone del modello da mezzo modulo con vasca in acciaio inox AISI 316 da circa 40 litri per la serie 900 e circa 25 litri per la serie 700, ed a modulo intero con vasca da 40 + 40 litri per la serie 900 e 25 + 25 per la serie 700, con alimentazione elettrica (circa 6/12 kW per la 700 e 10/20 kW per la 900) o a gas (circa 10/20 kW per la 700 e 14/28 kW per la 900). Allacciata alla rete idrica, il riempimento e la gestione dell’acqua di rabbocco avviene in modo automatico, mentre l’evacuazione degli amidi e delle schiume avviene per sfioramento attraverso uno scarico. Tutte le macchine sono dotate di cestelli di varie capacità a secondo dell’utilizzo, con possibilità di arrivare anche al monodose.



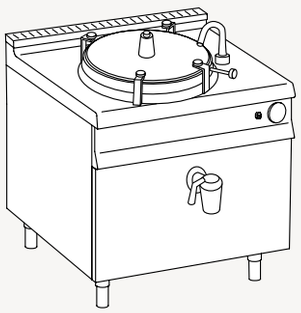
Brasiere

Macchina per la cottura modulare disponibile sia nella serie 700 che 900, solo nella versione “monoblocco” e con misura da un modulo o 1,5 moduli. Estremamente flessibile, consente non solo di brasare, ma anche di stufare e cuocere carni, zuppe, salse, ragù ed altro ancora.
La vasca in AISI 304 o in compound può essere a ribaltamento manuale o automatico, con uno spessore del fondo di oltre 10 mm per consentire una migliore distribuzione del calore.
L’alimentazione può essere elettrica o a gas e la temperatura d’esercizio può essere regolata con termostato da 100 C° a 300 °C. Tutte le macchine sono dotate di coperchio bilanciato e coibentato per una migliore tenuta del calore.



Pentole

Garantiscono una uniformità di cottura, ed un esatto controllo della bollitura; quasi sempre la macchina è in versione “monoblocco” da un modulo, più raramente nella versione “top” per realizzazioni a sbalzo, e può essere con riscaldamento a gas o elettrico, diretto o indiretto attraverso una intercapedine d’acqua. La capacità della vasca, solitamente in acciaio AISI 316, nelle macchine a vasca rotonda varia dai 50 litri nella serie 700 ai 100/150 litri nella serie 900, mentre raggiunge litraggi più elevati nelle pentole a vasca quadra. Il caricamento dell’acqua, calda o fredda, avviene per mezzo di una elettrovalvola, mentre lo scarico, posto nella parte frontale, avviene per mezzo di un rubinetto con maniglia atermica. Le pentole sono inoltre dotate di termostato di sicurezza e di manometro per la visualizzazione della pressione d’esercizio, nonché di valvola di sicurezza per la pressione nell’intercapedine.

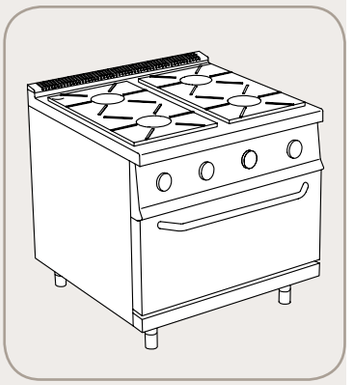


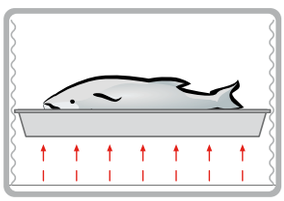
GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

FORNI

Forni statici (FS)

In questa tipologia di forno la temperatura viene regolata da una diffusione termica proveniente dall'azione delle resistenze elettriche o del bruciatore a gas (solitamente collocate in platea).
L'alimento non viene a contatto diretto con gli scambiatori ma attraverso l'aria circostante surriscaldata raggiunge le diverse temperature di cottura. L'azione termica per convezione naturale è semplice e rudimentale e non consente di agire in camera di cottura con altre variabili (ventilazione e vapore) in grado oggi di realizzare i più sofisticati trattamenti termici degli alimenti. Solitamente il forno statico è quello a corredo della cucina modulare. La collocazione sotto i fornelli limita in buona parte la sua igienicità ma soprattutto compromette la corretta ergonomia nelle frequenti attività operative di carico/scarico e monitoraggio connesse all'attività di cottura.
Questa tipologia di forno può essere sia elettrico che a gas.





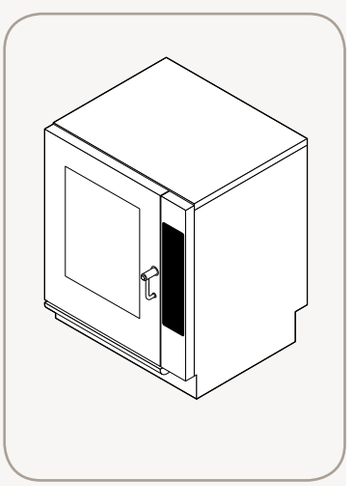
- resistenze/bruciatore

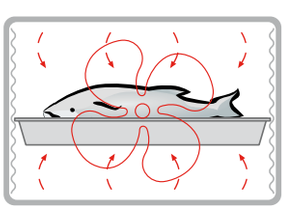
Forni convezione forzata (FC)

La differenza sostanziale tra il forno statico e quello ventilato (convezione forzata) consiste in una o più ventole che azionano un moto dell'aria all'interno della camera di cottura. Le velocità raggiunte in camera si aggirano intorno ai 40 km/h con le sole eccezioni dei forni fast cooking che raggiungono sino ai 100 km/h. L'aria dinamicamente forzata meglio distribuisce l'energia termica all'interno del forno provocando una maggiore penetrazione negli alimenti.

Questa tipologia di forno può essere sia elettrica che a gas.
La convezione forzata rappresenta la prima fase evolutiva nel processo di sviluppo della camera di cottura e sicuramente apporta sensibili vantaggi rispetto alla cottura statica:

- maggiore efficienza dell'azione di cottura (maggiore uniformità nonché tempi e temperature di cottura inferiori, di conseguenza inferiore calo peso)
- possibilità di gestire contemporaneamente alimenti diversi poiché la circolazione dell'aria evita la commistione degli odori e quindi dei sapori in camera di cottura
- risparmio energetico associato ad un risultato qualitativamente superiore.



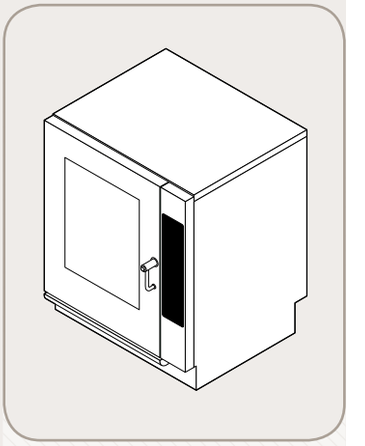


- resistenze/bruciatore
- ventola

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni convezione vapore (FCV)

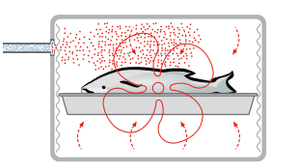
Con l'introduzione dell'utilizzo del vapore si realizza la più versatile apparecchiatura di cottura oggi disponibile. Avere a disposizione tutti i vantaggi del forno a convezione forzata con la possibilità di attivare la funzione del vapore rappresenta la soluzione più ampia per le diverse cotture da realizzare in cucina. In una sola macchina assolutamente versatile si possono realizzare dalle più aggressive grigliature ed arrostiture sino alle più delicate cotture a vapore inclusi inoltre i cicli di rigenerazione e di mantenimento.
Ad esclusione della pasta, che rimane in linea sulla cottura con il suo modulo specifico, e di poche altre cotture (si pensi alla frittura) o finiture, il forno misto convezione e vapore assolve la maggior parte dei processi di cottura eliminando anche buona parte dell'utilizzo dei fuochi, un tempo padroni incontrastati della scena nel teatro della cucina.



Sempre in termini generali la cottura con il vapore può essere confrontata con la cottura in acqua rispetto alla quale presenta numerosi vantaggi:

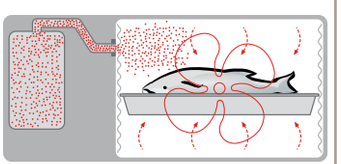
- maggior controllo dell'attività di cottura attraverso una tecnica meno invasiva dell'immersione (maggiore resa e minore calo peso)
- minore perdita delle qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti
- utilizzo di apparecchiature più consone ad un attività operativa di cucina (igienicità, ergonomia, sicurezza e risparmio energetico nonché di spazio in cucina)
- maggior grado di efficienza economica nella gestione di cucina (riduzione della manipolazione ›› automatismi di impostazione delle cotture ›› uniformità di cottura ›› semplicità ›› costo personale)
- maggiore versatilità in termini di gestione di cotture contemporanee di più alimenti.

Il forno misto a convezione e vapore può essere di 2 tipi a seconda di come viene generato il vapore:



- resistenze/bruciatore
- ventola
- vapore diretto

DIRETTO: speciali iniettori spruzzano particelle di acqua direttamente negli elementi riscaldanti in camera di cottura; la ventola nebulizza distribuendo uniformemente il vapore nella camera di cottura; essendo la generazione del vapore vincolata al bruciatore della convezione questi tipi di forni non possono cuocere solo a vapore
il risultato è un vapore definito surriscaldato, che arriva a temperature › di 100°C (più aggressivo rispetto al vapore saturo, può dar luogo ad ossidazione periferica soprattutto delle verdure in foglia).



- resistenze/bruciatore
- ventola
- vapore indiretto

INDIRETTO: attraverso un generatore autonomo (boiler) collocato al di fuori della camera di cottura ma all'interno della struttura del forno; utilizzando un bruciatore autonomo il forno può cuocere anche solo a vapore
il generatore consente di lavorare in saturazione di vapore che si mantiene costante a temperature = 100°C (la saturazione del vapore lo rende meno aggressivo per l'alimento evitando fenomeni di ossidazione)

La maggior parte delle aziende di riferimento nella produzione di FCV sono arrivate oggi a dotare le macchine delle loro gamme più evolute di caratteristiche sofisticate.

Di seguito ne elenchiamo alcune a titolo indicativo.

- Interfaccia utente estremamente semplificata (con personalizzazione e memorizzazione dei menù anche in diverse lingue)
- Gestione delle diverse cotture con la sonda al cuore dell'alimento, anche multi point
- Due differenti velocità della ventola
- Doppia o tripla porta del forno coibentata
- Sistema di lavaggio interno
- Controllo dell'umidità per compartimenti di cottura
- Sistemi di cottura sofisticata (night cooking, roast&hold, cook&hold, delta T)
- Interfaccia HACCP
- Funzioni di sicurezza con chiavi di blocco.

Questa tipologia di forno può essere sia elettrica che a gas.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Glossario della cottura

Affogatura Tecnica analoga alla bollitura, si effettua in acqua a temperatura inferiore (80°C) e per questo è uno dei sistemi di cottura più delicati.

Arrostitura Esposizione diretta alla fiamma o tramite una griglia o una piastra (di metallo o pietra).

Bagnomaria Sistema di cottura o mantenimento dove il contenitore dell'alimento è separato dal contenitore dell'acqua riscaldata. L'immersione o la sovrapposizione dei due contenitori consente un trasferimento del calore delicato.

Bollitura Immersione dell'alimento nell'acqua in ebollizione è una delle cotture più usate in cucina.

Brasatura E' una tecnica mista, in quanto prevede prima la rosolatura con un grasso, poi il proseguimento della cottura con un liquido.

Bruciatore Il bruciatore è un componente dell'impianto di combustione, in cui avviene la miscelazione di un combustibile ed un comburente, e successivamente la reazione di combustione, generalmente con produzione di fiamma.
La classificazione dei bruciatori non è unica; esistono infatti molti criteri di classificazione, quali la potenzialità, la struttura, il tipo di combustibile utilizzato che può essere solido (carbone, eventualmente polverizzato), liquido (nafta, gasolio, kerosene ecc) o gassoso (metano, GPL ecc). Dal punto di vista strutturale esistono in generale due tipi di bruciatori: bruciatori ad aria aspirata (atmosferici) e bruciatori ad aria soffiata (in pressione) I primi sono di utilizzo civile (caldaie murali, fornelli); in questo caso l'aria viene aspirata in modo naturale dal combustibile grazie ad un condotto che presenta un restringimento della sezione nel punto in cui viene immesso il combustibile, sfruttando così l'effetto Venturi (la pressione di una corrente fluida aumenta con il diminuire della velocità).
I bruciatori ad aria soffiata presentano un'immissione dell'aria di tipo forzato, grazie ad un ventilatore posto a monte del bruciatore stesso. Vengono utilizzati in tutte le applicazioni industriali (generatori di vapore, generatori di aria calda, forni industriali) e alcune civili (caldaie a basamento).

Cook&Chill E' il processo di cottura seguito da un pronto abbattimento (3/10°C) per poi, entro alcuni giorni, passare alla rigenerazione ed al consumo.

Cook&Freeze E' il processo di cottura seguito da un pronto congelamento (-18°C) per poi, entro anche alcuni mesi, passare alla rigenerazione ed al consumo.

Cook&hold e Roast&hold Sono tipologie di cottura in cui dopo una prima fase di compimento della cottura o dell'arrostitura si associa un mantenimento dell'alimento nel rispetto delle procedure HACCP.

Delta T E' una particolare cottura che si realizza con l'utilizzo della sonda al cuore e consiste nel mantenere sempre costante durante il periodo di cottura la differenza tra la temperatura in camera e quella al cuore del prodotto in modo da evitare di aggredire il prodotto con alte temperature.

Fiamma pilota Nei bruciatori industriali l'innesco della combustione non viene realizzata con un elettrodo, ma con un altro bruciatore, che appunto prende il nome di "bruciatore pilota". Esso non ha alcuna funzione ai fini del processo ma la sua fiamma serve solamente ad accendere il bruciatore principale e ad alimentare la combustione. Solitamente prima viene acceso il pilota (ovviamente dotato di elettrodo metallico di accensione), viene rilevata la fiamma, e, se presente, dopo alcuni secondi viene acceso il bruciatore principale.

Frittura Immersione o esposizione superficiale a un grasso (burro, oli, strutto) ad alta temperatura. Per una più profonda trattazione del tema frittura consultare pagina 182.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Gas Metano	E' il gas disponibile nelle reti urbanizzate che ha raggiunto oggi una composizione stabile. Il metano è un idrocarburo semplice (alcano) formato da un atomo di carbonio e 4 di idrogeno; la sua formula chimica è CH_4, e si trova in natura sotto forma di gas. Il metano è il risultato della decomposizione di alcune sostanze organiche in assenza di ossigeno. È quindi classificato anche come biogas. Maggiori informazioni www.gas.it
Gas GPL	Gas di Petrolio Liquefatto (e non come erroneamente a volte indicato Gas Propano Liquido, sebbene il propano sia spesso il componente principale) è una miscela ovvero un insieme di diversi idrocarburi paraffinici, o alcani, a basso peso molecolare. Il nome deriva dal fatto che i componenti sono liquidi a pressioni relativamente alte, il vantaggio che così si ottiene è di aumentare la densità del gas riducendo così l'ingombro a parità di energia producibile, pur utilizzando recipienti piuttosto semplici. Rispetto al metano l'energia fornibile è circa 3 volte superiore a parità di ingombro.
Gratinatura	Cottura al forno successiva ad altra cottura al fine di indurire la superficie dell'alimento è cioè una doratura dell'alimento che avviene esponendo il cibo al calore del grill del forno a 250-300°C o alla specifica salamandra.
Night cooking	Sono cotture lentissime a basse temperature che necessitano quindi di tempi prolungati, di conseguenza si sfruttano quelli notturni.
Nutrizionali (valori)	Rappresentano le singole componenti degli alimenti in termini di proteine, carboidrati, grassi, vitamine e sali minerali.
Organolettico	Si dice di proprietà che può essere rilevata ed apprezzata dai cinque sensi: olfatto, gusto, vista, udito, tatto. In questo contesto ci si riferisce nello specifico a calore, aroma, peso e gusto.
Piezoelettrica	La piezoelettricità (la parola deriva dal greco piezein, pressione, compressione) è la proprietà di alcuni cristalli di generare una differenza di potenziale quando sono soggetti ad una deformazione meccanica. La caratteristica di produrre una differenza di potenziale in seguito alla compressione ha diverse applicazioni industriali. La più comune riguarda i normali accendigas da cucina, dove un cristallo sottoposto manualmente a pressione tramite un tasto fa scoccare una scintilla senza bisogno di pile di alimentazione.
Saltatura	Come la frittura ma a temperatura maggiore e per tempo minore muovendo (facendo "saltare") gli alimenti .
Sous Vide (sottovuoto)	E' il processo di cottura, preceduto dal confezionamento in sottovuoto e seguito da un immediato abbattimento (3/10°C) per poi, entro alcuni giorni, passare alla rigenerazione ed al consumo. Il sottovuoto consente di allungare i tempi tra l'abbattimento e la rigenerazione fino a 4 volte (20 giorni contro 5 giorni).
Stufatura	Cottura in umido fatta in casseruola sul fuoco a calore moderato.
Termostato	Un termostato è un componente costituito da un interruttore la cui azione on-off (aperto-chiuso) è comandata da una variazione di una temperatura di un elemento sensibile che è parte del componente stesso. Tempi d'intervento troppo brevi potrebbero danneggiare le apparecchiature elettriche comandate, il termostato è pertanto adatto a regolare la temperatura di ambienti in cui questa varia lentamente nel tempo (forni, frigoriferi...).
Vapore	In fisica e chimica si parla di vapore per definire lo stato fisico di un liquido vaporizzato ad una temperatura inferiore alla propria temperatura critica. Ovviamente in questo caso parliamo di vapore acqueo. Più in generale, il termine vapore indica lo stato di un qualsiasi aeriforme che si trovi a una temperatura inferiore alla propria temperatura critica; quando si trova al di sopra di questa l'aeriforme è detto gas. Il vapore saturo è un vapore che si trova in uno stato di equilibrio con la fase liquida, in cui il numero di particelle che dalla fase liquida passano alla fase gassosa è uguale al numero di quelle che si condensano nel liquido; contrapposto al vapore surriscaldato che invece, portato a temperature più elevate, è puramente gassoso.

Alcune delle voci del glossario hanno come fonte integrale o parziale l' enciclopedia libera Wikipedia. Per maggiori dettagli, per i testi originali e per la modifica degli stessi http://it.wikipedia.org

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Regolatori potenza energetica

A cosa serve?

Vi permette di avere un contratto di gestione energetica conforme alle vostre esigenze

Senza avere fastidiosi blocchi di erogazione o dispendiose e sovradimensionate forniture elettriche.

Come funziona?

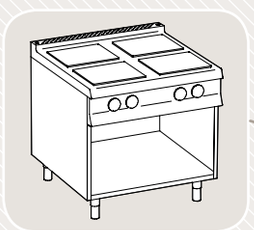
Il limitatore Liki agisce impedendo al contatore del fornitore di energia elettrica di intervenire sui superamenti di assorbimento

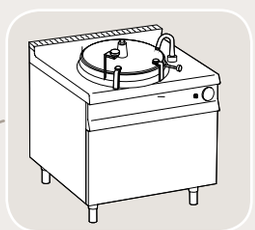
Installazione

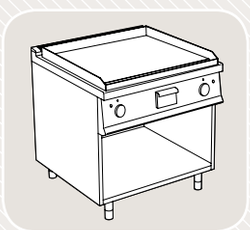
Liki gestisce un massimo di 8 carichi e deve esserere installato a valle del magnetotermico/differenziale generale dell'utenza

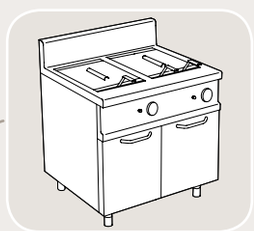
PREZZI SU RICHIESTA

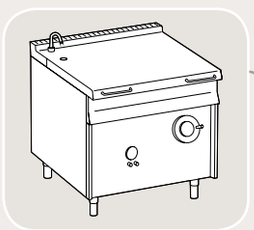
Esempio mix di attrezzature collegate:


Piastra elettrica

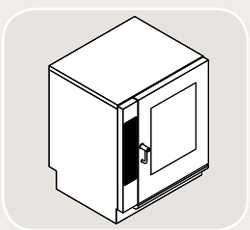

Pentola

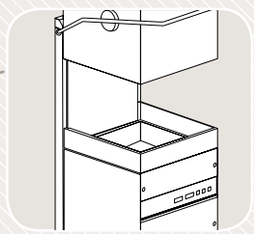

Fry Top

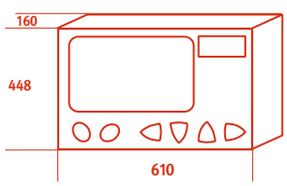

Friggitrice


Brasiere

Cuocipasta


Forno

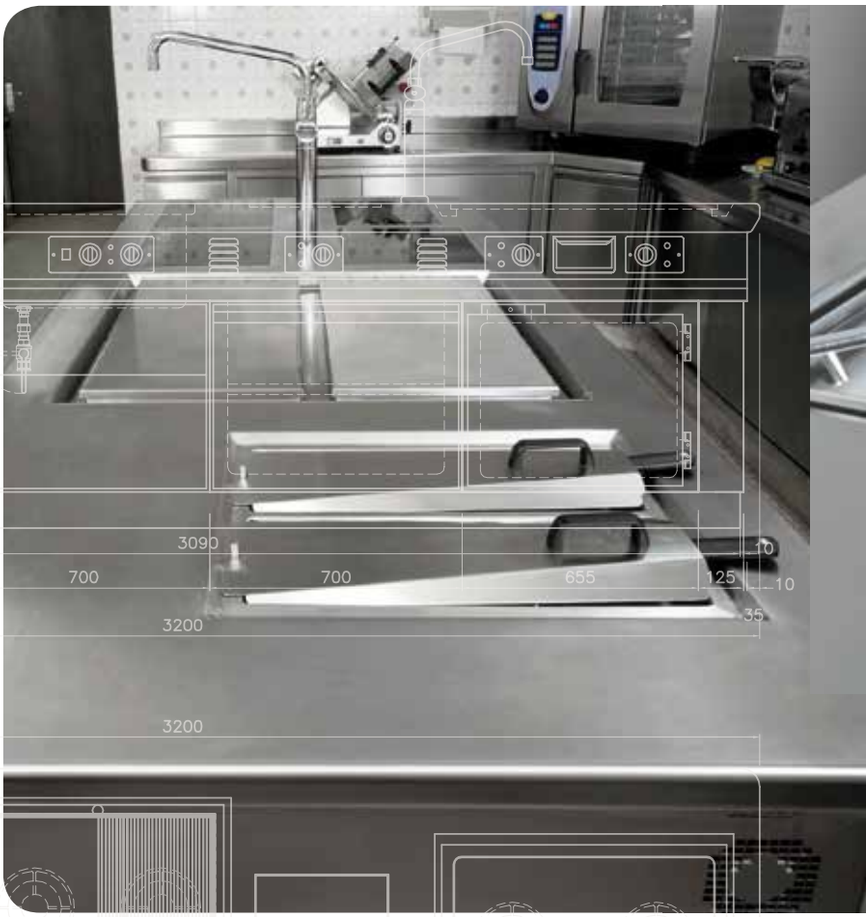

Lavastoviglie



Viene fornito all'interno di un quadro in policarbonato con misure di ingombro **mm 610 x 448 x 160** con porta trasparente. Il quadro è completo di protezioni, alimentatore, trasformatore e morsettino per i collegamenti, manuale di installazione e analizzatore di rete.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

La proposta per la cucina
"FULL OPTIONAL"



MONOBLOCCO / STAZIONE DI COTTURA
Una stazione integrata e completa di tutte le funzioni necessarie per la propria attività, progettata su misura.

MODULI COTTURA

Cucina, friggitrice, fry-top, induzione, vetroceramica, forno, forno passante.

LAVAGGIO

Lavastoviglie sottotavolo/incasso.

REFRIGERAZIONE

Cassettiere e moduli refrigerati.

ASPIRAZIONE

Cappe a soffitto, soffitti aspiranti.

- *Consumi energetici ridotti ed ottimizzati.*
- *Comodità di utilizzo.*
- *Progettazione personalizzata.*
- *Facilità di pulizia.*

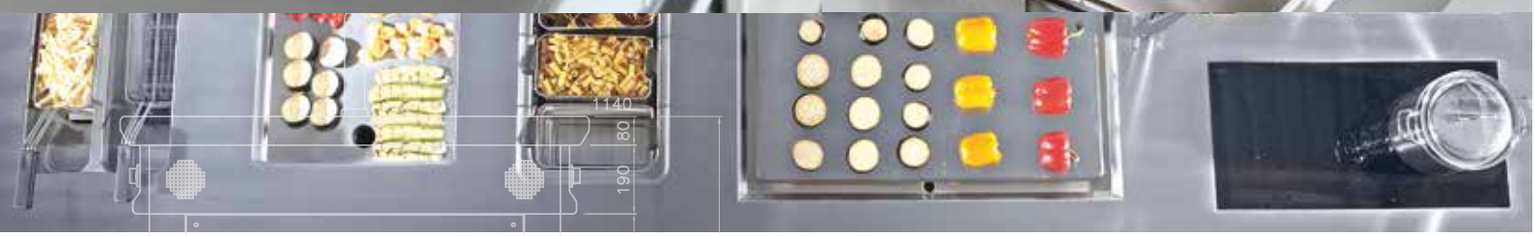
La mia cucina ideale

Preventivi e progetti a richiesta

Manopola comandi

Forno passante

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806



Per un ridotto ed ottimizzato consumo energetico

Vano passante con angoli arrotondati per un facile accesso alla pulizia

Alcuni elementi per le personalizzazioni

- ***Friggitrice***
  Riscaldamento elettrico e resistenze corazzate immerse nella vasca con sistema di rotazione per una facile pulizia.
- ***Piastre elettriche ad induzione***
  Utilizzano mediamente il 50% in meno di energia rispetto alle piastre elettriche tradizionali.
- ***Piastre grill digitali***
  Estremamente veloci nella messa a regime.
- ***Piastra bistecchiera dietetica***
  Piastra liscia o rigata in 3 dimensioni.
- ***Maxi-Forno passante*** [elettrico o a gas]
  Riscaldamento indiretto avvolgente la camera di cottura con suola e cielo in ghisa per alte e uniformi temperature.
- ***Comandi digitali***
  Consolle di comando per tutte le funzioni del blocco cucina in posizione ergonomica e sicura.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

La scelta giusta per OTTIMIZZARE
SPAZI e PRESTAZIONI

IGIENE

H3 i vani igienici che attualmente rappresentano il massimo grado di pulizia ed igienicità previsto dalle norma HACCP > ***Vantaggio***

PROFONDITÀ 1.100

Rappresenta la **DIMENSIONE OTTIMALE** per agevolare i movimenti del personale ed utilizzare spazi di lavoro e piani di appoggio, che con l'eventuale scelta dell'alimentazione elettrica ottiene una più libera movimentazione degli strumenti di cottura > ***Vantaggio***

DESIGN ED ANGOLI ARROTONDATI

Linea sobria e pulita, angoli arrotondati, modularità con gli elementi di cottura o di lavoro più richiesti, **PROGETTO COSTRUITO "SU MISURA"** con il Cliente > ***Vantaggio***

Preventivi e progetti a richiesta

La scelta di costruire le cucine passanti con una **PROFONDITÀ DI 1.100 mm** rappresenta la volontà di offrire un'ampia superficie sulla quale poter lavorare agevolmente e con spazi idonei. Scegliendo inoltre elementi di alimentazione elettrica si ottiene un piano di lavoro perfettamente complanare e disponibile alla più libera movimentazione degli strumenti di cottura.

