



# LISTINO TECNICO E FOTOGRAFICO 2016/2017



**PI**  
*COOKING*

# MADE IN HOLLAND

Il nostro prodotto è disegnato, sviluppato e realizzato in Olanda.

Ogni singolo sistema di cottura è stato assemblato a mano nel nostro reparto produzione in un piccolo paese, vicino Utrecht.

# PITT

## SOMMARIO

PITT® cooking .....	4-17
Novità esclusiva in cucina	
Fuochi singoli .....	18-29
da Ø230 a Ø260 mm	
Set 2 fuochi .....	30-43
Set 3 fuochi .....	44-51
Set 4 fuochi .....	52-57
Set 5 fuochi .....	58-63
Set 6 fuochi .....	64-65
Set 3 fuochi XL .....	68-71
Set 4 fuochi XL .....	72-73
Set 5 fuochi XL .....	74-79
Set 6 fuochi XL .....	80-81

**PITT**  
COOKING

# SENSAZIONI NUOVE IN CUCINA



PITT® cooking è protagonista in cucina. I fuochi integrati nel piano si adattano a ogni tipo di cucina, dal classico al rustico, dal contemporaneo al design: un sistema di cottura senza confini. La posizione dei fuochi può essere configurata dal cliente. Con PITT® cooking, sarete voi il designer della vostra zona cottura.



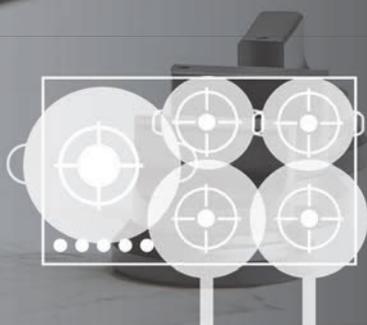
**PITT**  
COOKING

# USO FUNZIONALE DELLO SPAZIO



Diversamente dai piani tradizionali, che hanno poco spazio tra i bruciatori, PITT® cooking offre maggiore spazio per utilizzare contemporaneamente tutti i fuochi, anche con padelle grandi. C'è sempre spazio! E la variante XL offre ancora più spazio ai cuochi che vogliono maggiore libertà di movimento.

**Opzioni e possibilità infinite.** Con PITT® cooking non siete più vincolati alla posizione dei fuochi. Le possibilità sono infinite e la zona di cottura può essere adattata alle esigenze e ai desideri di ogni cliente. I diversi modelli di PITT® cooking possono essere combinati liberamente: sarete voi i designer della vostra cucina.



Piano cottura tradizionale



PITT® cooking  
distanza tra i fuochi: 32 cm ca.



PITT® cooking XL  
distanza tra i fuochi: 37 cm ca.

# POTENZA IN CUCINA



I fuochi del sistema PITT® cooking sono professionali e potenti, adatti per tutte le tecniche di cottura: dalla frittura al salto, alla cottura a fuoco lento, alla piastra. PITT® cooking offre anche un esclusivo fuoco multifunzione: un bruciatore combinato che può essere utilizzato a bassa potenza (cottura a fuoco lento) o ad alta potenza: wok, regolandolo con una sola manopola. Questo fuoco offre una potenza superiore del 30% rispetto a un modello tradizionale. Questa è funzionalità!



**PITT**  
COOKING

**SCEGLIETE  
IL PIANO  
DI LAVORO  
CHE PREFERITE**





I fuochi PITT® cooking possono essere abbinati con la massima facilità e sicurezza a un'ampia gamma di top. Scegliete il piano cucina che preferite: quarzo, granito, graniglia, terrazzo, vetro, ceramica, Solid Surface, acciaio inox e HPL stratificato (min. 10 mm di spessore). Voi scegliete il top che meglio si abbina alla vostra cucina: i fuochi PITT® cooking si adatteranno perfettamente.

Il sistema PITT® cooking è stato testato severamente. È ufficialmente certificato dalle seguenti istituzioni: CE (European Union), CSA-UL (USA and Canada),

SAI Global (Australia), CC-Gas (China), GOST-Russia (Russia), SPRING (Singapore/Asia).

**PITT**  
COOKING

**AFFIDABILE  
E SICURO**



Questa innovativa tecnologia olandese ha superato test accurati e severi con risultati eccellenti. Durante l'utilizzo, la temperatura del top resta bassa e il trasferimento di calore è contenuto. PITT® cooking ha ottenuto la certificazione ufficiale KIWA Gastec ed è coperto da 30 mesi di garanzia.



**PITT**  
COOKING

# SEMPLICITÀ DI PULIZIA



Con PITT® cooking potrete seguire la vostra fantasia in cucina! Oltre a essere facile da usare è anche pratico da pulire. Grazie al design versatile, le zone di cottura possono essere pulite in modo semplice e veloce. PITT® cooking arricchisce la vostra cucina da molti punti di vista.



**PITT**  
COOKING

# PITT® cooking Professional





Design pulito e moderno, perfetto per chi ama cucinare con stile. I potenti bruciatori della linea PITT® cooking Professional sono realizzati in ottone e rifiniti con un elegante rivestimento. L'impiego di materiali robusti di alta qualità vi regalerà un'esperienza di cucina professionale direttamente a casa vostra.

Ogni modello della linea Professional che comprende uno o più fuochi wok viene fornito con l'innovativa corona wok PITT® cooking. Il design accurato offre una cottura wok professionale e potente, senza dispersioni di calore o spreco di energia. Una combinazione perfetta di funzionalità e design.

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

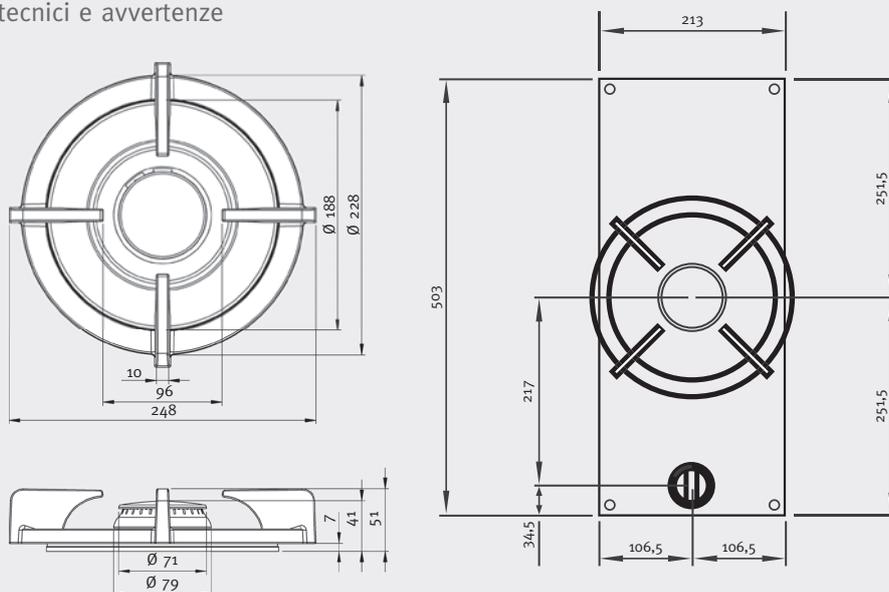
Ø 230 mm, 1x 2 kW

## AKAN



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 2kW
Dimensioni vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101004
Prezzo	1.100,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFFES AKAN SIONAL

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

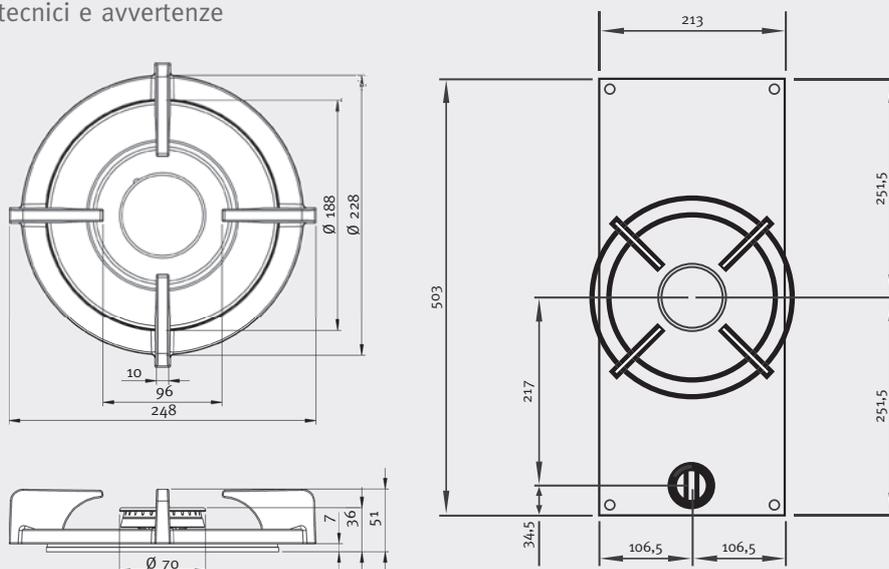
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

Ø 230 mm, 1x 2 kW



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 2kW
Dimensioni vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101004
Prezzo	1.200,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

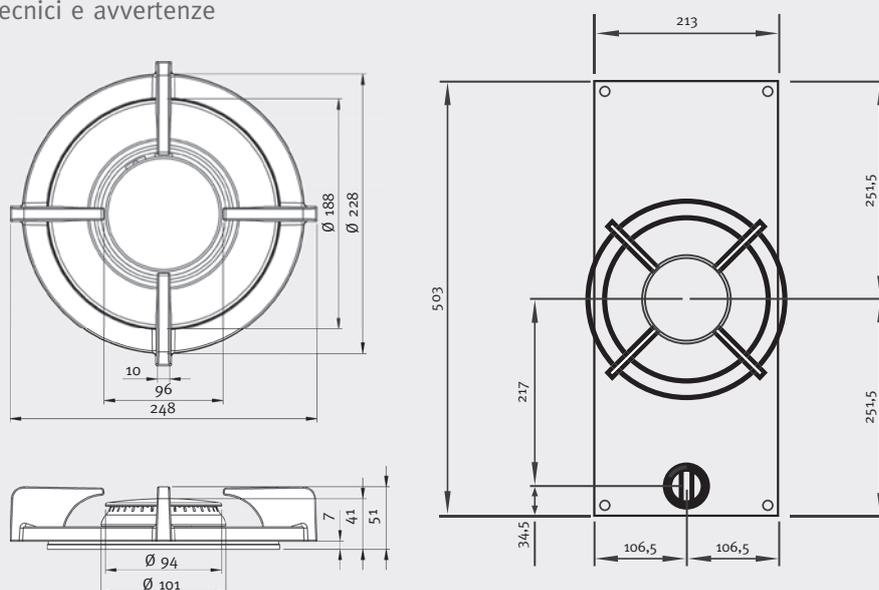
Ø 230 mm, 1x 3 kW

## ALTAR



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 3kW
Dimensioni vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101005
Prezzo	1.250,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

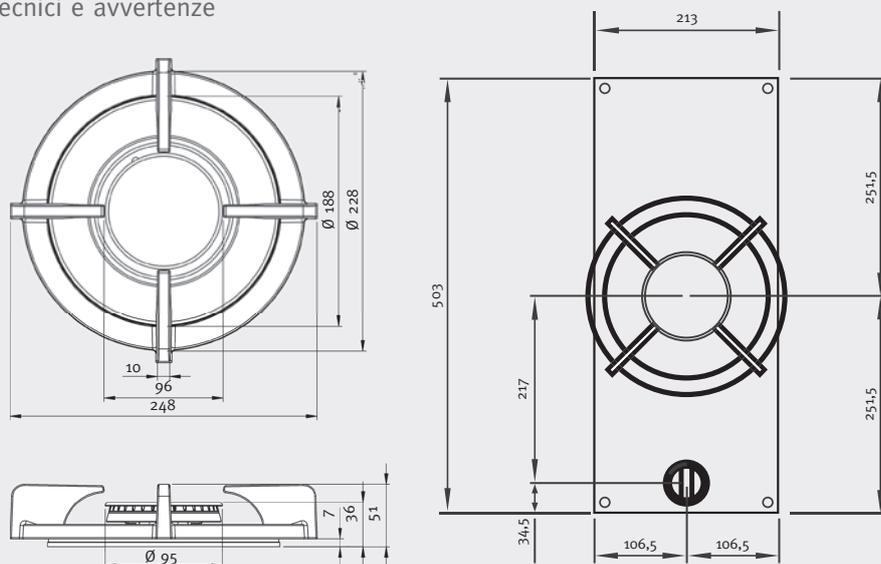
Ø 230 mm, 1x 3 kW

**ALTAR**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 3kW
Dimensioni vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101005
Prezzo	1.350,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

