

SOLUZIONI DI QUALITÀ PER LA
CUCINA PROFESSIONALE



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



OFFCAR THE GREAT COOKING

offcar.com

SOLUZIONI DI QUALITÀ PER LA CUCINA PROFESSIONALE



Il nostro successo è il risultato di una storia industriale che da quattro generazioni trasmette la passione per soluzioni di cottura dove i componenti tecnologici innovativi e la tradizione artigianale si fondono in un unico progetto.

L'acciaio, sinonimo di forza e solidità, pulizia e luminosità, diventa il trait d'union tra passato e futuro.

Fam. Carraro

CERTIFICAZIONI



La certificazione ISO 9001 attesta la conformità del nostro sistema di gestione qualità ai requisiti dalla norma internazionale sviluppata dall'Organizzazione Internazionale per la normazione. Con la scelta di adottare un sistema di gestione per la qualità OFFCAR ha come obiettivo primario, attraverso il miglioramento continuo dei propri processi e dei propri prodotti o servizi, quello di ottenere e incrementare la soddisfazione del cliente.



Tutti i prodotti OFFCAR (gas ed elettrici) sono correlati di Dichiarazione di Conformità CE. Gli apparecchi a gas da noi prodotti sono testati da un organismo notificato che ha eseguito prove di laboratorio per stabilire la rispondenza del prodotto alle norme di sicurezza e di efficienza energetica dell'Unione Europea.



Il marchio ETL Listed ha validità in tutto il Nord America (Stati Uniti e Canada) e indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio accreditato per poter essere venduto e distribuito nel territorio nordamericano. I nostri siti di produzione sono soggetti ad ispezioni periodiche di un organismo riconosciuto dall'Occupational Safety and Health Administration Statunitense, atte a verificarne il regolare mantenimento delle caratteristiche di conformità agli standard.



Intertek

Il marchio ETL Sanitation attesta che il prodotto OFFCAR è stato sottoposto ai test previsti dagli standard federali statunitensi e soddisfa i requisiti minimi di igiene per poter essere distribuito nel territorio nordamericano (Stati Uniti e Canada). Indica inoltre che l'apparecchiatura è adatta alla produzione di alimenti per il consumo umano o all'utilizzo in ambienti di produzione dei medesimi alimenti.



La certificazione CB garantisce la conformità dei prodotti elettrici OFFCAR ai requisiti di sicurezza di oltre 50 paesi in tutto il mondo. Il CB Scheme è un programma creato dalla Commissione elettrotecnica internazionale per apparecchiature elettriche (IECEE) per l'accettazione dei risultati dei test sulla sicurezza dei prodotti tra i laboratori partecipanti e le organizzazioni di certificazione di tutto il mondo: gli apparecchi elettrici da noi prodotti hanno superato i severi test di sicurezza di un laboratorio aderente a questo programma internazionale.



Il SASO Quality Mark certifica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio terzo accreditato e dichiarato conforme agli standard di prodotto e ai requisiti di sicurezza applicabili per essere venduto e distribuito in Arabia Saudita. I nostri siti produttivi sono soggetti a ispezioni periodiche da parte di un organismo riconosciuto da SASO, per verificare il regolare mantenimento delle caratteristiche di conformità agli standard di qualità e sicurezza.



Il marchio C م (CMIM) indica che il prodotto OFFCAR è stato testato da un laboratorio di terza parte accreditato e dichiarato conforme alle norme di prodotto applicabili e ai requisiti di sicurezza per poter essere venduto e distribuito in Marocco.



OUR VISION AND VALUES

YIM: The Young Innovative Mentality approach



I nostri progetti sono pensati fin dall'inizio per garantire la riduzione dei consumi, processi automatizzati ed interconnessi: apparecchiature intelligenti!

Il nostro obiettivo è l'OTTIMIZZAZIONE

YIM È TECNOLOGIA INNOVATIVA CHE SEMPLIFICA I PROCESSI

Attraverso l'automazione, la tecnologia consentirà il cambiamento, di ridurre i costi operativi, di aumentare la produttività ed implementare processi più sostenibili.

YIM È ATTENZIONE ALL'AMBIENTE E MASSIMA EFFICIENZA

Riduzione dei consumi energetici e dei rifiuti, attenzione alle questioni etiche e ambientali, è sempre più chiaro come il futuro dipende dalla nostra capacità di preservare la nostra salute.

YIM È FORMAZIONE

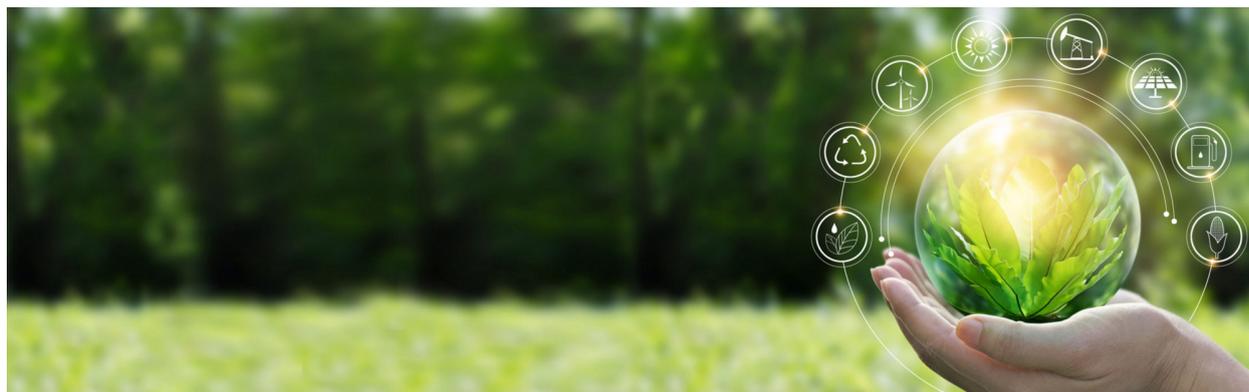
Organizziamo webinar formativi rivolti a tutti i nostri partner nel mondo non solo per presentare i nostri prodotti e i loro plus, ma anche per diffondere lo spirito e l'approccio stesso di YIM.

YIM È PROBLEM SOLVING

Soluzioni facili a problemi complessi YIM è la consapevolezza della maturità e l'intraprendenza della gioventù.

COOKING, THE GREEN WAY

Il futuro dipende dalla nostra capacità di preservare il pianeta in cui viviamo.



OGNI NUOVO PRODOTTO OFFCAR NASCE DALL' ENERGIA PULITA



OFFCAR utilizza da oltre 10 anni l'energia autoprodotta grazie agli impianti fotovoltaici installati sui tetti delle proprie sedi.



Il parco macchine all'avanguardia garantisce la qualità dei componenti realizzati e nel contempo l'efficienza energetica, consentendo la riduzione dei consumi energetici della rete.



Ogni giorno, il nostro reparto Ricerca & Sviluppo lavora per offrire ai clienti apparecchiature in grado di coniugare elevate prestazioni con il risparmio energetico e lo spirito eco-friendly.

Ridurre l'impatto della nostra attività sull'ecosistema è per noi una priorità. Per questo abbiamo scelto di adottare la filosofia RE.RE.RE.

RIUTILIZZO DEL PACKAGING.

RIDUZIONE DELL'UTILIZZO: VIENE USATO SOLO IL CONFEZIONAMENTO STRETTAMENTE NECESSARIO PER UN TRASPORTO IN SICUREZZA.

RICICLARE: VENGONO SCELTI MATERIALI RICICLABILI ED ECO-FRIENDLY.

Nuovo design, elevata affidabilità

La fusione perfetta di funzionalità, ergonomia e flessibilità definisce il nuovo **concetto di cottura "MILO 700-900"**, garantendo performance superiori in ogni ambiente di lavoro.



La nuova linea di cottura modulare MILO di Offcar combina **soluzioni tecniche all'avanguardia con un design sofisticato e moderno.**



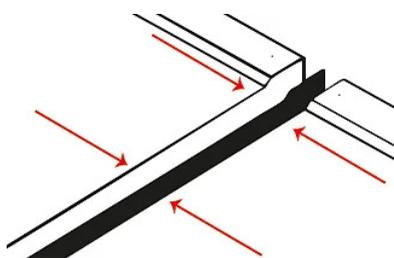
Semplicità d'uso, funzionalità garantita

- Maggior spazio di lavoro con lo stesso ingombro.
- Profilo frontale allineato con il piano superiore di lavoro.
- Camini posteriori di scarico fumi ribassati per maggior ergonomia.
- Sistema di giunzione a filo piano per un allineamento perfetto e massima igiene.
- Spazio tecnico posteriore per facile installazione di cavi elettrici e tubature acqua e gas.
- Spessori minimi di lamiera inox: 1 mm.
- Opzioni di installazione su piedini regolabili in altezza, su ruote o su zoccolo in muratura.

Interamente in acciaio inox **AISI 304**
+20% del materiale utilizzato



La nuova linea di cottura MILO offre **più spazio di lavoro e maggiori performance** con lo stesso ingombro e l'affidabilità di sempre. Installazione semplice, maggiore igiene ed ergonomia nell'utilizzo per il massimo comfort in cucina.



Come un piano unico:

La guarnizione di giunzione adesiva a tenuta stagna (opzionale) tra moduli adiacenti blocca lo sporco e i liquidi, prevenendo infiltrazioni e aumentando il livello di igiene dei piani di lavoro.

Dettagli che fanno la differenza



Manopole atermiche realizzate in bachelite con design ergonomico e led integrati di funzionamento per un'esperienza d'uso ottimale.



Piani: 2 mm di spessore garantiti su S.700 e S.900 progettati per una massima resistenza alle deformazioni derivanti da calore e peso.



Porta con apertura reversibile supporto inox 30/10 con cerniera integrata per la massima resistenza alla sollecitazione.



Sistema push-pull senza viti di facile smontaggio per accesso cruscotto comandi per ispezione e pulizia degli elementi di controllo.

Le soluzioni di cottura MILO 700 - 900



Cucine

Buciatori con spartifiamma a doppia corona o fuoco conico. Bacinelle stampate realizzate in acciaio INOX AISI 304 dai bordi arrotondati estraibili per massima facilità di pulizia.

Potenze doppia corona: S.900 (9kw+4,5kw), S.700 (7,5kw+ 4,5kw).

Potenze conici doppia linea di fuoco: S.900 (9kw), S.700 (9kw).

Disponibili sia su vano neutro che su forno a gas o elettrico.

Disponibile gamma completa cucine elettriche con vano a giorno o forno, dotate di piastre in ghisa. S.700 provvista di piastre rotonde. S.900 provvista di piastre quadre.



Vetroceramica

Versioni fino a 4kw di potenza per zona. Riscaldamento tramite resistenze a infrarossi. Disponibili anche con innovativo sistema di riconoscimento presenza della pentola (qualsiasi materiale) per spegnimento e accensione in sicurezza. Riduzione consumi fino al 30% rispetto al sistema tradizionale.



Induzione

Versione potenziata fino a 5kw con sistema di circolazione forzata dell'aria per il mantenimento delle condizioni ottimali di lavoro del generatore e filtro inox amovibile per la massima igiene. Configurazione di 2 o 4 zone indipendenti.



Tuttapiastra

Versioni a gas con bruciatore centrale in ghisa cromata a fiamma stabilizzata, che permette di ottenere una temperatura fino a 500°C al centro degradante verso i bordi.

Versioni elettriche con piastra cromata a 1 zona (modulo 40 cm) o 4 zone (modulo 80 cm - multiplate), riscaldate da elementi resistivi con regolatore di potenza per tempi di risposta rapidi e prestazioni elevate. Temperatura regolabile fino a 360°C.



FryTop

Disponibile sia a gas che elettrica, versione acciaio al cromo duro lucido o cromo duro satinato antiaderente antigraffio per uso intensivo. Canale perimetrale per facile pulizia e vaschetta di raccolta sottostante lavabile in lavastoviglie. Moduli 400-800-1200 mm larghezza. Riscaldamento parzializzato.

Le soluzioni di cottura MILO 700 - 900



Friggitrici

Le friggitrici MILO rappresentano una vera rivoluzione nel mondo della frittura professionale, combinando innovazione e performance. Vasche da 15lt nella versione 700 e 20lt nella versione 900. Entrambe stampate a forma di "Y", sia nella versione elettrica che gas. Le prime con resistenza piatta basculante, le seconde con camera di combustione brevettata a flussi indipendenti. Scarico di fondo vasca maggiore della categoria per agevolare le operazioni di drenaggio dell'olio e pulizia della vasca dai residui di cottura. Versione digitale o meccanica.



Scaldapatatine

Versione elettrica con vasca stampata GN 1/1 in acciaio inox AISI 304 con ampie raggature e falsofondo che facilita lo sgocciolamento ed il prelievo delle patatine. Capacità di carico fino a 5 kg (patatine fritte). Riscaldamento superiore tramite elemento riscaldante in ceramica ad elevato rendimento termico con potenza 1 kW.



Cuocipasta

Disponibile sia a gas che elettrico, versione singola o doppia in acciaio INOX AISI 316. Versione a gas con carico manuale. Versione elettrica con carico acqua automatico e controllo di livello; riscaldamento tramite resistenze in tungsteno esterne alla vasca.



Pastacorner

Monoblocco elettrico con vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggati per una pulizia efficace. Zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli. Riscaldamento mediante speciali resistenze al Tungsteno esterne alla vasca. Regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Gestione automatizzabile dei sollevatori.



Griglia

Griglia per cottura diretta. Disponibile nella versione a gas quale Griglia Lavica. Disponibile nella versione elettrica con resistenza piatta ribaltabile. Quest'ultima permette la funzione di "STEAM COOKING" per conferire un giusto grado di umidità alle carni tramite riscaldamento dell'acqua nella vasca sottostante. Massima facilità di pulizia dei residui grassi raccolti tramite il rubinetto di scarico.

Le soluzioni di cottura MILO 700 - 900



Bagnomaria

Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 con ampie raggiature, compatibilità della vasca con formato Gastronorm. Resistenza elettrica adesiva ad alta efficienza sul fondo esterno con termostato di lavoro e dispositivo di sicurezza integrati. Temperatura regolabile da 30° a 90°C con spia di funzionamento.



Brasiere ribaltabili

Versioni a gas con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura da 100° a 300°C tramite valvola termostatica con sicurezza e termocoppia.

Versioni elettriche con resistenze corazzate disposte in maniera tale da garantire una temperatura uniforme sulla piastra. Regolazione da 100° a 300°C con termostato di sicurezza a riarmo manuale.



Pentole di cottura

Pentole per la cottura diretta ed indiretta.

Versioni a gas disponibili sia con riscaldamento diretto che con riscaldamento indiretto. Entrambe le soluzioni con bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata.

Versioni elettriche disponibili solo con riscaldamento indiretto tramite resistenze corazzate Incoloy controllato da termostato elettromeccanico.

Versioni indirette dotate di rubinetto per il controllo del livello dell'acqua nell'intercapedine, oppure versione "...C" con sistema di carico automatico.



Elementi neutri

Versioni top con frontale chiuso o con cassetto.

Versioni con base aperta o con porta (optional).



Cucine a gas MILO 700



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

Cucine a gas con bruciatori da 7,5 kW e 4,5 kW in ghisa vetrificata e spartifiamma a doppia corona in ottone che permettono di ottenere una fiamma diffusa ideale per cotture uniformi grazie ad una maggiore distribuzione termica sul fondo di tegami anche di grandi dimensioni, oppure con bruciatori da 9,0 kW in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone conico a doppia linea di fiamma che permettono di ottenere una fiamma concentrata al centro ideale per cotture esprese. Rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza, fiamma pilota per l'accensione del bruciatore, tubo Venturi con geometria innovativa che garantisce un rendimento di combustione ottimale, riducendo inoltre la possibilità di occlusione degli ugelli gas. Griglie in ghisa vetrificata di grosso spessore oppure in tondino di acciaio inox, bacinelle sottostanti i bruciatori in acciaio INOX AISI 304 estraibili e lavabili. Versioni top oppure freestanding a giorno, su forno gas o elettrico GN2/1 o GN3/1.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1o GN 3/1 per forno MAXI.

PUNTI FORTI



- **Bruciatore conico "C":** grazie alla sua doppia linea di fuoco ad estensione verticale permette di ottenere una fiamma più concentrata e "vigorosa". Perfetta soluzione per cotture esprese.
- **Potenza di Cottura Elevata:** i bruciatori a gas forniscono una fiamma diretta e potente, perfetta per le diverse tecniche di cottura.



- **Bruciatore a doppia corona:** grazie alla sua doppia linea di fuoco concentrica permette di ottenere una fiamma più uniforme e "delicata". Altresì, lo spartifiamma in ottone presenta due rialzi nella parte superiore, questi infatti servono a non far mai mancare l'aria primaria al bruciatore anche in caso si usassero pentolini troppo piccoli.
- **Distribuzione uniforme del calore:** calore omogeneo su tutta la superficie, per una cottura uniforme senza punti freddi.



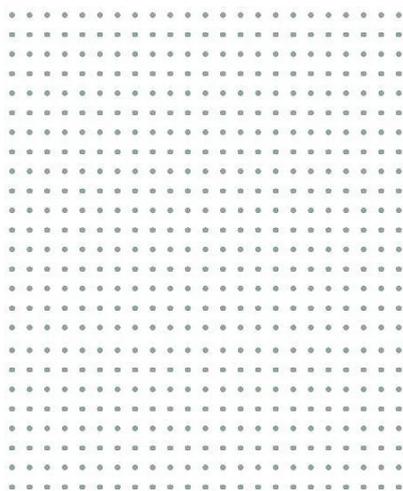
- **Robustezza e durabilità:** struttura solida e resistente all'usura, ideale per un uso intensivo e continuativo.
- **Semplice manutenzione :** le griglie rimovibili e i bruciatori smontabili facilitano la pulizia quotidiana.
- **Versatilità di cottura:** adatta per qualsiasi tipo di pentola, senza vincoli di materiale (acciaio, rame, alluminio, ghisa, ecc.).
- **Regolazione precisa della fiamma:** controllo immediato dell'intensità del calore, ideale per adattarsi rapidamente alle esigenze di cottura.
- **Sicurezza: valvola di sicurezza con termocoppia.** Interruzione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.
- **Ritenzione termica elevata:** la ghisa trattiene il calore a lungo, garantendo stabilità termica e riduzione dei consumi energetici.