Una cucina a 360°

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

SOLUZIONE > PASSANTE

VERSATILITÀ

Per sfruttare al meglio lo spazio disponibile e personalizzare le proprie scelte sulla base di una determinata gamma di attrezzature che permette ampie occasioni di componibilità: **GAS, ELETTRICO, INDUZIONE, VETROCERAMICA** ed una varietà di **VANI** > ***Vantaggio***

POLIFUNZIONALITÀ

L'operatore, o gli operatori di cucina, hanno la possibilità di operare, **CONTEMPORANEAMENTE,** su 1/2/3 o 4 lati in quanto ogni lato costituisce una o più postazioni di lavoro ed i relativi spazi di movimento > ***Vantaggio***

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Ideale per piccoli ambienti che hanno la necessità di avere un blocco cottura funzionale ed affidabile come solitamente si trova in una cucina più grande.

2 FUOCHI GAS TOP 400 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Griglia bifuoco in ghisa.
- Piedini regolabili in altezza da 25 a 40 mm.

Codice	L x P x H mm	Bruciatori	Peso kg
EU373000	400 x 700 x 250	2 da 5,5 kW	20

4 FUOCHI GAS TOP 800 mm

Codice	L x P x H mm	Bruciatori	Peso kg
EU373001	800 x 700 x 250	4 da 5,5 kW	38

4 FUOCHI GAS + FORNO 800 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Camera forno smaltata con 3 livelli di supporto teglie GN 2/1.
- Griglie posategami in ghisa.
- Interno porta in acciaio inox.
- Forno con fiamma pilota.
- Temperature forno da 110 a 270°C.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Bruciatori	Forno	Peso kg
EU373002	800 x 700 x 850	4 da 5,5 kW	6 kW	80

2 PIASTRE ELETTRICA TOP 400 mm

Codice	L x P x H mm	Potenza kW	Diametro piastre	Peso kg
EU373014	400 x 700 x 250	2 da 2,6 kW	230 mm	20

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU371112	Base base neutra aperta da 400mm
EU371113	Base base neutra aperta da 800mm
EU373116	Elemento neutro top frontale
EU206343	Porta per base neutra aperta

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

FRIGGITRICE A GAS ED ELETTRICA 15 litri 400 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Temperatura di lavoro da 105 a 185°C.
- Scarico olio tramite rubinetto.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Tipo	Capacità litri	Potenza kW	Peso kg
EU373070	400 x 700 x 850	gas	15	14	55
EU373081	400 x 700 x 850	elettrica	15	10	55

FRIGGITRICE A GAS 2 x 15 litri 800 mm

Codice	L x P x H mm	Tipo	Capacità litri	Potenza kW	Peso kg
EU373071	800 x 700 x 850	gas	30	28	85

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fry top linea 700

Installazione su vano aperto o su piano di lavoro. Piastra di cottura in acciaio dolce, spessore 15 mm, che assicura una perfetta distribuzione del calore. Sulla superficie di cottura si trova un ampio foro per lo scolo dei grassi nel cassetto raccogligocce estraibile in acciaio inox. Alzatina paraspruzzi non removibile sui 3 lati della macchina. Fiamma pilota. Attacco gas nella parte inferiore (parte frontale destra). Predisposizione per gas naturale di tipo G20 (20mbar).

FRY TOP 700 mm: controllo separato per ciascuno dei 2 mezzi moduli della superficie di cottura per impostare temperature diverse sulla stessa apparecchiatura.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 400 mm

- Temperatura di lavoro da 200 a 400°C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
EU373029	400 x 700 x 250	330 x 540	40

FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA 400 mm

- Temperatura di lavoro da 200 a 400°C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
EU373030	400 x 700 x 250	330 x 540	40

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA 400 mm

- Temperatura di lavoro da 110 a 280°C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
EU373184	400 x 700 x 250	345x526	40

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA 800 mm

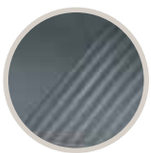
- Temperatura di lavoro da 200 a 400°C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
EU373031	800 x 700 x 250	730 x 540	70

FRY TOP A GAS PIASTRA 1/3 RIGATA 800 mm

- Temperatura di lavoro da 200 a 400°C.

Codice	L x P x H mm	Superficie di cottura mm	Peso kg
EU373032	800 x 700 x 250	730 x 540	70



ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU371113	01. Base neutra aperta da 800mm
EU373116	02. Elemento neutro top frontale
EU206296	03. Tappo per fry top con piano orizzontale
EU371112	04. Base neutra aperta da 400mm
EU206343	05. Porta per base neutra aperta 400mm
EU164255	06. Raschietto per piastra liscia
EU164257	07. Raschietto per piastra rigata

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Griglie pietra lavica linea 700

Installazione su basi neutre o refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Bordi laterali ad angolo retto per una perfetta accostabilità alle altre funzioni.
Bruciatore a gas (7 kW) in acciaio inox con dispositivo antispegnimento e protezione che ne impedisce l'otturazione. Griglia di cottura in ghisa, facilmente estraibile per la pulizia. Apparecchiatura predisposta per utilizzo con gas naturale o GPL.

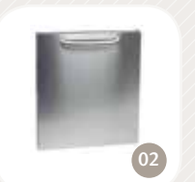
GRIGLIA A GAS IN PIETRA LAVICA TOP 400 mm

- Piano di lavoro in acciaio Inox.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Accensione piezoelettrica.
- Griglia in ghisa.
- Bruciatore a gas in acciaio inox da 7 kW.

Codice	L x P x H mm	Peso kg
EU373044	400 x 700 x 250	32

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU371112	01. Base neutra aperta da 400mm
EU206343	02. Porta per base neutra aperta da 400mm



GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

eco

Le pareti della vasca in acciaio inox AISI 316 garantiscono un'elevata resistenza contro la corrosione. Termostato di sicurezza a protezione della macchina in caso di assenza dell'acqua. Protezione all'acqua: IPX4.
Attacco gas o connessione elettrica nella parte inferiore (parte frontale destra).
Modello a gas: bruciatori ad alta potenza a combustione ottimizzata, posizionati sotto la base della vasca. Predisposizione per gas naturale o GPL.

CUOCIPASTA A GAS ED ELETTRICO 1 VASCA - 400 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Vasca stampata in acciaio inox AISI 316
- Dimensioni utili vasca: 250x400x300(h) mm
- Capacità massima vasca: 24,5 litri

Codice	L x P x H mm	Alimentazione	Potenza kW	Peso kg
EU373090	400 x 700 x 850	a Gas	10,5	50
EU373098	400 x 700 x 850	Elettrica	6	50

CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE - 800 mm

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
- Spessore piano di lavoro di 1,5 mm.
- Pannello frontale in acciaio con finitura Scotch Brite.
- Accensione piezoelettrica.
- Piedi regolabili da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU373091	800 x 700 x 850	2 x 24,5	21	50

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU921610	2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cucine a gas linea 900

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni.
Valvola automatica di sicurezza per ogni fuoco. Manopole erogazione gas a regolazione progressiva. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie. Vano tecnico posteriore per un'immediata e facile installazione (possibilità di allacciamento dal basso o posteriore).
Lampade spia di funzionamento.

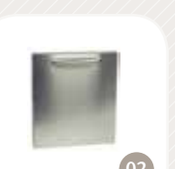
CUCINA A GAS TOP 4 FUOCHI 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+6+6].
- Installazione su vano aperto o su piano di lavoro.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg	Euro
EU393002	800 x 900 x 250	28	79	2.639,00

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU391154	01. Base aperta neutra 800 mm
EU206343	02. Porta per base neutra aperta



GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

CUCINA A GAS + FORNO 800 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 4 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 6+10+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
EU393005	800x900x850	36,5	115

CUCINA A GAS + FORNO + ARMADIO 1200 mm

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Griglie in ghisa smaltata.
- 6 bruciatori in ottone a combustione controllata [Kw 10+6+10+6+6+6].
- Forno a gas [Kw 8,5] con camera di cottura isolata termicamente, costruita in acciaio inox e con riscaldamento a mezzo bruciatori a fiamma autostabilizzata.
- Temperatura regolabile da 120 a 280°C.
- Porte e controporte stampate (a doppia parete), isolate termicamente (40 mm) e bilanciate con cerniere a molla.
- Guide interne di scorrimento rimovibili, con sagomatura antiribaltamento, per teglie GN 1/1 o 2/1 (530x650 mm).
- Maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Potenza totale kW	Peso kg
EU393013	1200x900x850	52,5	203

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU206171	01. Piastra bistecchiera liscia
EU206172	02. Piastra bistecchiera rigata

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fry top a gas linea 900

Piano stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Bruciatori a fiamma autostabilizzata a 4 linee di fiamma. Per ogni 1/2 modulo c'è un bruciatore comandato da un rubinetto o da una valvola automatica di sicurezza.

Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie. Manopola erogazione gas a regolazione progressiva.

FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA INCLINABILE

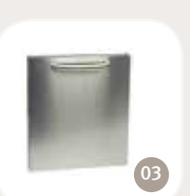
- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Piastra di cottura amovibile con alzatina incorporata.
- La superficie di cottura può essere inclinata e dotata di un foro di scarico per i grassi.
- Cassetto di raccolta grassi (capacità di 3 litri).
- Temperatura di lavoro da 210 a 420 °C.

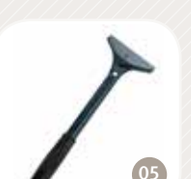
Codice	L x P x H mm	Superficiecottura larghezza mm	Potenza kW	Peso kg
EU393056	400 x 900 x 250	344	8	52
EU393058	800 x 900 x 250	744	16	105

eco

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU391153	01. Base aperta neutra 400 mm
EU391154	02. Base aperta neutra 800 mm
EU206343	03. Porta per base aperta neutra
EU206296	04. Tappo per fry top
EU164255	05. Raschietto piastra liscia
EU164257	06. Raschietto piastra rigata





GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Friggitrici a gas linea 900

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Vasche stampate a forma di "V" in acciaio inox con ampia zona di compressione per l'olio; angoli arrotondati ed assenza di punti di saldatura rendono al massimo la facilità di pulizia.
Fiamma pilota. Termostato supplementare di sicurezza. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.

FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA + 2x1/2 CESTI

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Portina a doppia parete con chiusura a battente e magnete.
- Scarico dell'olio effettuato da un sistema integrato.
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox provvisti di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Temperatura di lavoro da 120 a 190°C.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393079	400x900x850	21-23	20	57

FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE + 4x1/2 CESTI

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Portine a doppia parete con chiusura a battente e magnete.
- Scarico dell'olio effettuato da un sistema integrato.
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox provvisti di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Temperatura di lavoro da 120 a 190 °C.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393080	800x900x850	21-23	40	115

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU206173	01. Filtro interno vasca per friggitrici
EU960645	02. Deflettore olio per friggitrici 23 litri
EU206201	03. Coperchio igienico per friggitrici 23 litri
EU206209	04. Tubo di collegamento per scarico olio
EU927226	04. 1 cestello interno per friggitrici da 23 litri

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cuocipasta a gas linea 900

Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore dell'acciaio di 20/10, predisposto per giunzioni «testa a testa» sigillabili, per garantire la migliore accostabilità laterale fra le diverse apparecchiature, evitando fessure e infiltrazioni. Riscaldamento acqua in vasca ottenuto con bruciatori a combustione ottimizzata con accensione elettronica diretta.
Fiamma pilota e regolatore di potenza. Dispositivo che provvede al riempimento della vasca con acqua sempre pulita e termostato di sicurezza.
Manopole erogazione gas a regolazione progressiva dell'energia che consente il controllo della bollitura. Alimentazione bigas (le macchine vengono consegnate per gas metano) con ugelli intercambiabili forniti di serie.
Nota: cestelli non forniti. Vanno scelti in funzione delle singole esigenze.

eco

CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasca stampata con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393111	400x900x850	32-40	14	62

CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE

- Rivestimento in acciaio inox con finitura a vista Scotch Brite.
- Zona di sfioramento per la raccolta e lo scarico delle schiume e degli amidi del troppopieno.
- Vasche stampate con angoli arrotondati in acciaio inox AISI 316 resistenti alla corrosione del sale.
- I bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza a termocoppia.
- Piedini regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

Codice	L x P x H mm	Capacità vasca litri	Potenza kW	Peso kg
EU393112	800x900x850	32-40	28	115

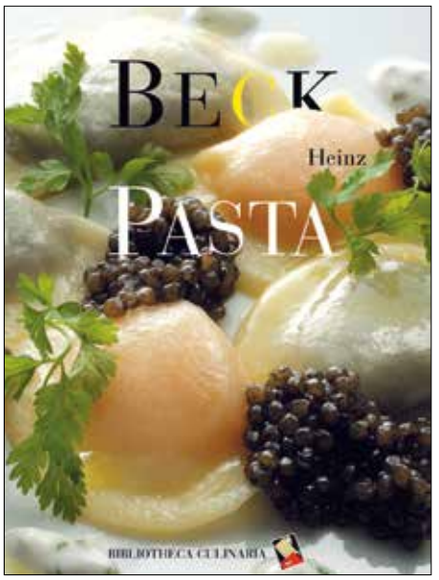
GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU206238	01. Falso fondo per cuocipasta 40 litri
EU206190	02. Coperchio e supporto per cuocipasta
EU927216	03. 1 cestello GN1/1 per cuocipasta
EU927211	04. 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta
EU927210	05. 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta
EU927219	06. Griglia supporto cestelli tondi
EU927212	07. 3 cestelli tondi
EU927213	08. 6 cestelli tondi
EU960644	09. Supporto per cestelli tondi
EU206236	10. 1 cestello quadro
EU206237	11. 1 cestello ergonomico

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Il libro



Uno stile di vita movimentato non dovrebbe impedire una cena improvvisata in compagnia o negare la gioia per il piacere della tavola. Nutriente, versatile, facile da preparare, la pasta è spesso la perfetta soluzione per il cuoco indaffarato. Ma la pasta eccellente è frutto del territorio, oppure è opera di chi la cucina? Il caso di Heinz Beck sembra avvalorare entrambe le ipotesi. Un'invidiabile capacità tecnica ha sicuramente aiutato questo cuoco di origine tedesca nei suoi primi tentativi di preparare ravioli e tagliatelle, ma i suoi dieci anni di permanenza in Italia sono stati fondamentali per affinare il suo approccio illuminato per questo cibo così italiano. In questa lettera d'amore verso il Paese che lo ha accolto così calorosamente, Beck offre 40 delle sue più belle ricette di pasta. Autentico Grand Tour sul soggetto, il libro propone un'ampia gamma di interpretazioni: semplici o sofisticati, delizie vegetariane e piatti più impegnativi, ispirate alle tradizioni culinarie del Nord e del Sud, oltre a qualche dolce sorpresa...

Autore	Heinz Beck
Fotografie	Janez Puksic
Formato	22 x 29 cm
Legatura	cartonato con sovraccoperta
Pagine	112
Illustrazioni	35 foto a colori

Codice **BB**9788886174500

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

RAVIOLI DI CARCIOFI ALLA MENTA CON MAZZANCOLLE E BOTTARGA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ravioli
350 g di pasta fresca all'uovo
9 carciofi
2,5 cl di vino bianco
1,5 dl di fondo di crostacei
1 spicchio d'aglio
1 rametto di menta fresca
2 limoni
1 uovo
Olio extravergine di oliva
Sale

Salsa
20 mazzancolle
9 pomodorini
3 carciofi
5 cl di vino bianco
1,5 dl di fondo di crostacei
20 g di bottarga
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
1 pezzetto di peperoncino
Olio extravergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE

Ravioli
Pulire i carciofi e metterli a mano a mano in acqua acidulata con il succo dei limoni per non farli annerire; affettarne 6 e farli saltare per alcuni istanti in una padella con 4 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio. Bagnare i carciofi con il vino bianco, lasciare evaporare, bagnare con un poco di fondo di crostacei (in quantità tale da cuocere i carciofi e da non avere liquido a fine cottura) e cuocere finché saranno teneri. Eliminare lo spicchio d'aglio, frullare il tutto e passare al setaccio. Mettere il purè in una ciotola, incorporare un pizzico di menta fresca tritata e regolare di sale.

Tagliare i 3 carciofi rimasti a dadini e farli saltare in una padella con un filo di olio. Cuocerli per alcuni minuti finché saranno teneri e incorporarli al purè di carciofi.

Stendere della pasta con il matterello o con la macchina per la pasta, ricavando una sfoglia sottile; pennellarla leggermente con l'uovo sbattuto e disporre sopra tanti mucchietti di ripieno delle dimensioni di mezza noce, distanziandoli tra di loro di circa due dita. Ricoprire con la pasta rimasta stesa sottile, premere intorno al ripieno per fare fuoriuscire l'aria e sigillare la pasta. Ritagliare i ravioli con uno stampo ad anello.

Salsa
Lavare le mazzancolle, sgusciarle, salarle leggermente e farle saltare per qualche istante in una padella con un poco di olio.

Sbollentare i pomodorini in acqua bollente, pelarli, tagliarli in quarti ed eliminare i semi.

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e farli saltare in una larga padella con un poco di olio, il rosmarino, lo spicchio d'aglio e il peperoncino. Bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare completamente e aggiungere il fondo di crostacei, cuocere alcuni minuti e regolare di sale.

Completamento
Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata in ebollizione, scolarli al dente, versarli nella padella contenente i carciofi, unire i pomodorini e le mazzancolle e mantecare aggiungendo un filo di olio.

Distribuire sui piatti i ravioli con il loro condimento, grattugiare sopra la bottarga e servire.

La pasta fresca all'uovo

La pasta fresca all'uovo per i ravioli, tagliatelle, tagliolini e tutti gli altri formati di pasta, può essere preparata utilizzando esclusivamente farina di grano tenero oo oppure aggiungendo a essa una percentuale di farina di semola di grano duro rimacinata. La presenza di quest'ultima ha la funzione di dare più nerbo alla pasta e di renderla più resistente alla cottura.

La pasta per tagliolini generalmente è più ricca di tuorli, allo scopo di ottenere una pasta più fragrante e più resistente alla cottura. I più famosi sono certamente i tagliolini ("tajarin") che si preparano in Piemonte, nelle Langhe, dove l'impasto è preparato esclusivamente con farina di grano tenero e con soli tuorli, senza aggiunta di acqua; di conseguenza, per 500 g di farina occorrono da 12 a 15 tuorli, secondo la grandezza di questi ultimi e il grado di umidità della farina.

È importante sottolineare che il luogo di lavorazione della pasta non deve essere troppo arieggiato poichè la pasta potrebbe diventare eccessivamente secca e potrebbero insorgere diversi problemi quali: difficoltà di stesura; rottura della pasta al taglio; difficoltà a sigillare la pasta nel caso dei ravioli.

Quando si preparano i ravioli, bisogna stendere un foglio di pasta per volta, questo per evitare che l'aria faccia seccare il foglio di pasta che non viene utilizzato immediatamente.

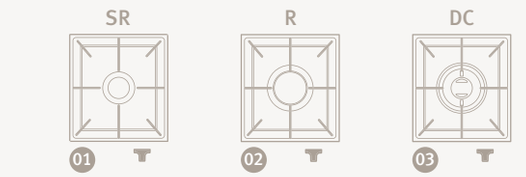
GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fornelli d'appoggio

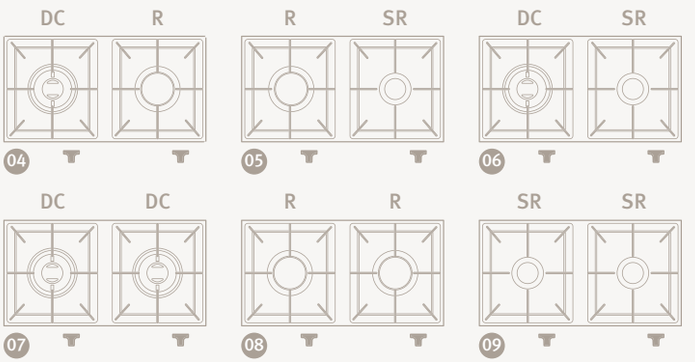
Piani cottura modulari professionali

- Fornello professionale in acciaio inox 18/10 funzionante a gas universale con valvola di sicurezza e fiamma pilota.

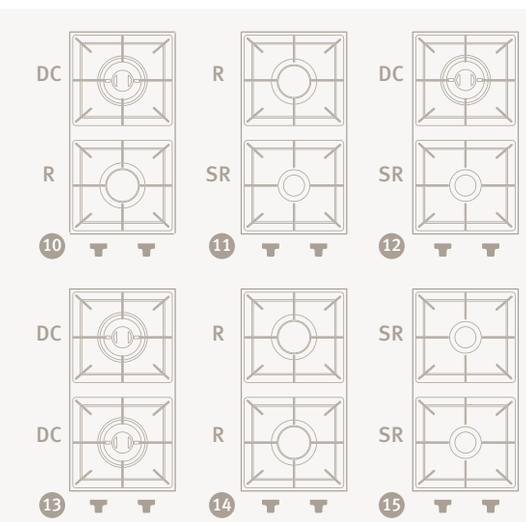
- I bruciatori disponibili sono:
  - **DC** Bruciatore Doppia corona da 6,5 kW
  - **R** Bruciatore Rapido da 4,5 kW
  - **SR** Bruciatore Semirapido da 3 kW



BIG7001F...



BIG7002L...



BIG7002F...

Codice	Descrizione	Modello	Bruciatori	L x P x H mm	Peso kg
FABIG7001F7	01. 1 fornello SR	**BIG7001F...**	1 bruciatore da 3 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7001F8	02. 1 fornello R	**BIG7001F...**	1 bruciatore da 4,5 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7001F9	03. 1 fornello DC	**BIG7001F...**	1 bruciatore da 6,5 kW	350 x 350 x 170	10,3
FABIG7002L1	04. 2 fornelli DC - R	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 6,5 e da 4,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L2	05. 2 fornelli R - SR	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 4,5 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L3	06. 2 fornelli DC - SR	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 6,5 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L4	07. 2 fornelli DC - DC	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 6,5 e da 6,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L5	08. 2 fornelli R - R	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 4,5 e da 4,5 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002L6	09. 2 fornelli SR - SR	**BIG7002L...**	2 bruciatori da 3 e da 3 kW	660 x 350 x 170	20,2
FABIG7002F1	10. 2 fornelli DC - R	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 6,5 e da 4,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F2	11. 2 fornelli R - SR	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 4,5 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F3	12. 2 fornelli DC - SR	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 6,5 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F4	13. 2 fornelli DC - DC	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 6,5 e da 6,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F5	14. 2 fornelli R - R	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 4,5 e da 4,5 kW	350 x 660 x 170	20,2
FABIG7002F6	15. 2 fornelli SR - SR	**BIG7002F...**	2 bruciatori da 3 e da 3 kW	350 x 660 x 170	20,2

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fornelli da pavimento

Fornello industriale in acciaio inox 18/10 funzionante a gas GPL o METANO, con griglia in acciaio, valvola di sicurezza e fiamma pilota nel modello da 14 kW.

FASP6050L

FASP6050E

Codice	Descrizione	Dimensioni	Peso
FASP6050L	1 bruciatore da 14 kW	600 x 600 x 500	21
FASP6050E	1 bruciatore da 7,5 kW	600 x 600 x 500	15

Fornelli a sgabello

Fornello “Big Flame” a gas propano
con convertitore, adatto anche a gas metano.

- Intelaiatura interamente in acciaio cromato
- Dotato di termocopia e accensione elttronica
- Dotato di griglia smaltata poggiategami
- Inclusivo di tubo per gas e regolatore di pressione.

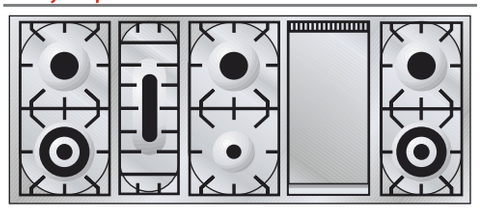
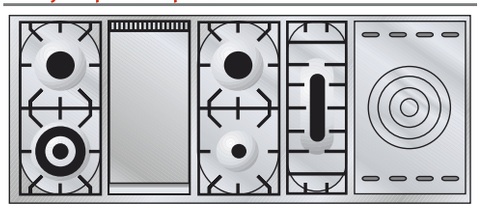
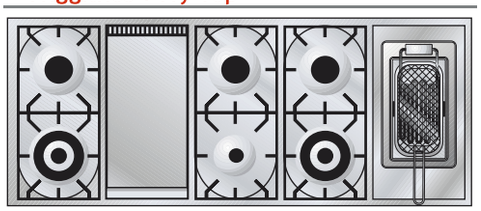
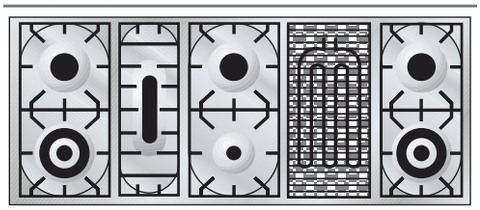
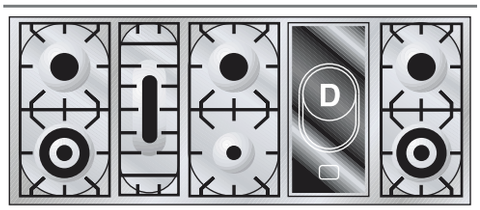
Codice	Descrizione	Dimensioni
HI147108	Capacità 6,7 kW	425 x 425 x 400

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cucine modulari d'arredo

Caratteristiche tecniche:

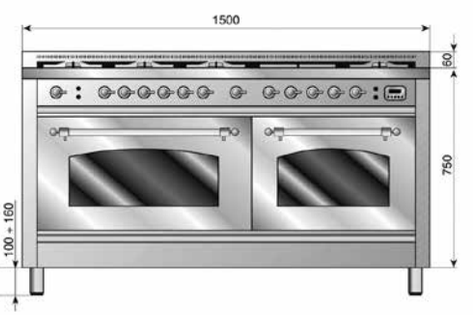
- Forno di sinistra: maxiforno 90 in versione multifunzione o gas ventilato.
- Forno di destra: standard 60 multifunzione.
- Forno multifunzione 60: • classe energetica ; • termostato;
- programmatore elettronico; • grill elettrico.
- Maxiforno a gas ventilato 90: • termostato con termocoppia;
- grill elettrico; • girarrosto.
- Maxiforno multifunzione 90: • classe energetica ; • termostato;
- grill elettrico; • girarrosto.
- Tutti i modelli sono dotati di porta fredda a triplo vetro.