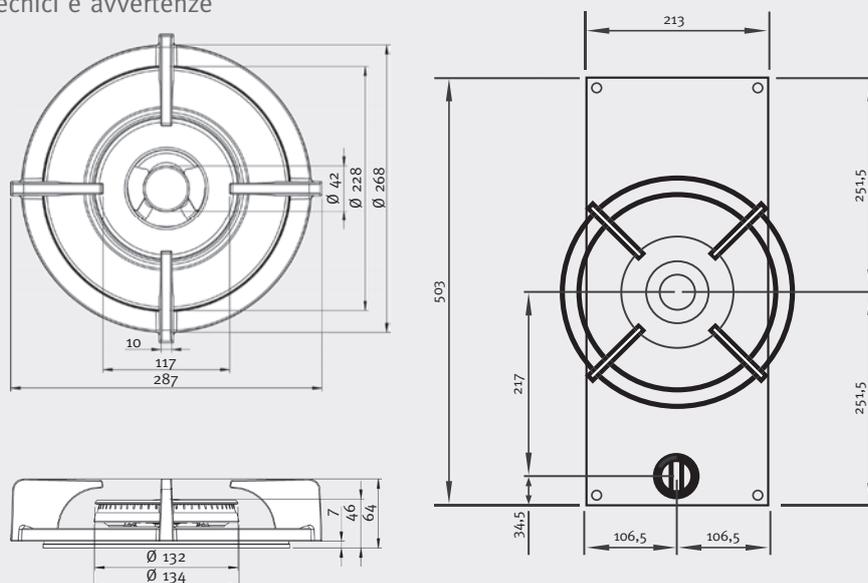
Ø 270 mm, 1x 0,2-5 kW

## AZUMA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101006
Prezzo	1.400,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

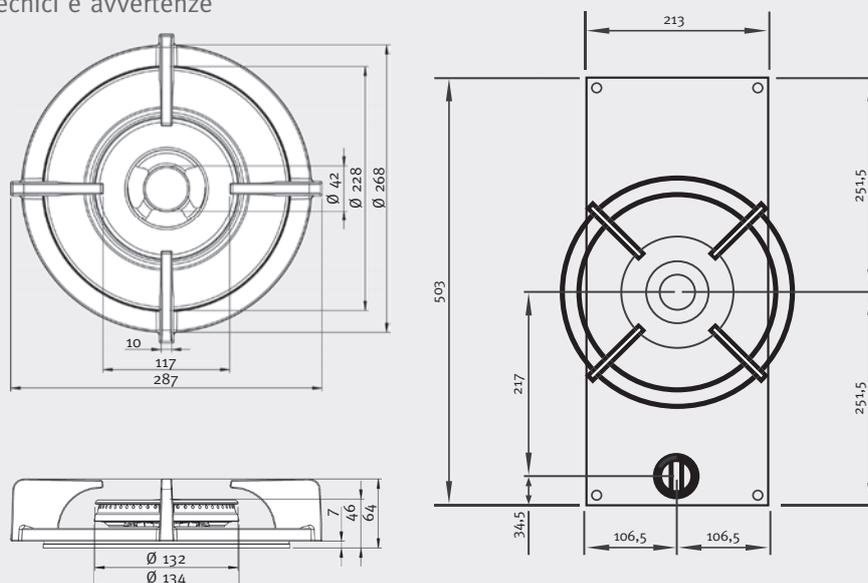
Ø 270 mm, 1x 0,2-5 kW

**AZUMA**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101006
Prezzo	1.600,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

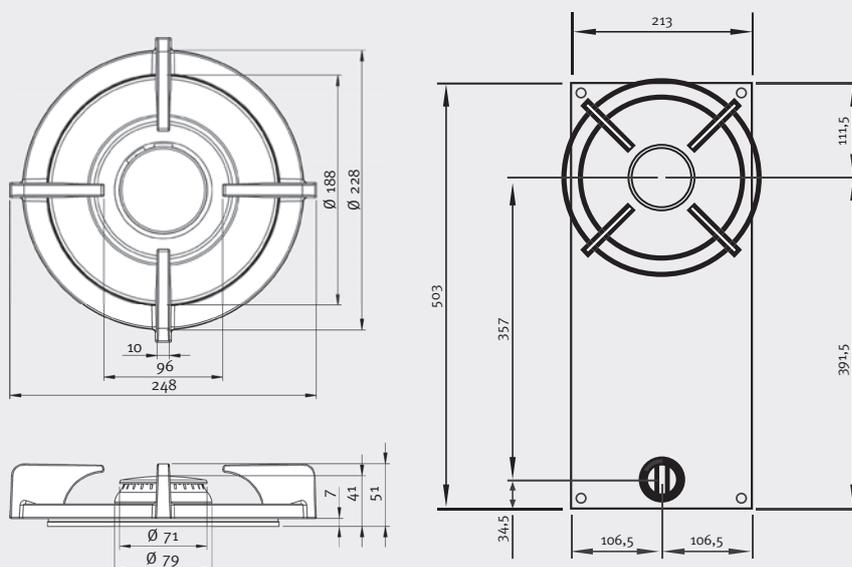
Ø 230 mm, 1x 2 kW

## ABEKI



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 2 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101001
Prezzo	1.100,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

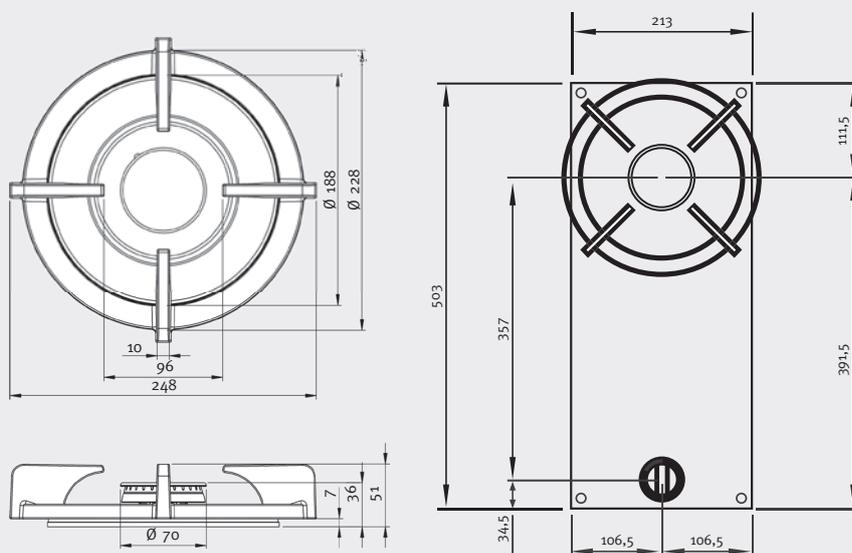
Ø 230 mm, 1x 2 kW

**ABEKI**



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 2 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101001
Prezzo EURO	1.200,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

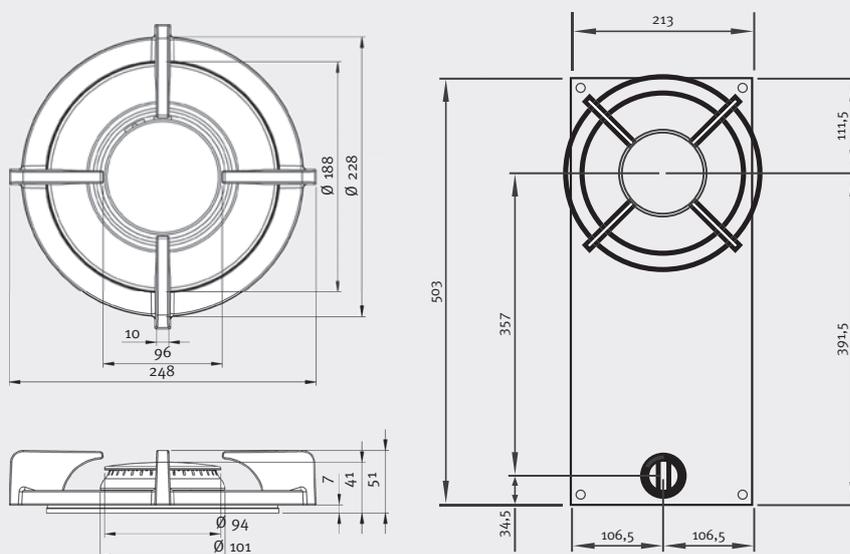
Ø 230 mm, 1x 3 kW

## ADAMS



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101002
Prezzo	1.250,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

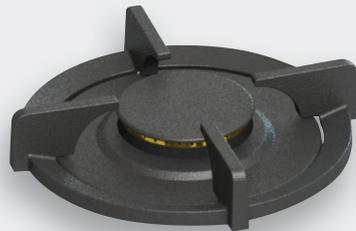
**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

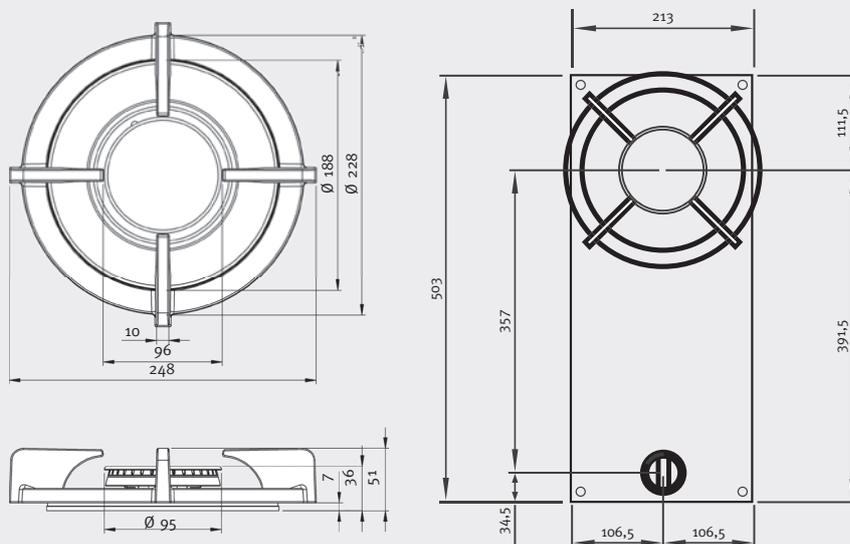
Ø 230 mm, 1x 3 kW

**ADAMS**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101002
Prezzo	1.350,00 €

L = lunghezza P = Profondità

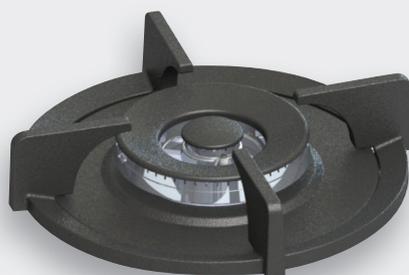
**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

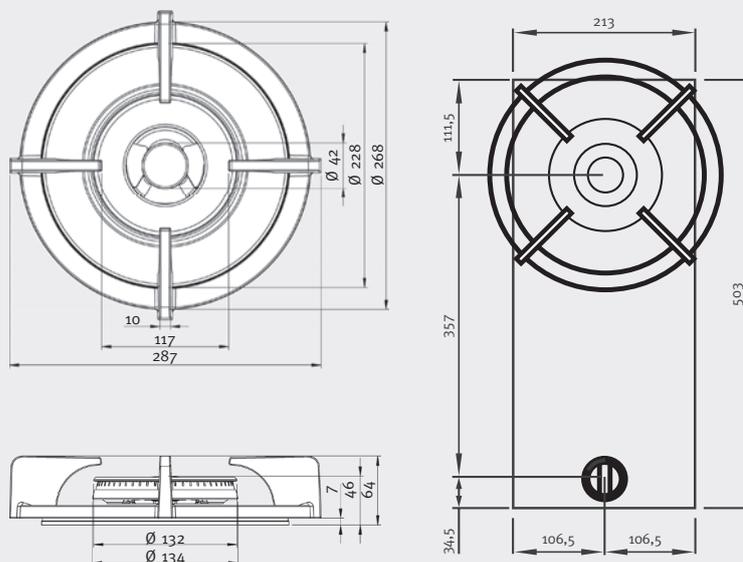
Ø 230 mm, 1x 0,2-5 kW

## AIR



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101003
Prezzo	1.400,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

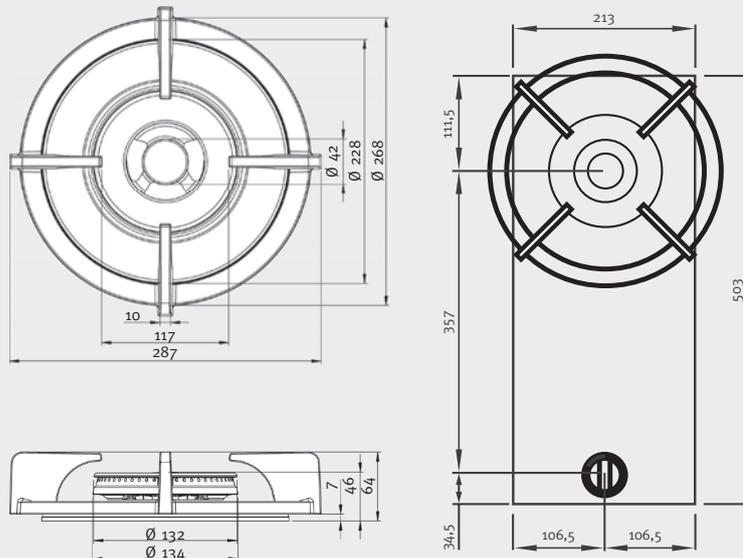
Ø 230 mm, 1x 0,2-5 kW

**AIR**



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101003
Prezzo	1.600,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