Cucine a gas 

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TCG2	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG2C	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	400x 730x 290	18 kW	0 kW	/
	M7TCG01W	PIANO DI COTTURA 1 FUOCO WOK GAS TOP	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG4	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 730x 290	24 kW	0 kW	/
	M7TCG4C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	800x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6C	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	1200x 730x 290	54 kW	0 kW	/
	M7CBG02	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG02C	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	400x 730x 900	18 kW	0 kW	/
	M7CBG01W	PIANO DI COTTURA 1 FUOCO WOK GAS SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG04	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 730x 900	24 kW	0 kW	/
	M7CBG04C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	800x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06C	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	1200x 730x 900	54 kW	0 kW	/
	M7CBG14	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 730x 900	31.7 kW	0 kW	/
	M7CBG14C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI CONICI	800x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cucine a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7CBG14FE	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 730x 900	24 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG14CFE	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORI CONICI	800x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/
	M7CBG16FE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16XL	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI A GAS BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	45.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16CXL	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI A GAS BRUCIATORI CONICI	1200x 730x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16XLE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI ELETTRICO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	36 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16CXLE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI ELETTRICO BRUCIATORI CONICI	1200x 730x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG26A	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS ED ARMADIO CALDO BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 730x 900	43.7 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cucine elettriche MILO 700



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

Cucine elettriche con piano cottura a piastre tonde Ø220mm in ghisa, con potenza unitaria 2,6 KW, regolabili su 6 posizioni di funzionamento. Piano stampato anti-traccimazione a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Versioni top oppure freestanding a giorno, su forno elettrico GN2/1 o GN3/1.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1o GN 3/1 per forno MAXI.

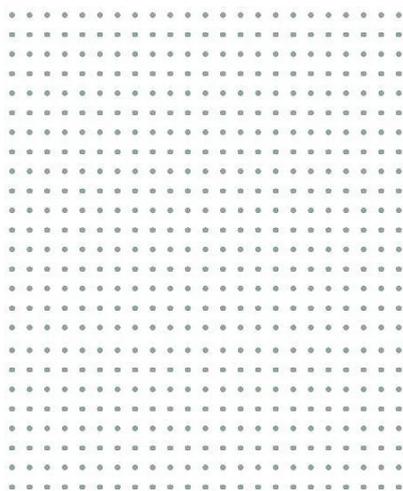
PUNTI FORTI



- **Stabilità di prestazione:** le piastre mantengono la temperatura anche dopo la rimozione della pentola, ideale per mantenere i cibi caldi.
- **Semplice manutenzione:** facile da pulire grazie alla superficie smaltata e resistente a graffi e corrosione.
- **Robustezza e durabilità:** struttura solida e resistente all'usura, ideale per un uso intensivo e continuativo.
- **Distribuzione uniforme del calore:** calore omogeneo su tutta la superficie, per una cottura uniforme senza punti freddi.
- **Versatilità di cottura:** adatta per qualsiasi tipo di pentola, senza vincoli di materiale (acciaio, rame, alluminio, ghisa, ecc.).

Cucine elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TCE2T	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE TONDE TOP	400x 730x 290	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4T	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE TONDE TOP	800x 730x 290	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE6T	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE TONDE TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE02	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE TONDE SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE04	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE TONDE SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE06	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE TONDE SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE14	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE TONDE SU FORNO ELETTRICO	800x 730x 900	0 kW	15.9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE TONDE SU FORNO ELETTRICO	1200x 730x 900	0 kW	21.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16XLE	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE TONDE SU FORNO ELETTRICO MAXI	1200x 730x 900	0 kW	23.6 kW	380-415 V 3 N ~



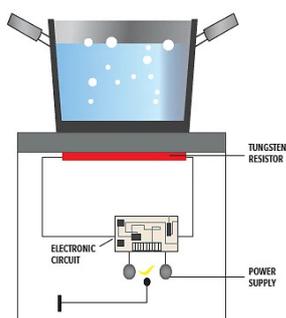
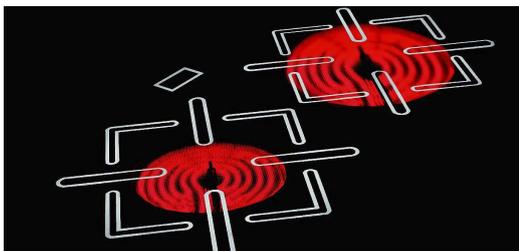


Cucine vetroceramica elettriche MILO 700



Piano in vetroceramica extra resistente spessore 6 mm, inserito a filo piano a tenuta di liquidi per la massima facilità di pulizia. Elementi riscaldanti ad alto rendimento in tungsteno, accensione e regolazione della potenza con regolatore di energia. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Piano con rilevamento presenza pentola per un maggior risparmio energetico e più sicurezza per l'utilizzatore (solo su versione M____PR). Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

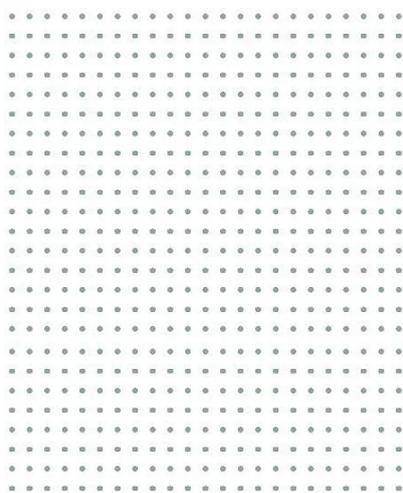
PUNTI FORTI



- **Design moderno e facile da pulire:** superficie liscia e continua, senza griglie o sporgenze, che permette una pulizia rapida e accurata.
- **Elevata resistenza termica:** il vetroceramica è progettato per resistere a sbalzi di temperatura elevati senza rischio di rottura.
- **Riscaldamento rapido e omogeneo:** i sistemi radianti riscaldano rapidamente la zona di cottura e distribuiscono il calore in modo uniforme.
- **Versatilità di pentolame:** compatibile con tutti i tipi di pentole, indipendentemente dal materiale (acciaio, alluminio, rame, ghisa, ecc.).
- **Rilevamento pentola:** serve a ottimizzare l'efficienza energetica e garantire la sicurezza.
- **Attivazione automatica del piano:** il piano si attiva solo quando rileva la presenza di una pentola, evitando sprechi di energia.
- **Spegnimento automatico (solo versione PR):** se la pentola viene rimossa, il piano si spegne o entra in standby, riducendo il rischio di surriscaldamento o incidenti. Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.
- **Distribuzione ottimale del calore:** il sistema regola la potenza in base alle dimensioni e alla posizione della pentola.
- **Sicurezza migliorata:** indicatori di calore residuo che segnalano quando la superficie è ancora calda. Impedisce l'accensione accidentale e riduce il rischio di scottature.
- **Superficie antiaderente:** il vetroceramica non trattiene i residui di cibo e resiste a macchie e graffi.
- **Ottima efficienza energetica:** minor dispersione di calore rispetto alle tradizionali piastre elettriche.

Cucine vetroceramica elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TCE2V	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE TOP	400x 730x 290	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE2VPR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE TOP CON RILEVAMENTO PENTOLA	400x 730x 290	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4V	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE TOP	800x 730x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4VPR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE TOP CON RILEVAMENTO PENTOLA	800x 730x 290	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02PR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE CON RILEVAMENTO PENTOLA SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04PR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE CON RILEVAMENTO PENTOLA SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~



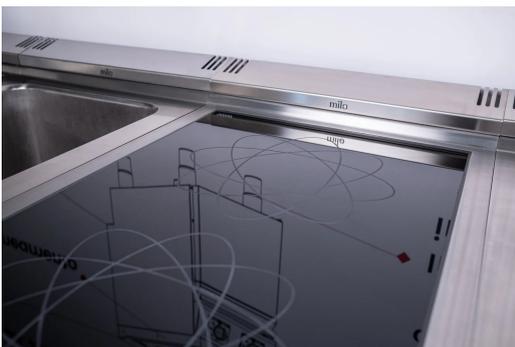


Cucine ad induzione elettriche MILO 700

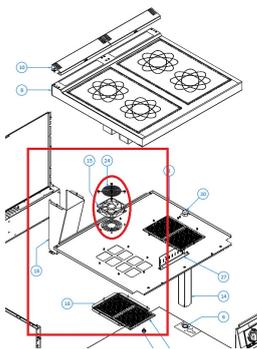


Piano in vitroceramica extra resistente spessore 6 mm, inserito a filo piano a tenuta di liquidi per la massima facilità di pulizia. Potenziometro a regolazione continua di potenza da 1 a 9. Riscaldamento indotto nel materiale ferro-magnetico del fondo del recipiente, tramite campo creato da induttore elettromagnetico. Utilizzo esclusivo di tegami con diametro minimo 150 mm certificati per uso con apparecchi ad induzione. Minimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort e sicurezza per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame. Sistema di canalizzazione del circuito di raffreddamento per mantenere sempre i componenti alla temperatura di funzionamento corretta. Sistema di diagnostica elettronico con segnalazione codice allarmi tramite spia sul cruscotto. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI

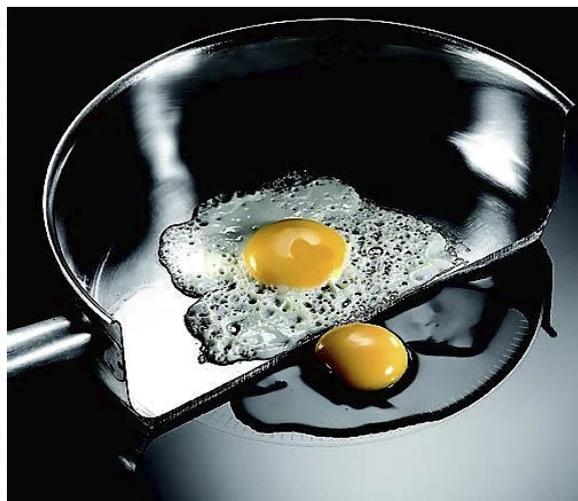
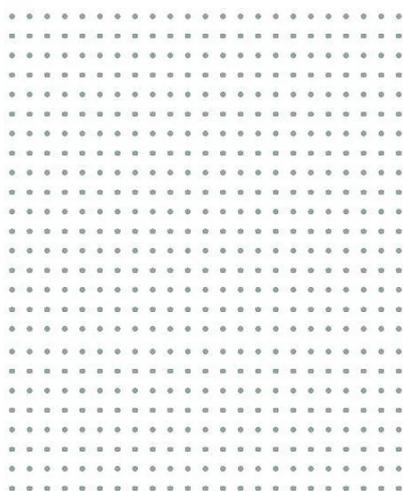


- **Facilità di pulizia:** la superficie liscia in vitroceramica evita l'incrostazione dei residui, perché non si surriscalda senza pentola.
- **Riscaldamento istantaneo:** il calore viene generato direttamente nel fondo della pentola, permettendo un riscaldamento rapido e preciso.
- **Massima efficienza energetica:** rendimento superiore al **90%**, con minima dispersione di calore rispetto ai sistemi tradizionali.
- **Sicurezza totale:** la superficie rimane fredda al tatto (si riscalda solo per contatto con la pentola), riducendo il rischio di scottature.
- **Sistema anti-surriscaldamento:** spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.
- **Sistema di ventilazione forzato canalizzato supplementare:** permette al generatore di operare in contesti più gravosi a livello di temperatura.
- **Rilevamento automatico della pentola:** il piano si attiva solo in presenza di pentole compatibili (materiale ferro magnetico), ottimizzando l'energia.
- **Cottura omogenea e senza fiamma:** distribuzione uniforme del calore e assenza di fiamme libere, ideale per ambienti professionali sicuri.
- **Riduzione dei tempi di cottura:** l'acqua può bollire in meno della metà del tempo rispetto a un sistema tradizionale.
- **Spegnimento automatico** in caso di rimozione della pentola.
- **Controllo digitale di precisione:** regolazione puntuale della temperatura, perfetta per cotture delicate come salse e creme.



Cucine ad induzione elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TCE2I	PIANO DI COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE TOP	400x 730x 290	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE01WI	PIANO DI COTTURA WOK A INDUZIONE 1 ZONA TOP	400x 730x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4I	PIANO DI COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE TOP	800x 730x 290	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 2 ZONE SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02PLUS	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 2 ZONE "PLUS" SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	10 kW	/
	M7CIE01W	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 1 ZONE WOK SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 4 ZONE SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04PLUS	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 4 ZONE "PLUS" SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	20 kW	/





Tuttapiastro a gas MILO 700



Tuttapiastro con piano di cottura radiante in acciaio legato spessore 15 mm con zone isothermiche differenziate, incassata al piano e circondata da canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Riscaldamento tramite bruciatore centrale in acciaio inox a fiamma stabilizzata, che permette di ottenere una temperatura di da 500°C al centro, degradanti verso i bordi. Regolazione continua per mezzo di rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica della fiamma pilota. Disco centrale diametro 300 mm rimovibile per effettuare il coup de feu o la manutenzione. Manopole di regolazione ergonomica e atermica. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Superficie ampia e uniforme** perfetta per cotture omogenee e simultanee di più alimenti, ottimizzando lo spazio.
- **Facilità di pulizia:** la piastra di cottura è facilmente raschiabile e pulibile, con vaschette raccogli-grasso integrate per una gestione igienica dei residui.
- **Potenza e rapidità di riscaldamento:** grazie al gas, la piastra raggiunge velocemente alte temperature, riducendo i tempi di attesa e migliorando la produttività in cucina.
- **Differente temperatura:** muovendosi dal centro verso la periferia della piastra è possibile gestire cotture differenziate (es. carne da un lato, verdure dall'altro) con risultati ottimali.
- **Affidabilità e durata nel tempo:** struttura in acciaio inox, bruciatori efficienti e componenti professionali garantiscono resistenza, sicurezza e longevità anche in uso intensivo.

Tuttapiastro a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M7TTG40	TUTTAPIASTRA A GAS TOP	400x 730x 290	4.5 kW	0 kW
	M7TTG80	TUTTAPIASTRA A GAS TOP	800x 730x 290	11.7 kW	0 kW
	M7TPG40	TUTTAPIASTRA A GAS SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	4.5 kW	0 kW
	M7TPG80	TUTTAPIASTRA A GAS SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	11.7 kW	0 kW
	M7TPG10	TUTTAPIASTRA A GAS SU FORNO A GAS	800x 730x 900	19.4 kW	0 kW



Tuttapiastro elettrico MILO 700



Tuttapiastro con piano di cottura radiante in speciale acciaio legato spessore 15 mm con finitura cromata satinata, incassata al piano e circondata da canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia. **Versione da 40cm di larghezza:** Unica zona di cottura isoterma con regolazione di temperatura da 50 a 300°C, riscaldate tramite elementi resistivi, che garantiscono tempi di risposta rapidi ed elevata efficienza. **Versione da 80cm di larghezza:** Multiplate con 4 zone differenziate isoterme con regolazione di temperatura indipendente da 50 a 360°C, riscaldate tramite elementi resistivi radianti al tungsteno, che garantiscono tempi di risposta rapidi ed elevata efficienza. **Regolatore di energia a 9 livelli.** Manopola di regolazione ergonomica e atermica con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI



- **Superficie ampia e uniforme** perfetta per cotture omogenee e simultanee di più alimenti, ottimizzando lo spazio.
- **Facilità di pulizia:** la piastra di cottura è facilmente raschiabile e pulibile, con vaschette raccogli-grasso integrate per una gestione igienica dei residui.
- **Riscaldamento uniforme e controllato:** le resistenze elettriche garantiscono una distribuzione del calore costante su tutta la superficie, evitando zone fredde e assicurando una cottura omogenea.
- **Controllo preciso della temperatura:** grazie ai termostati regolabili puoi impostare e mantenere la temperatura desiderata con grande precisione.
- **Silenziosità e zero emissioni:** senza fiamma libera né emissioni di gas, la piastra elettrica è ideale per ambienti interni o cucine dove è richiesta bassa rumorosità e massima igiene.
- **Installazione semplice e sicura:** non richiede collegamenti al gas: basta una presa elettrica idonea. I sistemi di sicurezza integrati proteggono l'apparecchio da surriscaldamenti.

Tuttapietra elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TTE40	TUTTAPIASTRA ELETTRICA TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TTE80	TUTTAPIASTRA ELETTRICA TOP	800x 730x 290	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE40	TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE80	TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~



Fry-top a gas MILO 700



Piastra di cottura liscia, rigata o 2/3 liscia e 1/3 rigata, di spessore fino a 20 mm incassata nel piano. Isolata da quest'ultimo a mezzo guarnizione in grafite. Piastra realizzata in acciaio speciale Fe510D che garantisce la massima uniformità di temperatura su tutta la piastra. Possibilità di scelta tra finitura cromata Lucida che facilita la pulizia con totale assenza di effetto memoria delle cotture precedenti, oppure finitura cromata Satinata che offre una superficie di cottura antiaderente, una notevole resistenza alle sollecitazioni meccaniche (possibilità di utilizzare utensili in metallo) e agli stress termici. Canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, zone di cottura differenziate da una a tre. Regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostatico con termocoppia di sicurezza. Accensione piezoelettrica della fiamma pilota. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Design compatto:** disponibile in versioni da banco o su mobile, adattabile a diverse configurazioni di cucina.
- **Versatilità di cottura:** adatto per cuocere una vasta gamma di alimenti, tra cui carne, pesce, verdure e uova.
- Disponibile con **superfici lisce, rigate o combinate** per diverse esigenze culinarie.
- Disponibile con **superfici cromate lucide o cromate satinate**.
- **Distribuzione uniforme del calore:** assicura una cottura omogenea su tutta la superficie, migliorando la qualità del cibo.