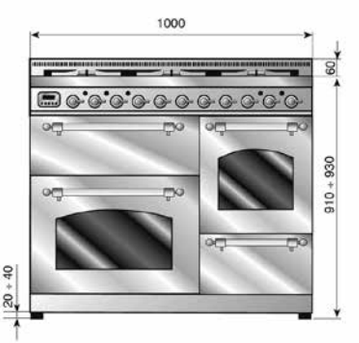
Tipologia piano cottura	Tipologia forno	Codice modello
Fry-Top 	Multifunzione	PN-150F-MP
	A gas ventilato	PN-150F-VG
Coup De Feu	Multifunzione	PN-150S-MP
	A gas ventilato	PN-150S-VG
Fry-Top + Coup De Feu 	Multifunzione	PN-150FS-MP
	A gas ventilato	PN-150FS-VG
Friggitrice + Fry-Top 	Multifunzione	PN-150FR-MP
	A gas ventilato	n.d.
Barbecue 	Multifunzione	PN-150B-MP
	A gas ventilato	PN-150B-VG
1 Zona vetroceramica 	Multifunzione	PN-150V-MP
	A gas ventilato	PN-150V-VG

GAMMA COLORI

PIANO DI LAVORO INOX

Disponibili in composizioni e dimensioni diverse.





GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

GROSSIMPIANTI
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

GROSSIMPIANTI
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Griglie di cottura a gas

Sotto i bruciatori sono disposti dei cassetti dove manualmente o tramite erogatore collegato con rubinetto alla rete idrica, si riempiono d'acqua.
Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul grigliato, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia.
L'acqua nella vasca ha anche la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.
Igiene e pulizia senza fatica in quanto tutte le parti del piano cottura si possono sfilare con estrema rapidità e facilità.
Zone cottura a temperatura regolabile.
Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
Accensione piezoelettrica.

GRILLVAPOR®

Particolare bruciatori

Particolare cassetto

Particolare griglia smontabile

GV 419

GV 1219

GV 807

Per grigliare i cibi in modo naturale e sano

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
ASGV 417	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	**Grillvapor GV 417**	1 da 390 x 470	420 x 700 x 850	52	10,5
ASGV 817	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	**Grillvapor GV 817**	2 da 390 x 470	800 x 700 x 850	84	21
ASGV 1217	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	**Grillvapor GV 1217**	3 da 390 x 470	1.195 x 700 x 850	113	31,5
ASGV 419	1 zona cottura - 1 grigliato cottura a tondino - 1 bruciatore	**Grillvapor GV 419**	1 da 390 x 470	420 x 900 x 850	63	13
ASGV 819	2 zone cottura - 2 grigliati cottura a tondino - 2 bruciatori	**Grillvapor GV 819**	2 da 390 x 470	800 x 900 x 850	97	26
ASGV 1219	3 zone cottura - 3 grigliati cottura a tondino - 3 bruciatori	**Grillvapor GV 1219**	3 da 390 x 470	1.195 x 900 x 850	131	39
ASGV 807	Griglia da banco - 2 zone cottura	**Grillvapor GV 807**	2 da 390 x 470	800 x 700 x 440	71	21

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Griglie di cottura elettriche su mobile e da banco

Apparecchiature elettriche di cottura alla griglia di nuova concezione, certificate CE ed approvate IMQ. È possibile grigliare in modo naturale e sano, esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Durante la cottura, il cibo, non viene a contatto diretto con le resistenze elettriche, ma posto su profili speciali in acciaio inox 18/10-AISI 304, all'interno dei quali alloggiano le resistenze, garantendo l'igiene e l'ottima qualità del cibo grigliato. Il GRILLVAPOR non rinsecchisce il cibo. Sotto il piano cottura, è disposta una vaschetta che deve essere riempita d'acqua. Una parte del calore prodotto dai bruciatori ha la funzione di riscaldare l'acqua, affinché questa evapori ed umidifichi il cibo appoggiato sul piano cottura, mantenendolo morbido pur conservando benissimo l'effetto griglia, inoltre la vaschetta ha la funzione di raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura.

ASGV 419EL

ASGV 819EL

ASGV 870EL

GRILLVAPOR®

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
ASGV 419EL	su mobile - 1 zona cottura	**GRILLVAPOR GV 419EL**	1 da 390 x 740	400 x 900 x 850	74	7,8	400/50/3
ASGV 819EL	su mobile - 2 zona cottura	**GRILLVAPOR GV 819EL**	1 da 390 x 740	800 x 900 x 850	111	15,6	400/50/3
ASGV 870EL	da banco - 2 zone cottura	**GRILLVAPOR GV 870EL**	2 da 390 x 540	800 x 700 x 315	67	10,4	400/50/3

Griglie di cottura a gas da banco

Cottura per irraggiamento di calore per grigliare in modo naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi e favorendo la dispersione dei grassi. Bruciatori completi di fiamma pilota e termocoppie di sicurezza. Accensione piezoelettrica.

A richiesta: ***brasiera con supporto inox.***

FABIG700GG2CP

FABIG1200GG

Codice	Descrizione	Modello	Zona cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
FABIG1200GG	Griglia da banco - 2 zone cottura	**BIG1200GG**	3 da 360 x 530	1.180 x 700 x 220	56	21
FABIG700GG2CP	Griglia da banco - 2 zone cottura	**BIG700GG2CP**	2 da 360 x 530	800 x 700 x 500	51	14

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Griglie a pietra lavica

- Griglia a pietra lavica a gas (2 bruciatori) con mobile a giorno con grigliato UNIVERSALE (in dotazione) (2 sacchi di pietra lavica da 9 kg in dotazione).
- Costruita in acciaio inox
- Grigliato di cottura "universale" (carne / pesce / verdure)
- Sassi in pietra lavica inesauribile per una migliore uniformità di cottura
- Alzate per variare la distanza del grigliato di cottura dalla pietra lavica
- Vaschetta raccogligrasso estraibile
- A richiesta è possibile sostituire il grigliato universale in dotazione con altri.

Grigliato carne [canaletta]

Grigliato pesce [tondino]

Grigliato misto carne/pesce

I-80/900 MOB

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza calorifica kW
CB14100692	Griglia a pietra lavica con mobile a giorno	**I-80/900 MOB**	800 x 900 x 850	17,5

Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc.
Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox.

Griglia di cottura in tondini di acciaio inox.
Accensione con piezoelettrico. Alimentazione Metano.
In dotazione kit GPL. Cassetto raccolta residui di cottura.

GL66

Accessori: griglie per pesce.

GL33

Codice	Descrizione	Modello	Accensione	Bruciatori	Griglie di cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
FMGRIGL33	Griglia a pietra lavica	**GL33**	manuale	1 a gas	312 x 483	330 x 540 x 220	24	6,5
FMGRIGL66	Griglia a pietra lavica	**GL66**	manuale	2 a gas	2 da 312 x 483	660 x 540 x 220	49	13

FMACGRIFISH	Griglia cottura pesce	312 x 483 mm	4,5 Kg

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Friggitrici elettriche da banco

FR4 › **FR44** › **FR8** › **FR88** › Friggitrici elettriche con struttura e resistenze in acciaio inox - cestelli estraibili in filo cromato - pomelli e maniglie in plastica termoisolante - termostato 50-190°c - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili.
FR8R › **FR88R** › Versioni con rubinetto di scarico.

FR4

4 litri

FR88

8+8 litri

Codice	Descrizione	Modello	Capacità vasca litri	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMFR423M	Friggitrice vasca singola	**FR4**	4	175 x 440 x 310	4,5	2,5	230/50/1
FMFR4423M	Friggitrice vasca doppia	**FR44**	4+4	380 x 420 x 330	10	2,5+2,5	230/50/1
FMFR823M	Friggitrice vasca singola	**FR8**	8	270 x 490 x 365	9,5	3	230/50/1
FMFR8823M	Friggitrice vasca doppia	**FR88**	8+8	565 x 490 x 365	17	3+3	230/50/1
FMFR8R23M	Friggitrice vasca singola	**FR8R**	8	270 x 490 x 365	9,5	3	230/50/1
FMFR88R23M	Friggitrice vasca doppia	**FR88R**	8+8	565 x 490 x 365	17	3+3	230/50/1

- Struttura inox AISI 304. Vasca stampata.
- Termostato e spie di funzionamento.
- Rubinetto scarico olio.

ELT 12B-E

9 litri

ELT 18+18B-E

13+13 litri

Lo sapevate chef...?

Per rendere più croccante l'impanatura, aggiungere al pangrattato qualche cucchiaio di fioretto di polenta.

Per salare bene le patatine fritte, scolarle e metterle in un sacchetto di carta, salare e agitare.

Per sapere se la temperatura dell'olio è giusta, immergere una pallina di mollica di pane: se torna subito in superficie l'olio è pronto.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenzaelettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
BS19150000	Friggitrice elettrica da banco - vasca singola	**ELT 12B-E**	310 x 530 x 310	9	13	6	400/50/3
BS19180000	Friggitrice elettrica da banco - vasca doppia	**ELT 12+12BE**	615 x 530 x 310	9+9	25	6x2	400/50/3
BS19340000	Friggitrice elettrica da banco - vasca singola	**ELT 18B-E**	365 x 530 x 310	13	16	9	400/50/3
BS19360000	Friggitrice elettrica da banco - vasca doppia	**ELT 18+18B-E**	750 x 530 x 310	13+13	29	9x2	400/50/3
BS19430000	Friggitrice elettrica da banco - PASTICCERIA	**ELT 16B**	615 x 530 x 310	16	21	7	400/50/3
BS19440000	Friggitrice elettrica da banco - PASTICCERIA	**ELT 30B**	615 x 530 x 310	22	22	9,6	400/50/3
BS19460000	Friggitrice elettrica con mobile - PASTICCERIA	**ELT 30M**	615 x 530 x 850	22	50	9,6	400/50/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Friggitrici elettriche da banco

- Friggitrici in acciaio cromato
- Serbatoio per l'olio è in acciaio inox
- Cestello rimovibile
- Termostato di sicurezza anti surriscaldamento
- Cestello per friggere con un manico extra lungo
- Zona fredda per una maggiore durata dell'olio di frittura
- Friggitrici vengono fornite con cestelli e coperchi

Codice	Descrizione	Serie	L x P x H mm	Capacità litri	Tem. max °C	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
HI209400	Friggitrice elettrica con scarico	Mastercook	255 x 467 x 335	10	195	400/50/3	6
HI205822	Friggitrice elettrica senza scarico	Mastercook	265 x 430 x 345	8	190	230V	3,5

Friggitrici a gas da banco

- Piano di lavoro e vasca stampata interamente in acciaio inox.
- Fiamma pilota.
- Accensione piezoelettrica.

GL8+8B

GL30B

GL10B

Ideale per pasticceria

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Potenza gas kW
BS17260000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	**GL8B**	300 x 600 x 290	8	20	6,6
BS17270000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	**GL8+8B**	600 x 600 x 290	8+8	38	13,2
BS17335000	Friggitrice a gas da banco - vasca singola	**GL10B**	400 x 700 x 290	10	24	6,9
BS17355000	Friggitrice a gas da banco - vasca doppia	**GL10+10B**	800 x 700 x 290	10+10	41	13,8
BS17500000	Friggitrice a gas da banco - PASTICCERIA	**GL30B**	800 x 700 x 290	25	46	20

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

1.0 Introduzione: che cosa si intende per frittura

La frittura è un metodo per cuocere gli alimenti in un bagno molto caldo di oli o grassi allo stato liquido. Per compiere una frittura ottimale ed evitare fenomeni indesiderati a carico degli alimenti è necessario conoscere alcuni punti chiave qui sotto descritti.

2.0 La trasformazione degli oli e dei grassi durante la frittura

Gli oli ed i grassi sottoposti a frittura, subiscono una complessa serie di trasformazioni della loro composizione chimica.
In caso di prolungato e ripetuto uso, queste modificazioni portano alla formazione di composti chimici con conseguente modifica:

- del valore nutrizionale;
- delle caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche (scurimento del colore, aumento della viscosità, aumento della tendenza a formare schiuma, abbassamento del punto di fumo).

L'entità di queste trasformazioni dipende da

- composizione dell'olio utilizzato,
- temperatura e tempo di frittura,
- presenza in tracce di metalli,
- natura degli alimenti posti in frittura.

3.0 La scelta dell'olio

Le differenze nel contenuto in acidi grassi degli oli e dei grassi sono di primaria importanza nel determinare la stabilità al riscaldamento. Gli oli ricchi di grassi insaturi, quelli cioè ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, non sopportano le alte temperature e si deteriorano in tempi brevi.
Per questo motivo è necessario scegliere un olio che mantenga il più possibile inalterate le caratteristiche di partenza.
Nella scelta degli oli è necessario prendere in considerazione alcuni aspetti strategici:

- l'impatto economico soprattutto in caso di elevate quantità di prodotto da friggere,
- il processo di friggitura (tempi, metodi, attrezzature),
- il *Punto di fumo* cioè la massima temperatura che un olio raggiunge prima di iniziare a bruciare ed a decomporsi creando residui tossici per il nostro organismo; naturalmente bisogna scegliere l'olio che abbia il punto di fumo maggiore.

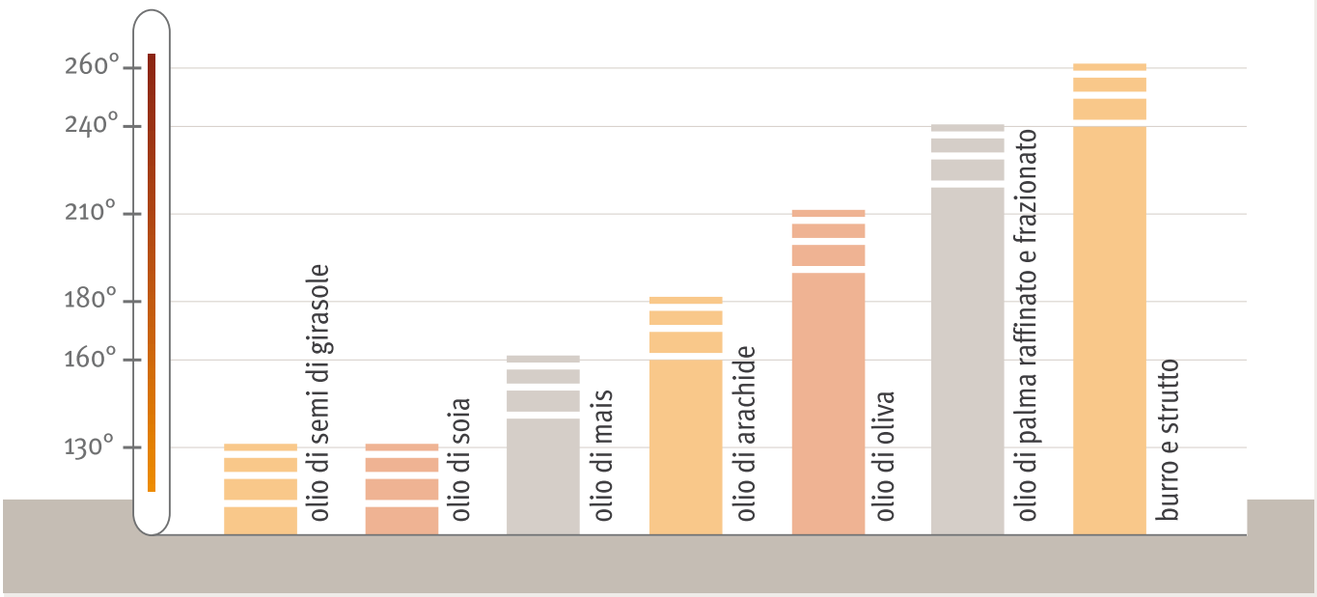
4.0 Il punto di fumo di alcuni oli alimentari

Ciascun tipo di olio si caratterizza per un punto di fumo specifico:

- *Olio di semi di girasole* ha un alto contenuto di acido linoleico e di acido oleico ed è uno degli oli di semi maggiormente utilizzati. È un olio inadatto per friggere, infatti il suo punto di fumo è di circa 130°C.
- *Olio di soia* punto di fumo intorno a 130 °C.
- *Olio di mais* punto di fumo intorno a 160 °C.
- *Olio di arachide* risulta tra i più pregiati oli di semi sia per le caratteristiche organolettiche che per la composizione chimica che si avvicina a quella dell'olio di oliva. È adatto per fritture, data la sua stabilità ad elevate temperature di cottura, punto di fumo 180°C.
- *Olio di oliva* (extravergine, vergine, di sansa) ha un punto di fumo molto elevato è di 210°C.
- *Olio di palama raffinato e frazionato* ha un punto di fumo piuttosto elevato ed è quindi adatto alle fritture 240°C.
- *Burro e strutto* hanno un punto di fumo che sfiora i 260°C.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

5.0 Il punto di fumo



6.0 Modalità di controllo dei cibi fritti, saggio di rancidità e tempo di utilizzo degli oli e dei grassi

Tenuto conto che il **contenuto di costituenti polari** (quali monogliceridi, digliceridi, acidi grassi liberi presenti in grassi tal quali o formatisi durante la frittura o il riscaldamento) è un buon **indicatore dello stato di deterioramento,** l'Istituto Superiore di Sanità ha fissato il tenore di composti polari negli oli e nei grassi utilizzati per la frittura degli alimenti (in analogia a quanto previsto dalla legislazione di altri Paesi). Tale limite non deve superare 25 g/100 g.

Fonti legislative:

- Circolare n° 1 del 11/01/1991. Oli e grassi impiegati per friggere alimenti - Doc. 591A0001.900 di Origine Nazionale emanato dal: Ministero della Sanità
- Legge 27.01.1968, n. 35, concernente norme per il controllo della pubblicità e del commercio dell'olio di oliva e dell'olio di semi
- Legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni

Per tutelare la salute dei consumatore dai rischi derivanti da usi impropri degli oli e dei grassi nella frittura è necessario applicare una serie di precauzioni descritte nella procedura **"modalità di preparazione di alimenti fritti".**

7.0 Modalità di preparazione degli alimenti fritti (HACCP)

Scopo e campo di applicazione

Scopo della presente procedura è quello di garantire una idonea preparazione dei prodotti fritti sotto il punto di vista igienico sanitario e organolettico.

Modalità operative

Per la frittura vengono utilizzati esclusivamente gli oli o i grassi alimentari idonei a tale trattamento in quanto più resistenti al calore (olio di arachidi).

Il sale e le spezie vengono aggiunti all'alimento dopo la frittura, in quanto accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi.

Gli alimenti prima di essere sottoposti al processo di frittura vengono se necessario asciugati per evitare la presenza di acqua che accelera l'alterazione di oli e di grassi.

La friggitrice è munita di un termostato per evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C. Infatti l'alterazione degli oli e dei grassi aumenta a temperature >180°.

L'eccesso di olio assorbito dall'alimento dopo la frittura viene eliminato mediante scolatura.

Dopo ogni ciclo di frittura si provvede all'eliminazione degli oli e dei grassi che viene pertanto utilizzato sempre fresco.

Durante il ciclo di cottura viene tassativamente evitata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato).

Gli oli ed i grassi vengono conservati in modo da essere protetti dalla luce.

Azioni preventive e correttive

Per verificare la corretta applicazione della procedura di frittura degli alimenti, periodicamente verranno effettuate delle analisi per la determinazione dei composti polari negli oli e grassi di frittura come previsto dalla "Circolare n° 1 del 11/01/1991. Oli e grassi impiegati per friggere alimenti", emanata dal Ministero della Sanità.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cuocipasta elettrico da banco

- Struttura e vasca in acciaio inox.
- Cestelli microforati in acciaio inox.
- Resistenze corazzate speciali antiruggine.
- Termostato di controllo.
- Protezione termica di sicurezza.
- Rubinetto carico/scarico acqua di serie.
- Posizionamento cestelli adattabile ad esigenza.

2 cestelli compresi

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza kW
KRCPA6	Cuocipasta elettrico da banco	CPA6	270 x 420 x 360	6	8,5	230/50/monofase	3
KRCPA8	Cuocipasta elettrico da banco	CPA8	270 x 525 x 360	8	9,5	380/50/trifase	6

Cuocitore bassa temperatura in sottovuoto

- Visualizzatore della temperatura di esercizio.
- Struttura in acciaio inox protetta IP x3.
- Protezione in acciaio inox dei componenti immersi.
- Morsetto per il montaggio su vasca con profondità di lavoro max 16,5 cm.
- Funzionamento ottimale fino a 50 litri.
- Temperatura di lavoro da 20 a 100°C con precisione di +/- 0,03°C.
- Dispositivo di protezione automatico in caso di utilizzo a secco.
- Pompa di circolazione per favorire un'ottima miscelazione del prodotto.

Cottura sottovuoto a bassa temperatura.

Cuoce i cibi in monoporzione,
in sottovuoto a bassa temperatura.

Quali sono i vantaggi?
Puoi cucinare con largo anticipo le tue pietanze, prolungandone la durata: fino a 25 giorni, presentandole come appena cucinate. Ammorbidisce i cibi particolarmente fibrosi. Intensifica gli aromi e i sapori di cibi e condimenti. Evita il calo di peso.

SOFT-COOKER

Tempi di cottura del prodotto condito e messo sottovuoto

- **Pesce:** 1 ora a 70/72 °C
- **Giardiniera di verdure:** 3 ore a 75 °C
- **Carni bianche:** 2 ore a 77 °C
- **Carni rosse:** 5 ore, un bollito, a 78/80 °C

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW
KRROY9	Cuocitore	**SOFT-COOKER**	130 x 165 x 390	4,3	2
KRVA11ROY9	Vasca GN 1/1 con coperchio 22 litri		565 x 360 x 230	7,7	
KRVA21ROY9	Vasca GN 2/1 con coperchio 43 litri		650 x 530 x 230	13	

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cuocitore a bassa temperatura in sottovuoto

Con il "Sous Vide" é possibile cuocere a basse temperature costanti o mantenere a temperatura desiderata tutti gli alimenti come carne, pesce, verdure e frutta previo il confezionamento sottovuoto, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche degli stessi. La cottura risulta omogenea e grazie ai tempi lunghi di cottura, macerazione e tenerezza degli alimenti risultano ottimali.

- Acciaio inox
- Temperature da 45°C a 95°C con divisione 0,1°C
- Funzione Timer in minuti
- scarico vasca
- incluso di struttura regolabile da 6 in acciaio inox porta-sacchetti sottovuoto. • Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola per un prolungato mantenimento dell'acqua in vasca.
- Ideale per ristoranti à la carte.
- Adatto sopratutto per la preparazione fuori dai picchi di lavoro.
- Per risultati costantemente di alta qualità
- Termostato di precisione regolabile (0,1°C) da 45°C a 90°C.
- Struttura interamente realizzata in acciaio al cromo.
- Fornito di 6 distanziatori in acciaio inox regolabili.
- Coperchio ermetico con guarnizione in silicone e valvola.

regolazione digitale

rubinetto di scarico

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità litri	Alimentazione V/Hz/fase	Potenza W
HI225448	Cuocitore Sous-vide	600 x 330 x 300	20	230/50/3	600

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cuocitori basculanti

Cuocitore industriale multifunzione polivalente e compatto. Permette di lavorare, automaticamente, senza il costante controllo del personale di cucina e in meno di due metri cubi, 30 litri di capacità.

- Dimensioni ridotte
- Controllo elettronico con mixer
- Costruzione in acciaio inossidabile
- Ribaltamento motorizzato
- Mescolatore programmabile integrato (6-22rpm)
- Temperatura di lavoro 20-200°C.

Alcune applicazioni:

Spezzatino
Ragù
Soffritti
Risotti
BEsciamella
Caramello
Marmellate

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Temperatura °C	Alimentazione V/Hz/fase
FXCBTE030	Brasiera con risaldamento diretto elettrico	**CUCIMIX**	800 x 1.175 x 677	30	115	20-200	400/50/3

FXCAMR0020	Kit ruote 100 mm
FXPAF0451	Colino forato
FXCAMR0030	kit ruote
FXCAPV0030	Paletta supplementare
FXPAF0901	Colino per cuocitore

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cuocitori basculanti

Cuocitore industriale con riscaldamento diretto e mixer incorporato.
Permette di lavorare, automaticamente, senza il costante controllo del personale di cucina e in meno di due metri cubi, 70 litri di capacità nelle versioni elettriche e gas. Ragù, risotti, minestre, spezzatini, salse, pasta, marmellate, creme e soffritti sono solo alcuni esempi delle potenzialità di questa brasiera automatica.

- Copertchio a pressione
- Controllo elettronico con mixer
- Costruzione in acciaio inossidabile
- Ribaltamento motorizzato
- Mescolatore programmabile integrato (6-22rpm)
- Temperatura di lavoro 20-200°C.