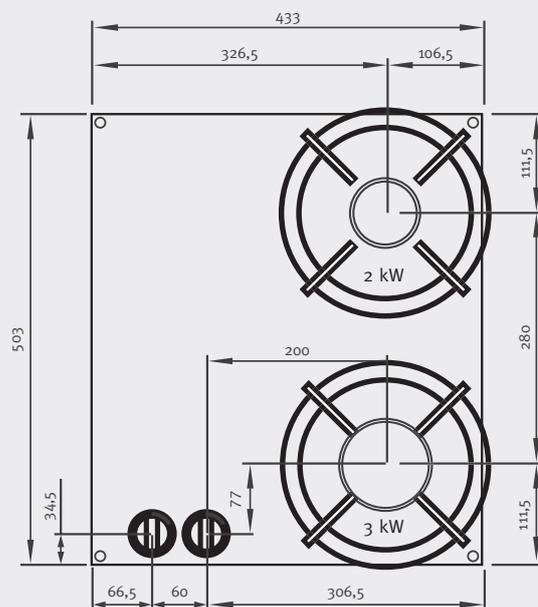
Set 2 fuochi

## BANDAI



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101008
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

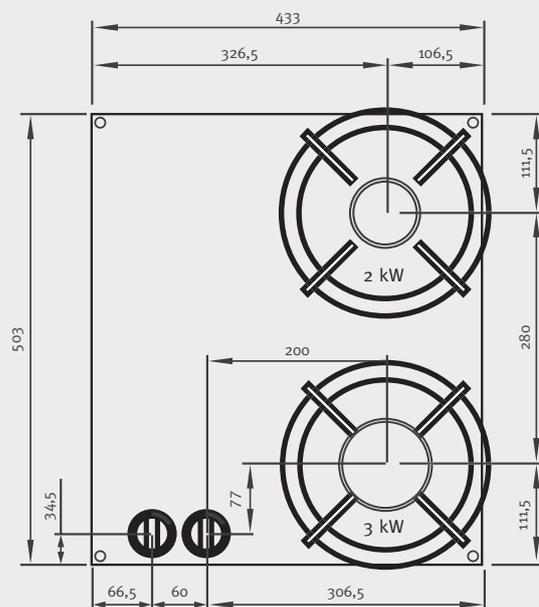
Set 2 fuochi

**BANDAI**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101008
Prezzo	2.500,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

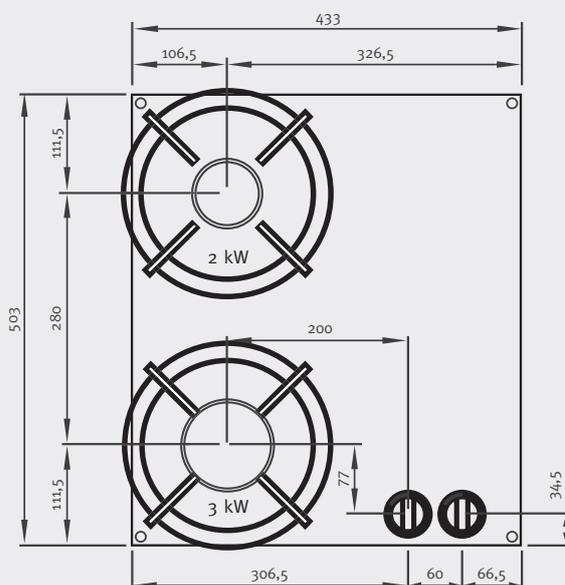
Set 2 fuochi

## BALUT



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101007
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

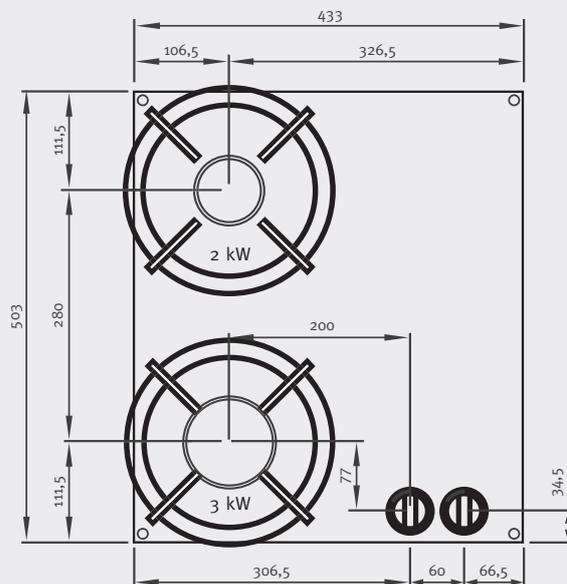
Set 2 fuochi

# BALUT



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101007
Prezzo	2.500,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

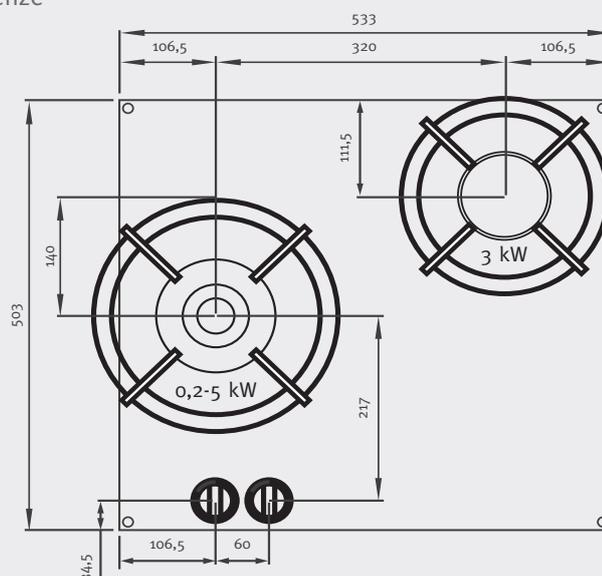
Set 2 fuochi

## BALURAN



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101026
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

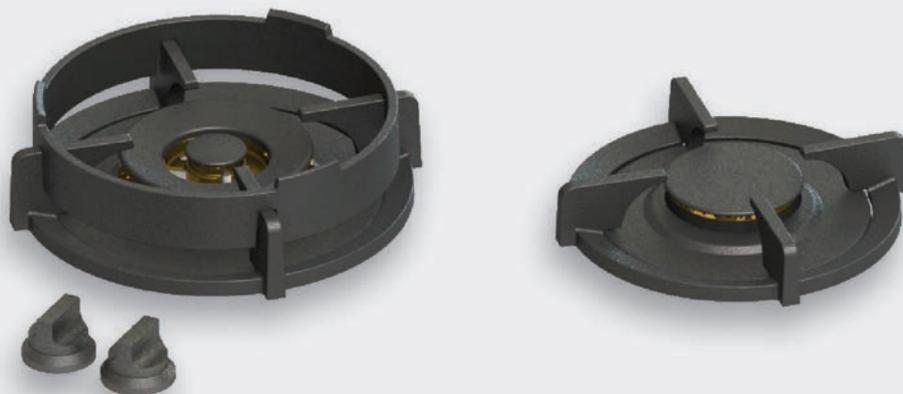
## Set 2 fuochi

# BALURAN

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

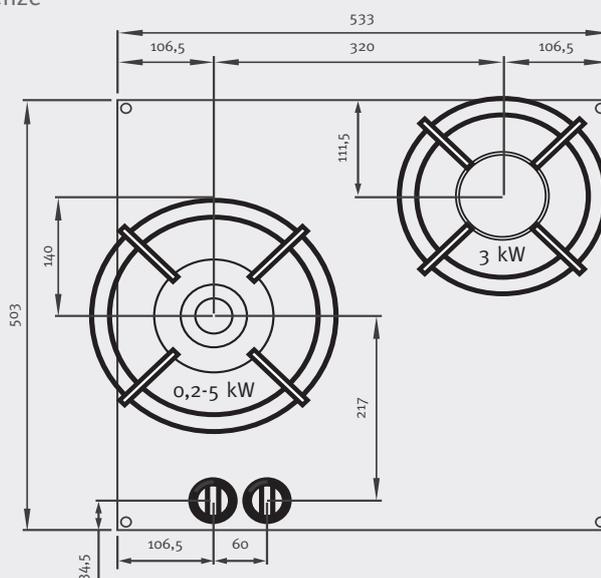
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101026
Prezzo	2.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

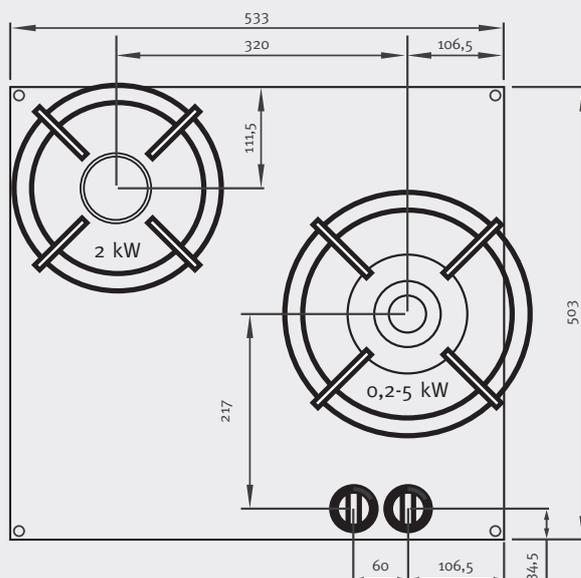
Set 2 fuochi

## BENNETT



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101027
Prezzo EURO	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING



# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

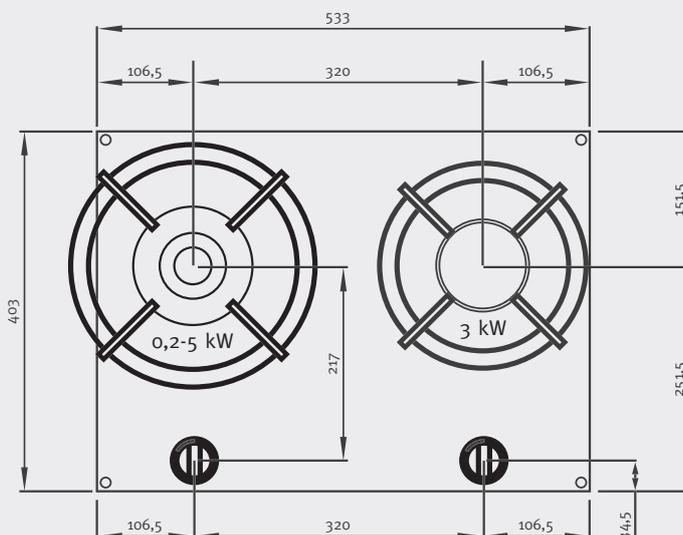
Set 2 fuochi

## BAULA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101028
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

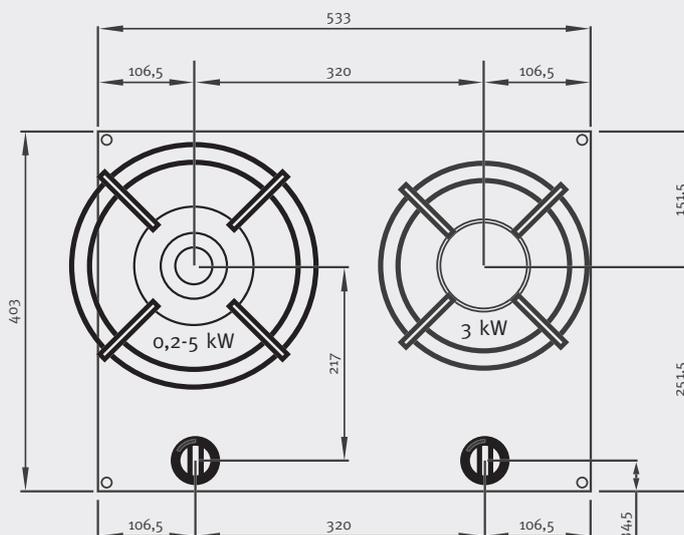
Set 2 fuochi

# BAULA



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101028
Prezzo	2.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