- **Facilità di pulizia:** dotato di vaschetta raccogli-grassi per una pulizia agevole.
- Le superfici cromate offrono una pulizia semplice con acqua e detergenti neutri.
- **Ridotta emissione di fumi:** rispetto ad altre attrezzature, il frytop produce meno fumi, migliorando l'ambiente di lavoro.
- **Efficienza Energetica:** consumo energetico ottimizzato, specialmente nei modelli elettrici, con un buon rapporto tra potenza e rendimento.
- **Sicurezza operativa:** dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale



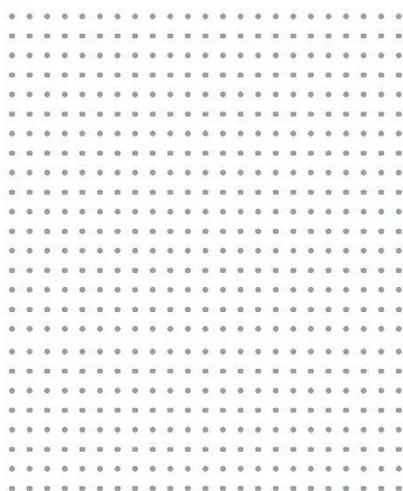
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Fry-top a gas 🔥

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M7TFGLS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGRS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO TOP	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLLS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLLC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGRRS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFG12LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7FTG40LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40RS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG80LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	14 kW	0 kW

Fry-top a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M7FTG80LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80RS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG12LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	21 kW	0 kW





Fry-top elettrico MILO 700



Piastra di cottura liscia, rigata o 2/3 liscia e 1/3 rigata, di spessore fino a 20 mm incassata nel piano. Isolata da quest'ultimo a mezzo guarnizione in grafite. Piastra realizzata in acciaio speciale Fe510D che garantisce la massima uniformità di temperatura su tutta la piastra. Possibilità di scelta tra finitura cromata Lucida che facilita la pulizia con totale assenza di effetto memoria delle cotture precedenti, oppure finitura cromata Satinata che offre una superficie di cottura antiaderente, una notevole resistenza alle sollecitazioni meccaniche (possibilità di utilizzare utensili in metallo) e agli stress termici. Canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GN1/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Resistenze corazzate in acciaio inox AISI 309 pre-assemblate in speciali blocchi. Zone di cottura differenziate da una a tre. Termostato di regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Design compatto:** disponibile in versioni da banco o su mobile, adattabile a diverse configurazioni di cucina.
- **Versatilità di cottura:** adatto per cuocere una vasta gamma di alimenti, tra cui carne, pesce, verdure e uova.
- Disponibile con **superfici lisce, rigate o combinate** per diverse esigenze culinarie.
- Disponibile con **superfici cromate lucide o cromate satinate**.
- **Distribuzione uniforme del calore:** assicura una cottura omogenea su tutta la superficie, migliorando la qualità del cibo.



- **Facilità di pulizia:** dotato di vaschetta raccogli-grassi per una pulizia agevole.
- Le superfici cromate offrono una pulizia semplice con acqua e detersivi neutri.
- **Ridotta emissione di fumi:** rispetto ad altre attrezzature, il frytop produce meno fumi, migliorando l'ambiente di lavoro.
- **Efficienza Energetica:** consumo energetico ottimizzato, specialmente nei modelli elettrici, con un buon rapporto tra potenza e rendimento.
- **Sicurezza operativa:** dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale



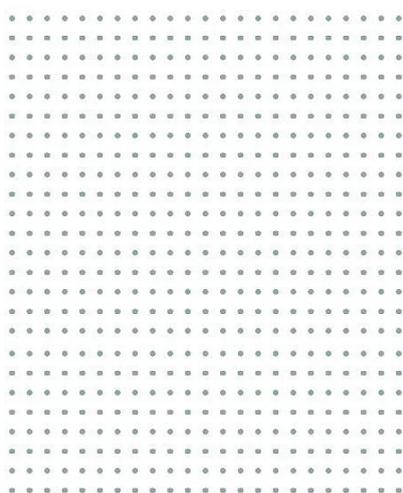
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Fry-top elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7TFELS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO TOP	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40RS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~

Fry-top elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M7FTE80LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80RS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~





Friggitrici a gas MILO 700



- **Versioni Y** con termostato elettromeccanico e manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.
- **Versioni YF** con scheda elettronica FAST, display digitale, controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versione YS** con scheda elettronica SUPREME dotata di display Touch Screen da 7" con interfaccia semplice ed intuitiva per la gestione completa dei parametri di cottura grazie ad un controllo elettronico gestito con algoritmo PID che analizza e modifica in tempo reale i parametri di cottura durante il ciclo di lavoro in modo da stabilizzare al massimo la consistenza e la ripetibilità della qualità del prodotto. Controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$, libreria dove poter impostare e richiamare fino a 24 diverse ricette, programma melting per lo scioglimento graduale del mezzo di frittura (olio o grasso animale/vegetale), funzione di risparmio energetico, monitoraggio da remoto con sistema Wi-Fi, ciclo di pulizia della vasca guidato dal software, filtraggio dell'olio per caduta all'interno del carrello di raccolta in acciaio inox AISI 304, integrato nell'apparecchio, dotato di filtro in acciaio inox AISI 304 a maglie sottili con capacità di filtraggio fino a 150 micron, facilmente asportabile per il lavaggio in lavastoviglie.

PUNTI FORTI



- **Riscaldamento a gas** mediante bruciatori tubolari in acciaio inox ad elevate performance collocati all'esterno della vasca di cottura per ottimizzare lo scambio termico conservando la massima ampiezza della zona di decantazione delle impurità, a tutela della qualità dell'olio.
- **Riscaldamento a gas** con camera di combustione brevettata: flussi d'aria indipendenti per alta efficienza.
- **Deflettore in vasca:** evita il contatto dei residui con superfici calde.



- **Telaio in acciaio inox AISI 304:** elevata qualità, resistenza a ossidazione e corrosione, sia esterno che interno.
- **Telaio autoportante con doppia piega:** Garantisce robustezza e accessibilità, impedendo infiltrazioni d'acqua.
- **Piano di lavoro in AISI 304:** Spessore di 20/10 mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.
- **Minimo spessore del lamierato AISI 304 impiegato:** Spessore 10/10mm.
- **Alloggiamento laterale per guarnizione a tenuta stagna:** Compatibile con apparecchiature OFFCAR o SUPERFRY.



- Friggitrici con una o due vasche di cottura in acciaio inox AISI 304.
Vasca stampata a forma di Y senza saldature, con ampie raggiature per una pulizia agevolata.
- **Ampia zona fredda:** Raccoglie i residui senza bruciarli, mantenendo qualità dell'olio e sicurezza operativa.
- **Coibentazione della vasca di cottura** (versione Supreme): Riduce dispersioni di calore, migliora qualità ed efficienza energetica.
- **Scarico di fondo vasca rettilineo Ø1.5 pollici:** sezione di passaggio doppia rispetto alla media, evita occlusioni.
- **Valvola di drenaggio dell'olio in AISI 316:** Alta resistenza alla corrosione.
- **Prolunga scarico olio:** Rimovibile e adattabile a vari contenitori.
- **Tappo in ottone con guarnizione d'estremità:** Evita gocciolamenti post scarico olio.



- **Manopola di comando ergonomica** in bachelite, resistente e isolante.
- **Regolazione meccanica:** Controllo termostatico proporzionale con precisione di 5 gradi.
- **Controllo digitale** (versione Fast): Intuitivo, pochi pulsanti per un utilizzo semplice.
- **Regolazione digitale** (versione Fast): Controllo termostatico PID con precisione di 1 grado.
- **Pulsanti in acciaio inox AISI 304 IP67:** Resistenza totale a polvere e acqua.



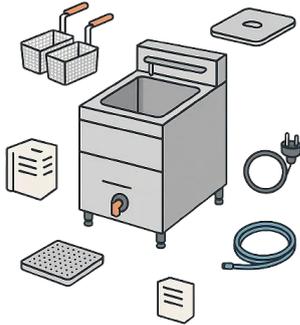
- **Termostato di sicurezza** facilmente individuabile e protetto.
- **Paratia di protezione dietro la porta:** previene contatti accidentali con parti calde.
- **Ventilatore assiale integrato:** mantiene aria fresca nel corpo della friggitrice.
- **Porta di chiusura con cerniera pivot integrata:** maggiore robustezza rispetto agli standard di mercato.



- **Predisposizione per carrello di filtraggio:** alloggiamento "a scomparsa" per semplificare la gestione dei residui.
- **Carrello di Filtraggio (Opzionale):** filtro multiuso in acciaio inox da 100 micron, predisposto per carta da filtro.
- **Filtro di Fondo Vasca (Opzionale):** rimozione immediata dei residui più grossolani.



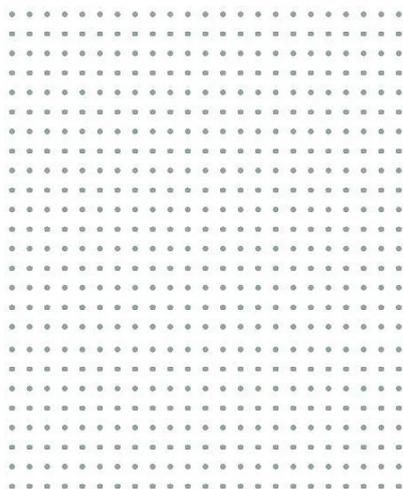
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.



- **Dotazione:** 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Coperchio vasca di cottura. Bacinella raccogli olio in acciaio inox inclusa solo su versioni SUPREME. In tutte le altre versioni la bacinella raccogli olio è opzionale (non inclusa- friggitrice fornita con prolunga tubo scarico olio).

Friggitrici a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7FRG15Y	FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YF	FRIGGITRICE A GAS FAST 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YS	FRIGGITRICE A GAS CON CONTROLLO ELETTRONICO 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	16 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG-17	FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA DA 17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA	400x 730x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M7FRG-16	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE DA 8L CON SCAMBIATORI IN VASCA	400x 730x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M7FRG30Y	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE A "Y" DA 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG30YF	FRIGGITRICE A GAS FAST A 2 VASCHE A "Y" DA 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG-34	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE DA 17L CON SCAMBIATORI IN VASCA	800x 730x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Friggitrici elettrica MILO 700



- **Versioni Y** con termostato elettromeccanico e manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.
- **Versioni YF** con scheda elettronica FAST, display digitale, controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versione YS** con scheda elettronica SUPREME dotata di display Touch Screen da 7" con interfaccia semplice ed intuitiva per la gestione completa dei parametri di cottura grazie ad un controllo elettronico gestito con algoritmo PID che analizza e modifica in tempo reale i parametri di cottura durante il ciclo di lavoro in modo da stabilizzare al massimo la consistenza e la ripetibilità della qualità del prodotto. Controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$, libreria dove poter impostare e richiamare fino a 24 diverse ricette, programma melting per lo scioglimento graduale del mezzo di frittura (olio o grasso animale/vegetale), funzione di risparmio energetico, monitoraggio da remoto con sistema Wi-Fi, ciclo di pulizia della vasca guidato dal software, filtraggio dell'olio per caduta all'interno del carrello di raccolta in acciaio inox AISI 304, integrato nell'apparecchio, dotato di filtro in acciaio inox AISI 304 a maglie sottili con capacità di filtraggio fino a 150 micron, facilmente asportabile per il lavaggio in lavastoviglie.

PUNTI FORTI



- **Riscaldamento elettrico** ottenuto per mezzo di una innovativa resistenza ribaltabile piatta ad alto rendimento, estraibile dalla vasca di cottura per agevolare le operazioni di pulizia della vasca.
- Sistema di sicurezza elettrico che blocca il riscaldamento in caso di apertura scarico o sollevamento della resistenza.
- **Riscaldamento con resistenza elettrica piatta:** elevata efficienza energetica e sicurezza.



- **Telaio in acciaio inox AISI 304:** elevata qualità, resistenza a ossidazione e corrosione, sia esterno che interno.
- **Telaio autoportante con doppia piega:** Garantisce robustezza e accessibilità, impedendo infiltrazioni d'acqua.
- **Piano di lavoro in AISI 304:** Spessore di 20/10 mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.
- **Minimo spessore del lamierato AISI 304 impiegato:** Spessore 10/10mm.
- **Alloggiamento laterale per guarnizione a tenuta stagna:** Compatibile con apparecchiature OFFCAR o SUPERFRY.



- Friggitrici con una o due vasche di cottura in acciaio inox AISI 304.
Vasca stampata a forma di Y senza saldature, con ampie raggiature per una pulizia agevolata.
- **Ampia zona fredda:** Raccoglie i residui senza bruciarli, mantenendo qualità dell'olio e sicurezza operativa.
- **Coibentazione della vasca di cottura** (versione Supreme): Riduce dispersioni di calore, migliora qualità ed efficienza energetica.
- **Scarico di fondo vasca rettilineo Ø1.5 pollici:** sezione di passaggio doppia rispetto alla media, evita occlusioni.
- **Valvola di drenaggio dell'olio in AISI 316:** Alta resistenza alla corrosione.
- **Prolunga scarico olio:** Rimovibile e adattabile a vari contenitori.
- **Tappo in ottone con guarnizione d'estremità:** Evita gocciolamenti post scarico olio.



- **Manopola di comando ergonomica** in bachelite, resistente e isolante.
- **Regolazione meccanica:** Controllo termostatico proporzionale con precisione di 5 gradi.
- **Controllo digitale** (versione Fast): Intuitivo, pochi pulsanti per un utilizzo semplice.
- **Regolazione digitale** (versione Fast): Controllo termostatico PID con precisione di 1 grado.
- **Pulsanti in acciaio inox AISI 304 IP67:** Resistenza totale a polvere e acqua.



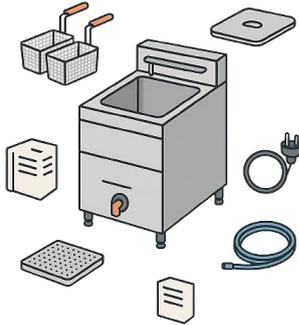
- **Termostato di sicurezza** facilmente individuabile e protetto.
- **Paratia di protezione dietro la porta:** previene contatti accidentali con parti calde.
- **Ventilatore assiale integrato:** mantiene aria fresca nel corpo della friggitrice.
- **Porta di chiusura con cerniera pivot integrata:** maggiore robustezza rispetto agli standard di mercato.



- **Predisposizione per carrello di filtraggio:** alloggiamento "a scomparsa" per semplificare la gestione dei residui.
- **Carrello di Filtraggio (Opzionale):** filtro multiuso in acciaio inox da 100 micron, predisposto per carta da filtro.
- **Filtro di Fondo Vasca (Opzionale):** rimozione immediata dei residui più grossolani.



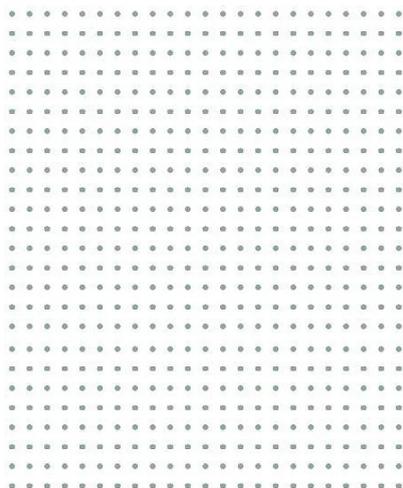
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.



- **Dotazione:** 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Coperchio vasca di cottura. Bacinella raccogli olio in acciaio inox inclusa solo su versioni SUPREME. In tutte le altre versioni la bacinella raccogli olio è opzionale (non inclusa- friggitrice fornita con prolunga tubo scarico olio).