Alcune applicazioni:

Spezzatino
Ragù / Sughi per primi
Soffritti
Risotti
Caramello
Marmellate
Ripieni per pasta

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità litri	Peso kg	Temperatura °C	Alimentazione V/Hz/fase
FXCBTE070	Brasiera con risaldamento diretto elettrico	**CUCIMIX**	1.000 x 715 x 940	70	230	20-200	400/50/3
FXCBTG070	Brasiera con risaldamento diretto a gas	**CUCIMIX**	1.000 x 830 x 940	70	245	20-200	400/50/3

FXCASV0000	Sonda di temperatura prodotto
FXCAMR0020	Kit ruote diametro 100 mm
FXPAF2022	Kit rubinetto a farfalla Inox
FXCARC0010	Sonda in vasca

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Lo sapevate chef...?

Basilico, prezzemolo e tutti gli altri aromi freschi si spezzettano solo con le dita, altrimenti si anneriscono.

Rivestimento frontale, laterale, posteriore e maniglia in acciaio inox AISI 304. Camera forno, supporti teglie e bacinelle in acciaio inox AISI 304. Porta forno con doppio vetro e speciale trattamento atermico. Grado di protezione dell'acqua IPX4. La camera di cottura è stata realizzata con spigoli arrotondati. Griglie e supporto griglie facilmente amovibile. Guarnizione di tenuta porta forno arrotondata evita i recessi di sporco.

- Forno predisposto per 6 griglie GN 1/1.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

6 GN 1/1

FORNO CONVEZIONE A GAS 6 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697506	860x746x701	560x370x380	8,5	92,1

FORNO CONVEZIONE ELETTRICO 6 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697507	860x746x633	560x370x380	7,5	79,5

6 GN 1/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Rivestimento frontale, laterale, posteriore e maniglia in acciaio inox AISI 304. Camera forno, supporti teglie e bacinelle in acciaio inox AISI 304. Porta forno con doppio vetro e speciale trattamento atermico. Grado di protezione dell'acqua IPX4. La camera di cottura è stata realizzata con spigoli arrotondati. Griglie e supporto griglie facilmente amovibile. Guarnizione di tenuta porta forno arrotondata evita i recessi di sporco.

- Forno predisposto per 10 griglie GN 1/1.
- Sistema riscaldante tramite bruciatori atmosferici.
- Riscaldamento mediante bruciatori atmosferici.
- Accensione bruciatore primario mediante pilota e valvola termocoppia.
- Accensione bruciatore pilota tramite piezoelettrico.
- Temporizzatore per programmare il tempo di cottura (120 minuti max) con avvisatore acustico. Termostato di regolazione del forno da 30 a 300°C (temperatura massima raggiungibile in tempi ridotti).
- Interruttore generale rotativo con selettore ON/OFF e umidificatore con 5 livelli di umidità (per cotture di grosse pezzature).
- Deumidificazione con valvola a farfalla.
- Scarico del forno integrato. Illuminazione della camera laterale.

10 GN 1/1

FORNO CONVEZIONE A GAS 10 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697508	890x900x970	590x479x680	18,5	136

FORNO CONVEZIONEELETTRICO 10 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Dimensioniinterne mm	Potenza kW	Peso kg
EU697509	890x900x970	590x479x680	17,3	121

ACCESSORI

Codice	Descrizione
EU922215	01. Griglia GN 1/1 per forni
EU922106	02. 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2
EU922101	03. Supporto per forno 6 GN 1/1
EU922102	04. Supporto per forno 10 GN 1/1
EU922177	05. Filtro grassi per forno 6 GN 1/1
EU921700	06. Filtro grassi per forno 10 GN 1/1
EU921702	07. Kit spillone per forni 6-10 GN 1/1
EU922170	08. Kit doccia a scomparsa

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni convezione vapore diretto a Gas GN 1/1

- Forni con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti.
- Uniformità di cottura garantita grazie alla ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.
- Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico.
- Iniezione manuale dell'acqua in cella.
- Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione.
- Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi.
- Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).
- Sonda di temperatura per una cottura ottimale.
- Doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico.
- Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.
- Forniti con n.1 struttura portateglie GN 1/1.

Sonda di temperatura inclusa

Elettro valvola di scarico

Doppia fase di cottura

Sistema automatico di pulizia

6 GN 1/1

FORNO CONVEZIONE GAS 6 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Griglie	Potenza kW	Peso kg
EU649544	898 x 915 x 808	6	0,25	123

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Sonda di temperatura inclusa

Doppia fase di cottura

Elettro valvola di scarico

Sistema automatico di pulizia

FORNO CONVEZIONE GAS 10 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Griglie	Potenza kW	Peso kg
EU649542	898 x 915 x 808	10	0,3	123

FORNO CONVEZIONE GAS 20 GN 1/1

Codice	L x P x H mm	Griglie	Potenza kW	Peso kg
EU649540	993 x 957 x 1.795	20	0,5	297

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni convezione vapore diretto a Gas GN 2/3

- Metodi di cottura: vapore, vapore a caldo, ad aria calda. Concetti di comando intuitivi sia su easyToUCH™ sia anche manualmente per mezzo di tasti e leva di regolazione.

- Salvataggio e trasmissione di ricette, manualmente o con chiave USB nella versione easyToUCH.

- Moderna tecnica ad iniezione ceh crea vapore in modo particolarmente efficiente, direttamente nella camera di cottura.

- Basse potenze di collegamento consentono di risparmiare sia nell'installazione sia negli orari di punta.

6 GN 2/3

6 GN 2/3

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità n° teglie	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CV84198180STD	Forno a convezione combinato manuale	**6.06 MANUAL**	515 x 599 x 627	6 x 2/3 GN	3	230/50/1
CV84198180ET	Forno a convezione combinato easy-touch	**6.06 EASY TOUCH**	515 x 599 x 627	6 x 2/3 GN	3	230/50/1

Disponibile con alimentazione trifase.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

TI954601 › 99 programmi con 4 fasi di cottura automatica. Regolazione della temperatura: convezione 30-300°C, misto 60-250°C, vapore 60-110°C. 10 livelli di umidità programmabili. Evacuazione rapida di umidità. Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Connessione USB. Porta di chiusura con doppio vetro apribile a libro. Guarnizione su facciata forno con montaggio incastro. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304. Autodiagnosi. Bacinella raccolta condensa sottoporta. 1/2 velocità delle ventole. 3livelli di lavaggio nei modelli dove previsto. Preriscaldo impostabile. Ricette preimpostate. Ricettario incluso.

Dotazione Standard Paratie portateglie

A richiesta in fase d'ordine Porta ad apertura sinistra.

4 GN 1/1

TI954601

Con Sonda di temperatura e lavaggio camera

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità n° teglie	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
TI954601	Forno elettrico convezione vapore 4 teglie	**EFM04DSL**	860 x 650 x 520	4 x 1/1 GN	6,4	400/50/3

4 GN 1/1

EKF411UD

EKF411UD › Praticità e qualità. Riscalda piatti pronti ma prepara anche piccole ricette di gastronomia: è l'alleato perfetto per piccoli punti di ristoro dove lo spazio è un bene prezioso. Risultati professionali e ottimizzazione del tempo: compatto e facile da utilizzare, permette di personalizzare ogni ricetta in base all'esigenza di cottura grazie alla funzionalità a vapore diretto.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Capacità n° teglie	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
TKEKF411UD	Forno elettrico convezione vapore 4 teglie	**EKF411UD**	790 x 750 x 635	4 x 1/1 GN	6,4	400/50/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni con camere a pressione

Per cucinare in modo sano, leggero e veloce, mantenendo intatti valori nutrizionali e gusto di ogni ingrediente, la scelta ideale è la cottura a pressione. Nella camera in acciaio inox di questo forno le temperature variano tra i 50 °C e i 122 °C (1,2 bar max), assicurando risparmio di tempo/energia e conservando intatti i principi nutritivi e il gusto degli alimenti.
I cibi non entrano in contatto con l'acqua, ma solo con il suo vapore in pressione e la cottura avviene a temperature relativamente basse. Caratteristiche che rendono il forno a pressione perfetto anche per pastorizzare, sterilizzare, scongelare, cuocere sottovuoto oppure rimettere in temperatura prodotti abbattuti.

Costruzione

- Completo di sonda al cuore e paratie portateglie estraibili.
- Camera e boiler in acciaio inox AISI 316.
- Controllo elettronico programmabile con schermo 4,3" touch screen con timer partenza programmata.
- Controllo pressione con pressostati elettronici.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies

3 GN 1/1

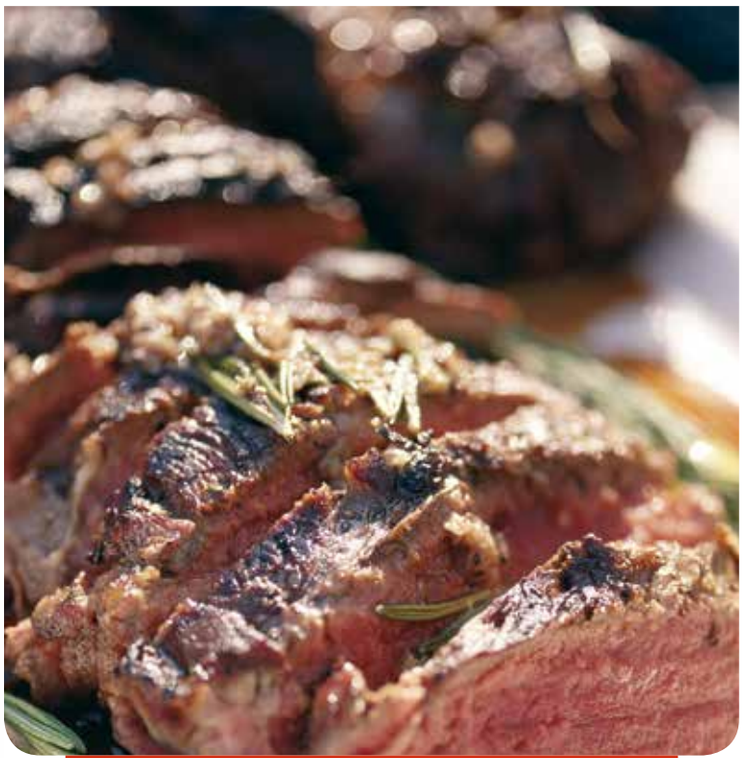
Temperatura di esercizio ***50°C - 122°C***

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie GN	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/Fase
MDCVE031E	Forno a vapore a pressione	**CVE031E**	3 x GN 1/1 [70 h]	680 x 870 x 700	15,5	400/50/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

La cottura con sistema **Δt**, cioè con il valido supporto della sonda al cuore, contribuisce a mantenere costante la differenza di temperatura tra la camera del forno e il prodotto in fase di cottura, senza aggredirlo: minore è tale differenza, maggiore è la delicatezza del processo di cottura, con risultati eccellenti in termini di omogeneità, morbidezza e resa del prodotto finale.

MODULINE
foodfinish & foodserve technologies



con affumicatore esterno

16 GN 1/1

Temperatura di esercizio ***30°C - 160°C***

RISPARMIO

Minor costo materia prima	*-20%*
Maggior resa = Minor calo di peso	*-40%*
Minor consumo di energia	*-25%*
Minor utilizzo di manodopera	*-35%*

Costruzione

- Camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati.
- Isolamento termico della camera spessore 35mm.
- Riscaldamento statico tramite resistenza a filo a bassi consumi che avvolge tutta la camera.
- Porta con chiusura a scatto.
- Quattro ruote diametro 125mm di cui due con freno per mod. FS 052E.
- Paracolpi perimetrali in plastica per mod. FS 052E.

Dotazioni standard

- Sonda al cuore esterna asportabile.
- Porta a vetro con illuminazione.
- Paratie portateglie GN1/1 per mod. FS 041E, GN2/1 e GN1/1 per mod. FS 052E.

Dotazioni funzionali

- Pannello di controllo con schermo LCD e regolazione elettronica di tempo, temperatura, sonda al cuore e Δt con la possibilità di memorizzare fino a 20 programmi.
- Suoneria di fine ciclo.
- Termostato di sicurezza camera.
- Scarico camera richiudibile ed asportabile per mod. FS 052E.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie GN	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/Fase
MDCHC082E	Forno statico su ruote per cottura e mantenimento	**CHC082E**	16 x GN 1/1 [70 h]	785 x 860 x 1.310	3,2	230/50/1
MDCHS082E	Forno statico su ruote con affumicatore esterno	**CHS082E**	16 x GN 1/1 [70 h]	785 x 860 x 1.310	3,2	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

1.0 Storia dei forni a microonde

1946 Percy Spencer impiegato della Raytheon, mentre realizzava magnetron per apparati radar, scopre la possibilità di cuocere i cibi con le microonde.

1947 La Raytheon realizzò il primo forno commerciale, chiamato **Radarange**. Era alto **1,8 m** e pesava **340 Kg**. Aveva un sistema di raffreddamento ad acqua e produceva una potenza in radioonde di **3.000 W**.

1970 Le microonde, che prima erano relegate ad applicazioni industriali, si diffusero nelle cucine, favorite anche dal crollo dei prezzi dei microprocessori che, inclusi in tutti i forni a microonde, ne rendono molto semplice l'utilizzo.

2.0 Proprietà delle microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche simili alle onde radio e televisive. Si differenziano da queste per la lunghezza d'onda e per la frequenza [si collocano tra gli infrarossi e le onde corte].

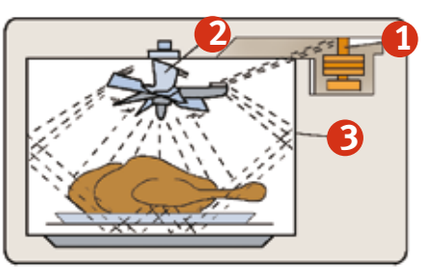
- ***Riflessione*** non riuscendo ad attraversare i metalli le onde si riflettono sulle pareti del forno colpendo così i cibi.
- ***Trasmissione*** si trasmettono attraverso materiali come vetro, ceramica, porcellana e carta senza scaldarli, in quanto agiscono solo sulle molecole dell'acqua.
- ***Assorbimento*** durante il processo di cottura o scongelamento, le microonde mettono in movimento le molecole dei cibi che per frizione si riscaldano. Quindi i cibi vengono cotti dal calore prodotto dalle loro stesse molecole!

3.0 Principi del riscaldamento

In condizioni normali [assenza di campi elettrici] le molecole sono disposte tra loro in modo del tutto casuale.
Se applichiamo un campo elettrico positivo, ad un lato della molecola e un campo elettrico negativo all'altro, la carica positiva verrà attratta dal campo negativo, mentre la carica negativa sarà attratta dal campo positivo. Questo fenomeno succede a tutte le molecole d'acqua colpite dalle microonde.
Ora, se immaginiamo di cambiare in continuazione il campo elettrico, i legami delle molecole resteranno sempre in movimento. Durante questo movimento tra le molecole [circa 2 miliardi e mezzo di volte al secondo] si crea dell'attrito [legame idrogeno - ossigeno], che a sua volta genera calore.

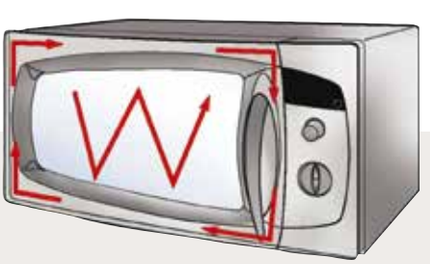
Struttura e nomi

1. ***Magnetron***
   Genera le microonde
2. ***Ventola distributrice***
   Distribuisce le microonde sui cibi in maniera uniforme.
   In sostituzione può essere adottato il piatto girevole.
3. ***Doccia elettromagnetica***



4.0 Perché è sicuro usare le microonde?

Le microonde non possono uscire...
La cavità del forno a microonde è fatta di metallo, quindi le microonde "rimbalzano" su di essa andando a "colpire" solo i cibi. La porta ha una speciale griglia metallica, i cui fori sono calibrati in modo da far passare la luce ma non le microonde, tecnicamente questa viene definita **"Gabbia di Faraday"**.



GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

5.0 Ricette dello Chef Luigi Pero

BRANZINO in crosta di sale e salsa di melograno

Ingredienti per 2 persone

- 1 branzino di circa 600 g
- 700 g di sale grosso
- 1 albume d'uovo
- 1 melograno maturo
- 40 g di olio extravergine di oliva
- poche foglie di prezzemolo
- 1 pizzico di sale
- il succo di mezzo limone

Preparazione

Mescolate l'albume al sale grosso in una pirofila da forno. Posizionate il branzino pulito con un leggero strato di sale sotto ed altrettanto sopra, come per la cottura tradizionale, ed infornate alla massima potenza per 6 min circa.
Nel frattempo, con mezzo melograno, il succo di limone e il sale, preparate la salsa mettendo il tutto in un mortaio ed estraendo il massimo succo possibile. Filtrate il tutto e, al liquido ottenuto, aggiungete il prezzemolo tritato, altri semi di melograno e l'olio. Estraete il pesce dal forno, rompete la crosta ed impiattate. Sui filetti irrorate la salsa. Decorate a piacere e servite.

RISOTTO ai funghi porcini

Ingredienti per 2 persone

- 2 Porcini freschi
- 160 g di Riso
- 2 cucchiai di cipolla tritata e 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 g di burro
- olio extravergine d'oliva e prezzemolo tritato q.b.
- 3,5 dl di brodo
- Parmigiano Reggiano, sale e pepe q.b.

Preparazione

Mondate i funghi senza sciacquarli. Sminuzzateli e sistemateli in un contenitore per microonde con trito di cipolla. Aggiungete un filo d'olio, unite lo spicchio d'aglio e versate il vino bianco.
Rimestate e cucinate a potenza piena per 3 min circa.
Unite il riso. Versateci il brodo bollente e rigirate. Sistemate di sale e pepe. Cucinate sempre a potenza piena per 15 min circa. Rimestate un paio di volte durante la cottura e terminate. Fate riposare 2 min, mantecate con fiocchi di burro e cospargete con trito di prezzemolo. Insaporite con parmigiano grattugiato.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni a microonde + grill

B620-S › Struttura esterna e camera in acciaio inox, ideale per le piccole utenze, aiuta a risparmiare tempo ed energia elettrica in quanto il tempo di cottura si riduce fino al 75% rispetto a quello necessario in un forno tradizionale. Tre differenti sistemi di cottura insieme: Microonde, Grill, Microonde e Grill.

B610SELF › Forno a microonde 900W con piatto rotante. Spegnimento automatico dopo 30 secondi. Comandi manuali, 1 livello di potenza..

B620-S

B610SELF

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Variatore di potenza	Capacità camera litri	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRB620-S	Forno microonde con grill	**B620-S**	900	230/50/1	5	23	315 x 285 x 195	483 x 400 x 281
KRB610SELF	Forno microonde combinato	**B610SELF**	900	230/50/1	1	23	350 x 330 x 215	508 x 420 x 305

Per snack bar, tavole calde e fast food

- comandi digitali
- camera di cottura e rivestimento esterno in acciaio inox
- 1 magnetron
- timer digitale offi95'
- 5 livelli di potenza in modalità microonde, 2 in modalità combinata, 1 in modalità grill
- 8 modalità di cottura preimpostate
- funzione defrost
- camera di cottura 25 lt.
- illuminazione interna.

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Alimentaz. V/Hz/Fase	Variatore dipotenza	Capacità camera litri	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
FMFOMF914235M	Forno Microonde + Grill	**MF914**	1.450	230/50/1	5	25	330 x 350 x 200	513 x 430 x 306

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

KRCM1089

1 MAGNETRON

MENUMASTER®

DEC14E2

2 MAGNETRON

SAMSUNG

KRCM1529

2 MAGNETRON

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Peso Kg	Capacità camera litri	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRCM1089	Forno microonde digitale - 20 programmi	**CM1089**	1.100	17,5	26	230/50/1	336 x 349 x 225	412 x 517 x 297
KRCM1099	Forno microonde comandi manuali	**CM1099**	1.100	17,5	26	230/50/1	336 x 349 x 225	412 x 517 x 297
KRCM1519	Forno microonde comandi manuali	**CM1519**	1.500	32	32	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 368
KRCM1529	Forno microonde digitale - 30 programmi	**CM1529**	1.500	32	32	230/50/1	370 x 370 x 190	464 x 557 x 368
KRDEC14E2	Forno microonde digitale - 100 programmi	**DEC14E2**	1.400	33	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343
KRDEC18E2	Forno microonde digitale - 100 programmi	**DEC18E2**	1.800	33	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343
KRDEC21E2	Forno microonde digitale - 100 programmi	**DEC21E2**	2.100	33	17	230/50/1	330 x 305 x 171	425 x 578 x 343

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni a microonde professionali

Forni consigliati per piccoli volumi di utilizzo.
Ideali per la ristorazione veloce, possono essere utilizzati in snack bar, tavole calde, fast food, piccoli catering e mense.
La grande camera con capienza di 34 litri permette di poter utilizzare contenitori di grandi dimensioni fino alla misura 2/3 GN oppure 2 contenitori da 1/3 GN.

KRRCS511DSE › Comandi manuali, 4 livelli di potenza, 1 ciclo di cottura, timer fino a 10 minuti.

KRRCS511DSE

1 MAGNETRON

2/3 GN

34 litri

KRRCS511TS › Modello dotato di un solo magnetron ma vanta un ottimo rapporto qualità/prezzo. Comandi digitali, 5 livelli di potenza, 1 ciclo di cottura, timer fino a 60 minuti, 100 programmi, 1 magnetron. Capacità 34 litri.

KRRFS518TS › Ideale per l'utilizzo in bar, caffetterie, pasticcerie e per il rinvenimento delle pietanze. Doppio magnetron per ottenere una migliore distribuzione delle microonde nella camera. 5 livelli di potenza.

1 MAGNETRON

2/3 GN

34 litri

KRRCS511TS

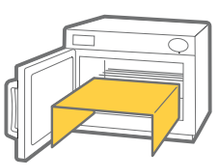
2 MAGNETRON

2/3 GN

34 litri

KRRFS518TS

Ripiano in plexiglass per raddoppiare la capacità di carico
serie KRMLD - serie KRDFS



Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Peso Kg	Capacità camera litri	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm
KRRCS511DSE	Forno microonde manuale professionale	**RCS511DSE**	1.100	18,6	34	230/50/1	368 x 381 x 216	559 x 438 x 349
KRRCS511TS	Forno microonde digitale - 100 programmi	**RCS511TS**	1.100	18,6	34	230/50/1	368 x 381 x 216	559 x 438 x 349
KRRFS518TS	Forno microonde digitale - 100 programmi	**RFS518TS**	1.800	29	34	230/50/1	362 x 416 x 226	552 x 514 x 362

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

MENUMASTER®

KRRMS510D

1/2 GN

KRRMS510T

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Potenza assorbita W	Frequenza MHz	Capacità camera litri	Alimentaz. V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm	Peso kg
KRRMS510D	Forno microonde manuale	**RMS510D**	1.000	-	2.450	25,5	230/50/1	330 x 330 x 197	508 x 381 x 311	15
KRRMS510T	Forno microonde digitale	**RMS510T**	1.000	-	2.450	25,5	230/50/1	330 x 330 x 197	508 x 381 x 311	15
KRRMS510TS	Forno microonde digitale	**RMS510TS**	1.000	-	2.450	25,5	230/50/1	330 x 330 x 197	508 x 381 x 311	15

NE1880 › 16 tasti memoria programmabili. 4 livelli di potenza. Regolazione del segnale acustico, contacicli di cottura. Timer manuale di 45 minuti sui due piani.

NE2140 › Struttura esterna in acciaio inox, 4 magnetron, la camera di cottura contiene una GN1/1, timer 60 minuti.

NE1880

44 litri

4 MAGNETRON

1/1 GN

Panasonic

Codice	Descrizione	Modello	Potenza resa W	Capacità camera litri	Potenza W	Alimentazione V/Hz/Fase	L x P x H interne mm	L x P x H esterne mm	Peso kg
SI533NE1880	Forno microonde digitale	**NE1880**	1.800	44	3.200	230/50/1	565 x 330 x 250	650 x 526 x 471	54
SI533NE2140	Forno microonde digitale	**NE2140**	1.800	44	3.650	400/50/2	535 x 330 x 250	650 x 526 x 471	54
SI531NE1037	Forno microonde digitale	**NE1037**	1.000	22	1.490	230/50/1	330 x 330 x 200	510 x 360 x 306	18

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forno elettrico convezione vapore Merrychef Eikon2

Forno per cottura e rigenerazione ultra-rapidi. Fino a 15 volte più veloce dello standard.
Capacità di rigenerazione superiore ai microonde più evoluti e con finitura croccante fuori/morbida dentro.
Capacità di riscaldamento superiore alle piastre più evolute, senza schiacciare il prodotto e con possibilità di inserire prodotto come pizze, oppure primi/secondi.

- Camera calda.
- Aria forzata.
- Microonde pulsate.
- Pulizia semplice e rapida.
- Gestione con touch screen visuale.
- Sistema plug & play.
- Temperatura 100-275°C

Merrychef

Temperatura massima esercizio ***275°C***

Codice	Descrizione	Modello	Dim. Esterne L x P x H mm	Dim. Interne L x P x H mm		Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
MAE2BFX305ABU3GMEU	Forno elettrico a convezione	**Eikon e2**	375 x 787 x 686	244 x 305 x 244	3,4	230/50/1	68

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

eka PROFESSIONAL THINKING

4 teglie 600x400

TKEKF423P

10 teglie 600x400

TKEKF1064UD

4 teglie 600x400

TKEKF464UD

Codice	Descrizione	Apertura	Numero Motori	Capacità teglie 40x60	Dimensioni esterne mm		Peso kg
TKEKF423P	Forno elettrico ventilato a convezione	frontale	1	4	590 x 695 x 590	2,8	33
TKEKF423ALP	Forno elettrico ventilato a convezione	laterale	1	4	594 x 691 x 592	2,8	30,8
TKEKF464UD	Forno elettrico ventilato a convezione con vapore	frontale	2	4	790 x 750 x 635	6,4	58
TKEKF664UD	Forno elettrico ventilato a convezione con vapore	laterale	2	6	935 x 930 x 825	8,4	96,4
TKEKF1064UD	Forno elettrico ventilato a convezione con vapore	laterale	3	10	935 x 930 x 1.150	16	135

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici a convezione per pasticceria

PNPF8004L

PNPF6004D

PNPF7604

PNPF6004D › **PNPF8004D** › 3 fasi di cottura programmabili, 99 programmi memorizzabili, umidificatore manuale o automatico, motori ad alta prestazione con inversione della rotazione. Camera cottura in acciaio, temperatura da 30 a 280°, angoli raggiati, guarnizione in silicone resistente alle alte temperature, lampade alogene, porta a doppio vetro.