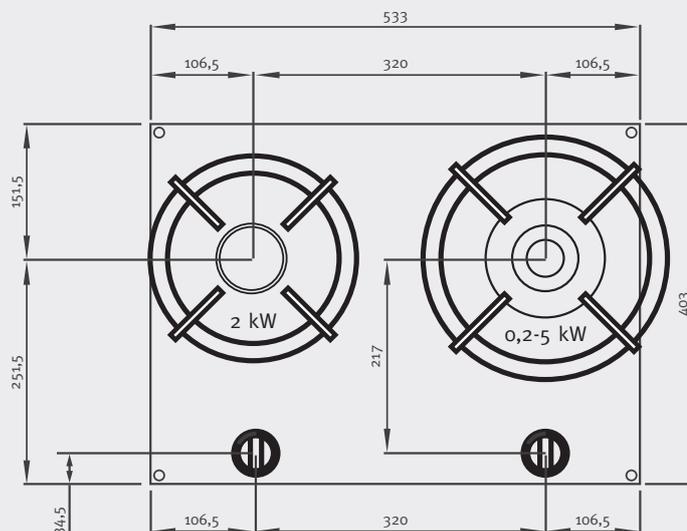
Set 2 fuochi

## BELY



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101029
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 2 fuochi

# BELY

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

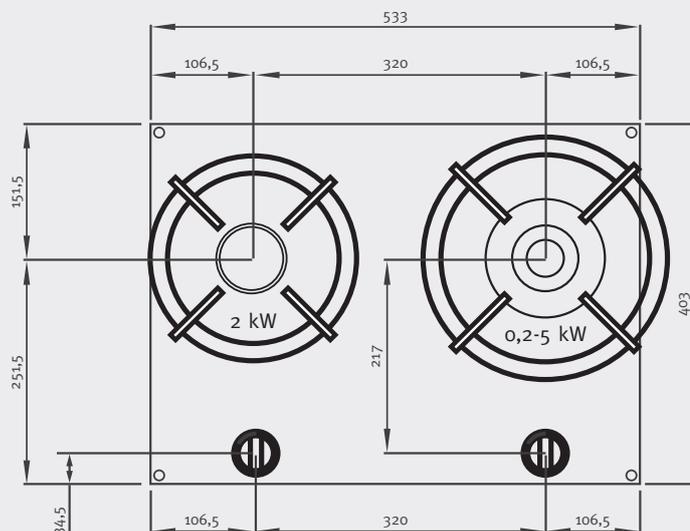
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101029
Prezzo	2.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

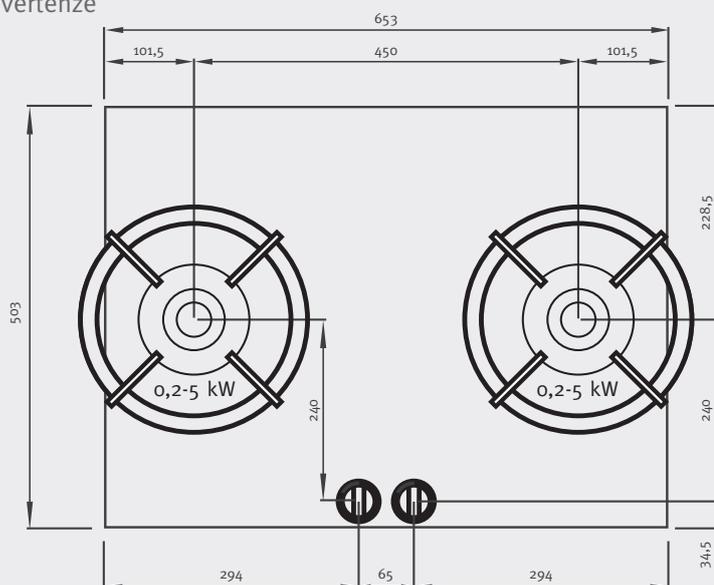
Set 2 fuochi

## BROMO



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	653 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101032
Prezzo	2.350,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

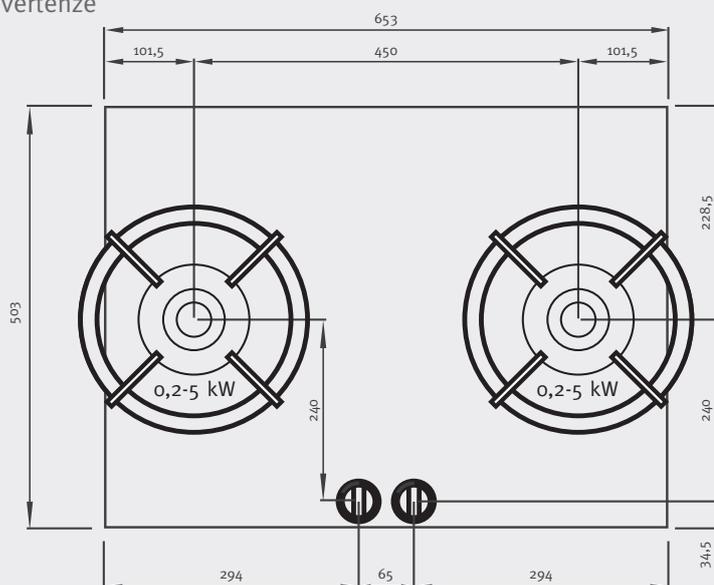
Set 2 fuochi

# BROMO



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	653 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101032
Prezzo	2.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

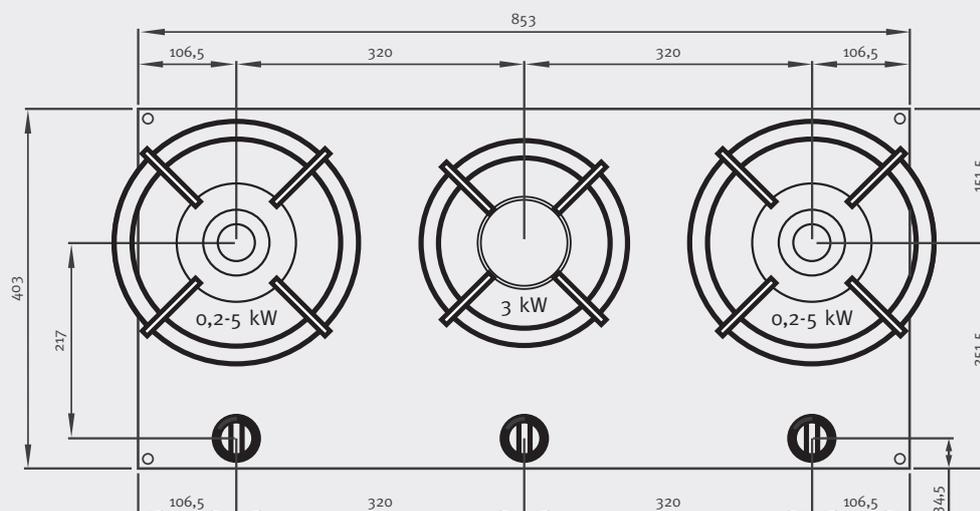
Set 3 fuochi

## CUSIN



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	863 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101011
Prezzo	3.200,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES

Set 3 fuochi

# CUSIN

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

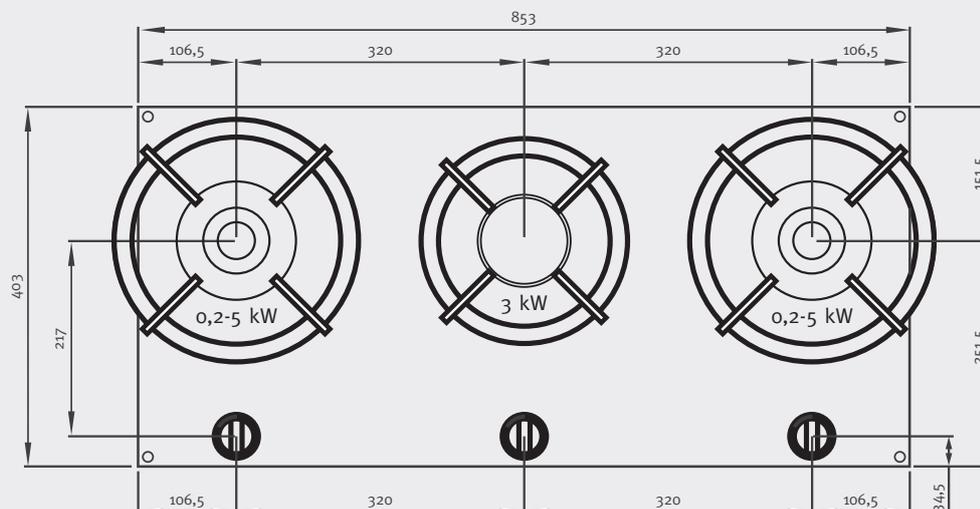
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	863 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101011
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 3 fuochi

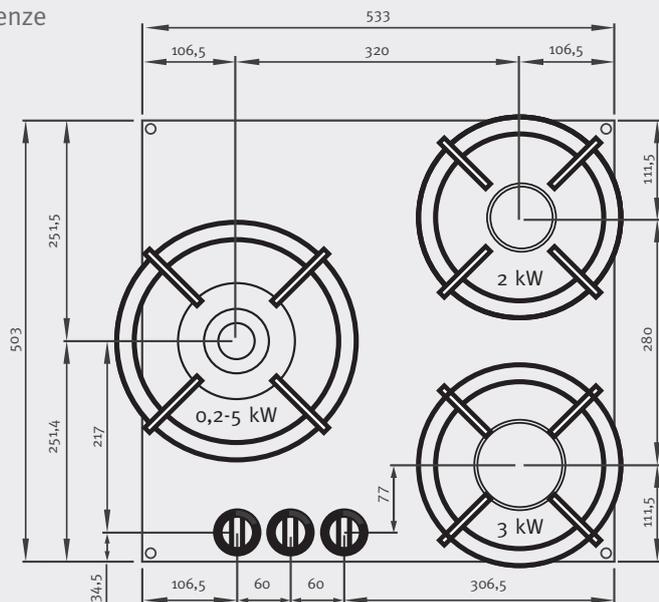
## CIMA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 68



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1 x 2 kW, 1 x 3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101010
Prezzo	3.200,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 3 fuochi CIMA

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

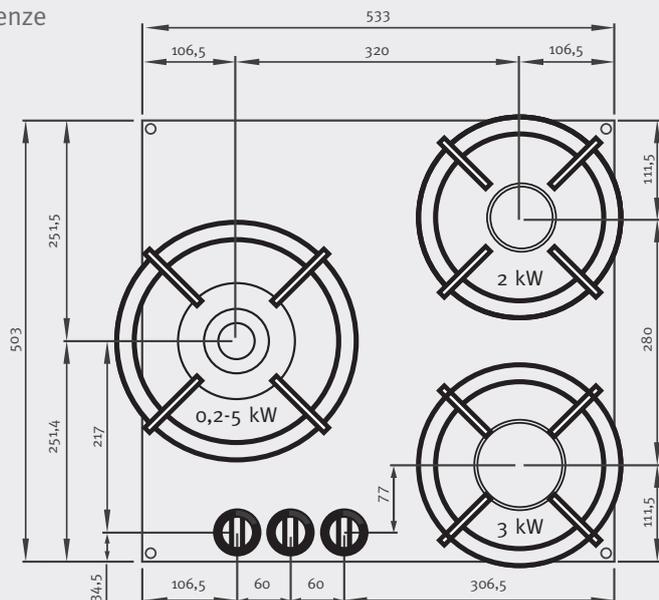
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 69



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1 x 2 kW, 1 x 3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101010
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 3 fuochi

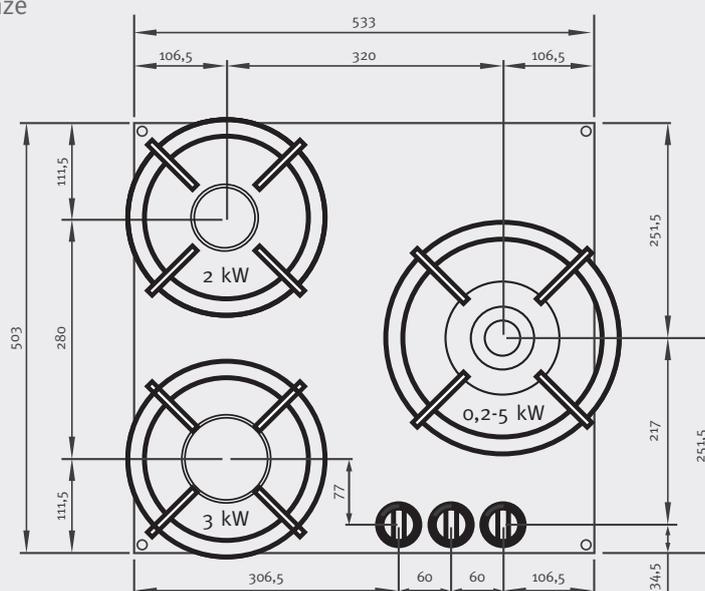
## CAPITAL

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 70



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101009
Prezzo	3.200,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 3 fuochi CAPITAL