Frigitrici elettrica ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7FRE15Y	FRIGGITRICE ELETTRICATRICA 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YF	FRIGGITRICE ELETTRICA FAST 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YS	FRIGGITRICE ELETTRICA CON CONTROLLO ELETTRONICO 1 VASCA A "Y" DA 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE-16	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE DA 8L CON RESISTENZE ROTATIVE TUBOLARI	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M7FRE30Y	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE A "Y" DA 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt
	M7FRE30YF	FRIGGITRICE ELETTRICA FAST 2 VASCHE A "Y" DA 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt





Scaldapatatine elettrico MILO 700



Scaldapatatine elettrico con vasca GN 1/1 in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggiature e falsofondo che facilita lo sgocciolamento ed il prelievo delle patate, riscaldata tramite resistenza Incoloy da 800W e controllo termostatico fino a 90°C. Capacità di carico fino a 5 kg (patatine fritte). Riscaldamento superiore tramite elemento riscaldante ceramico con potenza 1 kW, ad elevato rendimento termico. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

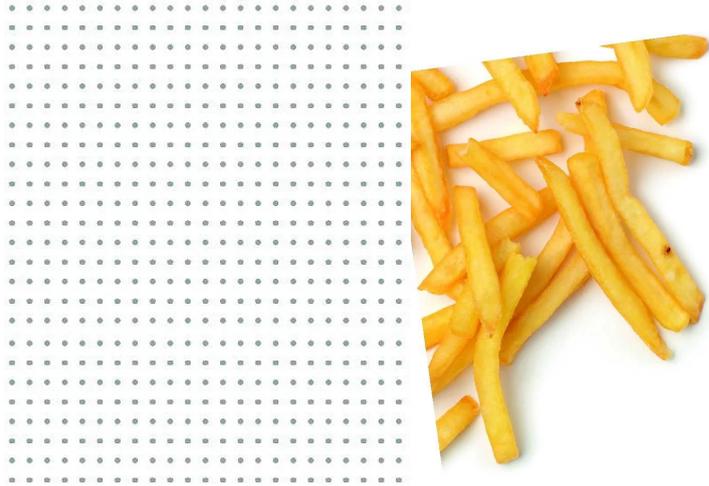
PUNTI FORTI



- La sua capacità di **mantenere la temperatura costante** permette agli chef di preparare in anticipo grandi quantità di cibi, senza comprometterne la qualità
- **Elevata funzionalità ed ergonomia:** preciso controllo della temperatura
- Vasca di cottura GN1/1 con bordi raggiati
- Potente lampada in ceramica che non fuoriesce dal perimetro
- Capacità di carico: **5kg** (patatine fritte)
- **Massima uniformità di calore:** doppio sistema di riscaldamento: una resistenza in ceramica dietro e una resistenza Incoloy esterna al fondo della vasca
- La resistenza in ceramica può essere disattivata premendo l'apposito interruttore situato sul cruscotto

Scaldapatatine elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7TSPE40	SCALDAPATATINE ELETTRICO TOP	400x 730x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7SPE40	SCALDAPATATINE ELETTRICO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1





Cuocipasta a gas MILO 700

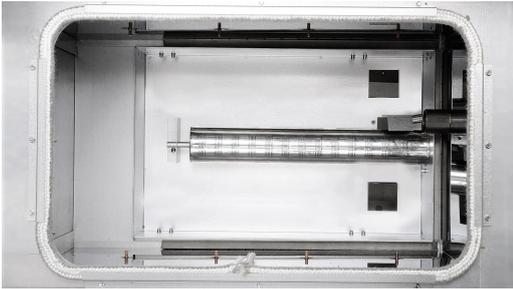


Vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia. Zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli per la scolatura dell'acqua.

Riscaldamento a gas ottenuto per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia, accensione piezoelettrica del pilota. Carico dell'acqua tramite rubinetto a sfera Ø ½" in acciaio inox AISI316 conforme alle più stringenti norme internazionali per il contatto alimentare, oppure versione "...C" con carico automatico tramite elettrovalvola a due vie per il carico rapido e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca. Erogatore frontale in acciaio inox AISI 304, rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

PUNTI FORTI



- **Efficienza Energetica:** i modelli a gas con bruciatori ad alta efficienza garantiscono un consumo energetico ottimizzato.
- **Camera di combustione Isolata.** Per massimizzare l'efficienza ed il mantenimento della temperatura di cottura



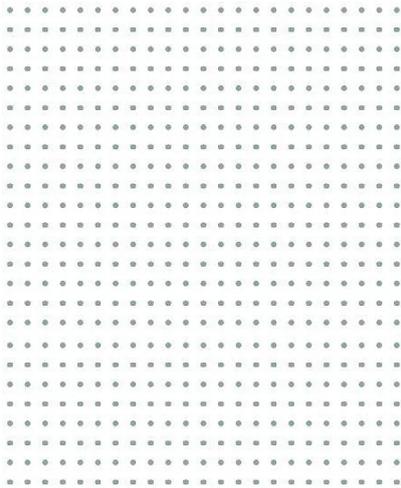
- **Alta capacità e versatilità:** ideale per cuocere grandi quantità di pasta, riso, verdure e zuppe, ottimizzando i tempi di preparazione.
- **Costruzione robusta:** realizzato in acciaio inox AISI 304 e vasche in AISI 316, garantisce resistenza alla corrosione e lunga durata.
- **Sicurezza operativa:** dotato di dispositivi di sicurezza come termocoppie, sensori di livello dell'acqua (solo versioni elettriche) e sistemi anti-spegnimento.
- **Facilità di pulizia:** superfici lisce e accessori rimovibili facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione.



- **Detergente OFF-CAL:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Cuocipasta a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7CPG30	CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA	400x 730x 900	10 kW	0 kW	/	1x30lt
	M7CPG60	CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE	800x 730x 900	20 kW	0 kW	/	2x30lt





Cuocipasta elettrico MILO 700



Vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia. Zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli per la scolatura dell'acqua.

Versione elettrica: Riscaldamento elettrico ottenuto per mezzo di speciali resistenze al Tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Elettrovalvola a due vie per il carico e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca, erogatore frontale in acciaio inox. Di serie, controllo livello completamente automatico tramite elettrovalvola: in caso di mancanza d'acqua il riscaldamento viene inibito. Rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. **Versione drop in disponibile.**

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

PUNTI FORTI



- **Efficienza Energetica:** i modelli elettrici con speciali resistenze in Tungsteno esterne alla vasca di cottura garantiscono un consumo energetico ottimizzato.



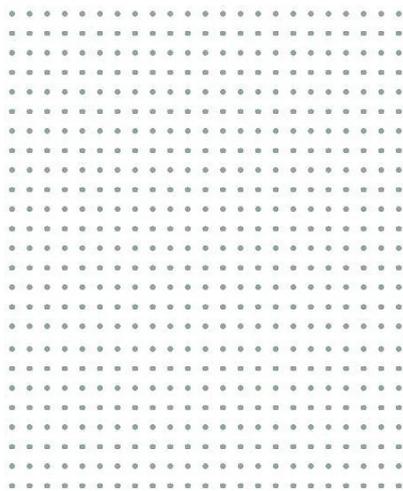
- **Alta capacità e versatilità:** ideale per cuocere grandi quantità di pasta, riso, verdure e zuppe, ottimizzando i tempi di preparazione.
- **Costruzione robusta:** realizzato in acciaio inox AISI 304 e vasche in AISI 316, garantisce resistenza alla corrosione e lunga durata.
- **Sicurezza operativa:** dotato di dispositivi di sicurezza come termocoppie, sensori di livello dell'acqua (solo versioni elettriche) e sistemi anti-spegnimento.
- **Facilità di pulizia:** superfici lisce e accessori rimovibili facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione.



- **Detergente OFF-CAL:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Cuocipasta elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7CPE30CL	CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA CON CONTROLLO DI LIVELLO E CARICO AUTOMATICO	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt
	M7CPE60CL	CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE CON CONTROLLO DI LIVELLO E CARICO AUTOMATICO	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x30lt
	I7CPE30CL	DROP IN CUOCIPASTA ELETTRICO 30L	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt





Pastacorner elettrico MILO 700



Cuocipasta elettrico con vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia e zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli. Riscaldamento per mezzo di speciali resistenze al Tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e manopola di regolazione ergonomica e atermica con spie di funzionamento LED integrate. Elettrovalvola a due vie per il carico e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca, erogatore frontale in acciaio inox, controllo livello completamente automatico, in caso di mancanza d'acqua il riscaldamento viene inibito. Rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Due moduli di sollevamento con 4 sollevatori motorizzati indipendenti, comandati da scheda elettronica: in funzione del tempo di cottura impostato per lo specifico sollevatore (si possono impostare fino a 4 ricette di cottura per sollevatore), a cottura ultimata questo emette un segnale acustico ed estrae automaticamente dalla vasca il cesto che rimane sollevato in posizione di stand-by.

PUNTI FORTI



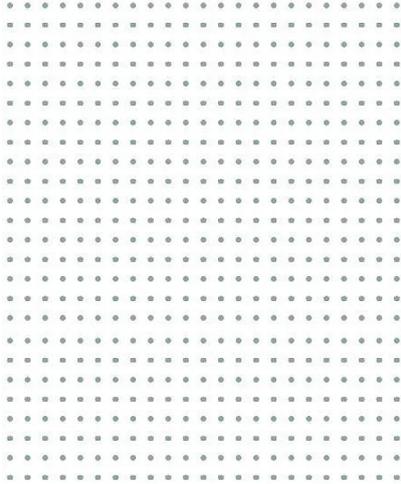
- **Vasca in acciaio inox 316:** evita la corrosione causata dal sale e garantisce la massima igiene.
- **Piano di lavoro unico:** massima facilità di pulizia
- **Manopole di regolazione IXP4**
- **Riscaldamento:** resistenze in Tungsteno posizionate al di fuori della vasca di cottura.



- **Funzionalità ed ergonomia:** sistema di controllo semplice con allarme sonoro e massima flessibilità operativa.
- Sollevamento del cestello automatico tramite programmi preimpostati oppure manuale premendo un pulsante in acciaio inox nella parte frontale.
- Sollevamento automatico dei cestelli che garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura e un'**elevata qualità dei piatti** grazie all'automazione del processo.
- Possibilità di memorizzare 4 programmi di cottura, uno per ogni sollevatore, controllati da un display indipendente.
- Comandi a schermo intuitivi e impermeabili all'acqua integrati nel cruscotto.

Pastacorner elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	MDPE30CL2A	PASTACORNER: CUOCIPASTA ELETTRICO CON 2 MODULI DI SOLLEVAMENTO DEI CESTELLI (2+2 SOLLEVATORI)	800x 730x 900	0 kW	7.2 kW	1x30lt





Griglia a gas MILO 700



Versione a gas: Griglia a pietra lavica idonea alla cottura di carne, pesce, verdure con particolare risultato gastronomico dovuto alla somma degli effetti della cottura per contatto e per irraggiamento. Riscaldamento mediante bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata il cui calore viene irraggiato uniformemente sullo strato di roccia vulcanica stesa su uno specifico supporto a rete in acciaio speciale. Rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Grigliato con sezione a V (adatta alla cottura della carne), regolabile in altezza mediante leve anteriori con manopole atermiche, facilmente asportabile per le operazioni di pulizia. Cassetto raccogli grassi estraibile. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

DOTAZIONE: Grigliato a V per la carne, disponibile come optional grigliato in tondino per il pesce.

NOTA: *Le versioni con vano a giorno non permettono chiusura con porta.*

PUNTI FORTI



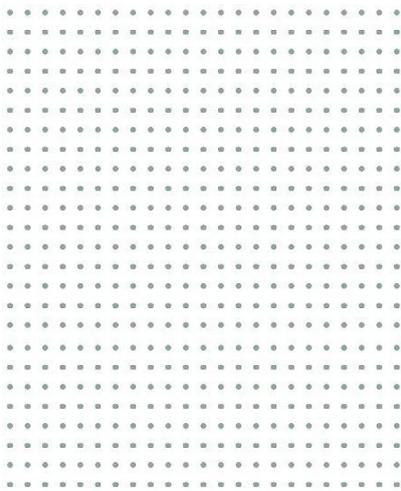
- **Aroma autentico ai cibi:** la griglia esalta il sapore degli alimenti, grazie alla cottura per contatto e per irraggiamento dal basso attraverso uno strato di roccia vulcanica.
- **Uniformità di calore:** riscaldamento mediante bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata il cui calore viene irraggiato uniformemente sullo strato di roccia vulcanica stesa su uno specifico supporto a rete in acciaio speciale.



- **Versatilità d'uso:** adatta per la cottura di carne, pesce e verdure.
- **Struttura in acciaio inox AISI 304:** robusta, igienica e facile da pulire, perfetta per l'uso professionale quotidiano.

Griglia a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M7TGG40	GRIGLIA A PIETRA LAVICA TOP	400x 730x 290	9.3 kW	0 kW
	M7TGG80	GRIGLIA A PIETRA LAVICA TOP	800x 730x 290	18.6 kW	0 kW
	M7GLG40	GRIGLIA A PIETRA LAVICA SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	9.3 kW	0 kW
	M7GLG80	GRIGLIA A PIETRA LAVICA SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	18.6 kW	0 kW





Griglia elettrica MILO 700



Versione elettrica: Sistema di riscaldamento a cottura diretta degli alimenti con elementi riscaldanti a tubo piatto in acciaio INOX AISI 304 a bassa inerzia termica e regolatore di energia che consente costanza della temperatura lungo tutto il ciclo di cottura sia a bassa temperatura (pesce) che ad alta temperatura (carne). Vasca sottostante in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggiature e dotata di carico acqua mediante elettrovalvola comandata da pulsante, con erogatore in acciaio INOX AISI 304 e rubinetto di scarico con comando frontale. L'acqua eventualmente caricata in vasca può essere riscaldata grazie alla presenza di un gruppo resistenze incoloy da 0,8 KW posizionate esternamente sul fondo della vasca. Pulizia della superficie di cottura per effetto pirolisi. Ribaltamento manuale del gruppo resistenze con microinterruttore di sicurezza e manopola laterale atermica, per facilitare le operazioni di pulizia della vasca. La resistenza di fondo vasca è termostata con regolazione massima 100°C e termostato di sicurezza integrato. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI

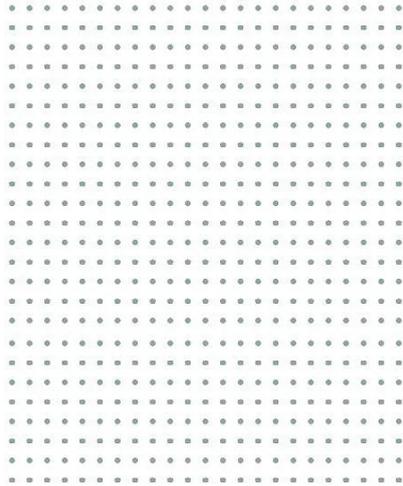


- Ideale per **cotture dirette** degli alimenti a contatto con la resistenza superiore.
- **Composto di 2 unità** di riscaldamento completamente indipendenti:
 1. *Resistenze ad alto rendimento a tubo piatto* facilmente estraibili per cotture dirette.
 2. *Resistenza esterna* sul fondo della vasca.
- **Funzione Steam Cooking:** si attiva utilizzando entrambe le modalità di riscaldamento e garantisce la giusta umidità per la cottura delle carni, grazie al riscaldamento dell'acqua in vasca.
- **Versatilità d'uso:** adatta per la cottura di carne, pesce e verdure.
- **Struttura in acciaio inox AISI 304:** robusta, igienica e facile da pulire, perfetta per l'uso professionale quotidiano.



Griglia elettrica ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7TGE40	GRIGLIA RADIANTE ELETTRICA TOP	400x 730x 290	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N -	1x GNI/1
	M7GRE40	GRIGLIA RADIANTE ELETTRICA SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N -	1x GNI/1





Bagnomaria elettrico MILO 700



Vasca in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggature con capacità GN1/1 idonea ad ospitare contenitori GN di altezza fino a 160 mm. Carico acqua direttamente nella vasca mediante elettrovalvola comandata da pulsante, con erogatore in acciaio INOX AISI 304. Rubinetto di scarico con comando frontale. Resistenza adesiva ad alta efficienza, fissata sul fondo esterno della vasca. Dispositivo di sicurezza e termostato di lavoro integrato per la massima precisione. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con indicatore luminoso di funzionamento.

PUNTI FORTI



- **Vasca in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggature:** igienica, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- **Sicurezza garantita:** dispositivo di sicurezza e termostato di lavoro integrato per la massima precisione.
- Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con indicatore luminoso di funzionamento.
- Carico acqua direttamente nella vasca mediante elettrovalvola comandata da pulsante.
- Rubinetto di scarico con comando frontale.
- Riscaldamento tramite **resistenza adesiva ad alta efficienza**, fissata sul fondo esterno della vasca.

Bagnomaria elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7TBE40	BAGNOMARIA ELETTRICO TOP GNI/1	400x 730x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7BME40	BAGNOMARIA ELETTRICO SU VANO A GIORNO GNI/1	400x 730x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1



Brasiere ribaltabili a gas MILO 700



Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo spessore 10mm e pareti spessore 2mm. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino in materiale atermico e vite senza fine, ribaltamento motorizzato sui modelli (BR ... M). Coperchio di chiusura in acciaio inox AISI 304 incernierato posteriormente e bilanciato a molla. Rubinetto carico acqua con erogatore orientabile.

Versioni a gas: Riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica con sicurezza e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

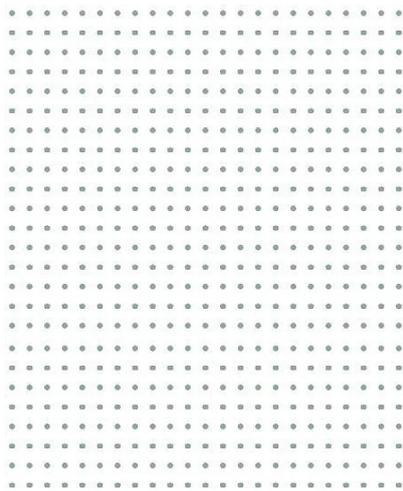
PUNTI FORTI



- Ideale per cucinare i prodotti direttamente sul fondo della vasca di cottura.
- Vasca in **acciaio inox AISI 304**.
- **Coperchio robusto e sicuro** in acciaio AISI 304 incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni di apertura.
- **Ribaltamento** su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino: **ribaltamento manuale** o **motorizzato**.
- **Immissione acqua in vasca** tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul piano.

Brasiere ribaltabili a gas 🔥

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M7BRG50I	BRASIERA A GAS VASCA INOX 50L (31dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt
	M7BRG50IM	BRASIERA A GAS VASCA INOX 50L (31dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt





Brasiere ribaltabili elettriche MILO 700



Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo spessore 10mm e pareti spessore 2mm. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino in materiale atermico e vite senza fine, ribaltamento motorizzato sui modelli (BR ... M). Coperchio di chiusura in acciaio inox AISI 304 incernierato posteriormente e bilanciato a molla. Rubinetto carico acqua con erogatore orientabile.