PNPF7604 › motori ad alte prestazioni con inversione della rotazione, camera cottura acciaio, umidificatore manuale, angoli raggiati, guarnizione in silicone resistente alle alte temperature, lampade alogene, porta a doppio vetro.

PNPF8004L › 3 fasi di cottura programmabili, 99 programmi memorizzabili, umidificatore manuale o automatico, 2 motori ad alta prestazione con inversione della rotazione. apertura laterale della porta.
Camera di cottura in acciaio, temperatura da 30 a 280°, angoli raggiati, guarnizione in silicone resistente alle alte temperature, lampade alogene, porta a doppio vetro.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
PNPF6004D	Forno a convezione a controllo digitale con umidificatore	**PF6004D**	4 [442 x 325]	600 x 675 x 535	3,3	230/50/1	38
PNPF7604	Forno a convezione a controllo manuale con umidificatore	**PF7604**	4 [600 x 400]	750 x 690 x 535	6,5	230-400/50-60	62
PNPF8004L	Forno a convezione digitale ad apertura laterale	**PF8004L**	4 [600 x 400]	800 x 760 x 535	6,5	230-400/50-60	55
PNPF8004D	Forno a convezione a controllo digitale con umidificatore	**PF8004D**	4 [600 x 400]	800 x 760 x 535	6,5	230-400/50-60	55

Forni elettrici a convezione con grill

Forno a convezione a comando elettromeccanico, 4 teglie 600x400, umidificatore manuale, dotato di grill da 1,8 Kw.

Camera di cottura in acciaio, temperatura da 50 a 280°, angoli raggiati, guarnizione in silicone resistente alle alte temperature, lampade alogene, porta a doppio vetro.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità teglie	L x P x H mm	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
PNPF7504G	Forno elettrico a convezione con grill	**PF7504G**	4 [600x400]	800 x 760 x 535	6,5	230/400V - 50/60	55

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forno Minicombo elettrico

- Forno rotativo adatto a piccole e medie pasticcerie.
- Funzionamento elettrico, con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico o a combustione con alimentazione a gas o gasolio.
- Disponibile nelle versioni a 8 o 10 teglie.
- Con chiocciola aspirazione vapori e rivestimento esterno in acciaio inox.
- Produzione oraria: 25 kg.
- *A richiesta:* ***può essere fornito nella versione con supporto portateglie o con cella di lievitazione (riscaldata e umidificata) sottostante il forno.***

MINICOMBO CON CAMERA E CELLA

8-10 teglie
600x400

MINICOMBO CON CELLA

Codice	Descrizione	Descrizione	Superficie di cottura m^2	Capacità N° teglie 60x40	Dimensioni esterne mm		Peso kg
ZUMCE8T4060+CELL	Minicombo elettrico con cella	Forno	1,9	8	920 x 1.040 x 2.170	12,5	350
ZUMCE8T4060+CAM+CELL	Minicombo elettrico con camera e cella	Forno	1,9	8	990 x 1.170 x 2.380	16,1	415
ZUMCE10T4060+CELL	Minicombo elettrico 10 teglie con cella	Forno	2,4	10	920 x 1.040 x 2.340	12,5	370

Disponibili modelli alimentati a GAS

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

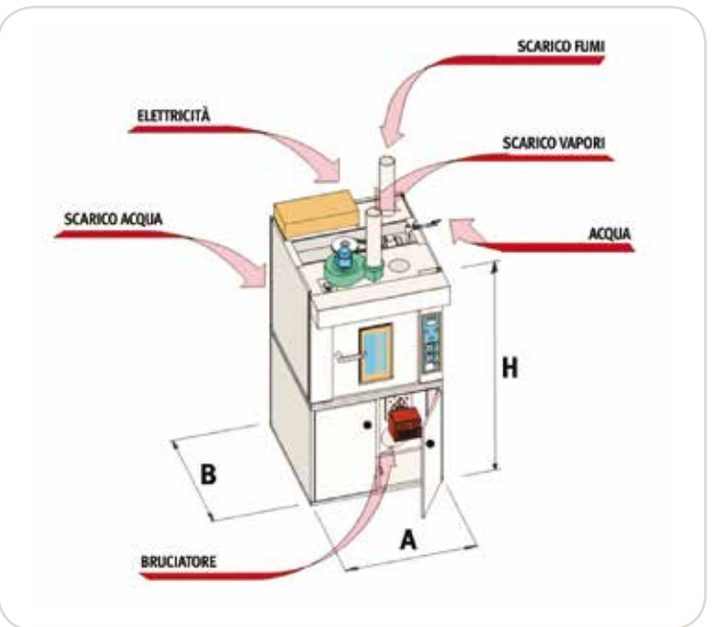
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni rotativi a gas per panetteria e pasticceria

25 kg/h

MINICOMBO
A GAS



Bruciatore escluso dal prezzo del forno

MINICOMBO A GAS/GASOLIO

Codice	Descrizione	Superficie di cottura m^2	Capacità teglie 40x60	Dimensioni esterne mm		Peso kg
ZUBM8G+CAM	Forno rotativo a combustione 12 teglie 40x60 con camera	3,3	12+2	980 x 1.500 x 2.080	5,5	600
ZUMF4060G	Forno rotativo a combustione15 o 18 teglie 40x60	3,6	15-18	980 x 1.500 x 2.350	1	650

Accessori

Descrizione
Piastra di cottura da 40x60
Bruciatore a gas
Bruciatore a gas “GPL”
Bruciatore a gasolio

Lo sapevate chef...?

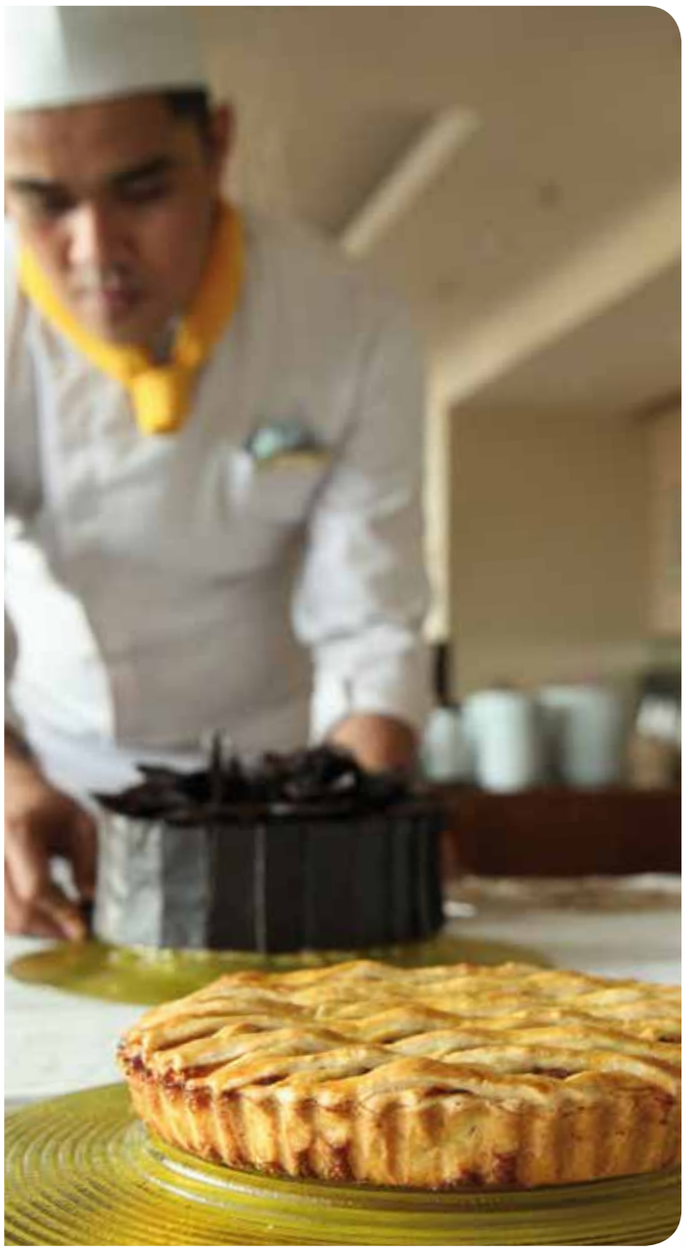
I tuorli e gli albumi vanno sempre montati a temperatura ambiente.

Dopo l’impasto e prima di stenderla, la pasta frolla va tenuta almeno 1/2 ora in frigo. Così anche la pasta briseé e sablèe, poi vanno stese tra due fogli di carta da forno.

Per dare più sapore all’uvetta nei dolci, ammorbidirla con brandy e rhum.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni modulari elettrici per panetteria e pasticceria



- Forno rotativo elettrico con resistenze corazzate ad alto rendimento energetico.
- Camera di cottura e facciata del forno in acciaio inox.
- Vaporiera di nuova concezione, studiata per garantire un'abbondante erogazione di vapore oltre ad un facile accesso in caso di eventuali manutenzioni.
- Produzione oraria: 50 kg.
- *A richiesta: **ventilazione aria cottura regolabile, apertura porta a sinistra, rivestimento in inox satinato, alimentazione elettrica monofase.***

Codice	Descrizione	Superficie di cottura m^2	Capacità teglie 40x60	Dimensioni esterne mm		Peso kg	Euro
ZUME1	Forno rotativo elettrico a carrello estraibile	3,6	15	980 x 1.190 x 2.350	23,5	55	

Disponibili modelli alimentati a GAS

Optionals

Descrizione
Motore ventilatore a 2 velocità
Apertura porta a sinistra
Rivestimentoin inox satinato
Alimentazione elettrica monofase

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici per pizzeria

DCSMALLG

DCRES66BL

DCRES6

DCRES44

Codice	Descrizione	Temperatura °C	Dimensioni camera mm	Dimensioni esterne mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
DCRES66BL	Forno elettrico 2 camere	50 - 500	1.080 x 720 x 140	1.320 x 980 x 750	1,8	230-400/50/1-3	199
DCSMALLG2	Forno elettrico 2 camere	50 - 350	410 x 360 x 110	550 x 430 x 435	3,2	230/50/1	32
DCSMALLG	Forno elettrico 1 camera	50 - 350	410 x 360 x 110	550 x 430 x 255	1,6	230/50/1	21
DCRES6	Forno elettrico 6 pizze	50 - 500	660 x 990 x 140	940 x 1.250 x 400	7	230-400/50/1-3	103
DCRES44	Forno elettrico 4+4 pizze	50 - 500	660 x 660 x 140	940 x 920 x 710	4,7	230-400/50/1-3	125

Forni elettrici MICRO e MINI

- Forni elettrici professionali con rivestimento frontale inox.
- Piano di cottura refrattario.
- Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia.
- Dotato di 3 termostati per modello “MINI”, 2 termostati per modello “MICRO 1C”.

Forni elettrici FME

- Forni elettrici professionali con rivestimento frontale inox o rustico.
- Piano di cottura refrattario.
- Isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia.
- Porte con vetro di ispezione in pirex e illuminazione interna.
- Dotato di 2 termostati per ogni camera.

Ideali per la cottura di pizza, focacce e torte salate

max 500°C

MINI

FME

Codice	Descrizione	Modello		Dimensioni camera mm	Dimensioni esterne mm	Potenza kW		Peso kg
FMFOMII1V235M	Forno 1 camera - solo monofase	**MICRO 1C**	50 - 500	405 x 405 x 110	555 x 460 x 290	2,2	230/50/1	27
FMFOMI3T23050M	Forno 2 camere - monofase	**MINI**	50 - 500	500 x 500 x 110	780 x 600 x 530	6	230/50/1	66
FMFOMI3T40050T	Forno 2 camere - trifase	**MINI**	50 - 500	500 x 500 x 110	780 x 600 x 530	6	400/50/3	66
FMFOFMEI423050M	Forno 1 camera inox - monofase	**FMEI4**	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 420	4,2	230/50/1	66
FMFOFMEI440050T	Forno 1 camera inox - trifase	**FMEI4**	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 420	4,2	400/50/3	66
FMFOFMEI4423050M	Forno 2 camere inox - monofase	**FMEI44**	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 750	8,4	230/50/1	114
FMFOFMEI4440050T	Forno 2 camere inox - trifase	**FMEI44**	50 - 500	610 x 610 x 140	900 x 735 x 750	8,4	400/50/3	114
FMCAVFOFME4	Cavalletto per forno mod. FMEI4				900 x 735 x 980			
FMCAVFOFME44	Cavalletto per forno mod. FMEI44				900 x 735 x 850			
FMRSP01	Raccordo per sovrapposizione forni fgi/4+4				ø 150 mm			
FMRSP02	Raccordo per sovrapposizione forni fgi/6+6 - 9+9				ø 150 mm			
FMRAV01	Raccordo antivento forni fgi/4-6-9 + fgi/4+4				ø 150 mm			
FMRAV02	Raccordo antivento forni fgi/6+6 - fgi/9+9				ø 200 mm			

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici per pizzeria

La **linea KRN** è composta da forni elettrici in acciaio inox, con piano di cottura in materiale refrattario per una perfetta distribuzione del calore su tutta la superficie. Queste caratteristiche rendono i forni **KRN** particolarmente adatti per la cottura della pizza diretta al suolo o in teglia.
Sono disponibili in diverse misure, con 1 o 2 camere di cottura totalmente indipendenti (attivabili quindi entrambe o singolarmente) e regolazione elettromeccanica della temperatura sia del cielo che della platea. Le camere di cottura sono riscaldate per mezzo di resistenze corazzate e hanno illuminazione propria. Gli sportelli, dotati di vetro di cristallo temperato, consentono il controllo del grado di cottura del prodotto. Sono inoltre disponibili su cella di lievitazione con o senza umidificatore o su supporto. Tutta la gamma della **linea KRN** è ora dotata di una nuova plancia comandi bicolore bianco-grigio con una nuova grafica più intuitiva e moderna.

KRN4 + S-PT 60.60/70

KRN44 + S-PT 60.60/70

FORNI ELETTRICI KRN4 - KRN44

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm		Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070010	Forno a 1 camera di cottura	**KRN4**		610 x 660 x 140		4,2	230/50-60/1
MO0K070020	Forno a 2 camere di cottura	**KRN44**		610 x 660 x 140		8,4	230/50-60/1
MO0K170000	Cappa	**K 60.60**					
MO0K010330	Supporto senza portateglie	**S 60.60/60**			600		
MO0K010340	Supporto senza portateglie	**S 60.60/90**			900		
MO0K010310	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 60.60/70**	6		700		
MO0K010320	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 60.60/100**	10		1.000		
MO0K140000	Cella di lievitazione con ruote	**L 60.60/70**	6		700		
MO0K140100	Cella di lievitazione con ruote	**L 60.60/100**	10		1.000		

FORNI ELETTRICI KRN4 XL - KRN44 XL

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm		Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070150	Forno a 1 camera di cottura	**KRN4 XL**		720 x 720 x 140		6	400/50-60/3
MO0K070170	Forno a 2 camere di cottura	**KRN44 XL**		720 x 720 x 140		12	400/50-60/3
MO0K011240	Cappa	**K 72.72**					
MO0K011280	Supporto senza portateglie	**S 72.72/90**			900		
MO0K011270	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 72.72/80**			800		
MO0O240100	Cella di lievitazione con ruote	**L 72.72/100**			1000		

FORNI ELETTRICI KRN6 - KRN66

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm		Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070120	Forno a 1 camera di cottura	**KRN6**		660 x 1.060 x 140		7,7	400/50-60/3
MO0K070140	Forno a 2 camere di cottura	**KRN66**		660 x 1.060 x 140		15,4	400/50-60/3
MO0K010350	Cappa	**K 65.105**					
MO0K010800	Supporto senza portateglie	**S 65.105/60**			600		
MO0K010710	Supporto senza portateglie	**S 65.105/90**			900		
MO0K010810	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 65.105/70**	4		700		
MO0K010720	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 65.105/100**	6		1.000		
MO0K010620	Cella di lievitazione con ruote	**L 65.105/100**	10		1.000		

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici per pizzeria

FORNI ELETTRICI KRN6T - KRN66T

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera	Altezza mm	Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070040	Forno a 1 camera di cottura	**KRN6T**		1.060 x 660 x 140	8,2	400/50-60/3
MO0K070060	Forno a 2 camere di cottura	**KRN66T**		1.060 x 660 x 140	16,4	400/50-60/3
MO0K010090	Cappa	**K 105.65**				
MO0K010820	Supporto senza portateglie	**S 105.65/60**			600	
MO0K010060	Supporto senza portateglie	**S 105.65/90**			900	
MO0K010830	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 105.65/70**	8		700	
MO0K010730	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 105.65/100**	12		1.000	
MO0K010050	Cella di lievitazione con ruote	**L 105.65/100**	20		1.000	

FORNI ELETTRICI KRN9 - KRN99

Codice	Descrizione	Modello	Teglie N.	Dimensioni camera mm	Altezza mm	Alimentazione V/Hz/fase
MO0K070080	Forno a 1 camera di cottura	**KRN9**		1.060 x 1.060 x 140	11,6	400/50-60/3
MO0K070100	Forno a 2 camere di cottura	**KRN99**		1.060 x 1.060 x 140	23,2	400/50-60/3
MO0K010360	Cappa	**K 105,105**				
MO0K010840	Supporto senza portateglie	**S 105.105/60**			600	
MO0K160300	Supporto senza portateglie	**S 105.105/90**			900	
MO0K010850	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 105.105/70**	8		700	
MO0K010740	Supporto con ruote e guide portateglie	**S-PT 105.105/100**	12		1.000	
MO0K140300	Cella di lievitazione con ruote	**L 105.105/100**	20		1.000	

KRN4	80 kg, 36 cm, 84 cm, 85 cm	**4** (ø 30 cm)	14 cm, 61 cm, 66 cm	**1** (ø 50 cm)	14 cm, 61 cm, 66 cm
kW 4,2					
KRN6	118 kg, 36 cm, 129 cm, 92 cm	**6** (ø 30 cm)	14 cm, 66cm, 106 cm	**2** (ø 50 cm)	14 cm, 66cm, 106 cm
kW 7,7					
KRN6T	123 kg, 36 cm, 89 cm, 132 cm	**6** (ø 30 cm)	14 cm, 106 cm, 66 cm	**2** (ø 50 cm)	14 cm, 106 cm, 66 cm
kW 8,2					
KRN9	164 kg, 36 cm, 129 cm, 132 cm	**9** (ø 30 cm)	14 cm, 106 cm, 106 cm	**4** (ø 50 cm)	14 cm, 106 cm, 106 cm
kW 11,6					
KRN4XL	105 kg, 37 cm, 106 cm, 99 cm	**4** (ø 30 cm)	14 cm, 72 cm, 72 cm	**1** (ø 50 cm)	14 cm, 72 cm, 72 cm
kW 6					

KRN44	133 kg, 66 cm, 84 cm, 85 cm	**4+4** (ø 30 cm)	14+14 cm, 61 cm, 66 cm	**1+1** (ø 50 cm)	14+14 cm, 61 cm, 66 cm
kW 8,4					
KRN66	208 kg, 66 cm, 129 cm, 92 cm	**6+6** (ø 30 cm)	14+14 cm, 66 cm, 106 cm	**2+2** (ø 50 cm)	14+14 cm, 66 cm, 106 cm
kW 15,4					
KRN66T	200 kg, 66 cm, 89 cm, 132 cm	**6+6** (ø 30 cm)	14+14 cm, 106 cm, 66 cm	**2+2** (ø 50 cm)	14+14 cm, 106 cm, 66 cm
kW 16,4					
KRN99	282 kg, 66 cm, 129 cm, 132 cm	**9+9** (ø 30 cm)	14+14 cm, 106 cm, 106 cm	**4+4** (ø 50 cm)	14+14 cm, 106 cm, 106 cm
kW 23,2					
KRN44XL	175 kg, 66 cm, 106 cm, 99 cm	**4+4** (ø 30 cm)	14+14 cm, 72 cm, 72 cm	**1+1** (ø 50 cm)	14+14 cm, 72 cm, 72 cm
kW 12					

Optionals e accessori a richiesta

Descrizione
4 ruote per supporto forno o per cella
2 guide portateglie per supporto forno o per cella
Kit per sovrapposizione (per 2 forni)

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

A controllo meccanico

SERIE GIOTTO

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUGT140/1D-C5-CP	Forno elettrico monocamera a platea rotante.	**GT140/1D**	1.610 x 1.710 x 1.670	Ø 1.400	17,7	400/50-60/3

CUGT140/1D-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 14 (Ø300 mm), 10 (Ø 350 mm), 5 (Ø 500 mm), Consumo medio: 10,6 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUEV835/2DG-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 8+8 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 7+7 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUEV835/2CD-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 8+8 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 7+7 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

SERIE EVOLUTION

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUEV835/2DG-C5-CP	Forno elettrico ad angolo con controllo digitale	**EV835/2DG**	1.420 x 1.580 x 770	1.180 x 1.180 x 160	11,7(x2)	400/50-60/3
CUEV835/2CD-C5-CP	Forno elettrico ad angolo commutatori digitali	**EV835/2CD**	1.420 x 1.580 x 770	1.180 x 1.180 x 160	11,7(x2)	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici per pizzeria

CUDN635L/2D-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 6+6 (Ø350 mm), 2+2 (Ø500 mm), Consumo medio: 9,4 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUDN935/2CD-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 9+9 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 14,0 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUDN935/2D-C5-CP › Capacità di cottura pizze: 9+9 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 14,0 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

SERIE **DONATELLO**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUDN635L/2D-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco digitale	**DN635L/2D**	1.515 x 1.050 x 784	1.080 x 720 x 150	15,6	400/50-60/3
CUDN935/2CD-C5-CP	Forno elettrico bicamera commutatori digitali	**DN935/2CD**	1.515 x 1.410 x 784	1.080 x 1080 x 150	23,4	400/50-60/3
CUDN935/2D-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco digitale	**DN935/2D**	1.515 x 1.410 x 784	1.080 x 1080 x 150	23,4	400/50-60/3

CUGT140/1D-C5-CP › Sistema di controllo meccanico. Capacità di cottura pizze: 4+4 (Ø350 mm), 1+1 (Ø500 mm), Consumo medio: 6,3 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUTP635L/2CM-C5-CP › Sistema di controllo meccanico. Capacità di cottura pizze: 6+6 (Ø350 mm), 2+2 (Ø500 mm), Consumo medio: 9,5 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

SERIE **TIEPOLO**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUTP435/2CM-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco	**TP435/2CM**	1.020 x 920 x 732	720 x 720 x 145	10,6	400/50-60/3
CUTP635L/2CM-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco	**TP635L/2CM**	1.380 x 920 x 732	1.080 x 720 x 145	15,8	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni elettrici per pizzeria

CUTZ430/2M-C5-CP › Controllo elettromeccanico e indipendente della temperatura. Capacità di cottura pizze: 4+4 (Ø300), 1+1 (Ø500 mm), Consumo medio: 5,6 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

SERIE TIZIANO

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUTZ430/2M-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco	**TZ430/2M**	902 x 764 x 700	620 x 620 x 160	9,2	400/50-60/3

CUML635L/2DG-C5-CP › Sistema di controllo digitale. Capacità di cottura pizze: 6+6 (Ø350 mm), 2+2 (Ø500 mm), Consumo medio: 9,4 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUML935/2CD-C5-CP › Sistema di controllo con commutatori digitali. Capacità di cottura pizze: 9+9 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 14,0 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

CUML935/2DG-C5-CP › Sistema di controllo digitale. Capacità di cottura pizze: 9+9 (Ø350 mm), 4+4 (Ø500 mm), Consumo medio: 14,0 kWh, Massima temperatura di utilizzo 400°C

SERIE MICHELANGELO

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne	Dimensioni camera	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CUML635L/2DG-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco digitale	**ML635L/2DG**	1.550 x 1.100 x 780	1.080 x 720 x 150	15,6	400/50-60/3
CUML935/2CD-C5-CP	Forno elettrico bicamera commutatori digitali	**ML935/2CD**	1.550 x 1.460 x 780	1.080 x 1.080 x 150	23,4	400/50-60/3
CUML935/2DG-C5-CP	Forno elettrico bicamera monoblocco digitale	**ML935/2DG**	1.550 x 1.460 x 780	1.080 x 1.080 x 150	23,4	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni a tunnel per pizzeria

I forni a tunnel ventilati sono adatti alla cottura della pizza come di altri prodotti gastronomici. La gamma è composta di 4 modelli caratterizzati dalla larghezza di 50 e 75 cm del nastro trasportatore e dal tipo di alimentazione dell'elemento riscaldante che può essere elettrico o a gas.

Altre caratteristiche dei forni sono:

- compattezza,
- standardizzazione della componentistica tra i vari modelli elettrici e a gas;
- consumi particolarmente contenuti;
- forte riduzione della dispersione del calore nell'ambiente;
- particolare sistema di isolamento per evitare la trasmissione di calore alle parti esterne;
- grande silenziosità di funzionamento;
- ampia porta d'ispezione con doppio vetro ceramico;
- controllo delle funzioni tramite microprocessore;
- dotazione di programmi economy, autopulizia e autodiagnosi;
- possibilità di 10 programmi cottura pizza (di cui 6 predeterminati e 4 personalizzabili) e 10 programmi speciali per la cottura gastronomica, oltre la possibilità di fermo nastro per una durata della cottura a piacimento;
- visualizzazione delle funzioni tramite LCD retroilluminato;
- camere sovrapponibili (fino a 3 moduli per i forni elettrici, 2 per i modelli a gas);
- doppia velocità della ventola;
- controllo diversificato delle potenze di riscaldamento;
- tempo di attraversamento del nastro nella camera di cottura regolabile da 30 secondi a 30 minuti.

I forni a gas inoltre dispongono di un bruciatore gas ad alto rendimento con aria premiscelata, scambiatore di concetto innovativo con recupero di calore a garanzia di una cottura con aria sempre "pulita".