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

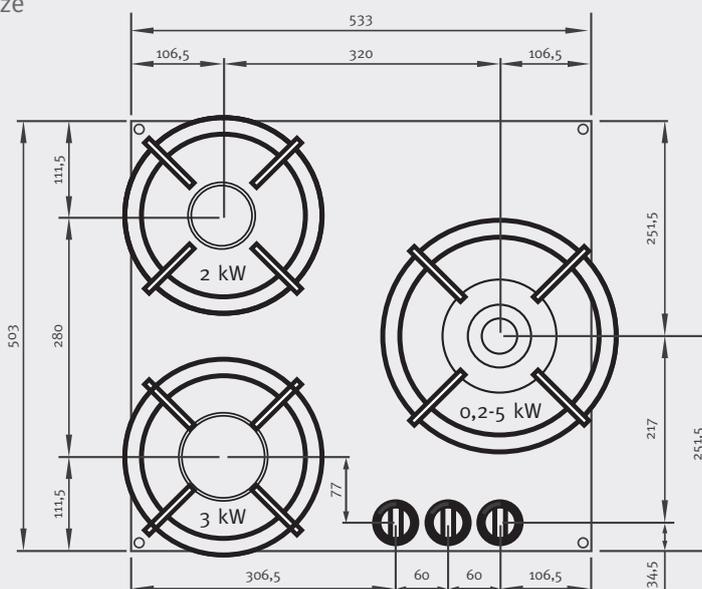
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 71



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101009
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

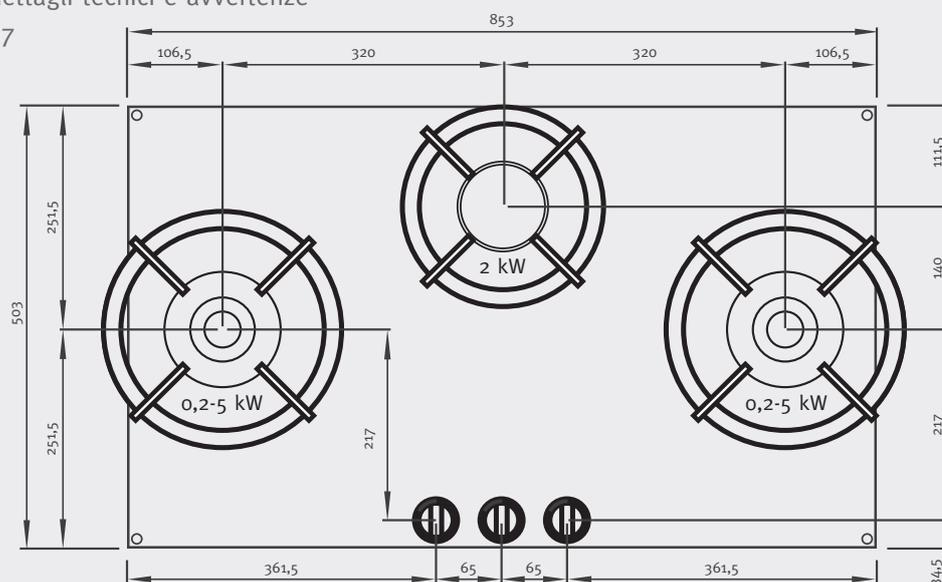
Set 3 fuochi

## COLO



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101033
Prezzo	3.200,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 3 fuochi COLO

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

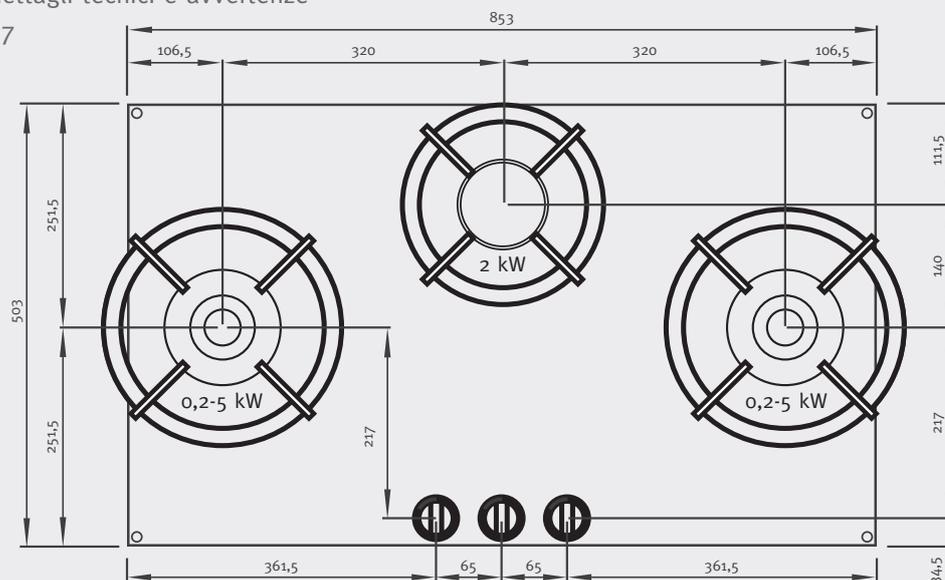
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101033
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

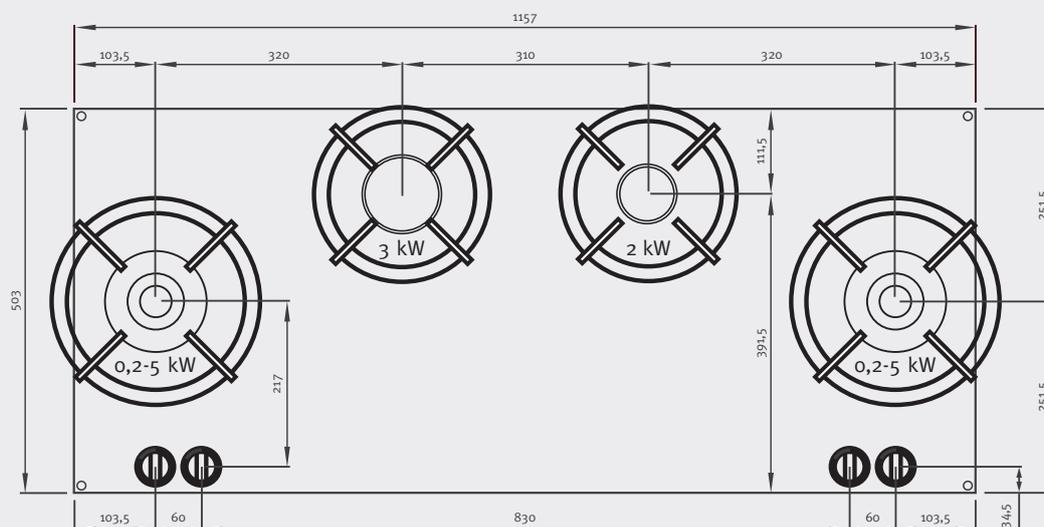
Set 4 fuochi

## DRUM



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101014
Prezzo	3.750,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 4 fuochi DRUM

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

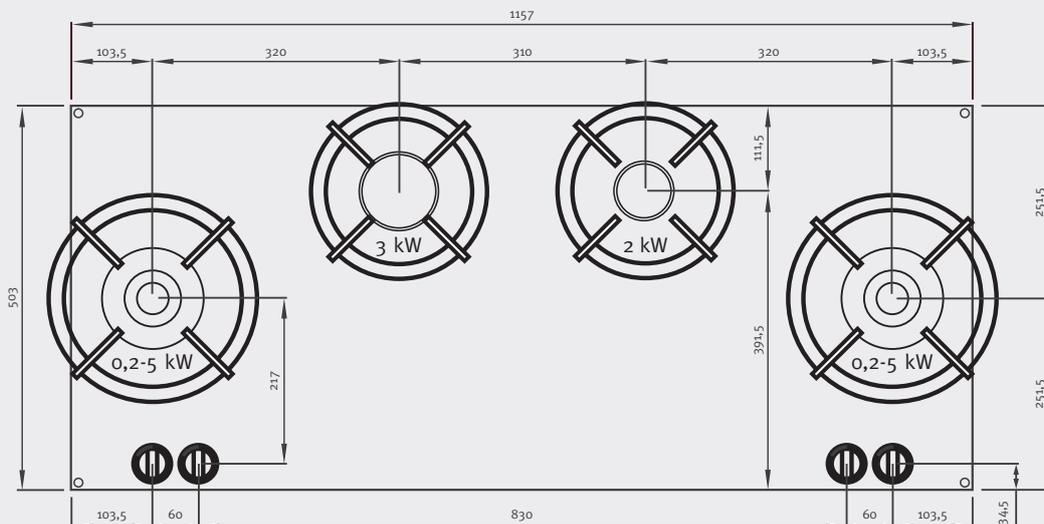
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101014
Prezzo	4.150,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

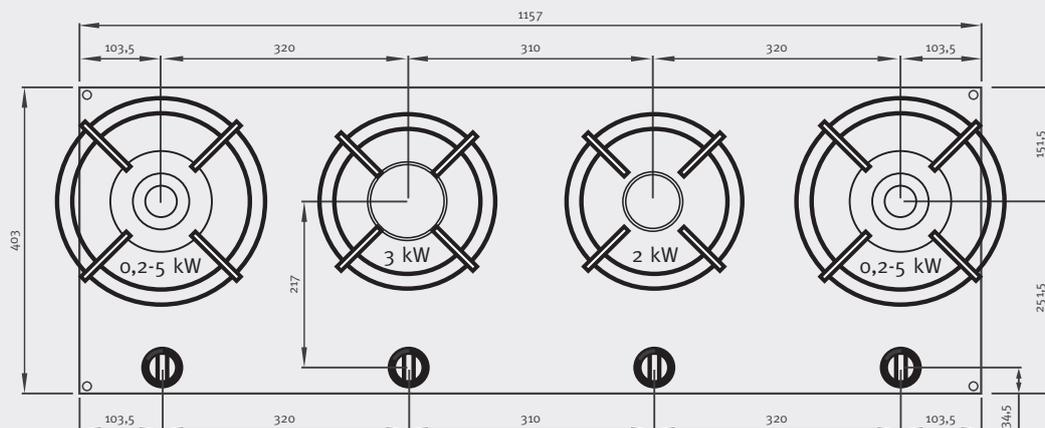
Set 4 fuochi

## DANAU



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101013
Prezzo	3.750,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

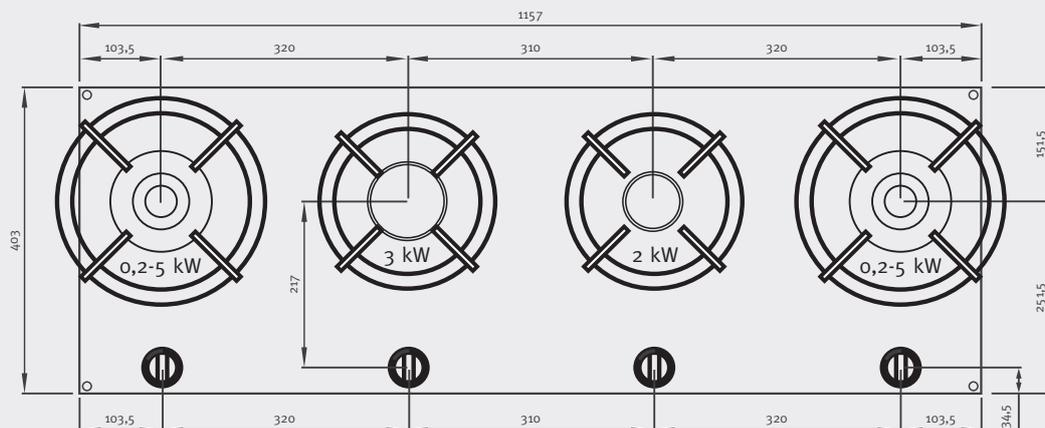
Set 4 fuochi

**DANAU**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101013
Prezzo	4.150,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 4 fuochi

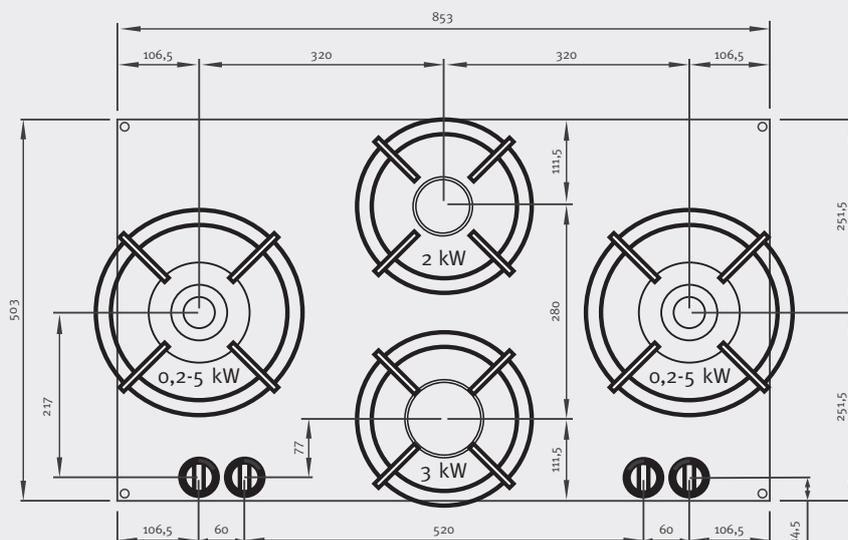
## DEMPO

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE **XL**  
a pag. 72



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 803 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101012
Prezzo	3.750,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONNA

## Set 4 fuochi

# DEMPO

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

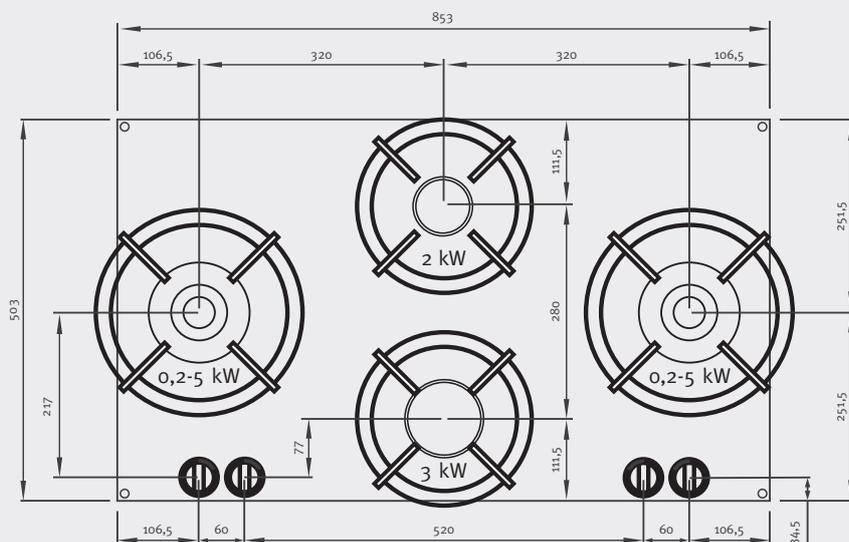
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE **XL**  
a pag. 73



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 803 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101012
Prezzo	4.150,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 5 fuochi

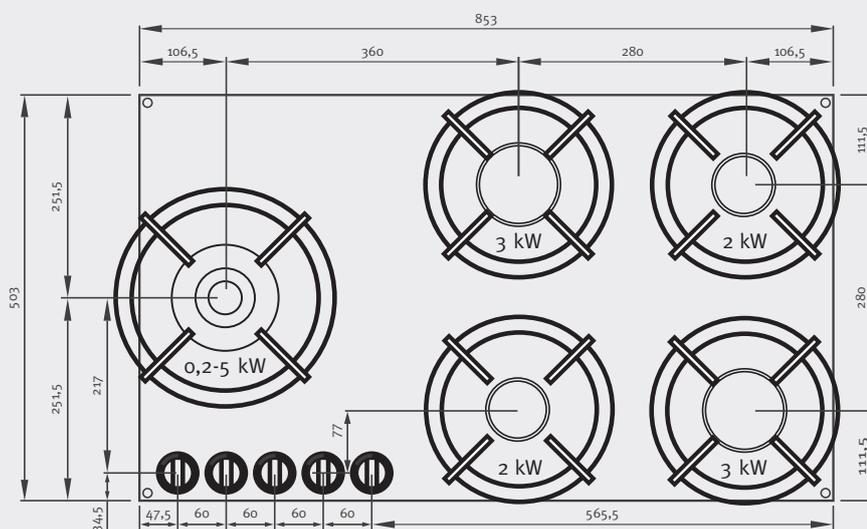
## ENEP

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE **XL**  
a pag. 74



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101017
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 5 fuochi

# ENEP

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

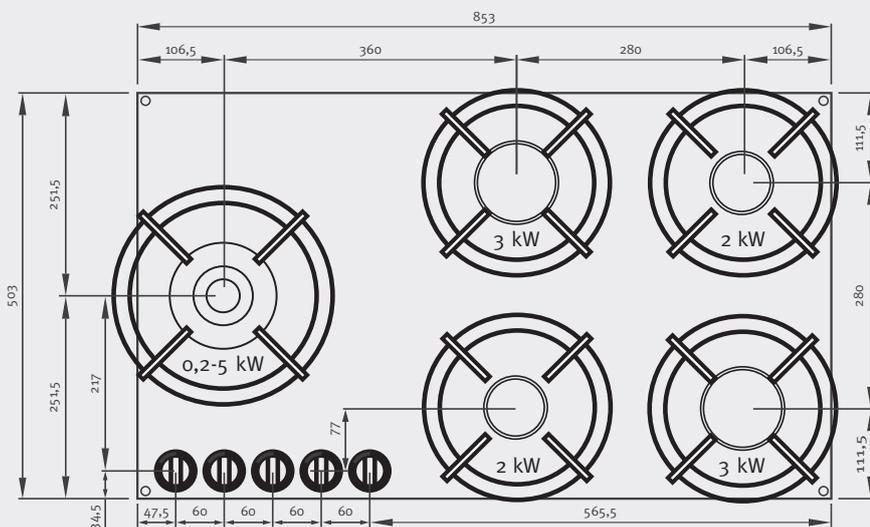
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 75



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101017
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 5 fuochi

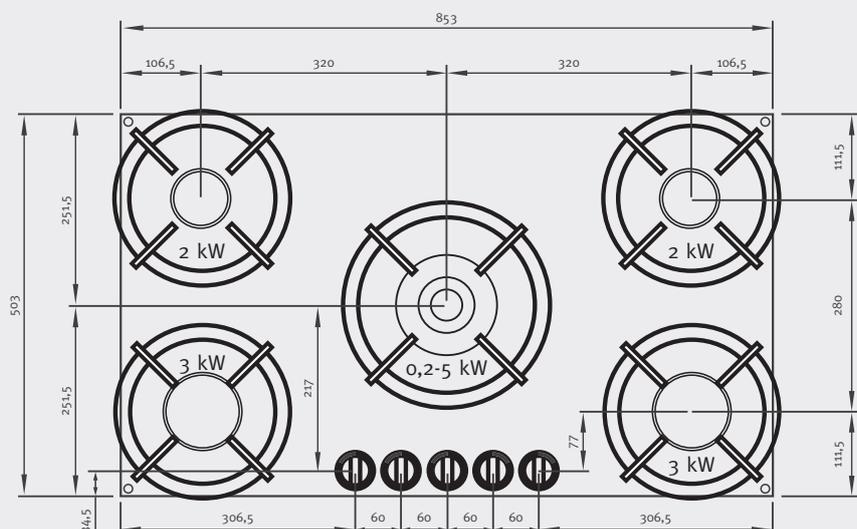
## ELBRUS

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 76



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101015
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 5 fuochi ELBRUS

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

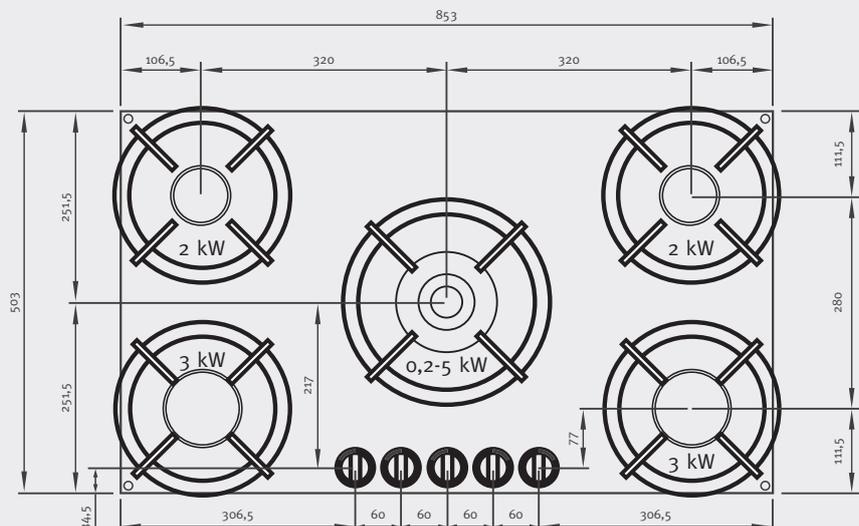
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 77



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101015
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 5 fuochi

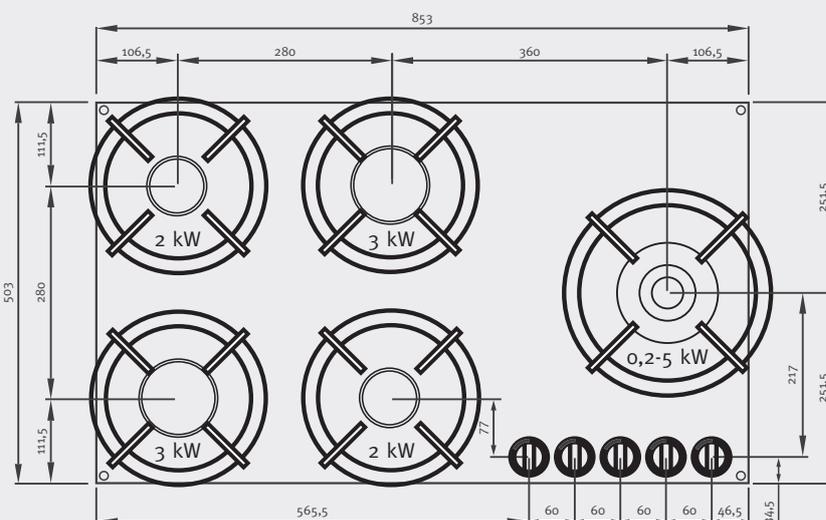
## EBEKO

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 78



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101016
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

Set 5 fuochi

# EBEKO

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

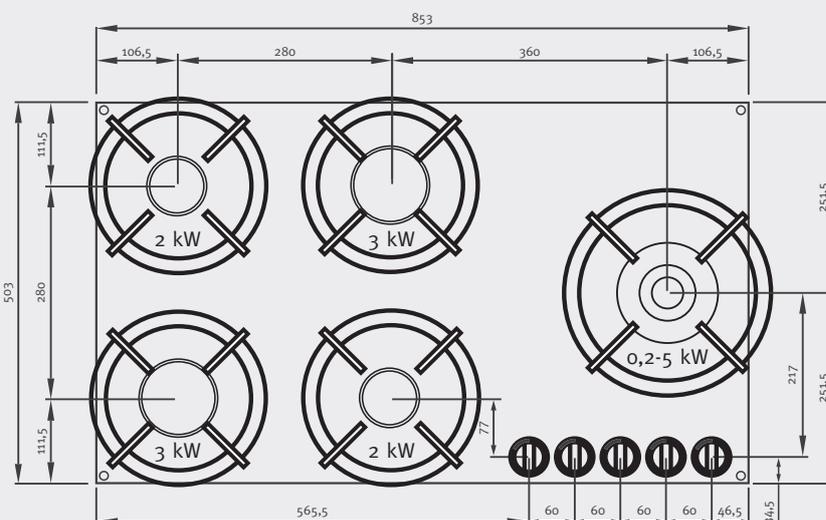
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 79



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101016
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

Set 6 fuochi

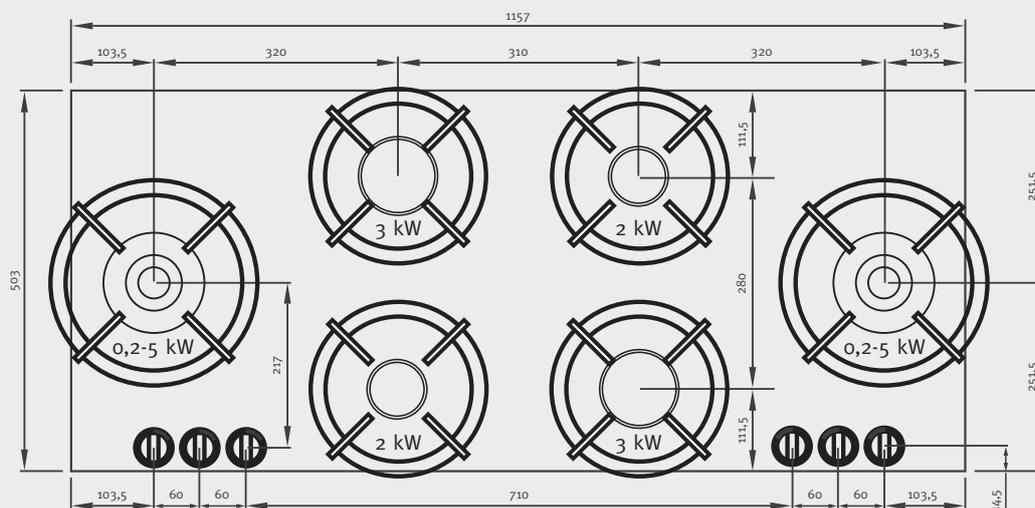
## FOESSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 80



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	6
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101024
Prezzo	4.850,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

Set 6 fuochi

# FOESSA

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

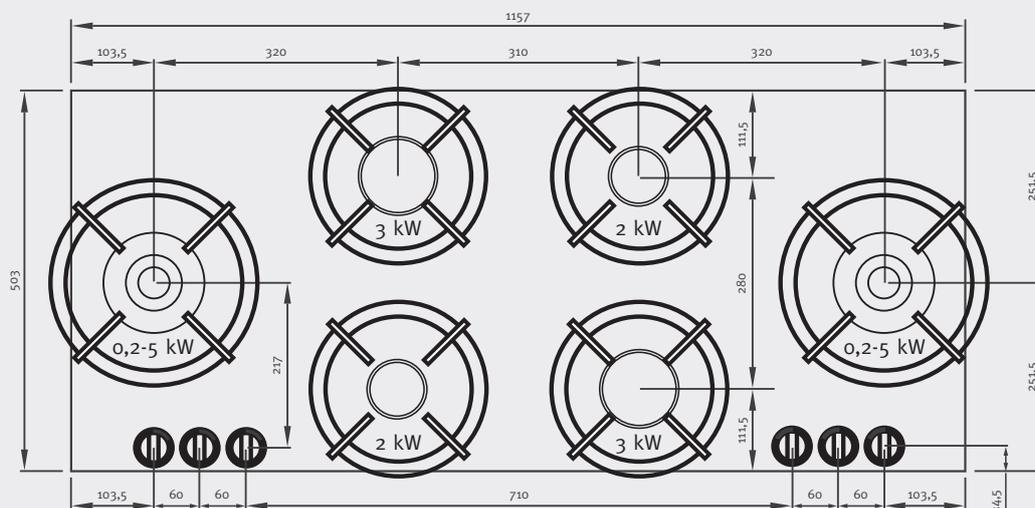
CORONA WOK INCLUSA

DISPONIBILE ANCHE  
NELLA VERSIONE XL  
a pag. 81



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	6
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101024
Prezzo	5.400,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

**PITT® cooking XL**  
**PIÙ SPAZIO**  
**IN CUCINA.**



I modelli della gamma PITT® cooking XL ti permetteranno di soddisfare ogni tua fantasia culinaria.