Versioni elettriche: Riscaldamento ottenuto mediante resistenze corazzate con geometria e disposizione studiata per garantire la massima uniformità di temperatura sulla piastra. Termostato di regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI



- Ideale per cucinare i prodotti direttamente sul fondo della vasca di cottura.
- Vasca in **acciaio inox AISI 304**.
- **Coperchio robusto e sicuro** in acciaio AISI 304 incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni di apertura.
- **Ribaltamento** su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino: **ribaltamento manuale** o **motorizzato**.
- **Immissione acqua in vasca** tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul piano.

Brasiere ribaltabili elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7BRE50I	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 50L (31dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N -	1x50lt
	M7BRE50IM	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 50L (31dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N -	1x50lt



Pentole di cottura a gas MILO 700



Pentola per la cottura indiretta.

Vasca coibentata in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 2 mm, con intercapedine per la cottura indiretta.

Versione a gas: Riscaldamento indiretto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto per il controllo del livello dell'acqua nell'intercapedine, oppure versione "...C" con sistema di carico automatico. Valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.

Caratteristiche generali: Rubinetto carico acqua (calda/fredda) con erogatore orientabile in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato Ø 2" con maniglia atermica. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica. Manopola di regolazione ergonomica e atermica (con spie di funzionamento LED integrate solo su versione elettrica).

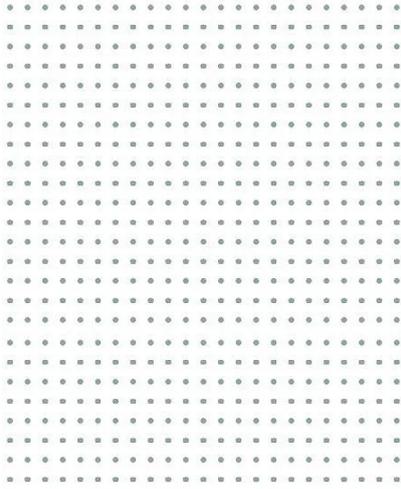
PUNTI FORTI



- La pentola per la cottura indiretta è ideale per cotture di cibi liquidi che non richiedono mescolamento.
- **Costruzione:** la vasca con fondo in acciaio AISI 316, **altamente resistente alla corrosione di sale e salse**, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure, riso, pasta.
- **Rubinetto miscelatore** di carico acqua calda e fredda in vasca con canna di erogazione orientabile.
- **Rubinetto di controllo** livello intercapedine.
- **Valvola di scarico:** indispensabile per lo scarico dei liquidi di cottura, viene montata standard in ottone cromato 2".

Pentole di cottura a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M7PQG50I	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 50L	800x 730x 900	15,5 kW	0 kW	1x50lt





Pentole di cottura elettriche MILO 700



Pentola per la cottura indiretta.

Vasca coibentata in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 2 mm, con intercapedine per la cottura indiretta.

Versione elettrica: Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate incoloy, controllato da termostato elettromeccanico. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Caratteristiche generali: Rubinetto carico acqua (calda/fredda) con erogatore orientabile in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato Ø 2" con maniglia atermica. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica. Manopola di regolazione ergonomica e atermica (con spie di funzionamento LED integrate solo su versione elettrica).

PUNTI FORTI



- La pentola per la cottura indiretta è ideale per cotture di cibi liquidi che non richiedono mescolamento.
- Costruzione: la vasca con fondo in acciaio AISI 316, **altamente resistente alla corrosione di sale e salse**, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure, riso, pasta.
- **Rubinetto miscelatore** di carico acqua calda e fredda in vasca con canna di erogazione orientabile.
- **Rubinetto di controllo** livello intercapedine.
- **Valvola di scarico:** indispensabile per lo scarico dei liquidi di cottura, viene montata standard in ottone cromato 2".

Pentole di cottura elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M7PQE50I	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 50L	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N -	1x50lt

Elementi neutri MILO 700

Modularità 400-800 mm. Top disponibile con frontale chiuso o con cassetto. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore. Base aperta o con porta (optional). Piedini inox regolabili in altezza.



PUNTI FORTI



- Possibilità di installare cassettera o modulo custom (cassetti, mantenitori caldi, guide portateglie, ripiani intermedi).

Elementi neutri

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M7TEN20	ELEMENTO NEUTRO TOP	200x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40	ELEMENTO NEUTRO TOP	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CASSETTO	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN60	ELEMENTO NEUTRO TOP	600x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80	ELEMENTO NEUTRO TOP	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CASSETTO	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7MT40	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	400x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT80	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	800x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT120	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	1200x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7EN20	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	200x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN30	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	300x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CASSETTO SU VANO A GIORNO	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C2	ELEMENTO NEUTRO CON 2 CASSETTI	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN50V	ELEMENTO NEUTRO CON LAVELLO	500x 730x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M7EN60	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	600x 730x 900	0 kW	0 kW	/

Elementi neutri

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M7EN80	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN80C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CASSETTO SU VANO A GIORNO	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/



Cucine a gas MILO 900



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

Cucine a gas con bruciatori da 9,0 kW e 4,5 kW in ghisa vetrificata e spartifiamma a doppia corona in ottone che permettono di ottenere una fiamma diffusa ideale per cotture uniformi grazie ad una maggiore distribuzione termica sul fondo di tegami anche di grandi dimensioni, oppure con bruciatori da 9,0 kW in ghisa vetrificata con spartifiamma in ottone conico a doppia linea di fiamma che permettono di ottenere una fiamma concentrata al centro ideale per cotture esprese. Rubinetti valvolati con termocoppia di sicurezza, fiamma pilota per l'accensione del bruciatore, tubo Venturi con geometria innovativa che garantisce un rendimento di combustione ottimale, riducendo inoltre la possibilità di occlusione degli ugelli gas. Griglie in ghisa vetrificata di grosso spessore oppure in tondino di acciaio inox, bacinelle sottostanti i bruciatori in acciaio INOX AISI 304 estraibili e lavabili. Versioni top oppure freestanding a giorno, su forno gas o elettrico GN2/1 o GN3/1.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1 o GN 3/1 per forno MAXI.

PUNTI FORTI



- **Bruciatore conico "C":** grazie alla sua doppia linea di fuoco ad estensione verticale permette di ottenere una fiamma più concentrata e "vigorosa". Perfetta soluzione per cotture esprese.
- **Potenza di Cottura Elevata:** i bruciatori a gas forniscono una fiamma diretta e potente, perfetta per le diverse tecniche di cottura.



- **Bruciatore a doppia corona:** grazie alla sua doppia linea di fuoco concentrica permette di ottenere una fiamma più uniforme e "delicata". Altresì, lo spartifiamma in ottone presenta due rialzi nella parte superiore, questi infatti servono a non far mai mancare l'aria primaria al bruciatore anche in caso si usassero pentolini troppo piccoli.
- **Distribuzione uniforme del calore:** calore omogeneo su tutta la superficie, per una cottura uniforme senza punti freddi.



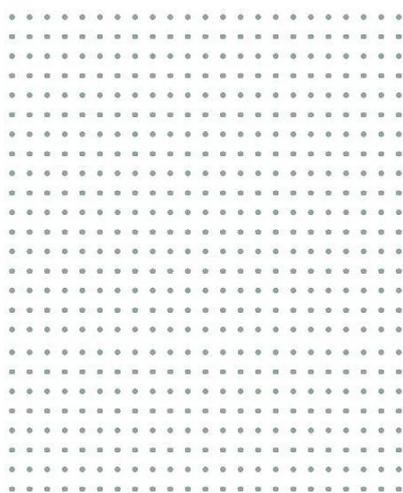
- **Robustezza e durabilità:** struttura solida e resistente all'usura, ideale per un uso intensivo e continuativo.
- **Semplice manutenzione :** le griglie rimovibili e i bruciatori smontabili facilitano la pulizia quotidiana.
- **Versatilità di cottura:** adatta per qualsiasi tipo di pentola, senza vincoli di materiale (acciaio, rame, alluminio, ghisa, ecc.).
- **Regolazione precisa della fiamma:** controllo immediato dell'intensità del calore, ideale per adattarsi rapidamente alle esigenze di cottura.
- **Sicurezza: valvola di sicurezza con termocoppia.** Interruzione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.
- **Ritenzione termica elevata:** la ghisa trattiene il calore a lungo, garantendo stabilità termica e riduzione dei consumi energetici.

Cucine a gas 

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TCG2	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	400x 900x 290	13.5 kW	0 kW	/
	M9TCG2C	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	400x 900x 290	18 kW	0 kW	/
	M9TCG01W	PIANO DI COTTURA 1 FUOCO WOK GAS TOP	400x 900x 290	12 kW	0 kW	/
	M9TCG4	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 900x 290	27 kW	0 kW	/
	M9TCG4C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	800x 900x 290	36 kW	0 kW	/
	M9TCG6	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 900x 290	40.5 kW	0 kW	/
	M9TCG6C	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS TOP BRUCIATORI CONICI	1200x 900x 290	54 kW	0 kW	/
	M9CBG02	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	400x 900x 900	13.5 kW	0 kW	/
	M9CBG02C	PIANO DI COTTURA 2 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	400x 900x 900	18 kW	0 kW	/
	M9CBG01W	PIANO DI COTTURA 1 FUOCO WOK GAS TOP	400x 900x 900	12 kW	0 kW	/
	M9CBG04	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 900x 900	27 kW	0 kW	/
	M9CBG04C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	800x 900x 900	36 kW	0 kW	/
	M9CBG06	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	0 kW	/
	M9CBG06C	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU VANO A GIORNO BRUCIATORI CONICI	1200x 900x 900	54 kW	0 kW	/
	M9CBG14	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 900x 900	34.7 kW	0 kW	/
	M9CBG14C	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI CONICI	800x 900x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cucine a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9CBG14FE	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORI DOPPIA CORONA	800x 900x 900	27 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG14CFE	PIANO DI COTTURA 4 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORI CONICI	800x 900x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS BRUCIATORI DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	48.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16FE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO ELETTRICO BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16XL	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI A GAS BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	49.7 kW	0 kW	/
	M9CBG16CXL	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI A GAS BRUCIATORI CONICI	1200x 900x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16XLE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI ELETTRICO BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	40.5 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16CXLE	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO MAXI ELETTRICO BRUCIATORI CONICI	1200x 900x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG26A	PIANO DI COTTURA 6 FUOCHI GAS SU FORNO A GAS ED ARMADIO CALDO BRUCIATORE DOPPIA CORONA	1200x 900x 900	48.2 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cucine elettriche MILO 900



Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

Cucine elettriche con piano cottura a piastre quadrate 300x300 mm in ghisa, con potenza unitaria 4,0 KW, regolabili su 6 posizioni di funzionamento. Piano stampato antitrascinamento a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Versioni top oppure freestanding a giorno, su forno elettrico GN2/1 o GN3/1.

Dotazione forno: griglia in acciaio cromato GN 2/1o GN 3/1 per forno MAXI.

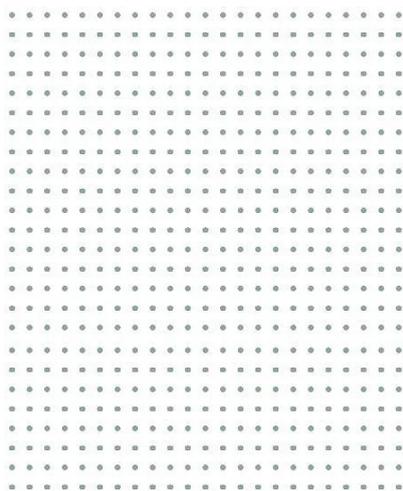
PUNTI FORTI



- **Stabilità di prestazione:** le piastre mantengono la temperatura anche dopo la rimozione della pentola, ideale per mantenere i cibi caldi.
- **Semplice manutenzione:** facile da pulire grazie alla superficie smaltata e resistente a graffi e corrosione.
- **Robustezza e durabilità:** struttura solida e resistente all'usura, ideale per un uso intensivo e continuativo.
- **Distribuzione uniforme del calore:** calore omogeneo su tutta la superficie, per una cottura uniforme senza punti freddi.
- **Versatilità di cottura:** adatta per qualsiasi tipo di pentola, senza vincoli di materiale (acciaio, rame, alluminio, ghisa, ecc.).

Cucine elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TCE2Q	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE TOP	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4Q	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE TOP	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE6Q	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE TOP	1200x 900x 290	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE02	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE04	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE06	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE14	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE SU FORNO ELETTRICO	800x 900x 900	0 kW	21.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE SU FORNO ELETTRICO	1200x 900x 900	0 kW	29.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16XLE	PIANO DI COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE SU FORNO ELETTRICO MAXI	1200x 900x 900	0 kW	32 kW	380-415 V 3 N ~



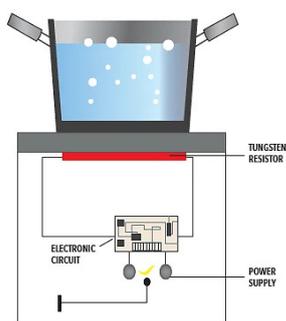
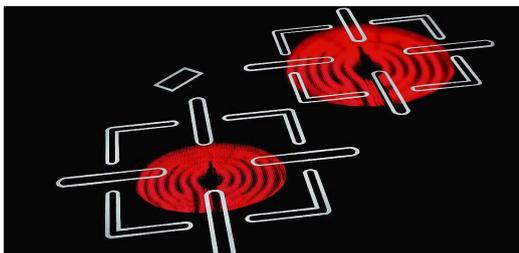


Cucine vetroceramica elettriche MILO 900



Piano in vetroceramica extra resistente spessore 6 mm, inserito a filo piano a tenuta di liquidi per la massima facilità di pulizia. Elementi riscaldanti ad alto rendimento in tungsteno, accensione e regolazione della potenza con regolatore di energia. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Piano con rilevamento presenza pentola per un maggior risparmio energetico e più sicurezza per l'utilizzatore (solo su versione M____PR). Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

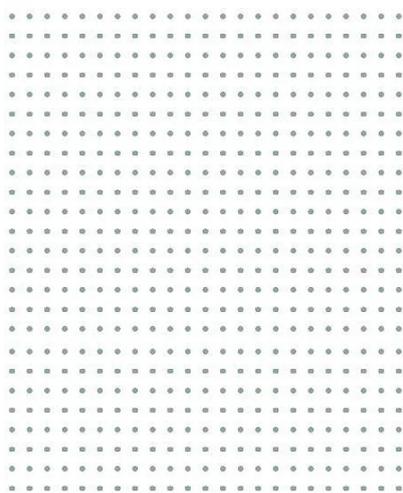
PUNTI FORTI



- **Design moderno e facile da pulire:** superficie liscia e continua, senza griglie o sporgenze, che permette una pulizia rapida e accurata.
- **Elevata resistenza termica:** il vetroceramica è progettato per resistere a sbalzi di temperatura elevati senza rischio di rottura.
- **Riscaldamento rapido e omogeneo:** i sistemi radianti riscaldano rapidamente la zona di cottura e distribuiscono il calore in modo uniforme.
- **Versatilità di pentolame:** compatibile con tutti i tipi di pentole, indipendentemente dal materiale (acciaio, alluminio, rame, ghisa, ecc.).
- **Rilevamento pentola:** serve a ottimizzare l'efficienza energetica e garantire la sicurezza.
- **Attivazione automatica del piano:** il piano si attiva solo quando rileva la presenza di una pentola, evitando sprechi di energia.
- **Spegnimento automatico (solo versione PR):** se la pentola viene rimossa, il piano si spegne o entra in standby, riducendo il rischio di surriscaldamento o incidenti. Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.
- **Distribuzione ottimale del calore:** il sistema regola la potenza in base alle dimensioni e alla posizione della pentola.
- **Sicurezza migliorata:** indicatori di calore residuo che segnalano quando la superficie è ancora calda. Impedisce l'accensione accidentale e riduce il rischio di scottature.
- **Superficie antiaderente:** il vetroceramica non trattiene i residui di cibo e resiste a macchie e graffi.
- **Ottima efficienza energetica:** minor dispersione di calore rispetto alle tradizionali piastre elettriche.