OMOM07120.. + OMSR04010 (+ OMSU299)

FORNO MONOCAMERA **SERIE HENERGO**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni esterne camera mm	Dimensioni interne camera mm	Potenza assorbita kW	Alimentazione V/Hz/fase
OMOM07100.. + OMSR37510 (+ OMSU300)	Forno a gas ventilato	**HV75**	2.130 x 1.500 x 570	750 x 1.100 x 120	20	220-240/50/1
OMOM07120.. + OMSR04010 (+ OMSU299)	Forno a gas ventilato	**HV50**	2.130 x 1.250 x 570	500 x 1.100 x 120	16,2	220-240/50/1
OMOM04800.. + OMSR37510 (+ OMSU300)	Forno a elettrico ventilato	**HV75**	2.130 x 1.500 x 570	750 x 1.100 x 120	18,5	400/50/3N
OMOM04802.. + OMSR04010 (+ OMSU299)	Forno elettrico ventilato	**HV50**	2.130 x 1.250 x 605	500 x 1.100 x 120	12,5	400/50/3N

OMOMSU300	Supporto per forni HV75	**HV75MET**	1.100 x 1.120 x 595
OMOMSU299	Supporto per forni HV50	**HV50MET**	1.100 x 870 x 595

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

OMCONCEPT635LEI

OMCONCEPT935EGW x3 + OM05107

SERIE **OPTYMO CONCEPT**

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera	Potenza kW	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
OMOMCONCEPT935EI	Forno elettrico digitale INOX	**935**	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**935**	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**935**	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT935EGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**935**	1.480 x 1.460 x 390	11,9	259	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEI	Forno elettrico digitale INOX	**635L**	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635L**	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635L**	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635LEGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635L**	1.480 x 1.080 x 390	8,8	208	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEI	Forno elettrico digitale INOX	**635S**	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635S**	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635S**	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT635SEGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**635S**	1.100 x 1.460 x 390	6,7	199	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EI	Forno elettrico digitale INOX	**435**	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGO	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**435**	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGC	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**435**	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3
OMOMCONCEPT435EGW	Forno elettrico digitale gres porcellanato	**435**	1.100 x 1.080 x 390	4,9	161	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni a gas per pizzeria

Forni a gas per pizzeria realizzati in 3 diverse dimensioni per rispondere alle diverse esigenze della clientela.

- Camera di cottura con piano in materiale refrattario.
- Termostato digitale e illuminazione interna.
- Porta con vetro di ispezione in pirex.
- Rivestimento frontale in acciaio inox.

Temperatura di esercizio 0 - 450°C

MONOCAMERA SERIE FGI6

Codice	Descrizione		Dimensioni camera mm	L x P x H mm	Assorbimento kW	Peso kg
FMFOFGI4M	Forno gas FGI4 inox metano/gpl	FGI4	620 x 620 x 155	1.000 x 840 x 470	13,9	112
FMFOFGI6M	Forno gas FGI6 inox metano/gpl	FGI6	620 x 920 x 155	1.000 x 1.140 x 470	18	141
FMFOFGI9M	Forno gas FGI9 inox metano/gpl	FGI9	920 x 920 x 155	1.300 x 1.140 x 470	24,5	179
FMCAVFOFGI4	Cavalletto forno FGI4	FGI4		1.000 x 840 x 1.000		35
FMCAVFOFGI6	Cavalletto forno FGI6	FGI6		1.000 x 1.140 x 1.000		43
FMCAVFOFGI9	Cavalletto forno FGI9	FGI9		1.300 x 1.140 x 1.000		53
FMRAV01	Raccordo antivento FGI					2
FMRAV02	Raccordo sovrapposizione FGI					4,4

Forno a gas per pizzeria

I benefici innovativi del gas uniti all'estetica del forno a legna tradizionale!

• Pulito • Facile • Sicuro; un Forno • Personalizzabile nell'aspetto e impareggiabile nei contenuti! • Che non immette sostanze nocive nell'atmosfera! • Dall'ottimo isolamento, per abbattere i consumi! Facile manutenzione interamente dal frontale • Riscaldamento laterale camera derivante dal recupero del calore - Bruciatori superiori a raggi infrarossi con piastrine ceramiche • Semplice da usare.

• Cottura più uniforme e più pulita • Produttività più elevata (a parità di dimensioni camera) • Ripristino più veloce della temperatura • Piano cottura a struttura alveolare di alto spessore (4 cm) • Bruciatori inferiori atmosferici.

OMOMVOLTAIRERV

OMOMVOLTAIRERM

OMOMVOLTAIREPM

OMOMVOLTAIREC

SERIE VOLTAIRE

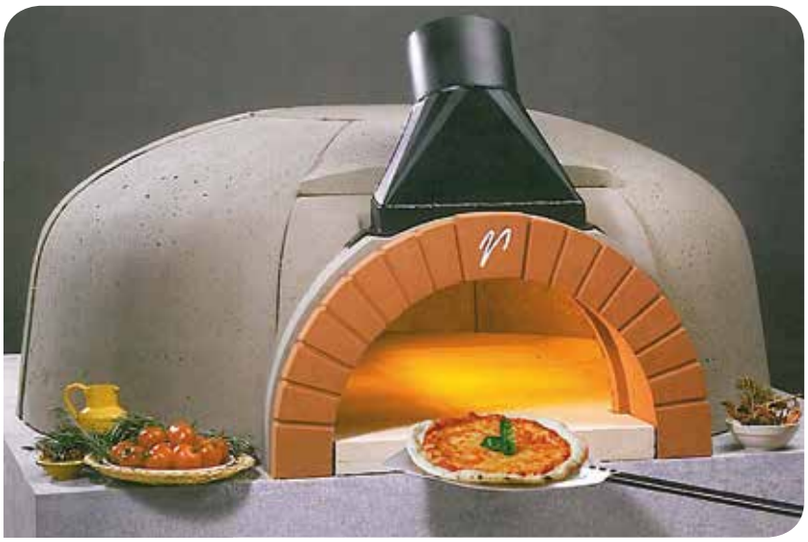
Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni camera	Potenza kW	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
OMOMVOLTAIRERM	Forno a Gas	**VLT RAVENNA MOSAICO**	1.605 x 1.570 x 785	21 - 35	500	400/50-60/3
OMOMVOLTAIRERV	Forno a Gas	**VLT RAVENNA**	1.605 x 1.570 x 785	21 - 35	465	400/50-60/3
OMOMVOLTAIREPM	Forno a Gas	**VLT POMPEI**	1.605 x 1.570 x 785	21 - 35	465	400/50-60/3
OMOMVOLTAIREC	Forno a Gas	**VLT CLASSIC**	1.605 x 1.570 x 785	21 - 35	465	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni a legna per pizzeria

Serie "GR"

- Piano di cottura in cotto refrattario ad alto tenore di allumina e perfettamente levigato.
- Composto da moduli sagomati che consentono una facile messa in opera ed un perfetto livellamento.
- Volta esterna al piano, in calcestruzzo refrattario superalluminoso, composto da elementi ad incastro più un modulo di bocca ad arco con presa di tiraggio incorporata.
- La perfetta curvatura della volta, l'esatto rapporto con il piano e l'apertura della bocca, unitamente all'altissima qualità dei materiali impiegati consentono una uniforme distribuzione del calore ed una costante ed omogenea cottura con un notevole risparmio di legna.
- ***A corredo:*** *sportello in lamiera per la chiusura della bocca forno.*
- Canna fumaria 20/25 cm.



SERIE "GR" DA RIVESTIRE

Serie "OT" e Serie "IGLOO"

- Forni finiti che utilizzano all'interno una struttura "GR".

SERIE "OT"

SERIE "IGLOO"

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze
RVF100GR	Forno diametro interno 100 cm	**100 GR**	1.160 x 1.300 x 580	500	4
RVF120GR	Forno diametro interno 120 cm	**120 GR**	1.360 x 1.500 x 580	600	5
RVF140GR	Forno diametro interno 140 cm	**140 GR**	1.560 x 1.700 x 600	750	8
RVF120X160GR	Forno diametro interno 120x160 cm	**120x160 GR**	1.360 x 1.900 x 580	750	8
RVF140X160GR	Forno diametro interno 140x160 cm	**140x160 GR**	1.560 x 1.900 x 600	850	11
RVF140X180GR	Forno diametro interno 140x180 cm	**140x180 GR**	1.560 x 2.100 x 600	1.000	14
RVF180GR	Forno diametro interno 180 cm	**180 GR**	1.960 x 2.100 x 660	1.200	17
RVF100OTL	Forno diametro interno 100 cm	**100 OT**	1.400 x 1.500 x 1.200	1.000	4
RVF120OTL	Forno diametro interno 120 cm	**120 OT**	1.600 x 1.650 x 1.200	1.200	5
RVF140OTL	Forno diametro interno 140 cm	**140 OT**	1.800 x 1.900 x 1.200	1.400	8
RVF120X160OTL	Forno diametro interno 120x160 cm	**120x160 OT**	1.600 x 2.050 x 1.200	1.400	8
RVF140X160OTL	Forno diametro interno 140x160 cm	**140x160 OT**	1.800 x 2.100 x 1.200	1.550	11
RVF140X180OTL	Forno diametro interno 140x180 cm	**140x180 OT**	1.800 x 2.300 x 1.200	1.700	14
RVF180OTL	Forno diametro interno 180 cm	**180 OT**	2.200 x 2.450 x 1.250	2.000	17
RVF100IGLOOL	Forno diametro interno 100 cm	**100 IGLOO**	1.400 x 1.500 x 1.100	1.000	4
RVF120IGLOOL	Forno diametro interno 120 cm	**120 IGLOO**	1.600 x 1.700 x 1.100	1.200	5
RVF140IGLOOL	Forno diametro interno 140 cm	**140 IGLOO**	1.800 x 1.900 x 1.130	1.400	8
RVF120X160IGLOOL	Forno diametro interno 120x160 cm	**120x160 IGLOO**	1.600 x 2.100 x 1.100	1.400	8
RVF140X160IGLOOL	Forno diametro interno 140x160 cm	**140x160 IGLOO**	1.800 x 2.100 x 1.130	1.550	11
RVF140X180IGLOOL	Forno diametro interno 140x180 cm	**140x180 IGLOO**	1.800 x 2.300 x 1.130	1.700	14
RVF180IGLOOL	Forno diametro interno 180 cm	**180 IGLOO**	2.250 x 2.450 x 1.190	2.000	17
RVB/140	Supporto in lamiera per SERIE OT - IGLOO	**B/140**			
RVK140GR	KIT isolamento per forno serie GR	**K140GR**			

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Forni Grill

RVFGL › RVFGG › FORNOGRILL®, questo è l'ultimo prodotto brevettato della VALORIANI per la cottura di carne, pesce, verdura ecc, alimentato a carbone + legna.

Al contrario dei barbecue in commercio il FORNOGRILL® VALORIANI scalda contemporaneamente sia da sotto la griglia sia da sopra, grazie alla particolare curvatura della volta, diminuendone notevolmente i tempi di cottura. Inoltre la griglia può essere alzata a piacimento, ruotata di 360° e rimossa con estrema facilità.

RVFT120 › Il forno TRAILER VALORIANI è un prodotto completamente professionale. Per quanto riguarda il forno, infatti, si tratta del forno professionale Valoriani modello IGLOO, con diametro interno 120 (capacità di 5/6 pizze da 28-30 cm di diametro) o 140 (capacità di 8/9 pizze da 28-30 cm di diametro).

Il carrello, per poter sostenere il notevole peso di un forno professionale, è stato da noi progettato e realizzato in collaborazione con un'azienda toscana specializzata. Ha quindi degli ammortizzatori speciali per proteggere il forno durante la guida, dei cassetti per contenere la legna, la canna fumaria, le pale ed altri ingredienti necessari. Il peso totale e altre caratteristiche tecniche rientrano nei limiti di legge per cui per trainarlo basta la patente di guida B standard. E' richiesta una canna fumaria di 20 cm di diametro interni.

RVFT120

RVFGL

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Capacità pizze
RVFGL	Fornogrill legna+carbone completo di aspiratore fumi	**FGL**	1.170 x 790 x 830	135	
RVFGG	Fornogrill a Gas completo di aspiratore fumi	**FGG**	1.170 x 790 x 830	135	
RVFT120	Forno trailer da 120 con mosaico	**FT120**	3.500 x 2.000	1.660	8/9

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

JOHJX50L

Forni alla brace JOSPER

Apportando alla materia prima il valore aggiunto trasmesso dalla legna (carbone), è possibile ricreare i sapori di un tempo e donare agli alimenti una consistenza e una sugosità perfette.

Grazie alla combinazione delle funzioni di griglia e forno, Josper lavora ad alte temperature, dando ai cibi un tocco speciale, affumicandoli e arrostendoli allo stesso tempo. Si ottengono, così, risultati unici, che rendono il forno a brace JOSPER una macchina a propria volta unica.

- Tempo di accensione: 40 min ca.
- Consumo giornaliero di carbone Josper: da 16 a 20 kg (in media)
- Autonomia di funzionamento tra una carica e l'altra: 9 ore
- Produzione oraria: 110 kg (in media)
- Temperatura di cottura: da 250 ºC a 350 ºC
- Potenza: 6 kW
- Capacità di aspirazione: 3200/3500 (m3/h)
- Portata massima fumi: 14 g/s

JOBC1-EM

JOSPER griglia aperta

- Tempo di accessione: 45 min ca
- Consumo giornaliero di carbone Josper: da 25 a 30 Kg (in media)
- Produzione oraria: 30 Kg circa
- Temeratura di cottura: da 350°C a 400°C
- Potenza equivalente: 6 hp
- Capacità di aspirazione: 1480m3/h
- Portata massima fumi: 14 g/s
- Potenza motore per la ventilazione e la rotazione degli speidi 2 x 0.03 hp (50 mH - 230 V)
- Sstema per sostituzione griglie: manuale
- Dimensioni della cremagliera (L x P) 91 x 62 cm
- Altezza massima del piano cottura: 40cm
- Cooking grill rack maximum tilt 30 º
- Distanza tra gli spiedi (basso - alto) 15 cm
- Distanza tra gli spiedi (basso - basso) 30 cm
- Velocità di rotazione degli spiedi: 2rpm"

Josper®
HORNOS BRASA

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H (aperto) cm	Peso kg	Capacità
JOHJX50M	Forno a brace JOSPER non armadiato	HJX50	935x 1285 x 1350	287	2 x GN1/1 + 2 x GN1/2
JOHJX50L	Forno a brace JOSPER armadiato	HJX50L	935 x 1285 x 1868	363	2 x GN1/1 + 2 x GN1/2
JOHJX50LACXP	Forno a brace JOSPER armadiato	HJX50LACXP	870 x 1.350 x 2.050	535	2 x GN1/1 + 2 x GN1/2
JOBC1-EM	JOSPER griglia aperta	BC2-EM	1.030 x 785 x 1390	353	

Girarrosti a gas

Girarrosti a gas omologati CE, costruiti in acciaio inox, hanno un minimo ingombro che consente una facile collocazione anche negli spazi più ristretti con la possibilità di diversificare la cottura. La flessibilità di cottura si ottiene grazie al movimento ad aste singole che permette l'utilizzo anche parziale delle macchine. Tutti i modelli sono dotati di lampada di illuminazione interna che consente di controllare e visualizzare meglio l'andamento della cottura. È possibile abbinare ai suddetti modelli un Espositore Caldo mod. VR, Espositore di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti cotti.

VR-12G/G20P

Per la cottura di arrosti, roast-beef, spiedini, ecc.

8 polli

G-8P

20 polli

G-20P

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza elettrica kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100577	Girarrosto a gas (8 polli - 2 aste)	**G-8P**	880 x 430 x 530	55	9	0,1	230/50/1
CB14100281	Girarrosto a gas (12 polli - 3 aste)	**G-12P**	900 x 510 x 780	67	9	0,15	230/50/1
CB14100375	Girarrosto a gas (20 polli - 5 aste)	**G-20P**	900 x 510 x 780	81	9	0,2	230/50/1
CB14100306	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod. G-8P		900 x 510 x 1.100	24			
CB14100307	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod. G-12P/G-20P		900 x 510 x 960	25			
CB14100128	Vetrina calda con ruote	**VR-12G/G20P**	900 x 510 x 960	66		1,8	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Girarrosti elettrici ad aste singole sovrapposte

- Produzione oraria di polli a ciclo continuo.
- Possibilità di cotture con carico parziale e ridotto consumo.
- Facilità e rapidità nella pulizia.
- Buona visibilità ed ottima esposizione di polli, arrosti, ecc. durante la cottura.
- Vaschetta per separazione e conseguente risparmio di energia in camera di cottura.
- Bacinella con rubinetto scarico grassi.

A richiesta per tutti i modelli è possibile avere:
- il mobiletto a giorno o con portine anteriori,
- la cappa con filtri inox a labirinto (senza motore),
- la vetrina calda.

E-6P

E-12P + CAVALLETTO

Codice	Descrizione	Modello	Aste cestelli	Polli	L x P x H mm	Peso kg		Alimentaz. V/Hz/fase
CB14100443	Girarrosto elettrico luce 550 mm	**E-6P**	2	6	700 x 360 x 450	31	2,8	230/50/1
CB14100076	Girarrosto elettrico luce 720 mm	**E-8P**	2	8	900 x 510 x 490	46	4,3	230/50/1
CB14100077	Girarrosto elettrico luce 720 mm	**E-12P**	3	12	900 x 510 x 540	51	5,7	230/50/1
CB14100458	Girarrosto elettrico luce 550 mm	**E-15P-S5**	5	15	705 x 450 x 1.250	70	8	230/50/3
CB14100462	Girarrosto elettrico luce 725 mm	**E-20P-S5**	5	20	880 x 450 x 1.250	88	10,7	230/50/3
CB14100463	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	**E-30P-S5**	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	230/50/3
CB14100463	Girarrosto elettrico luce 1000 mm	**E-30P-S5**	5	30	1.160 x 450 x 1.250	112	15	400/50/3
CB14100306	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ripiano intermedio per E-8P e E-12P				900 x 510 x 1.100	24		
CB09CC0007	Montaggio timer 120 min per girar. elettrico con mov. ad aste singole sovrap.							
CB14100460	Cavalletto smontabile in acciaio inox con ripiano intermedio per E-6P				700 x 450 x 900			
CB04040407	Ripiano intermedio extra per cavalletto (a richiesta) per E-6P							
CB14100127	Vetrina calda con ruote	**VR-8/12E**			900 x 510 x 1.155	65	1,8	230/50/1
CB14100466	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	**VR15P-S5**			705 x 450 x 740	47	2,1	230/50/1
CB14100467	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	**VR20P-S5**			880 x 450 x 740	66	2,1	230/50/1
CB14100468	Vetrina calda con ruote - da 0 a 90°C - 2 ripiani	**VR30P-S5**			1.160 x 450 x 740	87	2,1	230/50/1
CB14100469	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-15P-S5				705 x 450 x 740	41		
CB14100470	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-20P-S5				880 x 450 x 740	52		
CB14100471	Mobiletto a giorno per girar. elettr. con movimento ad asta singola E-30P-S5				1.160 x 450 x 740			
CB04040715	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-15P-S5							
CB04040716	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-20P-S5							
CB04040717	Portina anteriore per mobiletto (1 DX - 1 SX) cad. per E-30P-S5							
CB14100472	Cappa con filtri inox a labirinto per E-15P-S5				705 x 550 x 375			
CB14100473	Cappa con filtri inox a labirinto per E-20P-S5				880 x 550 x 375			
CB14100474	Cappa con filtri inox a labirinto per E-30P-S5				1.160 x 550 x 375			
CB14080163	Kit motore 725 mc/h a 4 velocità per cappa							
CB14080164	Kit motore 1060 mc/h a 4 velocità per cappa							

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Girarrosti planetari elettrici e a gas

Il sistema planetario è costituito da un ingranaggio centrale intorno al quale ruotano degli ingranaggi satellite, corrispondenti al numero delle aste. Questi ingranaggi trasmettono il movimento alle aste tramite i perni fresati montati su speciali cuscinetti a sfera. Il movimento è azionato da un motoriduttore industriale a trasmissione diretta, che permette l'utilizzo ed il carico anche parziale dell'apparecchiatura senza che sia compromesso il risultato finale della cottura. Grazie al movimento planetario, si ottiene una migliore uniformità di cottura di polli, arrosti, roast-beef, ecc. Tutti i modelli sono dotati di lampada d'illuminazione interna per controllare l'andamento della cottura. E' possibile abbinare a tutti i modelli un espositore caldo mod. VR, di tipo ventilato con dispositivo di controllo elettronico della temperatura di mantenimento degli alimenti, o in alternativa un cavalletto in acciaio inox su ruote.

Girarrosti planetari a gas

Ogni modello è dotato di un bruciatore posizionato in modo tale che il prodotto durante la cottura possa essere visto anche posteriormente. La fiamma è resa uniforme dai mattoni refrattari posti sopra lo stesso. I bruciatori possono utilizzare, mediante ugelli diversi, i due tipi di gas GPL o Metano.

Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

A richiesta: accessori/schidioni vari, montaggio motoriduttore 12/24V.

Girarrosti planetari elettrici

Ogni modello è dotato di 3 resistenze elettriche di materiale "incoloid" posizionate nella parte superiore del girarrosto, ed inserite in un'apposita parabola che, riflettendo l'infrarosso, conferiscono al prodotto una doratura e cottura perfette.

Bacinelle con rubinetto scarico grassi compreso.

A richiesta: accessori/schidioni vari, potenziamento 12KW, montaggio timer 120 minuti.

30 polli

P10-5(30P)

20 polli

P7-5(20P)

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas	Potenza install. elet. kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100078	Girarrosto planetario elettrico (20 polli - N. 5 aste)	**P7-5(20P)**	1.008 x 660 x 790	106		7,3	230/50/1
CB14100079	Girarrosto planetario elettrico (24 polli - N. 4 aste)	**P10-4(24P)**	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100080	Girarrosto planetario elettrico (30 polli - N. 5 aste)	**P10-5(30P)**	1.300 x 660 x 790	123		9,5	230/50/1
CB14100081	Girarrosto planetario elettrico (36 polli - N. 6 aste)	**P10-6(36P)**	1.300 x 730 x 860	144		9,5	230/50/1
CB14100082	Girarrosto planetario elettrico (48 polli - N. 8 aste)	**P10-8(48P)**	1.300 x 800 x 930	175		9,5	230/50/1
CB14100282	Girarrosto planetario a gas (20 polli - N. 5 aste)	**P7-5(20P)**	1.008 x 660 x 840	121	9	0,18	230/50/1
CB14100283	Girarrosto planetario a gas (24 polli - N. 4 aste)	**P10-4(24P)**	1.300 x 660 x 840	142	13,5	0,18	230/50/1
CB14100284	Girarrosto planetario a gas (30 polli - N. 5 aste)	**P10-5(30P)**	1.300 x 660 x 840	142	13,5	0,18	230/50/1
CB14100285	Girarrosto planetario a gas (36 polli - N. 6 aste)	**P10-6(36P)**	1.300 x 730 x 910	160	13,5	0,18	230/50/1
CB14100286	Girarrosto planetario a gas (48 polli - N. 8 aste)	**P10-8(48P)**	1.300 x 800 x 980	183	13,5	0,18	230/50/1
CB14100308	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.P7-5(20P)		1.008 x 660 x 905	27			
CB14100309	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.24/30P		1.300 x 660 x 905	34			
CB14100310	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.36P		1.300 x 730 x 905	36			
CB14100311	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per mod.48P		1.300 x 800 x 905	39			

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

La linea Girarrosti ventilati modello GV in acciaio INOX è pensata per una collocazione ottimale nei punti vendita di supermercati, macellerie, gastronomie. Le dimensioni ridotte, la possibilità di programmazione cottura nelle 24 ore successive e la luminosità delle camere di cottura sono i punti forza di questa linea di girarrosti. I Girarrosti ventilati modello GV, sfruttando le teglie, i cestelli e l'asta centrale, offrono varie possibilità di cottura (arrosti, roast-beef, pasta al forno, verdure gratinate). I Girarrosti ventilati sono facilmente smontabili, facilitando di conseguenza la pulizia e la manutenzione. A questi Girarrosti sono abbinati i cavalletti e una linea di Espositori Caldi ventilati modello EV.

GV-70/84

GV-70/84 MAN

Caratteristiche GE-16/20 VM

- Girarrosto ventilato elettrico in acciaio inox con forchetta lunga.
- Sistema di cottura costituito da ventilazione di aria calda e lampade al quarzo.
- Termostato per il controllo della temperatura da 0 a 250°C.

Ideali per supermercati e gastronomie

70/84 polli

16/20 polli

GE-16/20 VM

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Peso kg		Alimentazione V/Hz/fase
CB14100507	Girarrosto ventilato elettrico (16/20 polli - N. 4 aste)	**GE-16/20 VM**	830 x 510 x 730	80	5,0	400/50/3
CB14100138	Girarrosto ventilato elettronico (16/20 polli - N. 4 aste)	**GV-16/20**	830 x 510 x 750	83	4,9	400/50/3
CB14100363	Girarrosto ventilato elettronico (24/28 polli - N. 4/5 aste)	**GV-24/28**	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100141	Girarrosto ventilato elettronico (35/42 polli - N. 7 aste)	**GV-35/42**	990 x 805 x 1.010	145	8,8	400/50/3
CB14100371	Girarrosto ventilato elettronico (48/56 polli - N. 8/10 aste)	**GV-48/56**	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100142	Girarrosto ventilato elettronico (70/84 polli - N. 14 aste)	**GV-70/84**	990 x 805 x 2.140	305	17,5	400/50/3
CB14100368	Girarrosto ventilato elettronico panoramico (24/28 polli)	**GVP-24/28**	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100373	Girarrosto ventilato elettronico panoramico (48/56 polli)	**GVP-48/56**	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100199	Girarrosto ventilato manuale (16/20 polli - N. 4 aste)	**GV-16/20 MAN**	830 x 510 x 750	83	4,9	400/50/3
CB14100364	Girarrosto ventilato manuale (24/28 polli - N. 4/5 aste)	**GV-24/28 MAN**	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100200	Girarrosto ventilato manuale (35/42 polli - N. 7 aste)	**GV-35/42 MAN**	990 x 805 x 1.010	145	8,8	400/50/3
CB14100372	Girarrosto ventilato manuale (48/56 polli - N. 8/10 aste)	**GV-48/56 MAN**	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100201	Girarrosto ventilato manuale (70/84 polli - N. 14 aste)	**GV-70/84 MAN**	990 x 805 x 2.140	305	17,5	400/50/3
CB14100369	Girarrosto ventilato manuale panoramico (24/28 polli)	**GVP-24/28 MAN**	990 x 510 x 750	93	6,7	400/50/3
CB14100374	Girarrosto ventilato manuale panoramico (48/56 polli)	**GVP-48/56 MAN**	990 x 510 x 1.620	196	13,4	400/50/3
CB14100140	Espositore caldo ventilato	**EV-16**	830 x 510 x 1.000	65	1,8	230/50/1
CB14100382	Espositore caldo ventilato	**EV-24**	990 x 510 x 1.000	78	1,8	230/50/1
CB14100145	Espositore caldo ventilato	**EV-35**	990 x 805 x 1.030	96,5	1,8	230/50/1
CB14100312	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV/GVP-24/28		830 x 510 x 960	13		
CB14100313	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote e ripiano intermedio per GV-35/42		990 x 805 x 900	22		
CB14100370	Cavalletto smont. in acciaio inox con ruote		990 x 510 x 960	17		

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Accessori per girarrosti

Codice	Descrizione	Per modello
CB14080013	Schidione a forchetta lunga	**GV-16/20 - GE - 16/20 VM**
CB14080016	Schidione a forchetta lunga	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56 - GV-35/42 - GV-70/84**
CB14080014.LAV	Schidione a cestello	**GV-16/20 - GE - 16/20 VM**
CB14080078	Schidione a cestello	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56**
CB14080015	Schidione a cestello	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB04040004	Cestello verticale	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB04040005	Cestello completo	**GV-16/20 - GE - 16/20 VM**
CB01060011	Solo teglia	**GV-16/20**
CB04040009.LAV	Solo porta teglia	**GV-16/20**
CB04040498	Cestello completo	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56**
CB01170074	Solo teglia	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56**
CB04040486	Solo porta teglia	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56**
CB04040006	Cestello completo	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB01060013	Solo teglia	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB04040010	Solo porta teglia	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB04040011	Asta centrale completa	**GV-16/20 - GE - 16/20 VM**
CB04040504	Asta centrale completa	**GV/GVP-24/28 - GV/GVP-48/56**
CB04040012	Asta centrale completa	**GV-35/42 - GV-70/84**
CB14080088	Rubinetto scarico grassi (su bacinelle)	**Tuttti i Modelli**

Schidione a forchetta lunga

Schidione a cestello

Bacinella con rubinetto scarico grassi

Asta centrale completa

Cestello completo

Cestello verticale

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Apparecchi di cottura polivalenti

Grazie al nuovo sistema brevettato "CB Cooking Innovation", questo apparecchio polivalente elettrico con resistenze ad infrarossi può gestire con estrema facilità da 5 a 8 selezioni di cottura contemporaneamente e in tempi ridotti.