La gamma XL include 7 modelli di piani cottura e, rispetto i bruciatori "base", la distanza tra due bruciatori è di ca. 37 cm. Usare padelle grandi contemporaneamente su tutti i fuochi non è più un problema!



**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

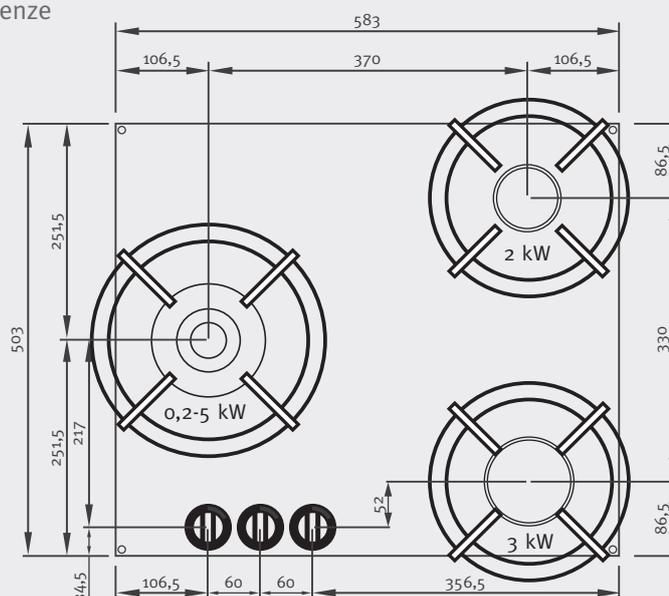
Set 3 fuochi

## CIMA XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	583 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	650 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101019
Prezzo	3.200,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

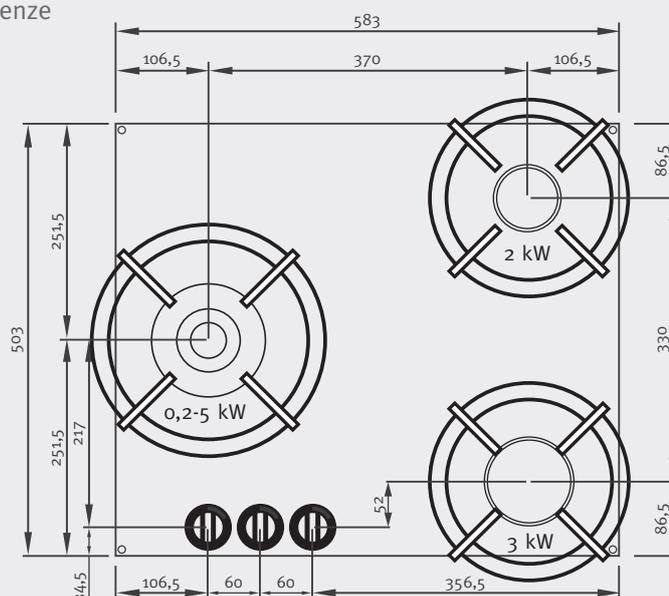
Set 3 fuochi

**CIMA XL**



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	583 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	650 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101019
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING



DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

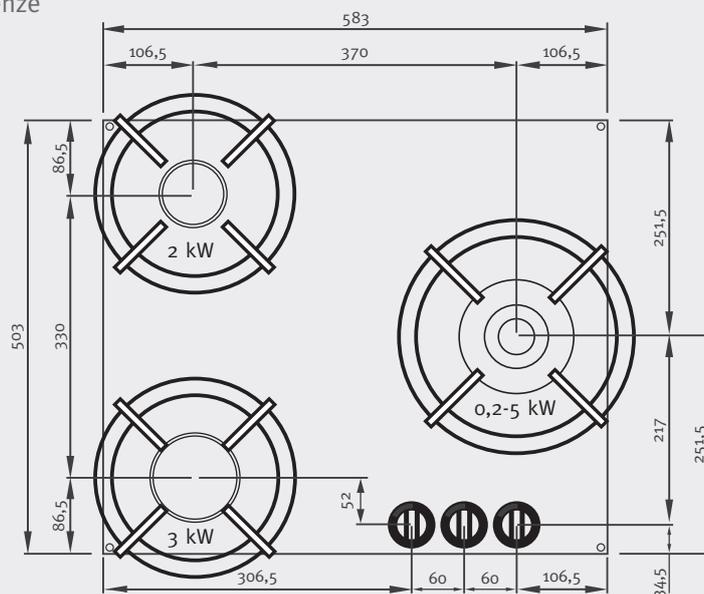
Set 3 fuochi

# CAPITAL XL



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	583 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	650 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101018
Prezzo	3.550,00 €

L = lunghezza P = Profondità

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

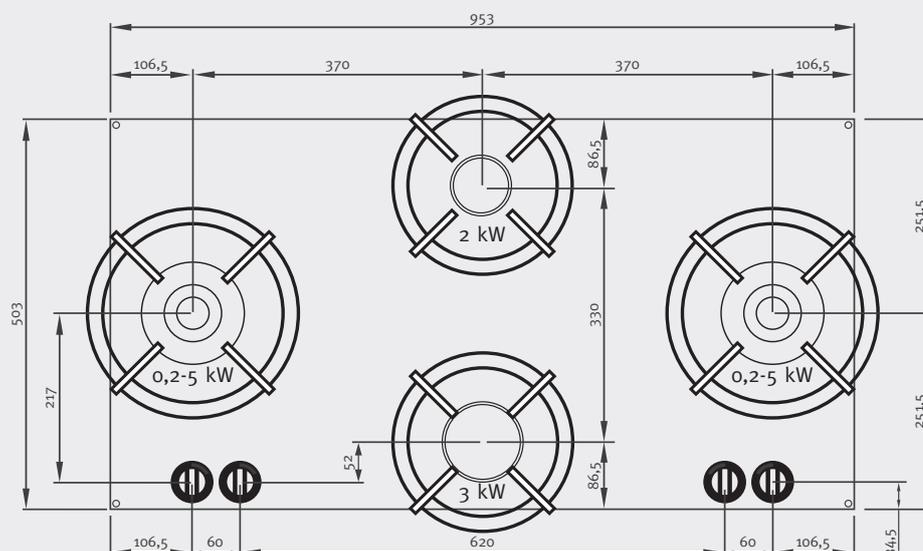
Set 4 fuochi

## DEMPO XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101020
Prezzo	3.750,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

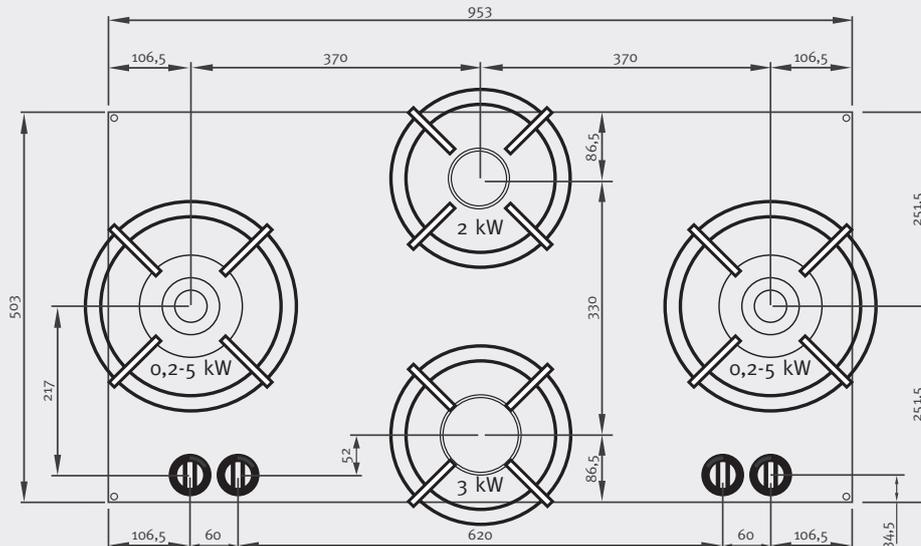
Set 4 fuochi

# DEMPPO XL



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101020
Prezzo	4.150,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

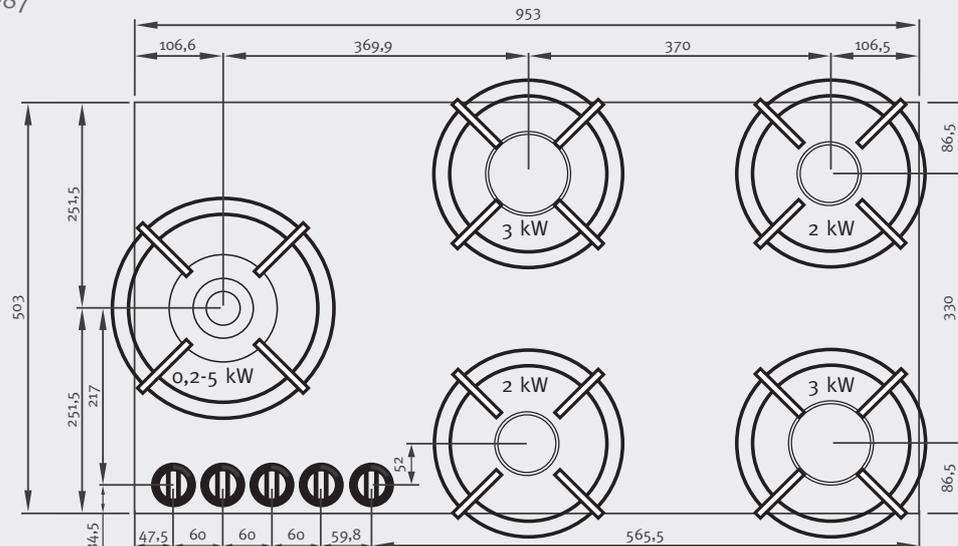
Set 5 fuochi

## ENEP XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101023
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFESSIONAL

## Set 5 fuochi

# ENEP XL

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

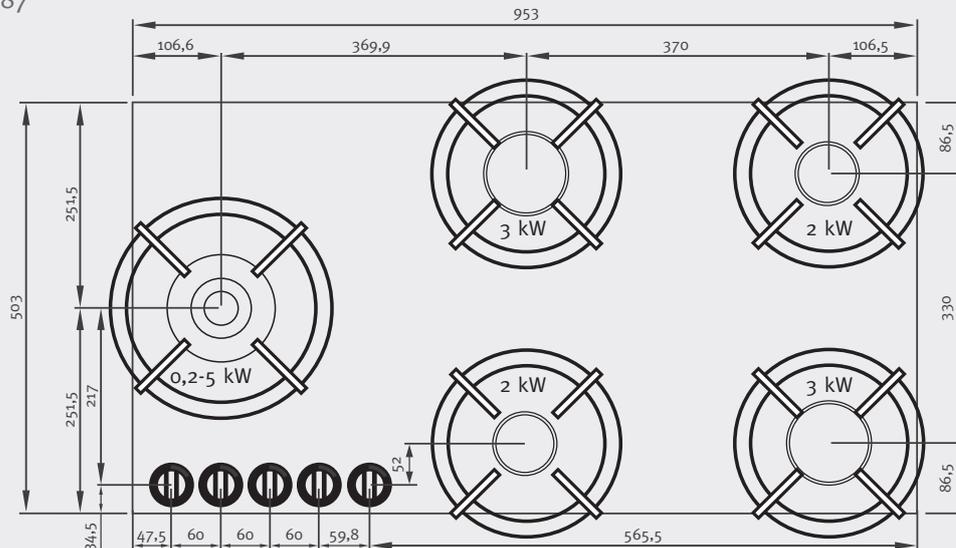
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101023
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