Cucine vetroceramica elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TCE2V	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE TOP	400x 900x 290	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE2VPR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE TOP CON RILEVAMENTO PENTOLA	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4V	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE TOP	800x 900x 290	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4VPR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE TOP CON RILEVAMENTO PENTOLA	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02PR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 2 ZONE CON RILEVAMENTO PENTOLA SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04PR	PIANO DI COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE CON RILEVAMENTO PENTOLA SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~





Cucine ad induzione elettriche MILO 900

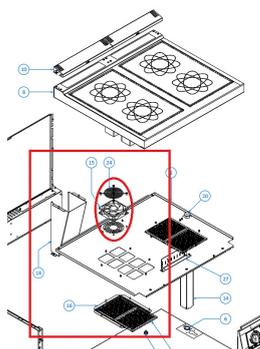


Piano in vetroceramica extra resistente spessore 6 mm, inserito a filo piano a tenuta di liquidi per la massima facilità di pulizia. Potenziometro a regolazione continua di potenza da 1 a 9. Riscaldamento indotto nel materiale ferro-magnetico del fondo del recipiente, tramite campo creato da induttore elettromagnetico. Utilizzo esclusivo di tegami con diametro minimo 150 mm certificati per uso con apparecchi ad induzione. Minimo irraggiamento di calore in ambiente e maggior comfort e sicurezza per l'operatore in quanto tutta la potenza e il calore sono erogati sul fondo del tegame. Sistema di canalizzazione del circuito di raffreddamento per mantenere sempre i componenti alla temperatura di funzionamento corretta. Sistema di diagnostica elettronico con segnalazione codice allarmi tramite spia sul cruscotto. Sensori con indicatori luminosi di vetro incandescente. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI

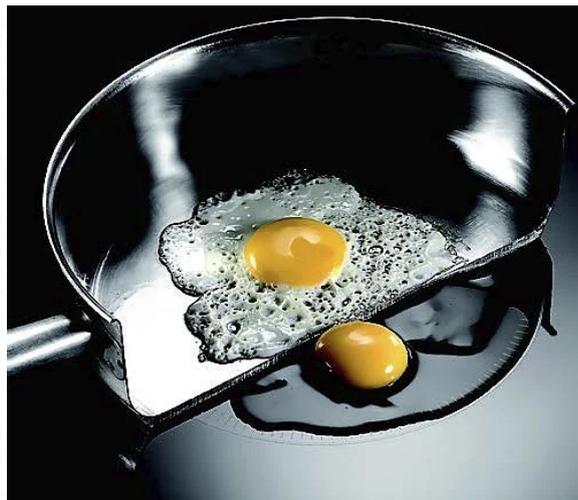
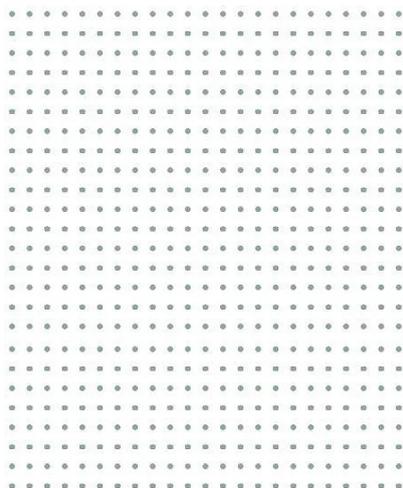


- **Facilità di pulizia:** la superficie liscia in vetroceramica evita l'incrostazione dei residui, perché non si surriscalda senza pentola.
- **Riscaldamento istantaneo:** il calore viene generato direttamente nel fondo della pentola, permettendo un riscaldamento rapido e preciso.
- **Massima efficienza energetica:** rendimento superiore al **90%**, con minima dispersione di calore rispetto ai sistemi tradizionali.
- **Sicurezza totale:** la superficie rimane fredda al tatto (si riscalda solo per contatto con la pentola), riducendo il rischio di scottature.
- **Sistema anti-surriscaldamento:** spegnimento automatico in caso di surriscaldamento.
- **Sistema di ventilazione forzato canalizzato supplementare:** permette al generatore di operare in contesti più gravosi a livello di temperatura.
- **Rilevamento automatico della pentola:** il piano si attiva solo in presenza di pentole compatibili (materiale ferro magnetico), ottimizzando l'energia.
- **Cottura omogenea e senza fiamma:** distribuzione uniforme del calore e assenza di fiamme libere, ideale per ambienti professionali sicuri.
- **Riduzione dei tempi di cottura:** l'acqua può bollire in meno della metà del tempo rispetto a un sistema tradizionale.
- **Spegnimento automatico** in caso di rimozione della pentola.
- **Controllo digitale di precisione:** regolazione puntuale della temperatura, perfetta per cotture delicate come salse e creme.



Cucine ad induzione elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TCE21	PIANO DI COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE TOP	400x 900x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE41	PIANO DI COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE TOP	800x 900x 290	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE01WI	PIANO DI COTTURA WOK A INDUZIONE 1 ZONA TOP	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE02	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 2 ZONE SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE04	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 4 ZONE SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE01W	PIANO DI COTTURA AD INDUZIONE 1 ZONE WOK SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~





Tuttapiastra a gas MILO 900



Tuttapiastra con piano di cottura radiante in acciaio legato spessore 15 mm con zone isothermiche differenziate, incassata al piano e circondata da canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Riscaldamento tramite bruciatore centrale in acciaio inox a fiamma stabilizzata, che permette di ottenere una temperatura di da 500°C al centro, degradanti verso i bordi. Regolazione continua per mezzo di rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica della fiamma pilota. Disco centrale diametro 300 mm rimovibile per effettuare il coup de feu o la manutenzione. Manopole di regolazione ergonomica e atermica. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Superficie ampia e uniforme** perfetta per cotture omogenee e simultanee di più alimenti, ottimizzando lo spazio.
- **Facilità di pulizia:** la piastra di cottura è facilmente raschiabile e pulibile, con vaschette raccogli-grasso integrate per una gestione igienica dei residui.
- **Potenza e rapidità di riscaldamento:** grazie al gas, la piastra raggiunge velocemente alte temperature, riducendo i tempi di attesa e migliorando la produttività in cucina.
- **Differente temperatura:** muovendosi dal centro verso la periferia della piastra è possibile gestire cotture differenziate (es. carne da un lato, verdure dall'altro) con risultati ottimali.
- **Affidabilità e durata nel tempo:** struttura in acciaio inox, bruciatori efficienti e componenti professionali garantiscono resistenza, sicurezza e longevità anche in uso intensivo.

Tuttapiastro a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M9TTG40	TUTTAPIASTRA A GAS TOP	400x 900x 290	6 kW	0 kW
	M9TTG80	TUTTAPIASTRA A GAS TOP	800x 900x 290	13.9 kW	0 kW
	M9TPG40	TUTTAPIASTRA A GAS SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	6 kW	0 kW
	M9TPG80	TUTTAPIASTRA A GAS SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	13.9 kW	0 kW
	M9TPG10	TUTTAPIASTRA A GAS SU FORNO A GAS	800x 900x 900	21.6 kW	0 kW



Tuttapiastra elettrico MILO 900



Tuttapiastra con piano di cottura radiante in speciale acciaio legato spessore 15 mm con finitura cromata satinata, incassata al piano e circondata da canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia. **Versione da 40cm di larghezza:** Unica zona di cottura isoterma con regolazione di temperatura da 50 a 300°C, riscaldate tramite elementi resistivi, che garantiscono tempi di risposta rapidi ed elevata efficienza. **Versione da 80cm di larghezza:** Multiplate con 4 zone differenziate isoterme con regolazione di temperatura indipendente da 50 a 360°C, riscaldate tramite elementi resistivi radianti al tungsteno, che garantiscono tempi di risposta rapidi ed elevata efficienza. **Regolatore di energia a 9 livelli.** Manopola di regolazione ergonomica e atermica con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI



- **Superficie ampia e uniforme** perfetta per cotture omogenee e simultanee di più alimenti, ottimizzando lo spazio.
- **Facilità di pulizia:** la piastra di cottura è facilmente raschiabile e pulibile, con vaschette raccogli-grasso integrate per una gestione igienica dei residui.
- **Riscaldamento uniforme e controllato:** le resistenze elettriche garantiscono una distribuzione del calore costante su tutta la superficie, evitando zone fredde e assicurando una cottura omogenea.
- **Controllo preciso della temperatura:** grazie ai termostati regolabili puoi impostare e mantenere la temperatura desiderata con grande precisione.
- **Silenziosità e zero emissioni:** senza fiamma libera né emissioni di gas, la piastra elettrica è ideale per ambienti interni o cucine dove è richiesta bassa rumorosità e massima igiene.
- **Installazione semplice e sicura:** non richiede collegamenti al gas: basta una presa elettrica idonea. I sistemi di sicurezza integrati proteggono l'apparecchio da surriscaldamenti.

Tuttapiastro elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TTE40	TUTTAPIASTRA ELETTRICA TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TTE80	TUTTAPIASTRA ELETTRICA TOP	800x 900x 290	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE40	TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE80	TUTTAPIASTRA ELETTRICA SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~



Fry-top a gas MILO 900



Piastra di cottura liscia, rigata o 2/3 liscia e 1/3 rigata, di spessore fino a 20 mm incassata nel piano. Isolata da quest'ultimo a mezzo guarnizione in grafite. Piastra realizzata in acciaio speciale Fe510D che garantisce la massima uniformità di temperatura su tutta la piastra. Possibilità di scelta tra finitura cromata Lucida che facilita la pulizia con totale assenza di effetto memoria delle cotture precedenti, oppure finitura cromata Satinata che offre una superficie di cottura antiaderente, una notevole resistenza alle sollecitazioni meccaniche (possibilità di utilizzare utensili in metallo) e agli stress termici. Canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GNI/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, zone di cottura differenziate da una a tre. Regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostatico con termocoppia di sicurezza. Accensione piezoelettrica della fiamma pilota. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Design compatto:** disponibile in versioni da banco o su mobile, adattabile a diverse configurazioni di cucina.
- **Versatilità di cottura:** adatto per cuocere una vasta gamma di alimenti, tra cui carne, pesce, verdure e uova.
- Disponibile con **superfici lisce, rigate o combinate** per diverse esigenze culinarie.
- Disponibile con **superfici cromate lucide o cromate satinate**.
- **Distribuzione uniforme del calore:** assicura una cottura omogenea su tutta la superficie, migliorando la qualità del cibo.



- **Facilità di pulizia:** dotato di vaschetta raccogli-grassi per una pulizia agevole.
- Le superfici cromate offrono una pulizia semplice con acqua e detersivi neutri.
- **Ridotta emissione di fumi:** rispetto ad altre attrezzature, il frytop produce meno fumi, migliorando l'ambiente di lavoro.
- **Efficienza Energetica:** consumo energetico ottimizzato, specialmente nei modelli elettrici, con un buon rapporto tra potenza e rendimento.
- **Sicurezza operativa:** dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale



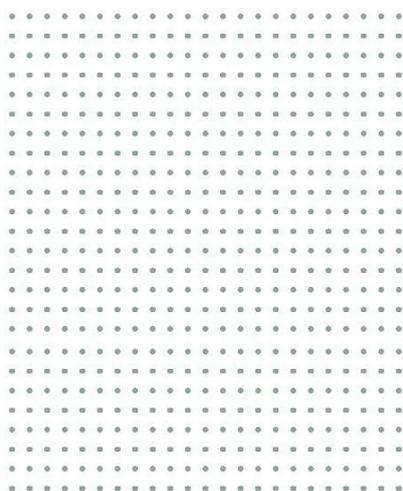
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Fry-top a gas 🔥

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M9TFGLS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGRS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO TOP	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLLS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLLC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGRRS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFG12LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9FTG40LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40RS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG80LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	16 kW	0 kW

Fry-top a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M9FTG80LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80RS	FRYTOP A GAS RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG12LS	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LC	FRYTOP A GAS LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRS	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRC	FRYTOP A GAS 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	24 kW	0 kW





Fry-top elettrico MILO 900



Piastra di cottura liscia, rigata o 2/3 liscia e 1/3 rigata, di spessore fino a 20 mm incassata nel piano. Isolata da quest'ultimo a mezzo guarnizione in grafite. Piastra realizzata in acciaio speciale Fe510D che garantisce la massima uniformità di temperatura su tutta la piastra. Possibilità di scelta tra finitura cromata Lucida che facilita la pulizia con totale assenza di effetto memoria delle cotture precedenti, oppure finitura cromata Satinata che offre una superficie di cottura antiaderente, una notevole resistenza alle sollecitazioni meccaniche (possibilità di utilizzare utensili in metallo) e agli stress termici. Canalina perimetrale a tenuta di liquidi con ampio foro di scarico e vaschetta di raccolta stampata GN1/3, facilmente asportabile per lo svuotamento e la pulizia.

Resistenze corazzate in acciaio inox AISI 309 pre-assemblate in speciali blocchi. Zone di cottura differenziate da una a tre. Termostato di regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Versioni top oppure freestanding a giorno. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

PUNTI FORTI



- **Design compatto:** disponibile in versioni da banco o su mobile, adattabile a diverse configurazioni di cucina.
- **Versatilità di cottura:** adatto per cuocere una vasta gamma di alimenti, tra cui carne, pesce, verdure e uova.
- Disponibile con **superfici lisce, rigate o combinate** per diverse esigenze culinarie.
- Disponibile con **superfici cromate lucide o cromate satinate**.
- **Distribuzione uniforme del calore:** assicura una cottura omogenea su tutta la superficie, migliorando la qualità del cibo.



- **Facilità di pulizia:** dotato di vaschetta raccogli-grassi per una pulizia agevole.
- Le superfici cromate offrono una pulizia semplice con acqua e detersivi neutri.
- **Ridotta emissione di fumi:** rispetto ad altre attrezzature, il frytop produce meno fumi, migliorando l'ambiente di lavoro.
- **Efficienza Energetica:** consumo energetico ottimizzato, specialmente nei modelli elettrici, con un buon rapporto tra potenza e rendimento.
- **Sicurezza operativa:** dotato di termostato di sicurezza a riarmo manuale



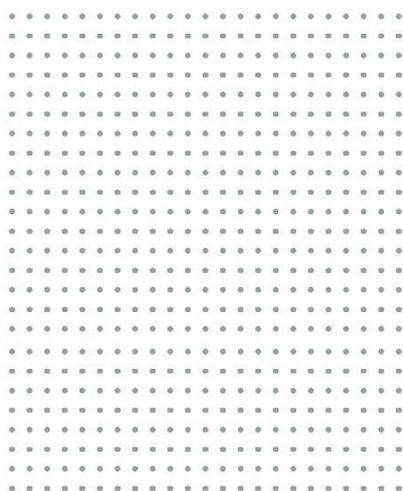
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Fry-top elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9TFELS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO TOP	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO TOP	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO TOP	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40RS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~

Fry-top elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio
	M9FTE80LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80RS	FRYTOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LS	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LC	FRYTOP ELETTRICO LISCIO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRS	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO SATINATO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRC	FRYTOP ELETTRICO 2/3 LISCIO 1/3 RIGATO CROMATO LUCIDO SU VANO A GIORNO	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~





Friggitrici a gas MILO 900



- **Versioni Y** con termostato elettromeccanico e manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.
- **Versioni YF** con scheda elettronica FAST , display digitale, controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versione YS** con scheda elettronica SUPREME dotata di display Touch Screen da 7" con interfaccia semplice ed intuitiva per la gestione completa dei parametri di cottura grazie ad un controllo elettronico gestito con algoritmo PID che analizza e modifica in tempo reale i parametri di cottura durante il ciclo di lavoro in modo da stabilizzare al massimo la consistenza e la ripetibilità della qualità del prodotto. Controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$. Libreria dove poter impostare e richiamare fino a 24 diverse ricette, programma melting per lo scioglimento graduale del mezzo di frittura (olio o grasso animale/vegetale), funzione di risparmio energetico, monitoraggio da remoto con sistema Wi-Fi, ciclo di pulizia della vasca guidato dal software, filtraggio dell'olio per caduta all'interno del carrello di raccolta in acciaio inox AISI 304, integrato nell'apparecchio, dotato di filtro in acciaio inox AISI 304 a maglie sottili con capacità di filtraggio fino a 150 micron, facilmente asportabile per il lavaggio in lavastoviglie.

PUNTI FORTI



- **Riscaldamento a gas** mediante bruciatori tubolari in acciaio inox ad elevate performance collocati all'esterno della vasca di cottura per ottimizzare lo scambio termico conservando la massima ampiezza della zona di decantazione delle impurità, a tutela della qualità dell'olio.
- **Riscaldamento a gas** con camera di combustione brevettata: flussi d'aria indipendenti per alta efficienza.
- **Deflettore in vasca:** evita il contatto dei residui con superfici calde.



- **Telaio in acciaio inox AISI 304:** elevata qualità, resistenza a ossidazione e corrosione, sia esterno che interno.
- **Telaio autoportante con doppia piega:** Garantisce robustezza e accessibilità, impedendo infiltrazioni d'acqua.
- **Piano di lavoro in AISI 304:** Spessore di 20/10 mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.
- **Minimo spessore del lamierato AISI 304 impiegato:** Spessore 10/10mm.
- **Alloggiamento laterale per guarnizione a tenuta stagna:** Compatibile con apparecchiature OFFCAR o SUPERFRY.



- Friggitrici con una o due vasche di cottura in acciaio inox AISI 304.
Vasca stampata a forma di Y senza saldature, con ampie raggiature per una pulizia agevolata.
- **Ampia zona fredda:** Raccoglie i residui senza bruciarli, mantenendo qualità dell'olio e sicurezza operativa.
- **Coibentazione della vasca di cottura** (versione Supreme): Riduce dispersioni di calore, migliora qualità ed efficienza energetica.
- **Scarico di fondo vasca rettilineo Ø1.5 pollici:** sezione di passaggio doppia rispetto alla media, evita occlusioni.
- **Valvola di drenaggio dell'olio in AISI 316:** Alta resistenza alla corrosione.
- **Prolunga scarico olio:** Rimovibile e adattabile a vari contenitori.
- **Tappo in ottone con guarnizione d'estremità:** Evita gocciolamenti post scarico olio.



- **Manopola di comando ergonomica** in bachelite, resistente e isolante.
- **Regolazione meccanica:** Controllo termostatico proporzionale con precisione di 5 gradi.
- **Controllo digitale** (versione Fast): Intuitivo, pochi pulsanti per un utilizzo semplice.
- **Regolazione digitale** (versione Fast): Controllo termostatico PID con precisione di 1 grado.
- **Pulsanti in acciaio inox AISI 304 IP67:** Resistenza totale a polvere e acqua.



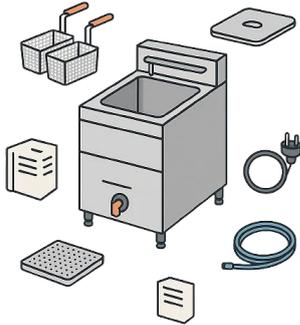
- **Termostato di sicurezza** facilmente individuabile e protetto.
- **Paratia di protezione dietro la porta:** previene contatti accidentali con parti calde.
- **Ventilatore assiale integrato:** mantiene aria fresca nel corpo della friggitrice.
- **Porta di chiusura con cerniera pivot integrata:** maggiore robustezza rispetto agli standard di mercato.