- Costruito in acciaio inox
- Resistenze elettriche ad infrarossi protette da vetro ceramico
- Movimento CB
- Pannello di controllo "touch screen" che permette la gestione automatica fino a 8 cotture differenti contemporaneamente
- Piano di appoggio estraibile

CB14100687

CB14100679

CB14100688

CB14100686

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H (vetro alzato) mm	Potenza kW	Capacità di carico Kg	Alimentazione V/Hz/Fase
CB14100688	Apparecchio polivalente elettrico	**CHEF 1008**	1.300 x 875 x 1.110	21,2	48	400/50/3
CB14100687	Apparecchio polivalente elettrico	**CHEF 708**	1.008 x 875 x 1.110	15,9	32	400/50/3
CB14100679	Apparecchio polivalente elettrico	**CHEF 706**	1.008 x 805 x 1.000	12,6	24	400/50/3
CB14100686	Apparecchio polivalente elettrico	**CHEF 505**	845 x 675 x 900	8,2	15	400/50/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piani cottura in vetroceramica

Una combinazione di acciaio, vetro e un inedito sistema di diffusori radianti, brevettato, ha permesso di ottenere prodotti in grado di offrire altissime prestazioni nel campo della cottura dove è indispensabile l'omogeneità di riscaldamento. Studiati in ogni dettaglio per le esigenze più impegnative. Velocità di accensione, distribuzione termica, risparmio energetico, facilità di pulizia, tutto per agevolare i gesti del lavoro e l'eccellenza del risultato.

PCR.A.03

PCR.A.02

PCR.A.04

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza installata elettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.12.001	Piano cottura vetroceramica 1 zona	**PCR.A.01**	350 x 350 x 90	1 x 2.500	230/50/1
HCV.12.008	Piano cottura vetroceramica 2 zone	**PCR.A.02**	350 x 600 x 90	1 x 1.800 / 1 x 2.500	230/50/1
HCV.12.003	Piano cottura vetroceramica 1 zona	**PCR.A.03**	365 x 400 x 120	1 x 3.400 / 1.400	230/50/1
HCV.12.006	Piano cottura vetroceramica 2 zone	**PCR.A.04**	740 x 400 x 120	2 x 3.400 / 1.400	400/50/3

PFT.A.01

PFT.A.02

Codice	Descrizione	Modello	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.11.051	Fry-Top in vetroceramica - 1 zona riscaldante	**PFT.A.01**	50 - 400	400 x 600 x 170	10	1 x 2.500	230/50-60/1
HCV.11.052	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	**PFT.A.02**	50 - 400	650 x 600 x 170	14	2 x 2.500	230/50-60/1
HCV.11.053	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	**PFT.A.03**	50 - 400	540 x 460 x 170	13	2 x 1.500	230/50-60/1
HCV.11.054	Fry-Top in vetroceramica - 2 zone riscaldanti	**PFT.A.04**	50 - 400	400 x 600 x 170	14	2 x 1.500	230/50-60/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fry top in acciaio con riscaldamento indiretto

GZFG5060230L

GZFG8090252R

Piatra di cottura ad elevatissimo rendimento grazie al sistema di riscaldamento elettrico indiretto a fluido diatermico.
Capacità produttiva superiore alle attuali tecnologie in commercio.

- Tempi di cottura ridotti fino al 50%
- Risparmio energetico fino al 70%
- Temperature uniformi su tutta la piastra.
- Controllo termostatico digitale.

Codice	Descrizione	Tipo di piastra	L x P x H mm	Potenza installata kW	Alimentazione V/Hz/fase
GZFG8090253R	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata (10 mm)1/2	800 x 900 x 250	7,2	400/50/3
GZFG8090252R	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata (10 mm)	800 x 900 x 250	7,2	400/50/3
GZFG8090250L	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia (10 mm)	800 x 900 x 250	7,2	400/50/3
GZFG4090253R	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata (10 mm)	400 x 900 x 250	3,6	400/50/3
GZFG4090250L	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia (10 mm)	400 x 900 x 250	3,6	400/50/3
GZFG8070253R	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata (10 mm)	800 x 700 x 250	5,4	400/50/3
GZFG8070252R	Fry top a riscaldamento indiretto	1/2 rigata (10 mm)	800 x 700 x 250	5,4	400/50/3
GZFG8070250L	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia (10 mm)	800 x 700 x 250	5,4	400/50/3
GZFG4070253R	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia (10 mm)	400 x 700 x 250	2,7	230-400/50/1-3
GZFG4070250 L	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia (10 mm)	400 x 700 x 250	2,7	230-400/50/1-3
GZFG5060233R-TR	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata	500 x 600 x 220	2,7	400/50/3
GZFG5060232R-TR	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia	500 x 600 x 220	2,7	400/50/3
GZFG5060230L-TR	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia	500 x 600 x 220	2,7	400/50/3
GZFG5060233R	Fry top a riscaldamento indiretto	rigata	500 x 600 x 220	2,7	230/50/1
GZFG5060232R	Fry top a riscaldamento indiretto	1/2 rigata	500 x 600 x 220	2,7	230/50/1
GZFG5060230L	Fry top a riscaldamento indiretto	liscia	500 x 600 x 220	2,7	230/50/1

Basi e supporti a richiesta nn compresi.
Disponibili modelli a doppia temperatura.

ESALTA QUALITA' E SAPORE DEI CIBI COTTI.

Cuocendo a basse temperature non si raggiunge il punto di fumo dei grassi saturi. I cibi non carbonizzano, hanno un calo di peso, e conservano le proprie caratteristiche nutrizionali.

GZFG8070252R

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fry top in acciaio inox elettrici

- Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto.
- Termostati di regolazione temperatura da 50 a 300°C.
- Cassetto raccolta residui di cottura.
- I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

2 zone

FRY2LR

1 zona

FRY1L

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1L230M	Fry top piano liscio	**FRY1L**	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY1R230M	Fry top piano rigato	**FRY1R**	335 x 570 x 300	3.000	230/50/1	22
FMFRY2L400T	Fry top doppio piano liscio	**FRY2L**	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40
FMFRY2LR400T	Fry top doppio piano liscio e rigato	**FRY2LR**	665 x 570 x 300	6.000	400/50/3	40

Cuoci piadina in acciaio inox con riscaldamento indiretto

Cuoci piadina a riscaldamento indiretto ad olio diatermico.

- Piano di lavoro liscio spessore 10 mm
- Regolazione della temperatura di lavoro da 20 a 260° con intervallo di 1° tramite termostato elettrico.
- Bacinella di raccolta estraibile.
- Accessori in dotazione: spatola di lavoro e raschietto per la pulizia.

eco

2 zone

GZPC1280260A

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Capacità piadina ø 250	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
GZPC9075260P	Piastra cuocipiadina una temperatura	900 x 750 x 220	6	6,6	400/50-60/3
GZPC1280260A	Piastra cuocipiadina doppia temperatura	1.200 x 800 x 260	8	9,6	400/50-60/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Fry top in acciaio inox a gas

- Macchina a gas per cottura a secco o ad olio.
- Struttura in acciaio inox.
- Piano di cottura in acciaio sabbiato liscio, rigato o misto.
- Alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L.
- Manopole di regolazione potenza fiamma.
- Cassetto raccolta residui cottura.
- Accensione con piezoelettrici.
- I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

2 zone

1 zona

FRY1RM

FRY2LM

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMFRY1LM	Fry top piano liscio	**FRY1LM**	335 x 600 x 300	4.000	Metano-GPL	24
FMFRY1RM	Fry top piano rigato	**FRY1RM**	335 x 600 x 300	4.000	Metano-GPL	24
FMFRY2LM	Fry top doppio piano liscio	**FRY2LM**	665 x 600 x 300	8.000	Metano-GPL	42
FMFRY2LRM	Fry top doppio piano liscio/rigato	**FRY2LRM**	665 x 600 x 300	8.000	Metano-GPL	42

- Fry-top professionale a gas universale con due zone di cottura indipendenti.
- Struttura in acciaio inox 18/10.
- Piastre ad altissima efficienza.
- Valvola di sicurezza, fiamma pilota, accensione piezoelettrica.
- Con termostato.
- Cassetto raccogli sughi estraibile.
- Comandi sdoppiati per il riscaldamento differenziato.
- La temperatura è regolata per ottenere un minimo da 90°C ad un massimo di 300°C.

2 zone

FAFRYTOP 800CT

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Peso kg
FAFRYTOP 800CT	Fry top - piastra liscia cromata - con termostato	**FRYTOP 800 CT**	800 x 700 x 500	14.000	76

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piani di mantenimento caldo

- Piano caldo in vetroceramica.

1/1 GN

PPC.A.1V

2/1 GN

PPC.A.2V

In vetroceramica

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni gastronorm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.13.007	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	**PPC.A.1V**	GN 1/1	345 x 545 x 90	400	230/50-60/1
HCV.13.008	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	**PPC.A.2V**	GN 2/1	650 x 545 x 90	400 + 400	230/50-60/1
HCV.13.009	Piano di mantenimento caldo in vetroceramica	**PPC.A.3V**		500 x 500 x 90	400	230/50-60/1

- Piano caldi di mantenimento di cui uno inclinato per pizza con potenze da 500 a 800 Watt.
- Completamente realizzati in acciaio inox 304.
- Sono provvisti di tasto di accensione on/off.
- Termostato di regolazione da 30° a 90°C.

TPM5030

TPM5050

In acciaio inox 304

Codice	Descrizione	Modello	L x P mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
TATPM5030	Piano di mantenimento caldo in acciao	**TPM5030**	500 x 300	7	500	230/50/1
TATPM6030	Piano di mantenimento caldo in acciao	**TPM6030**	600 x 300	9,5	500	230/50/1
TATPM6040	Piano di mantenimento caldo in acciao	**TPM6040**	600 x 400	10,5	600	230/50/1
TATPM8040	Piano di mantenimento caldo in acciao	**TPM8040**	800 x 400	14	700	230/50/1
TATPM5050	Piano di mantenimento caldo in acciao inclinato	**TPM5050**	500 x 500 x 30/70 h	7	500	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

1.0 Cottura ad induzione

I piani di lavoro ad induzione, utilizzano l'energia elettromagnetica per riscaldare pentolame prodotto con metalli magnetici.

Quando l'unità è accesa, l'induttore produce un campo magnetico alternato che viene trasmesso alla pentola.

Le molecole d'acqua contenute all'interno della pentola (quindi il cibo o l'acqua) subiscono una forte agitazione che produce un calore facilmente controllabile intervenendo sull'intensità del campo magnetico.

Il piano di lavoro in vetroceramica non è suscettibile ai campi magnetici e di conseguenza rimane freddo.

L'unico calore trasmesso alla piastra è quello generato dalla pentola che garantisce comunque un piano di lavoro più freddo rispetto a qualsiasi altro piano di cottura.

2.0 I vantaggi dell'induzione

- ***Velocità di cottura*** perché l'energia generata dalla piastra è trasmessa direttamente al recipiente ed il riscaldamento è molto più veloce della cottura tradizionale a gas.
- ***Sicurezza*** senza fiamme vive, parti incandescenti o altre fonti di irradiazione di calore, l'induzione è molto più sicura rispetto a qualsiasi altro tipo di cottura tradizionale.
- ***Pulizia*** le superfici rimangono fredde e in un attimo possiamo pulire la piastra anche mentre stiamo lavorando.
- ***Raffreddamento*** l'assenza di una fiamma diretta garantisce un rapido raffreddamento per un ambiente di lavoro piacevole.
- ***Economicità*** L'induzione garantisce una notevole efficienza energetica. Praticamente il 90% di ogni euro speso in energia elettrica va a finire proprio dove vuoi tu - **nella pentola!**

3.0 Pentole adeguate e pentole non adeguate

Pentole adeguate

1 Ferro.
2 Ghisa.
3 Acciaio inossidabile.
4 Smaltate.

- Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo magnetico.
- Tutte le pentole e padelle devono avere un fondo piatto.
- Tutte le pentole e padelle devono avere un diametro compreso tra 14 e 26 cm.

Pentole non adeguate

1 Pentole con diametro inferiore a 5 cm.
2 Padella in acciaio inossidabile con fondo alluminio.
3 Pentole in ceramica.
4 Pentole in vetro.
5 Pentole in alluminio.
6 Pentole in bronzo.
7 Pentole in rame.
8 Pentole con piedini.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastre ad induzione

- Piastra ad induzione da appoggio in acciaio inox AISI 304.

Codice	Descrizione	Areadicottura mm	LxP piastra mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRICT5	Piastra induzione	ø 250	320 x 320	320 x 495 x 135	5.000	230/50/1	8

E·G·O
High-tech since 1931.

eco

PCI.A.01

PCI.A.03

In vetroceramica

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenzainstallataelettrica W	Alimentazione V/Hz/fase
HCV.06.001	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 1 zona	**PCI.A.01**	350 x 350 x 90	1 x 1.850	230/50-60/1
HCV.06.002	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 1 zona	**PCI.A.02**	365 x 400 x 120	1 x 2.300	230/50-60/1
HCV.06.003	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 2 zone	**PCI.A.03**	740 x 400 x 120	2 x 2.300	400/50-60/3

FMPFD27235M

FMPFD35235M

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
FMPFD27235M	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 1 zona	**PFD27**	325 x 370 x 105	2.700	5	230/50/1
FMPFD35235M	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 2 zone	**PFD35**	343 x 440 x 120	3.500	8	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastre ad induzione

- Touch screen digitale per regolare potenza, temperatura e timer.
- Struttura in acciaio inox.
- Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione.
- Risposta immediata a alto-basso
- Adatto per padelle con diam. minimo di 140 mm e massimo di 260 mm.
- Altezza regolabile sui 4 piedi.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza W	Peso Kg	Alimentazione V/Hz/fase
HI239711	Piano cottura ad induzione - vetroceramica - 1 zone	**3500 D**	340 x 440 x 120	3.500		230/50/1

HI239766 › Esterno interamente in Acciaio inox. Filtro per il grasso di facile pulizia. Regolazione digitale dell'energia, temperatura e timer. Risposta immediata a alto-basso.
Da usarsi esclusivamente con la padella wok 239773

HI239773 › In materiale a 3 strati. Manico e coperchio in acciaio inox.

Codice	Descrizione	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI239766	Piastra induzione WOK	340 x 450 x 120	3.500	230/50/1
HI239773	Padella WOK per induzione	Ø 360 x 180 (h)		

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

termostato regolabile fino a 85°C

HI240502

HI265000

HI265017

Codice	Descrizione	Modello	N.punzoni	N. rulli	L rulli mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
HI265000	Scalda salsicce e HOT_DOG	**265000**				240 x 300 x 385	500	230/50/1	
HI265017	Tostapane per HOT-DOG	**265017**				240 x 300 x365	156	230/50/1	
HI240502	Scalda WURSTEL 10 litri	**240502**				360 x 270 x 265	1000	230/50/1	

Scalda Wurstel a vapore/Hot Dog

Struttura in acciaio Inox. Sul piano è collocata la vaschetta con acqua, sopra la quale vengono appoggiati due cestelli sovrapposti, protetti da un tubo in pirex con coperchio. La vaschetta in alluminio teflonato è collocata sopra una piastra elettrica la cui temperatura è controllata da un regolatore d'energia con comando posto sulla parte anteriore della macchina. Il vapore prodotto dall'ebollizione dell'acqua permette ai wurstel di riscaldarsi rapidamente. Sulla parte anteriore del piano sono fissati i punzoni in alluminio teflonato all'interno dei quali sono collocate delle resistenze a cartuccia. I punzoni hanno la funzione di forare e tostare i panini.

TP4

4P

In acciaio inox

Codice	Descrizione	Modello	N.punzoni	N. rulli	L rulli mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
CB14100112	HOT DOG	**2P**	2			245 x 370 x 400	430	230/50/1	7
CB14100114	HOT DOG	**4P**	4			245 x 470 x 400	630	230/50/1	8
CB14100124	Tostapane per HOT-DOG	**TP2**	2			220 x 220 x 270	170	230/50/1	2
CB14100125	Tostapane per HOT-DOG	**TP4**	4			220 x 220 x 270	340	230/50/1	3
CB14100126	Tostapane per HOT-DOG	**TP6**	6			220 x 340 x 270	510	230/50/1	4
CB14100356	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	**W12/5 T**		5	350	450 x 230 x 180	1.100	230/50/1	6
CB14100357	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	**W18/7 T**		7	350	450 x 300 x 180	1.500	230/50/1	8.5
CB14100358	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	**W24/7 T**		7	460	560 x 300 x 180	1.350	230/50/1	9
CB14100359	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	**W32/9 T**		9	460	560 x 375 x 180	1.650	230/50/1	11

Cuoci Wurstel/Hot dog a rulli

È composto da un basamento (che contiene il motoriduttore, il termostato e l'interruttore) e da due spalle laterali una delle quali contiene i pignoni e la catena per il movimento rotatorio dei tubi di acciaio Inox (diametro 25 mm). Le resistenze corazzate sono poste all'interno dei tubi per il riscaldamento degli stessi. I wurstel vengono posti tra i rulli, che girano su se stessi, e vengono così riscaldati e arrostiti con il caratteristico sapore della cottura alla griglia.

W 12/5 T

W 32/9 T

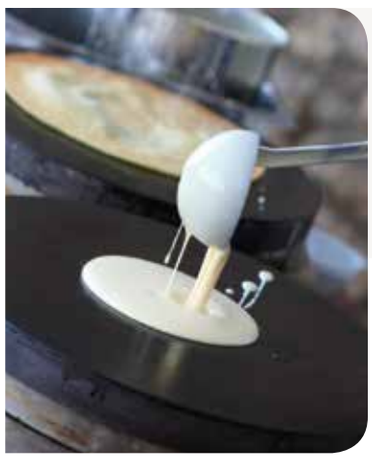
In acciaio inox

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Crepiere elettriche e a gas

- Struttura in acciaio inox e piastra in ghisa sabbiata multirighe.
- Termostato per regolazione della temperatura.
- La versione a gas è predisposta per il GPL con kit per metano incluso.
- Piedini regolabili in altezza.

Set 2 spatole in dotazione



CRPN

CRP42

CR400G2

CR400G1

Codice	Descrizione	Modello	Diametropiastra mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
FMCRPN23M	Crepiera elettrica - 2.400 W	**CRPN**	Ø 350	370 x 370 x 140	2.400	230/50/1	12
FMCRP423050M	Crepiera elettrica - 2.750 W	**CRP4**	Ø 400	400 x 470 x 120	2.750	400/50/3	16
FMCRP4240050T	Crepiera elettrica - 5.500 W	**CRP42**	Ø 400	810 x 470 x 120	5.500	230/50/1	29
FMCR400G1	Crepiera a gas - 3.600 W	**CR400G1**	Ø 400	480 x 480 x 270	3.600	metano/GPL	23
FMCR400G2	Crepiera a gas - 7.200 W	**CR400G2**	2 x 400	900 x 480 x 270	7.200	metano/GPL	46

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastre scaldapanini in ghisa

Piastre resistenti nel tempo create in ghisa trattata per garantire igienicità e inattaccabilità da acidi e sali oltre ad una assoluta resistenza all'ossidazione. Struttura in acciaio inox.
Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura: massima robustezza e durata e ottima conducibilità termica.

Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una ottimale conducibilità termica e rapido riscaldamento.
Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire separatamente le due metà della piastra.
Ideali per grossi carichi di lavoro e uso continuo.

SI34A1301002SI

SI34A3631002SI

SI34A3661002SI

Per la cottura di carne, pesce, panini, toast, ecc.

Codice	Descrizione	Dimensioni piastra L x P mm	Termostato regolabile n°	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
SI34A1301002SI	Piastra singola rigata	250 x 255	1	260 x 435 x 235	16	1550	230/50/1
SI34A3331002SI	Piastra doppia rigata	500 x 255	1 + 1	515 x 435 x 235	28	3.000	230/50/1
SI34A3661002SI	Piastra doppia liscia rigata	500 x 255	1 + 1	515 x 435 x 235	28	3.000	230/50/1
SI34A3631002SI	Piastra doppia liscia rigata	500 x 255	1 + 1	515 x 435 x 235	28	3.000	230/50/1

Piastra in ghisa per cialde/waffel

- 2 modelli quadrati 4 x 6
- Controllo termostatico
- Manico isolato
- Vaschetta antigoccia removibile

HI212103

- La rotazione di 180° a sinistra/destra
- Custodia in acciaio inox.
- Display digitale per la programmazione e il salvataggio il tempo di cottura e la temperatura.
- Include vassoio di raccolta.

KRWMR17

Codice	Descrizione	N. pose	Temperatura °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
HI212103	Piastra doppia per waffel quadrati	4 x 6		480 x 320 x 226		1.500	230/50/1
KRWMR17	Piastra singola per waffel tondi	24 x 4	125-230°C	250 x 280 x 385	10,5	1.000	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastre scaldapanini in vetroceramica

UNOX

UXXP020E

UXXP010PR

UXXP010E

Codice	Descrizione	Modello	Dimensioni piano cottura mm	Temper. °C	L x P x H mm	Peso kg	Potenza assorbita W	Alimentazione V/Hz/fase
UXXP010E	Singola - piani lisci - manopola digitale	**SPIDOCOOK**	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP010P	Singola - piani lisci - manopola manuale	**SPIDOCOOK**	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP020	Doppia - piani lisci - manopola manuale	**SPIDOCOOK**	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	2.000	230/50-60/1
UXXP020E	Doppia - piani lisci - manopola digitale	**SPIDOCOOK**	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	3.000	230/50-60/1
UXXP010PR	Singola - piani sup. rigati - man. manuale	**SPIDOCOOK**	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP010ER	Singola - piani sup. rigati - man. digitale	**SPIDOCOOK**	1 da 250 x 250	0 - 400	331 x 458 x 176	10	1.500	230/50-60/1
UXXP020R	Doppia - piani sup. rigati - man. manuale	**SPIDOCOOK**	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	2.000	230/50-60/1
UXXP020ER	Doppia - piani sup. rigati - man. digitale	**SPIDOCOOK**	2 da 250 x 250	0 - 400	619 x 458 x 176	17	3.000	230/50-60/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699
ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Tostiere

Tostiere a 1 piano realizzata in acciaio inox.

Raggiunge la temperatura di funzionamento in soli 5 minuti.
Il selettore a tre potenze permette la cottura ideale e, allo stesso tempo, un risparmio di energia. Griglie, pinze ed una vaschetta raccogli briciole in acciaio in dotazione. Tubi irraggianti al quarzo con selettore a tre posizioni e timer da 0 a 15 minuti.

Ideali per la ristorazione veloce

6Q

Codice	Descrizione	Modello	N. pinze	Dimensioni vano mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
SI35206102SI	Tostiera elettrica	**6Q TOSTIERA**	3	355 x 240 x 70	475 x 410 x 240	2.400	230/50/1	7,5

Toaster

Toaster a nastro realizzate in acciaio inox.

KRTQ400 › Tostiera a nastro realizzata interamente in acciaio inox, ideale per i servizi di colazione a buffet. Brevi tempi di riscaldamento. Possibilità di regolare la velocità del nastro e possibilità di comando per riscaldamento superiore o inferiore.

HI261309 › Tostiera a nastro equipaggiata con modo Stand By a risparmio d'energia. Espulsione su ambedue i lati. Due resistenze separate. Alloggiamento completamente in acciaio cromato.

KRTQ400

HI261309

Ideali per servizi di colazione e buffet

Codice	Descrizione	Modello	Produzione oraria	H ingresso mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRTM-10H	Toaster a nastro	**TM-10H**	360 fette	89	368 x 416 x 387	2.300	230/50/1	19
KRTM-5H	Toaster a nastro	**TM-5H**	180 fette	89	290 x 416 x 387	1.600	230/50/1	16
KRTQ400	Toaster a nastro	**TQ400**	400 fette	100 x 260 (L)	368 x 450 x 378	1.800	230/50/1	21
HI261309	Toaster a nastro	**261309**	300 fette		418 x 368 x 387	2.240	230/50/1	

Salamandre

Ideale per la ristorazione veloce

Salamandre elettriche in acciaio inox.

Griglia di cottura e griglia di protezione resistenze in acciaio cromato posizionabili su quattro livelli. Cassetto raccogli briciole facilmente estraibile.