- **Predisposizione per carrello di filtraggio:** alloggiamento "a scomparsa" per semplificare la gestione dei residui.
- **Carrello di Filtraggio (Opzionale):** filtro multiuso in acciaio inox da 100 micron, predisposto per carta da filtro.
- **Filtro di Fondo Vasca (Opzionale):** rimozione immediata dei residui più grossolani.



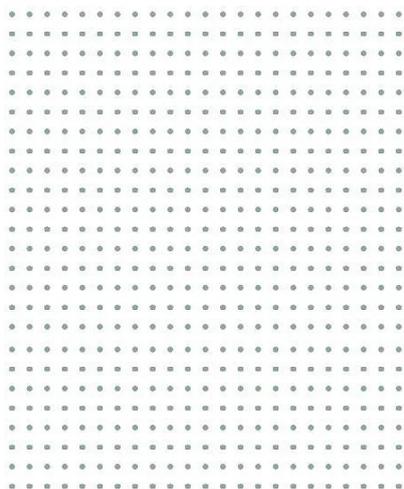
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.



- **Dotazione:** 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Coperchio vasca di cottura. Bacinella raccogli olio in acciaio inox inclusa solo su versioni SUPREME. In tutte le altre versioni la bacinella raccogli olio è opzionale (non inclusa- friggitrice fornita con prolunga tubo scarico olio).

Friggitrici a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9FRG20Y	FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA A "Y" DA 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YF	FRIGGITRICE A GAS FAST 1 VASCA A "Y" DA 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YS	FRIGGITRICE A GAS CON CONTROLLO ELETTRONICO 1 VASCA A "Y" DA 20L	400x 900x 900	21 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG-17	FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA DA 17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA	400x 900x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M9FRG-16	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE DA 8L CON SCAMBIATORI IN VASCA	400x 900x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M9FRG40Y	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE A "Y" DA 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG40YF	FRIGGITRICE A GAS FAST 2 VASCHE A "Y" DA 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG-34	FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE DA 17L CON SCAMBIATORI IN VASCA	800x 900x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Friggitrici elettrica MILO 900



- **Versioni Y** con termostato elettromeccanico e manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.
- **Versioni YF** con scheda elettronica FAST , display digitale, controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Versione YS** con scheda elettronica SUPREME dotata di display Touch Screen da 7" con interfaccia semplice ed intuitiva per la gestione completa dei parametri di cottura grazie ad un controllo elettronico gestito con algoritmo PID che analizza e modifica in tempo reale i parametri di cottura durante il ciclo di lavoro in modo da stabilizzare al massimo la consistenza e la ripetibilità della qualità del prodotto. Controllo elettronico della temperatura fino a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$. Libreria dove poter impostare e richiamare fino a 24 diverse ricette, programma melting per lo scioglimento graduale del mezzo di frittura (olio o grasso animale/vegetale), funzione di risparmio energetico, monitoraggio da remoto con sistema Wi-Fi, ciclo di pulizia della vasca guidato dal software, filtraggio dell'olio per caduta all'interno del carrello di raccolta in acciaio inox AISI 304, integrato nell'apparecchio, dotato di filtro in acciaio inox AISI 304 a maglie sottili con capacità di filtraggio fino a 150 micron, facilmente asportabile per il lavaggio in lavastoviglie.

PUNTI FORTI



- **Riscaldamento elettrico** ottenuto per mezzo di una innovativa resistenza ribaltabile piatta ad alto rendimento, estraibile dalla vasca di cottura per agevolare le operazioni di pulizia della vasca.
- Sistema di sicurezza elettrico che blocca il riscaldamento in caso di apertura scarico o sollevamento della resistenza.
- **Riscaldamento con resistenza elettrica piatta:** elevata efficienza energetica e sicurezza.



- **Telaio in acciaio inox AISI 304:** elevata qualità, resistenza a ossidazione e corrosione, sia esterno che interno.
- **Telaio autoportante con doppia piega:** Garantisce robustezza e accessibilità, impedendo infiltrazioni d'acqua.
- **Piano di lavoro in AISI 304:** Spessore di 20/10 mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.
- **Minimo spessore del lamierato AISI 304 impiegato:** Spessore 10/10mm.
- **Alloggiamento laterale per guarnizione a tenuta stagna:** Compatibile con apparecchiature OFFCAR o SUPERFRY.



- Friggitrici con una o due vasche di cottura in acciaio inox AISI 304.
Vasca stampata a forma di Y senza saldature, con ampie raggiature per una pulizia agevolata.
- **Ampia zona fredda:** Raccoglie i residui senza bruciarli, mantenendo qualità dell'olio e sicurezza operativa.
- **Coibentazione della vasca di cottura** (versione Supreme): Riduce dispersioni di calore, migliora qualità ed efficienza energetica.
- **Scarico di fondo vasca rettilineo Ø1.5 pollici:** sezione di passaggio doppia rispetto alla media, evita occlusioni.
- **Valvola di drenaggio dell'olio in AISI 316:** Alta resistenza alla corrosione.
- **Prolunga scarico olio:** Rimovibile e adattabile a vari contenitori.
- **Tappo in ottone con guarnizione d'estremità:** Evita gocciolamenti post scarico olio.



- **Manopola di comando ergonomica** in bachelite, resistente e isolante.
- **Regolazione meccanica:** Controllo termostatico proporzionale con precisione di 5 gradi.
- **Controllo digitale** (versione Fast): Intuitivo, pochi pulsanti per un utilizzo semplice.
- **Regolazione digitale** (versione Fast): Controllo termostatico PID con precisione di 1 grado.
- **Pulsanti in acciaio inox AISI 304 IP67:** Resistenza totale a polvere e acqua.



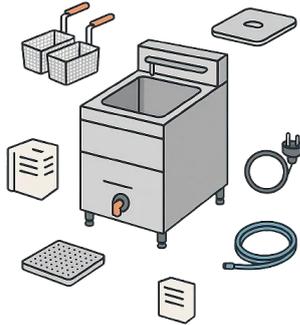
- **Termostato di sicurezza** facilmente individuabile e protetto.
- **Paratia di protezione dietro la porta:** previene contatti accidentali con parti calde.
- **Ventilatore assiale integrato:** mantiene aria fresca nel corpo della friggitrice.
- **Porta di chiusura con cerniera pivot integrata:** maggiore robustezza rispetto agli standard di mercato.



- **Predisposizione per carrello di filtraggio:** alloggiamento "a scomparsa" per semplificare la gestione dei residui.
- **Carrello di Filtraggio (Opzionale):** filtro multiuso in acciaio inox da 100 micron, predisposto per carta da filtro.
- **Filtro di Fondo Vasca (Opzionale):** rimozione immediata dei residui più grossolani.



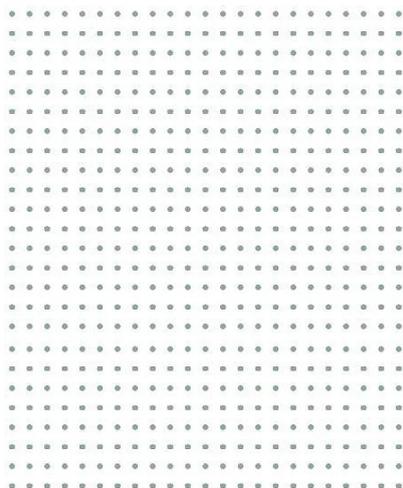
- **Detergente FRY-DET:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.



- **Dotazione:** 1 cesto intero per versioni a 1 vasca. 1 cesto intero e 2 mezzi cesti per versioni a 2 vasche. Coperchio vasca di cottura. Bacinella raccogli olio in acciaio inox inclusa solo su versioni SUPREME. In tutte le altre versioni la bacinella raccogli olio è opzionale (non inclusa- friggitrice fornita con prolunga tubo scarico olio).

Frigitrici elettrica ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9FRE20Y	FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA A "Y" DA 20LT	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YF	FRIGGITRICE ELETTRICA FAST 1VASCA A "Y" DA 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YS	FRIGGITRICE ELETTRICA CON CONTROLLO ELETTRONICO 1 VASCA A "Y" DA 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE-16	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE DA 8L CON RESISTENZA ROTATIVA TUBOLARE	400x 900x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M9FRE40Y	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE A "Y" DA 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt
	M9FRE40YF	FRIGGITRICE ELETTRICA FAST 2 VASCHE "Y" DA 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt





Scaldapatatine elettrico MILO 900



Scaldapatatine elettrico con vasca GN 1/1 + 1/3 in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggiature e falsobordo che facilita lo sgocciolamento ed il prelievo delle patatine, riscaldata tramite resistenza Incoloy da 800W e controllo termostatico fino a 90°C. Capacità di carico fino a 5 kg (patatine fritte). Riscaldamento superiore tramite elemento riscaldante ceramico con potenza 1 kW, ad elevato rendimento termico. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2mm con finitura Scotch Brite. Cruscotto, pannelli laterali e schiena in acciaio inox AISI 304 spessore 1mm con finitura Scotch Brite.

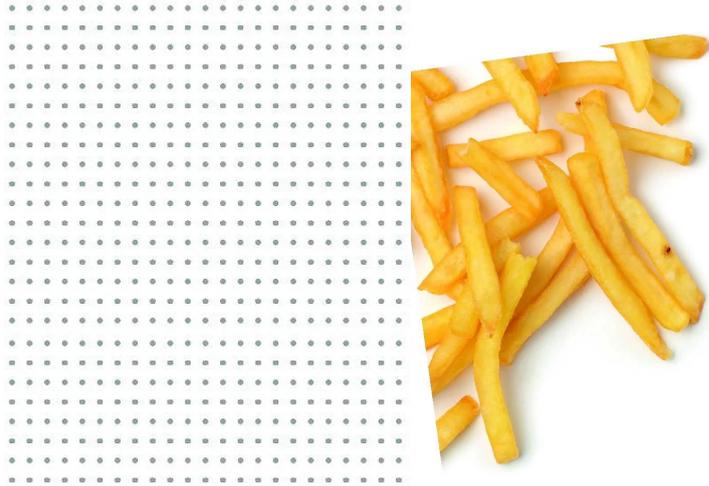
PUNTI FORTI



- La sua capacità di **mantenere la temperatura costante** permette agli chef di preparare in anticipo grandi quantità di cibi, senza comprometterne la qualità
- **Elevata funzionalità ed ergonomia:** preciso controllo della temperatura
- Vasca di cottura GN1/1 con bordi raggiati
- Potente lampada in ceramica che non fuoriesce dal perimetro
- Capacità di carico: **5kg** (patatine fritte)
- **Massima uniformità di calore:** doppio sistema di riscaldamento: una resistenza in ceramica dietro e una resistenza Incoloy esterna al fondo della vasca
- La resistenza in ceramica può essere disattivata premendo l'apposito interruttore situato sul cruscotto

Scaldapatatine elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9TSPE40	SCALDAPATATINE ELETTRICO TOP	400x 900x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3
	M9SPE40	SCALDAPATATINE ELETTRICO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3





Cuocipasta a gas MILO 900

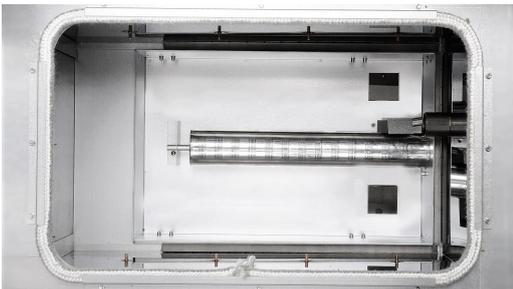


Vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia. Zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli per la scolatura dell'acqua.

Riscaldamento a gas ottenuto per mezzo di bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia, accensione piezoelettrica del pilota. Carico dell'acqua tramite rubinetto a sfera Ø ½" in acciaio inox AISI316 conforme alle più stringenti norme internazionali per il contatto alimentare, oppure versione "...C" con carico automatico tramite elettrovalvola a due vie per il carico rapido e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca. Erogatore frontale in acciaio inox AISI 304, rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

PUNTI FORTI



- **Efficienza Energetica:** i modelli a gas con bruciatori ad alta efficienza garantiscono un consumo energetico ottimizzato.
- **Camera di combustione isolata.** Per massimizzare l'efficienza ed il mantenimento della temperatura di cottura



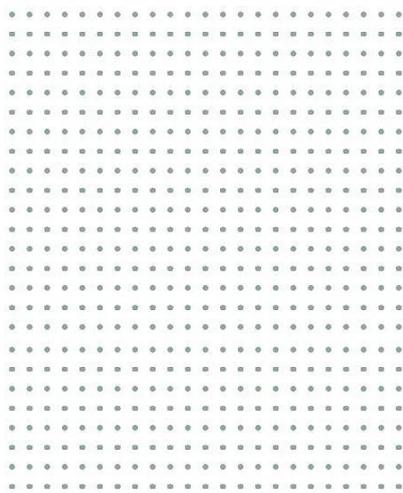
- **Alta capacità e versatilità:** ideale per cuocere grandi quantità di pasta, riso, verdure e zuppe, ottimizzando i tempi di preparazione.
- **Costruzione robusta:** realizzato in acciaio inox AISI 304 e vasche in AISI 316, garantisce resistenza alla corrosione e lunga durata.
- **Sicurezza operativa:** dotato di dispositivi di sicurezza come termocoppie, sensori di livello dell'acqua (solo versioni elettriche) e sistemi anti-spegnimento.
- **Facilità di pulizia:** superfici lisce e accessori rimovibili facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione.



- **Detergente OFF-CAL:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Cuocipasta a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9CPG45	CUOCIPASTA A GAS 1 VASCA	400x 900x 900	13.9 kW	0 kW	/	1x45lt
	M9CPG90	CUOCIPASTA A GAS 2 VASCHE	800x 900x 900	27.8 kW	0 kW	/	2x45lt
	90CPG45PLUS	CUOCIPASTA A GAS PLUS 1 VASCA	450x 900x 900	23 kW	0 kW	/	1x45lt
	90CPG90PLUS	CUOCIPASTA A GAS PLUS 2 VASCHE	900x 900x 900	46 kW	0 kW	/	2x45lt





Cuocipasta elettrico MILO 900



Vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia. Zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli per la scolatura dell'acqua.

Versione elettrica: Riscaldamento elettrico ottenuto per mezzo di speciali resistenze al Tungsteno estere alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni. Elettrovalvola a due vie per il carico e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca, erogatore frontale in acciaio inox. Di serie, controllo livello completamente automatico tramite elettrovalvola: in caso di mancanza d'acqua il riscaldamento viene inibito. Rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

Dotazione: falso fondo in tondino. Grigliato di appoggio cestelli in acciaio AISI 304.

PUNTI FORTI



- **Efficienza Energetica:** i modelli elettrici con speciali resistenze in Tungsteno estere alla vasca di cottura garantiscono un consumo energetico ottimizzato.



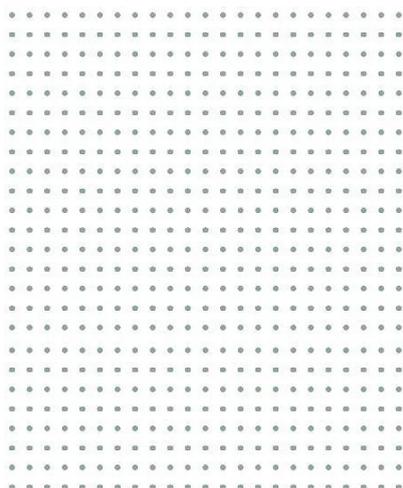
- **Alta capacità e versatilità:** ideale per cuocere grandi quantità di pasta, riso, verdure e zuppe, ottimizzando i tempi di preparazione.
- **Costruzione robusta:** realizzato in acciaio inox AISI 304 e vasche in AISI 316, garantisce resistenza alla corrosione e lunga durata.
- **Sicurezza operativa:** dotato di dispositivi di sicurezza come termocoppie, sensori di livello dell'acqua (solo versioni elettriche) e sistemi anti-spegnimento.
- **Facilità di pulizia:** superfici lisce e accessori rimovibili facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione.



- **Detergente OFF-CAL:** garantisce una pulizia profonda ed efficace.

Cuocipasta elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9CPE45CL	CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA CON CONTROLLO DI LIVELLO E CARICO AUTOMATICO	400x 900x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N -	1x45lt
	M9CPE90CL	CUOCIPASTA ELETTRICO 2 VASCHE CON CONTROLLO DI LIVELLO E CARICO AUTOMATICO	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N -	2x45lt





Pastacorner elettrico MILO 900



Cuocipasta elettrico con vasca in acciaio inox AISI 316 priva di saldature, con angoli ampiamente raggiati ai fini di una più semplice ed efficace pulizia e zona frontale con scivolo e piano forato per appoggio cestelli. Riscaldamento per mezzo di speciali resistenze al Tungsteno esterne alla vasca, regolazione della potenza con selettore a 3 posizioni e manopola di regolazione ergonomica e atermica con spie di funzionamento LED integrate. Elettrovalvola a due vie per il carico e per il mantenimento del livello dell'acqua in vasca, erogatore frontale in acciaio inox, controllo livello completamente automatico, in caso di mancanza d'acqua il riscaldamento viene inibito. Rubinetto di scarico Ø1" con impugnatura ergonomica, vano inferiore completamente chiuso da pannellatura in acciaio inox AISI 304 per la massima igienicità. Due moduli di sollevamento con 6 sollevatori motorizzati indipendenti, comandati da scheda elettronica: in funzione del tempo di cottura impostato per lo specifico sollevatore (si possono impostare fino a 4 ricette di cottura per sollevatore), a cottura ultimata questo emette un segnale acustico ed estrae automaticamente dalla vasca il cesto che rimane sollevato in posizione di stand-by.