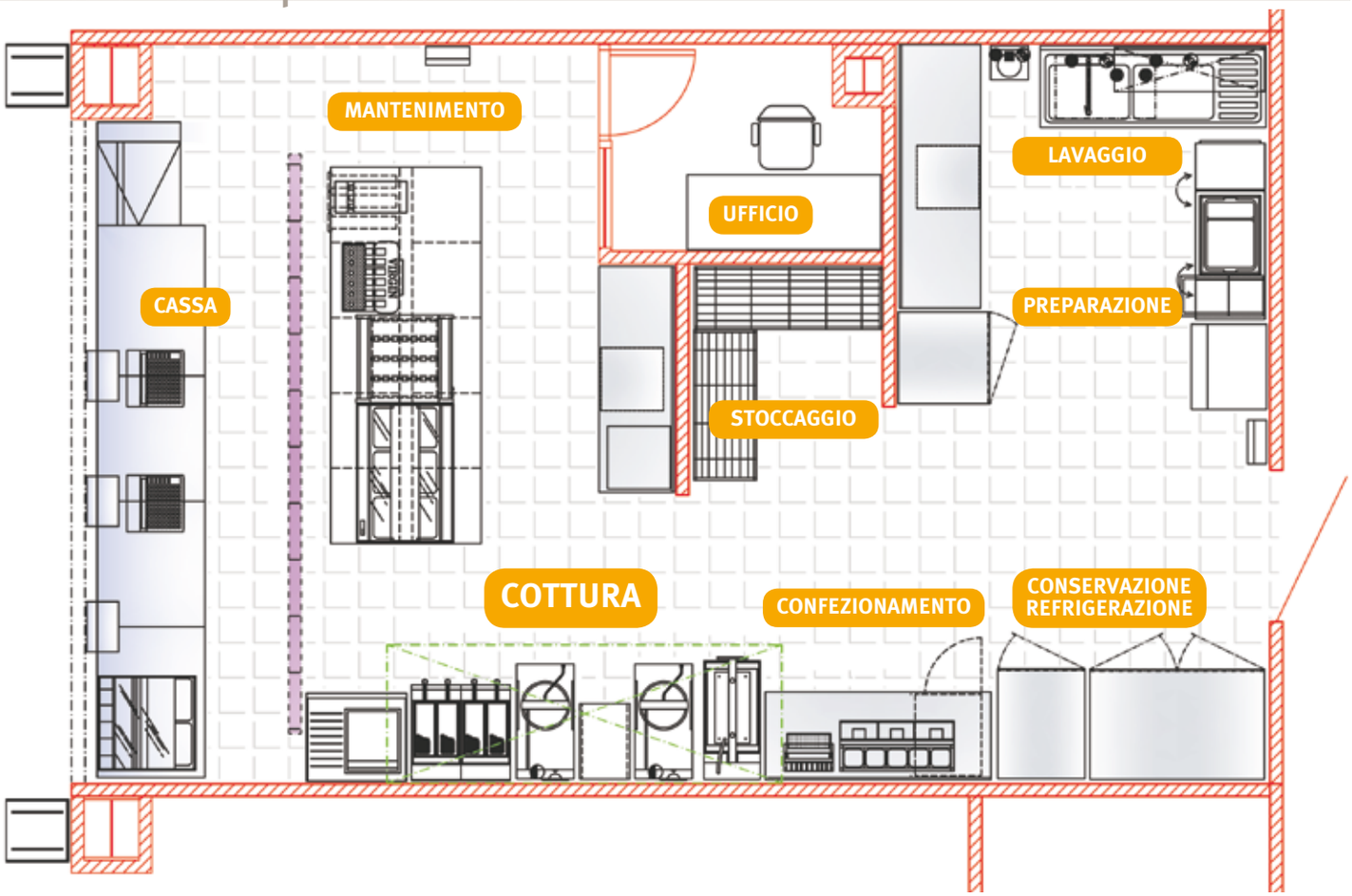
SAL5F

SAL4K

600

Codice	Descrizione	Modello	Zone riscaldanti	Regolatori di potenza	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
KRSAL4K	Salamandra elettrica regolabile	**SAL4K**	2	2	600 x 450 x 500	4.000	230/50/1	49
KRSAL5F	Salamandra elettrica fissa	**SAL5F**	1	1	620 x 350 x 430	2.800	230/50-60/1	25
HI264706	Salamandra elettrica regolabile	**600**	2	2	600 x 520 x 530	3.600	230/50/1	

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806



2 FRIGGITRICE ELETTRICA COMPATTA 2 VASCHE

- Vasche tonde riscaldate tramite resistenza.

4 CT-SOTA

- Costruzione in acciaio inox.
- Misto microonde e convezione.
- Catalizzatore interno.
- Camera 317 x 266 x 183

CT-I3

- Costruzione in acciaio inox.
- Misto microonde e convezione.
- Catalizzatore interno.
- Camera 493 x 375 x 175

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CHCT-BIN.1RIPIANO	1. Scivolo Mantenitore	**CT-BIN.1RIPIANO**	845 x 615 x 635	1,6	230/50/1
CHCT-PFCOMPACT	2. Friggitrice elettrica 2 vasche tonde	**CT-PFCOMPACT**	1.170 x 725 x 1.170	22	400/50/3
CHCT-SELV14C-2/FD	3. Friggitrice elettrica 2 vasche	**CT-SELV14C-2/FD**	794 x 872 x 1.162		400/50/3
CHCT-SOTA	4. Forno a cottura accelerata	**CT-SOTA**	406 x 757 x 635	6,2	400/50/3
CHCT-I3	5. Forno a cottura accelerata	**CT-I3**	622 x 790 x 540	9,5	400/50/3

Hot Dog Grill girevole

2

Semplice operatività, cotture a vista, capacità 16hot dog di grandi dimensioni. Con il sistema "heat'n'hold" (cottura e mantenimento)

Sala patate riscaldato da banco con zona esposizione sacchetti

5

Fornito con sgocciolatoio curvo in zona deposito, mantenimento pre-confezionato visibile, utilizzabile in combinata con il bin FC5, diffusione del calore omogeneo, sgocciolatoio e rack pre-confezionato intercambiabili, base non riscaldata, vetro temperato posizionabile a destra o a sinistra.

Sala patate riscaldato da banco

6

Fornito con sgocciolatoio curvo in zona deposito, utilizzabile in combinata con il bin FC5, diffusione del calore omogenea, vetro temperato posizionabile a destra o a sinistra.

Sala patate riscaldato con mobiletto sottostante porta incarti e dispensa

7

Fornito con sgocciolatoio curvo in zona deposito, mantenimento pre-confezionato visibile, diffusione del calore omogenea, riscaldamento inferiore e superiore indipendente, vetro temperato posizionabile a destra o a sinistra, armadio inferiore, dispenser packaging in posizione ergonomica.

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
CHCT-FC87.ECO	1. Wrap stand organizzatore di incarti	**CT-FC87.ECO**	700 x 775 x 120	-	-
CHCT-VIHD2	2. Hot dog roller grill	**CT-VIHD2**	525 x 485 x 190	1,1	230/50/1
CHCT-VIHD4	3. Hot dog roller grill	**CT-VIHD4**	835 x 485 x 190	2,1	230/50/1
CHCT-450L	4. Griglia di cottura per hamburger piastra liscia	**CT-450L**	455 x 975 x 1.070	9	400/3/50
CHCT-847DS	5. Sala patate riscaldato con zona esposizione	**CT-847DS**	840 x 700 x 630	4,3	230/50/1
CHCT-847D	6. Sala patate riscaldato da banco	**CT-847D**	840 x 700 x 630	4,3	230/50/1
CHCT-8079R	7. Sala patate riscaldato con mobiletto dispensa	**CT-8079R**	805 x 725 x 1.570	2,6	230/50/1
CHCT-30C	8. Roller grill 30 hot dogs - piano cromato	**CT-30C**	58 x 50 x 30	1,15	230/50/1
CHCT-30SC	9. Roller grill 30 hot dogs - piano in duratec	**CT-30SC**	58 x 50 x 30	1,15	230/50/1
CHCT-MINIMATICE4C1	10. Griglia di cottura per hamburger automatica	**CT-MINIMATICE4C1**	400 x 750 x 375	8	400/3/50
CHCT-FR15BS	11. Broiler elettrico grill a nastro hamburger	**CT-FR15BS**	645 x 673 x 600	7,82	400/3/50

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

10

Griglia elettrica di cottura per hamburger

Piastra elettrica, cottura simultanea su entrambi i lati, riduce i tempi di cottura del 50%, facilità d'uso, regola automaticamente lo spessore del prodotto, cottura ultra veloce, mantenendo le caratteristiche del cibo, corpo in acciaio inox, 2 programmi automatici di cottura, piastra rigata su richiesta.

Piastra elettrica liscia

Tempi di cottura:

- Hamburger: Peso 100gr da surgelati 1,45minuti.
Con un carico di 10 hamburger produttività 180/200 ora.
- Petti di Pollo: Filetti di pollo freschi 2,5 minuti, con un carico di 10 filetti produttività 120/140ora.
- Bacon: fette di bacon fresche 40 secondi, con un carico di 10/22, 300/500 ora.
- Entrecote: entrecote fresche 2 minuti e 15 secondi, con un carico di 4, 60/80 ora

4

Broiler elettrico grill a nastro per hamburger e pane

- Capacità di cuocere carni fresche o surgelate
- Temperatura e velocità del nastro di cottura regolabili
- Possibilità di grigliare e tostare pane contemporaneamente
- Semplicità d'uso
- Produzione hamburger surgelati - freschi.

11

Roller Grill per Hot Dog

8

- Superficie cromata.
- Cottura fino a 30 Hot Dogs.

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

CHCT-161

CHCT-233-71A

CHCT-613-A

CHCT-INS87100-SPREAD

CT-50 › Complemento indispensabile che consente all'operatore di spalmare burro e condimenti su panini o altri prodotti da forno prima di cucinarli o tostarli, progettato con prese inferiori in modo da permettere agli operatori di sciogliere il burro direttamente in padella senza scottarsi. Completamente in acciaio inossidabile lavabile in acqua e sapone per una facile pulizia. Un rullo perforato riduce gli sprechi di burro, assicura la corretta quantità di burro sul pane, contiene fino a 1,4kg e le prese inferiori impediscono di scottarsi, preparazione del cibo in sicurezza.

CHCT-50

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm
CHCT-161	Raschietto per piastra di cottura	**CT-161**	-
CHCT-233-71A	Raschietto Grill Wiper per piastra di cottura	**CT-233-71A**	-
CHCT-613-A	Raschietto ergonomico per piastra di cottura	**CT-613-A**	-
CHCT-CC	Spazzola per pulizia forni	**CT-CC**	175 x 162 x 135
CHCT-50	Spalmaburro	**CT-50**	840 x 700 x 630
CHCT-INS87100-SPREAD	Dispenser dosa sale da 296ml	**CT-INS87100-SPREAD**	80 x 86 x 169

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Accessori Mantenimento Pizza

CT-PTDS200 › **CT-XLPTDS200** › Ricarica ad induzione per borsa termica.
Carica iniziale in 2,5min. o meno. Ricarica successiva in 60 secondi. Mantiene le pizze calde per un tempo massimo di consegna di 45 minuti. La stazione di ricarica non si scalda esternamente.
Auto diagnostica e avverte l'utente in caso di errore.
Pannello a membrana e display luminosi sono facili da capire e da usare. Progettata per resistere a farina, polvere, olio, grasso e varie altre sostanze alimentari presenti nelle cucine e per operare su un piano di lavoro standard o a incasso "drop-in" per una scaffalatura su misura.

CHCT-PTDS200

CHCT-PFPD001

CHCT-STDVV001

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
CHCT-PTDS200	Ricarica ad induzione per borsa termica da 40 cm	**CT-PTDS200**	549 x 512 x 217	240/50/1
CHCT-STDVV001	Borsa termica da 40 cm	**CT-STDVV001**	-	
CHCT-XLPTDS200	Ricarica ad induzione per borsa termica da 46 cm	**CT-XLPTDS200**	-	240/50/1
CHCT-XLVV001	Borsa termica da 46 cm	**CT-XLVV001**	500 x 500 x 170	
CHCT-PFPD001	Disco pizza FlashPak per ricarica ad induzione	**CT-PFPD001**		

Accessori Mantenimento Take Away

Da completamente freddo, impiega solo 2,5 minuti per riscaldare ogni sacchetto.

Ogni sacchetto può tenere tre pizze e tenerlo a 63°C per 30 minuti.

CHCT-TCSBAG + **CH**CT-TCS200

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Alimentazione V/Hz/fase
CHCT-TCS200	Caricatore thermacube per borsa termica small	**CT-TCS200**	418 x 430 x 208	240/50/1
CHCT-TCSBAG	Borsa termica therma cube small	**CT-TCSBAG**	340 x 360 x 250	
CHCT-TCS-PT	Disco pizza FlashPak per ricarica ad induzione	**CT-TCS-PT**	-	

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

- *Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente.*
- *Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento:* la fiamma verticale sviluppata riscalda uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi.
- *Bruciatori (da 1 a 12) a scelta fra:*
  - **bruciatori atmosferici in ghisa** con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14 - S KW 21) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia.
- *Bruciatore radiante infrarossi premiscelato*
  (B KW 23 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma,fiamma regolabile KW 23 - KW 18.
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- *Piano di cottura in acciaio inox spessore 2,5 mm rinforzato:* liscio nella versione standard , oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a muro, è composto da una fila di getti d'acqua anteriore o posteriore e da un canale

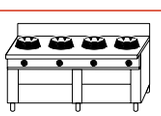
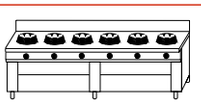
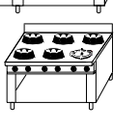
CUCINA CINESE

CC/08F 200x120

CC/07F 200x100

Alcune soluzioni

LE SOLUZIONI DISPONIBILI VENGONO REALIZZATE SU MISURA ED IN RAGIONE ALLE SINGOLE ESIGENZE DEL CLIENTE ESSENDO PRESENTI MOLTE VARIABILI [VEDI DIMENSIONI BRUCIATORI E OPTIONAL]

Codice		Descrizione	Disposizione fuochi	Modello	L x P x H mm	Alimentazione
CSCC/04(200-70-85)		Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	**CC/04**	2.000 x 700 x 850	GAS
CSCC/04(240-70-85)		Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	**CC/04**	2.400 x 700 x 850	GAS
CSCC/04(90-100-85)		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	**CC/04**	900 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/04(100-100-85)		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	**CC/04**	1.000 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/04(100-110-85)		Cucina cinese 4 fuochi	2 file	**CC/04**	1.000 x 1.100 x 850	GAS
CSCC/06(300-70-85)		Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	**CC/06**	3.000 x 700 x 850	GAS
CSCC/06(320-70-85)		Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	**CC/06**	3.200 x 700 x 850	GAS
CSCC/06(150-90-85)		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	**CC/06**	1.500 x 900 x 850	GAS
CSCC/06(150-100-85)		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	**CC/06**	1.500 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/06(150-110-85)		Cucina cinese 6 fuochi	2 file	**CC/06**	1.500 x 1.100 x 850	GAS

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Cucina cinese/Cucina Eurasia

di recupero con scarico; nelle cucine da centro sala, il sistema di lavaggio automatico è composto da due file di getti d'acqua opposti, e da un canale di recupero centrale.

- ***Versioni da muro o da centro sala:*** modelli top da banco, su base aperta, chiusi con portine o scorrevoli, con 1 o 2 forni (non passanti).
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori.
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo, orologio contaminuti e termometro da 0 a 280°C.
- Forno elettrico a convezione ventilato.
- Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S-B, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata.
- Piedini regolabili inox AISI 304 18/10.

4 fuochi

CC/04 100x100

Tutte le possibili personalizzazioni

Rubinetto applicato sull'alzatina

Applicazione vasca sul piano

Canale recupero acqua frontale

Scarico con cesto in rete estraibile per residui

Fila di getti d'acqua per sistema di lavaggio del piano

Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori

Bruciatori e optional

Descrizione	PotenzakW	Dimens.mm
C - bruciatore cinese atmosferico	9,5	ø 175
T - bruciatore cinese atmosferico	14	ø 175
S - bruciatore cinese atmosferico	21	ø 220
B - bruciatore radiante infrarossi premiscelato	23	ø 150
[fiamma regolabile da 23 a 18 kW]		
P - bruciatore atmosferico tradizionale	3,0	ø 82
M - bruciatore atmosferico tradizionale	4,5	ø 110
G - bruciatore atmosferico tradizionale	7,5	ø 130
Griglia per **P - M - G**		360 x 300
Supporto per Wok per **C - T - S - B**		ø 300/380
Supporto per padelle/pentole per **C - T - S**		ø 380

BRUCIATORI C - T - S

BRUCIATORE B

BRUCIATORI P - M - G

Griglia

Supporto per Wok

Supporto per padelle

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastra per cottura giapponese TEPPANYAKI

> *Ambientazione ed estetica dei prodotti puramente indicativa.*

In giapponese TEPPAN significa piastra di ferro o foglio di lamiera, e YAKI cibo saltato o cottura di cibi saltati.

La piastra **TEPPANYAKI** è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi. Le **TEPPANYAKI** vengono costruite esclusivamente su misura: in tal modo il cliente può decidere la dimensione della piastra, la quantità (da 1 a 5) dei bruciatori gas (potenza KW 5,8 cadauno) o delle zone cottura elettriche (potenza KW 5,4 cadauno). La piastra al cromo ha un particolare comportamento termico: cucina solo quando il cibo è a contatto del piano di cottura. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico evitando inutili e fastidiose dispersioni di calore. Inoltre la piastra cromata risulta particolarmente facile da pulire.

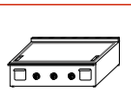
Teppanyaki

TEP3/120G

- Costruzione esclusivamente su misura.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Piastra di cottura in acciaio FE510 S355JR al cromo duro lucido spessore 15 mm.
- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassettino raccolta residui di cottura.
- Modelli a gas con bruciatori ad alto rendimento potenza KW 5,8 cadauno, termostato di sicurezza, termocoppia, accensione piezo, camino scarico fumi posteriore.
- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox, potenza KW 1,8 x 3 = KW 5,4 cadauno.
- 3Nac400V, e termostato per regolazione della temperatura.
- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

Temperatura massima 270°C

TEPPANYAKI A GAS

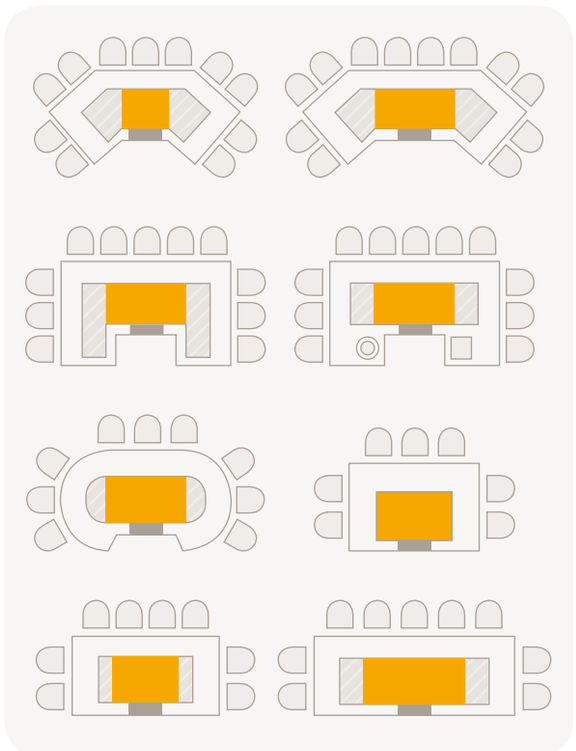
Codice		Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenzagas kW	Cassettino	Alimentazione V/Hz/fase
CSTEP3B/120G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3B/120G**	1.200 x 720 x 390	17,4	1	400/50/3
CSTEP3B/140G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3B/140G**	1.400 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3B/160G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3B/160G**	1.600 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/120G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3/120G**	1.200 x 720 x 850	17,4	1	400/50/3
CSTEP3/140G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3/140G**	1.400 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/160G		Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	**TEP3/160G**	1.600 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3

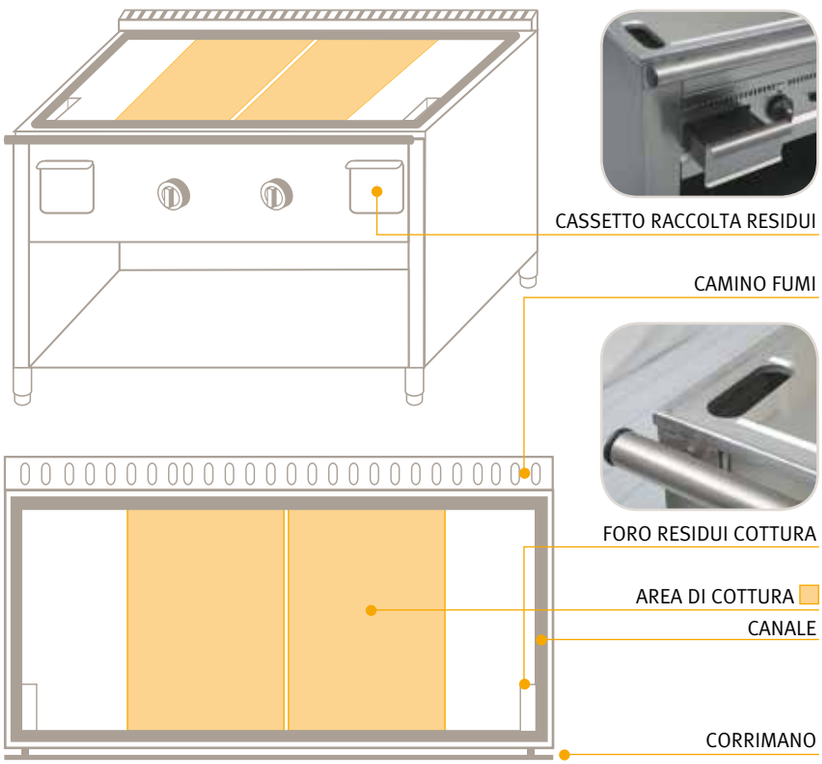
GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Piastra per cottura giapponese TEPPANYAKI

> Ambientazione ed estetica dei prodotti puramente indicativa.

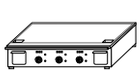
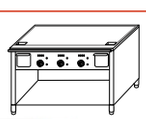
POSSIBILI COMPOSIZIONI CON TEPPANYAKI





Sono disponibili altre misure da 100 a 200 cm di larghezza

TEPPANYAKI **ELETTRICO**

Codice		Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenza el. kW	Cassettino	Alimentazione V/Hz/fase
CSTEP3B/120E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3B/120E**	1.200 x 700 x 330	16,2	1	400/50/3
CSTEP3B/140E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3B/140E**	1.400 x 700 x 330	16,2	2	400/50/3
CSTEP3B/160E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3B/160E**	1.600 x 700 x 330	16,2	2	400/50/3
CSTEP3/120E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3/120E**	1.200 x 700 x 850	16,2	1	400/50/3
CSTEP3/140E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3/140E**	1.400 x 700 x 850	16,2	2	400/50/3
CSTEP3/160E		Piastra Teppanyaki a gas con 3 zone cottura	**TEP3/160E**	1.600 x 700 x 850	16,2	2	400/50/3

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

Gyros

Gyros a gas ed eletttrici costruiti completamente in acciaio inox.

- Bruciatori indipendenti.
- Rete di protezione dei bruciatori asportabile.
- Bacinella asportabile.
- Predisposizione di fissaggio a piano lavoro.
- Possibilità di regolare la distanza dell'asta dai bruciatori.
- Linee arrotondate per una facile pulizia.
- *A richiesta:* ***cappa con filtri, alette paravento [chiusura in vetro curvo].***

asta 55 cm

3B/50

asta 74 cm

IR9/60

asta 53 cm

IR 500 CON MOTORE INFERIORE
OPTIONAL: VETRO CURVO
E CAPPA CON FILTRI

Coltello elettrico ad impugnatura orizzontale

Codice	Descrizione	Modello	H utile di cottura mm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza install. gas kW	Potenza install. elettr. kW	Alimentazione V/Hz/fase
CB14100295	Gyros a gas 2 bruciatori	**2B/30**	500	500 x 502 x 975	29	6,8	0,025	230/50/1
CB14100296	Gyros a gas 3 bruciatori	**3B/50**	550	600 x 702 x 1.020	36	10,2	0,025	230/50/1
CB14100297	Gyros a gas 4 bruciatori	**4B/100**	700	600 x 702 x 1.190	41	13,6	0,025	230/50/1
CB14100422	Gyros elettrico 6 resistenze	**IR6/40**	510	502 x 710 x 880	29		6	400/50/3
CB14100423	Gyros elettrico 9 resistenze	**IR9/60**	740	502 x 710 x 1.135	34		9	400/50/3
CB14100501	Gyros elettrico 4 resistenze	**IR 400**	410	400 x 450 x 650			3,0	230/50/1
CB14100525	Gyros elettrico 4 resistenze	**IR 500**	530	400 x 450 x 800			3,3	230/50/1
CB14100537	Coltello elettrico ad impugnatura orizzontale adatto a tutti i mod. di Gyros						0,07	230/50/1
CB14080127	Chiusura vetro curvo							

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

HI240403

HI240403 › Cuoce riso per circa 30 porzioni, funzione di mantenimento automatica a fine cottura, recipiente rivestito in materiale antiaderente, completo di cucchiaio e dosatore.

KRRC40 › Cuoce riso per circa 40 porzioni, Struttura in acciaio inossidabile. Involucro interno estraibile. Speciale tampone di protezione che permette un'efficienza sempre ottimale dello scambio termico tra resistenza e contenitore. Dotata di termostato, fusibile e raccoglitore di condensa.

KRRC10

KRRC40

Codice	Descrizione	Modello	Capacità Lt	L x P x H mm	Peso kg	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase
HI240403	Cuociriso elettrico	**240403**	10	455 x 455 x 380	-	1950	230/50/1
KRRC10	Cuociriso elettrico 2/10 persone	**RC10**	1,8	285 x 285 x 280	3,5	700	230/50/1
KRRC40	Cuociriso elettrico 25/40 persone	**RC40**	8	384 x 384 x 375	11	1950	230/50/1

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

GROSSIMPIANTI
FORNITURE ALBERGHIERE

FROSINONE - SHOWROOM
Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone
Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810

LATINA - SHOWROOM
Via Piave, 8 04100 Latina
Tel./Fax 0773 690699

ROMA
Via Leoncavallo, 27 00199 Roma
Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806