PUNTI FORTI



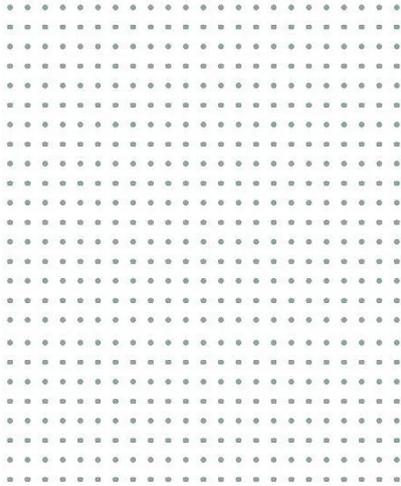
- **Vasca in acciaio inox 316:** evita la corrosione causata dal sale e garantisce la massima igiene.
- **Piano di lavoro unico:** massima facilità di pulizia
- **Manopole di regolazione IXP4**
- **Riscaldamento:** resistenze in Tungsteno posizionate al di fuori della vasca di cottura.



- **Funzionalità ed ergonomia:** sistema di controllo semplice con allarme sonoro e massima flessibilità operativa.
- Sollevamento del cestello automatico tramite programmi preimpostati oppure manuale premendo un pulsante in acciaio inox nella parte frontale.
- Sollevamento automatico dei cestelli che garantisce la ripetibilità del ciclo di cottura e un'**elevata qualità dei piatti** grazie all'automazione del processo.
- Possibilità di memorizzare 4 programmi di cottura, uno per ogni sollevatore, controllati da un display indipendente.
- Comandi a schermo intuitivi e impermeabili all'acqua integrati nel cruscotto.

Pastacorner elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	MDPE45CL2A	PASTACORNER: CUOCIPASTA ELETTRICO CON 2 MODULI DI SOLLEVAMENTO DEI CESTELLI (3+3 SOLLEVATORI)	800x 900x 900	0 kW	9.2 kW	1x45lt





Griglia a gas MILO 900



Versione a gas: Griglia a pietra lavica idonea alla cottura di carne, pesce, verdure con particolare risultato gastronomico dovuto alla somma degli effetti della cottura per contatto e per irraggiamento. Riscaldamento mediante bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata il cui calore viene irraggiato uniformemente sullo strato di roccia vulcanica stesa su uno specifico supporto a rete in acciaio speciale. Rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Grigliato con sezione a V (adatta alla cottura della carne), regolabile in altezza mediante leve anteriori con manopole atermiche, facilmente asportabile per le operazioni di pulizia. Cassetto raccogli grassi estraibile. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

DOTAZIONE: Grigliato a V per la carne, disponibile come optional grigliato in tondino per il pesce.

NOTA: *Le versioni con vano a giorno non permettono chiusura con porta.*

PUNTI FORTI



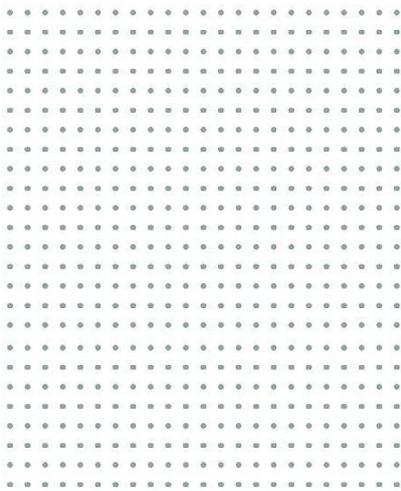
- **Aroma autentico ai cibi:** la griglia esalta il sapore degli alimenti, grazie alla cottura per contatto e per irraggiamento dal basso attraverso uno strato di roccia vulcanica.
- **Uniformità di calore:** riscaldamento mediante bruciatori tubolari in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata il cui calore viene irraggiato uniformemente sullo strato di roccia vulcanica stesa su uno specifico supporto a rete in acciaio speciale.



- **Versatilità d'uso:** adatta per la cottura di carne, pesce e verdure.
- **Struttura in acciaio inox AISI 304:** robusta, igienica e facile da pulire, perfetta per l'uso professionale quotidiano.

Griglia a gas 🔥

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica
	M9TGG40	GRIGLIA A PIETRA LAVICA TOP	400x 900x 290	12 kW	0 kW
	M9TGG80	GRIGLIA A PIETRA LAVICA TOP	800x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9GLG40	GRIGLIA A PIETRA LAVICA SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	12 kW	0 kW
	M9GLG80	GRIGLIA A PIETRA LAVICA SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	24 kW	0 kW





Griglia elettrica MILO 900



Versione elettrica: Sistema di riscaldamento a cottura diretta degli alimenti con elementi riscaldanti a tubo piatto in acciaio INOX AISI 304 a bassa inerzia termica e regolatore di energia che consente costanza della temperatura lungo tutto il ciclo di cottura sia a bassa temperatura (pesce) che ad alta temperatura (carne). Vasca sottostante in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggature e dotata di carico acqua mediante elettrovalvola comandata da pulsante, con erogatore in acciaio INOX AISI 304 e rubinetto di scarico con comando frontale. L'acqua eventualmente caricata in vasca può essere riscaldata grazie alla presenza di un gruppo resistenze incoloy da 0,8 KW posizionate esternamente sul fondo della vasca. Pulizia della superficie di cottura per effetto pirolisi. Ribaltamento manuale del gruppo resistenze con microinterruttore di sicurezza e manopola laterale atermica, per facilitare le operazioni di pulizia della vasca. La resistenza di fondo vasca è termostata con regolazione massima 100°C e termostato di sicurezza integrato. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI

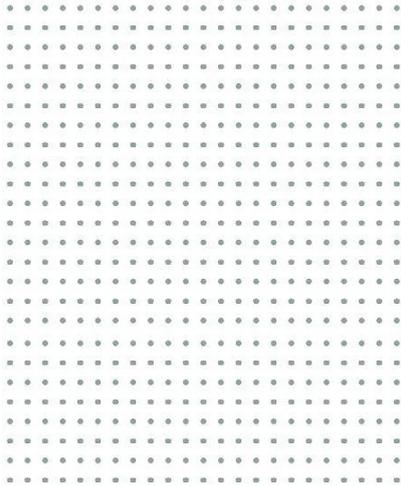


- Ideale per **cotture dirette** degli alimenti a contatto con la resistenza superiore.
- **Composto di 2 unità** di riscaldamento completamente indipendenti:
 1. *Resistenze ad alto rendimento a tubo piatto* facilmente estraibili per cotture dirette.
 2. *Resistenza esterna* sul fondo della vasca.
- **Funzione Steam Cooking:** si attiva utilizzando entrambe le modalità di riscaldamento e garantisce la giusta umidità per la cottura delle carni, grazie al riscaldamento dell'acqua in vasca.
- **Versatilità d'uso:** adatta per la cottura di carne, pesce e verdure.
- **Struttura in acciaio inox AISI 304:** robusta, igienica e facile da pulire, perfetta per l'uso professionale quotidiano.



Griglia elettrica ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9TGE40	GRIGLIA RADIANTE ELETTRICA TOP	400x 900x 290	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3
	M9GRE40	GRIGLIA RADIANTE ELETTRICA SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3





Bagnomaria elettrico MILO 900



Vasca in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggiature con capacità GN1/1+1/3 idonea ad ospitare contenitori GN di altezza fino a 160 mm. Carico acqua direttamente nella vasca mediante elettrovalvola comandata da pulsante, con erogatore in acciaio INOX AISI 304. Rubinetto di scarico con comando frontale. Resistenza adesiva ad alta efficienza, fissata sul fondo esterno della vasca. Dispositivo di sicurezza e termostato di lavoro integrato per la massima precisione. Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con indicatore luminoso di funzionamento. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI



- **Vasca in acciaio inox AISI 304 stampata con ampie raggiature:** igienica, resistente alla corrosione e facile da pulire.
- **Sicurezza garantita:** dispositivo di sicurezza e termostato di lavoro integrato per la massima precisione.
- Regolazione termostatica della temperatura da 30° a 90°C con indicatore luminoso di funzionamento.
- Carico acqua direttamente nella vasca mediante elettrovalvola comandata da pulsante.
- Rubinetto di scarico con comando frontale.
- Riscaldamento tramite **resistenza adesiva ad alta efficienza**, fissata sul fondo esterno della vasca.

Bagnomaria elettrico ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9TBE40	BAGNOMARIA ELETTRICO TOP GN1/1+1/3	400x 900x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3
	M9BME40	BAGNOMARIA ELETTRICO SU VANO A GIORNO GN1/1+1/3	400x 900x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3



Brasiere ribaltabili a gas MILO 900



Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo spessore 12mm e pareti spessore 2mm. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino in materiale atermico e vite senza fine, ribaltamento motorizzato sui modelli (BR ... M). Coperchio di chiusura in acciaio inox AISI 304 incernierato posteriormente e bilanciato a molla. Rubinetto carico acqua con erogatore orientabile.

Versioni a gas: Riscaldamento ottenuto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante valvola termostatica con sicurezza e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche.

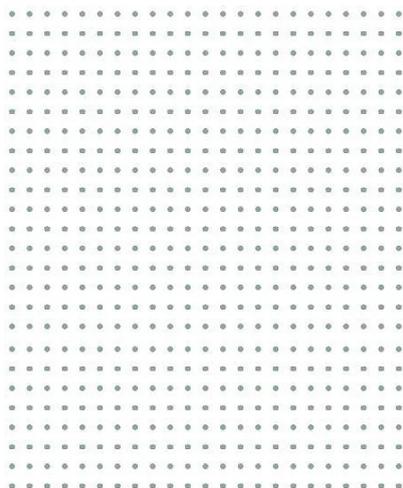
PUNTI FORTI



- Ideale per cucinare i prodotti direttamente sul fondo della vasca di cottura.
- Vasca in **acciaio inox AISI 304**.
- **Coperchio robusto e sicuro** in acciaio AISI 304 incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni di apertura.
- **Ribaltamento** su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino: **ribaltamento manuale** o **motorizzato**.
- **Immissione acqua in vasca** tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul piano.

Brasiere ribaltabili a gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M9BRG80I	BRASIERA A GAS VASCA INOX 80L (41dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG80IM	BRASIERA A GAS VASCA INOX 80L (41dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG12I	BRASIERA A GAS VASCA INOX 120L (63dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG12IM	BRASIERA A GAS VASCA INOX 120L (63dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG15I	BRASIERA A GAS VASCA INOX 150L (63dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt
	M9BRG15IM	BRASIERA A GAS VASCA INOX 150L (63dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt





Brasiere ribaltabili elettriche MILO 900



Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo spessore 12mm e pareti spessore 2mm. Ribaltamento manuale della vasca ottenuto mediante volantino in materiale atermico e vite senza fine, ribaltamento motorizzato sui modelli (BR ... M). Coperchio di chiusura in acciaio inox AISI 304 incernierato posteriormente e bilanciato a molla. Rubinetto carico acqua con erogatore orientabile.

Versioni elettriche: Riscaldamento ottenuto mediante resistenze corazzate con geometria e disposizione studiata per garantire la massima uniformità di temperatura sulla piastra. Termostato di regolazione della temperatura di cottura da 100° a 300°C. Termostato di sicurezza riarmo manuale. Manopole di regolazione ergonomiche e atermiche con spie di funzionamento LED integrate.

PUNTI FORTI



- Ideale per cucinare i prodotti direttamente sul fondo della vasca di cottura.
- Vasca in **acciaio inox AISI 304**.
- **Coperchio robusto e sicuro** in acciaio AISI 304 incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizioni di apertura.
- **Ribaltamento** su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino: **ribaltamento manuale** o **motorizzato**.
- **Immissione acqua in vasca** tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul piano.

Brasiere ribaltabili elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9BRE80I	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 80L (41dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE80IM	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 80L (41dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE12I	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 120L (63dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE12IM	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 120L (63dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15I	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 150L (63dm ²) RIBALTAMENTO MANUALE	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15IM	BRASIERA ELETTRICA VASCA INOX 150L (63dm ²) RIBALTAMENTO MOTORIZZATO	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt



Pentole di cottura gas MILO 900



Pentole per la cottura diretta.

Vasca coibentata in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 1,5 mm.

Versione a gas: Riscaldamento diretto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Pentola per la cottura indiretta.

Vasca coibentata in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 2 mm, con intercapedine per la cottura indiretta.

Versione a gas: Riscaldamento indiretto mediante bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, rubinetto valvolato con fiamma pilota e termocoppia. Accensione piezoelettrica del pilota. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto per il controllo del livello dell'acqua nell'intercapedine, oppure versione "...C" con sistema di carico automatico. Valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.

Caratteristiche generali: Rubinetto carico acqua (calda/fredda) con erogatore orientabile in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato Ø 2" con maniglia atermica. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica. Manopola di regolazione ergonomica e atermica (con spie di funzionamento LED integrate solo su versione elettrica).

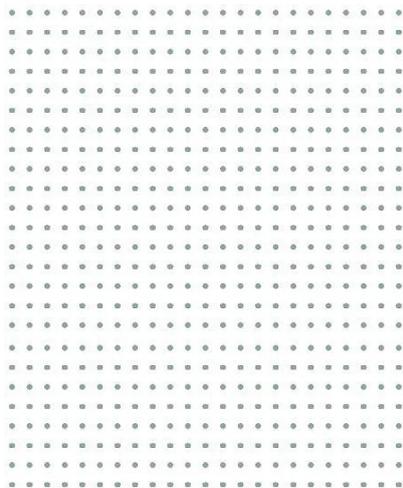
PUNTI FORTI



- La pentola per la cottura indiretta è ideale per cotture di cibi liquidi che non richiedono mescolamento.
- Costruzione: la vasca con fondo in acciaio AISI 316, **altamente resistente alla corrosione di sale e salse**, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure, riso, pasta.
- **Rubinetto miscelatore** di carico acqua calda e fredda in vasca con canna di erogazione orientabile.
- **Rubinetto di controllo** livello intercapedine.
- **Valvola di scarico:** indispensabile per lo scarico dei liquidi di cottura, viene montata standard in ottone cromato 2".

Pentole di cottura gas

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M9PQG10D	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10I	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10IC	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 100L CON CARICO AUTOMATICO DELL'INTERCAPEDINE	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG15D	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15I	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15IC	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO INDIRETTO 150L CON CARICO AUTOMATICO DELL'INTERCAPEDINE	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG20D	PENTOLA A GAS RISCALDAMENTO DIRETTO 200L	800x 900x 950	32 kW	0 kW	1x200lt





Pentole di cottura elettriche MILO 900



Pentola per la cottura indiretta.

Vasca coibentata in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm con fondo in acciaio inox AISI 316 spessore 2 mm, con intercapedine per la cottura indiretta.

Versione elettrica: Riscaldamento ottenuto tramite resistenze corazzate incoloy, controllato da termostato elettromeccanico. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Caratteristiche generali: Rubinetto carico acqua (calda/fredda) con erogatore orientabile in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato Ø 2" con maniglia atermica. Coperchio incernierato posteriormente e bilanciato a molla con maniglia atermica. Manopola di regolazione ergonomica e atermica (con spie di funzionamento LED integrate solo su versione elettrica).

PUNTI FORTI



- La pentola per la cottura indiretta è ideale per cotture di cibi liquidi che non richiedono mescolamento.
- Costruzione: la vasca con fondo in acciaio AISI 316, **altamente resistente alla corrosione di sale e salse**, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure, riso, pasta.
- **Rubinetto miscelatore** di carico acqua calda e fredda in vasca con canna di erogazione orientabile.
- **Rubinetto di controllo** livello intercapedine.
- **Valvola di scarico:** indispensabile per lo scarico dei liquidi di cottura, viene montata standard in ottone cromato 2".

Pentole di cottura elettriche ⚡

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Voltaggio	Litraggio vasca
	M9PQE10I	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 100L	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE10IC	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 100L CON CARICO AUTOMATICO DELL'INTERCAPEDINE	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE15I	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 150L	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt
	M9PQE15IC	PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 150L CON CARICO AUTOMATICO DELL'INTERCAPEDINE	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt

Elementi neutri MILO 900

Modularità 400-800 mm. Top disponibile con frontale chiuso o con cassetto. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore. Base aperta o con porta (optional). Piedini inox regolabili in altezza.



PUNTI FORTI



- Possibilità di installare cassetteria o modulo custom (cassetti, mantenitori caldi, guide portateglie, ripiani intermedi).

Elementi neutri

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M9TEN20	ELEMENTO NEUTRO TOP	200x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40	ELEMENTO NEUTRO TOP	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CASSETTO	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN60	ELEMENTO NEUTRO TOP	600x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80	ELEMENTO NEUTRO TOP	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80C	ELEMENTO NEUTRO TOP CON 1 CASSETTO	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9MT 40	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	400x 848x 613	0 kW	0 kW	/
	M9MT 80	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	800x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9MT 120	MOBILE A GIORNO PER ELEMENTO TOP	1200x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9EN20	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	200x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN30	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	300x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CASSETTO SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C2	ELEMENTO NEUTRO CON 2 CASSETTI SU VANO A GIORNO	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN50V	ELEMENTO NEUTRO CON LAVELLO	500x 900x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M9EN60	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	600x 900x 900	0 kW	0 kW	/

Elementi neutri

Immagine	Modello	Descrizione	Dimensioni	Potenza a gas	Potenza elettrica	Litraggio vasca
	M9EN80	ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN80C	ELEMENTO NEUTRO CON 1 CASSETTO SU VANO A GIORNO	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy | Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com