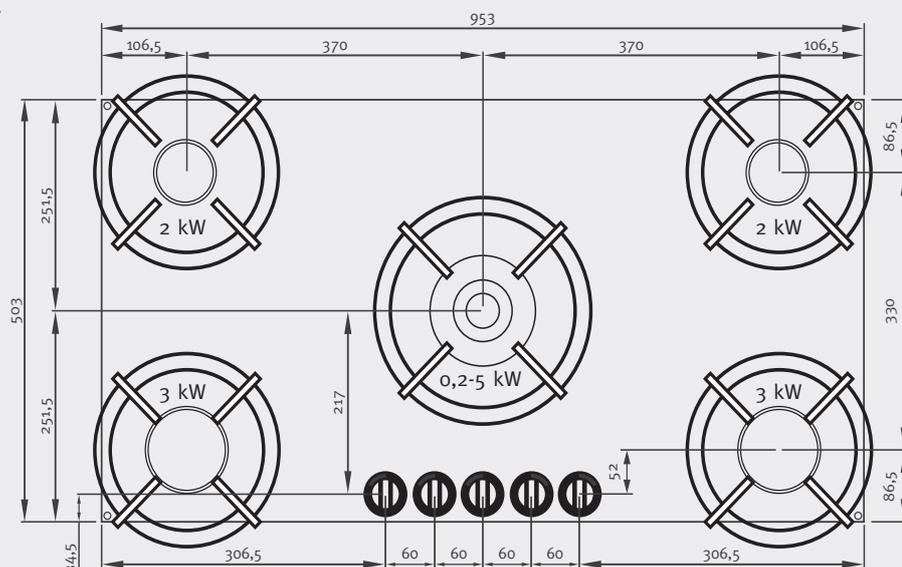
Set 5 fuochi

## ELBRUS XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101022
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

# PROFES SIONAL

## Set 5 fuochi

# ELBRUS XL

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

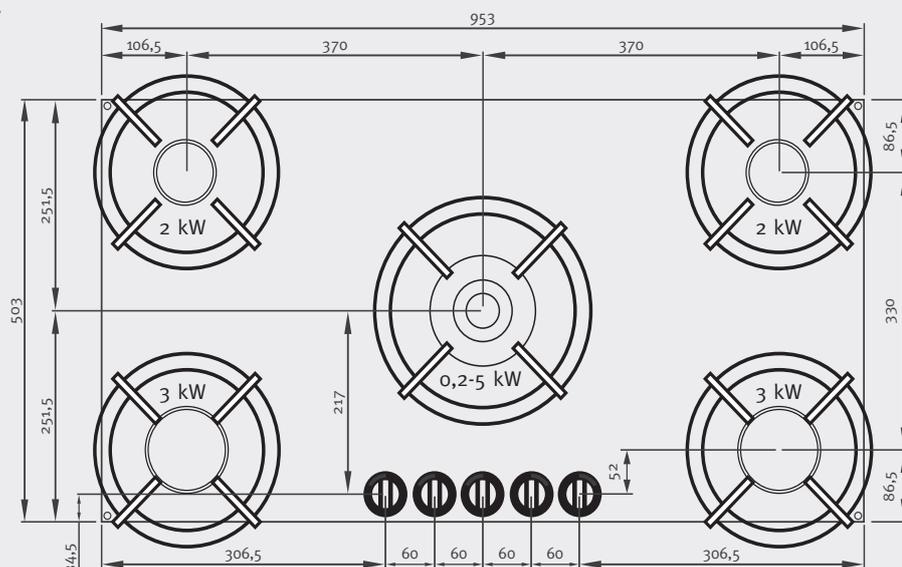
COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101022
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

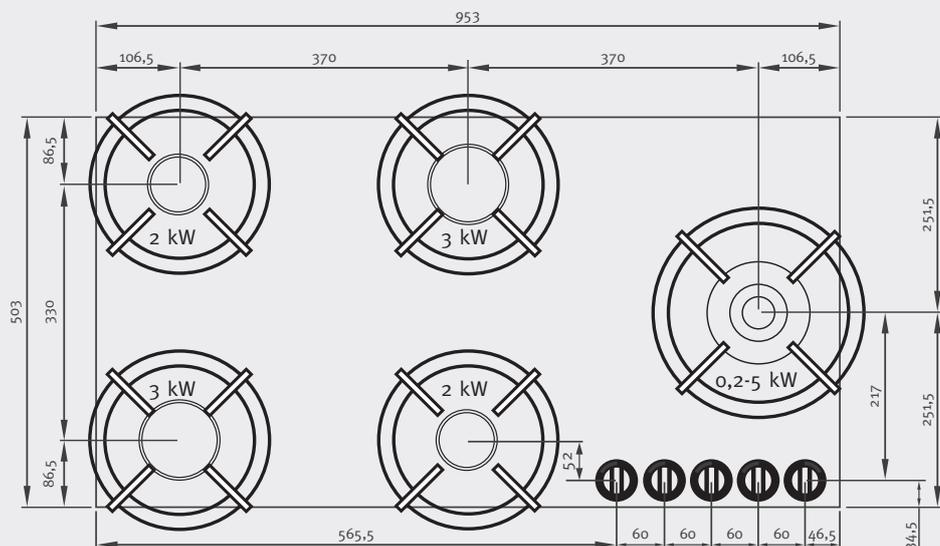
Set 5 fuochi

## EBEKO XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101021
Prezzo	4.150,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

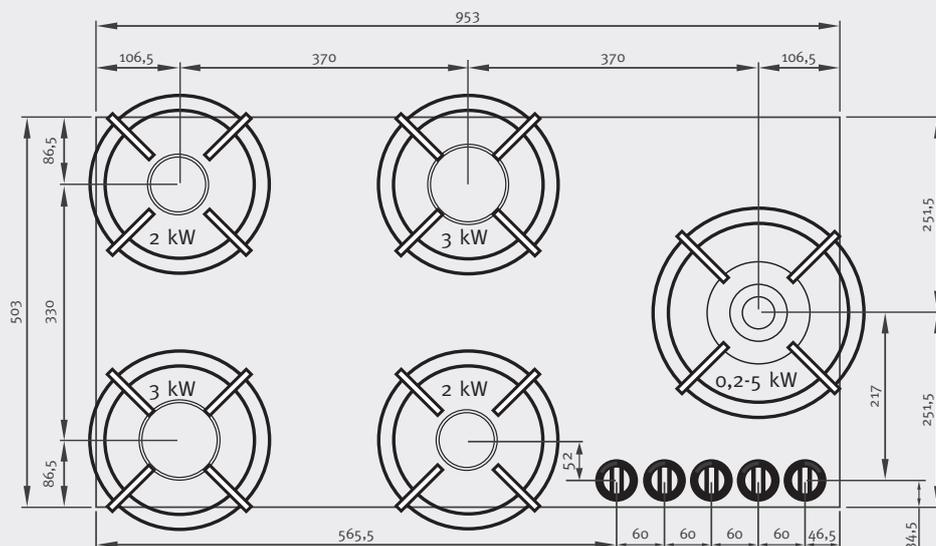
Set 5 fuochi

# EBEKO XL



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	953 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1000 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101021
Prezzo	4.650,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# ORIGINAL

DIFFUSORI  
DI FIAMMA  
IN ALLUMINIO

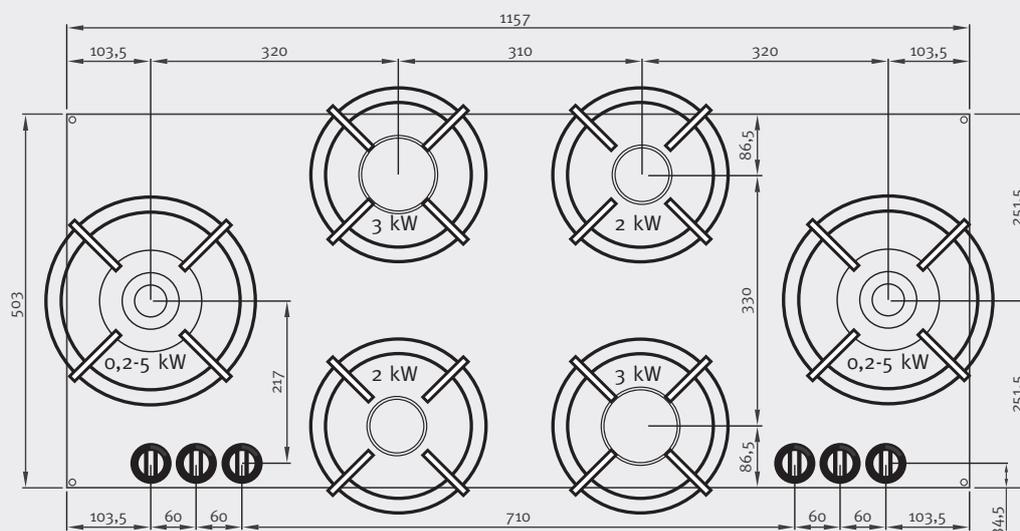
Set 6 fuochi

## FOESSA XL



### DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



### CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	6
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6500101025
Prezzo	4.850,00 €

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano)

**PITT**  
COOKING

DIFFUSORI DI FIAMMA  
IN OTTONE

COMPONENTI  
DELLA GRIGLIA  
IN GHISA SMALTATA

CORONA WOK INCLUSA

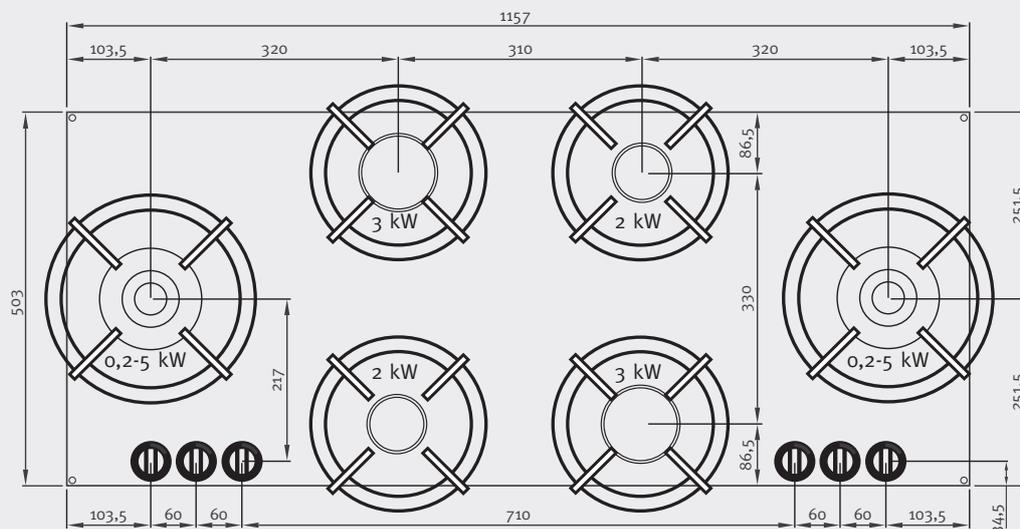
Set 6 fuochi

# FOESSA XL



## DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze  
alle pagg. 82-87



## CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	6
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm
Codice	6510101025
Prezzo	5.400,00 €

L = lunghezza P = Profondità

**PITT**  
COOKING

# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

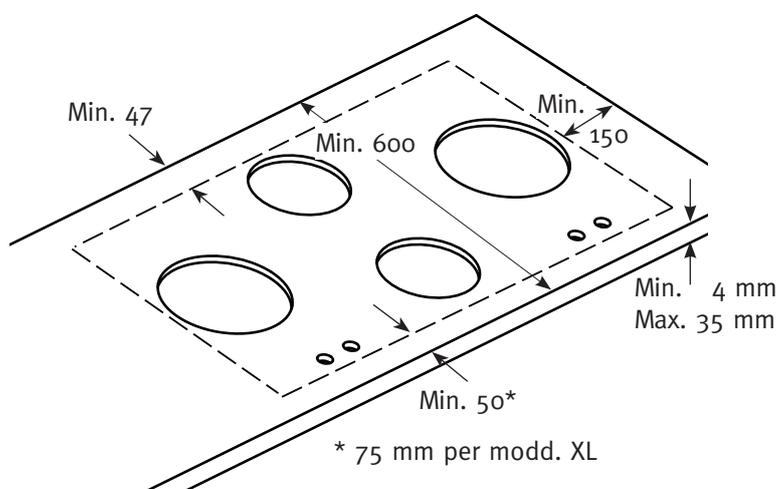


fig. 1

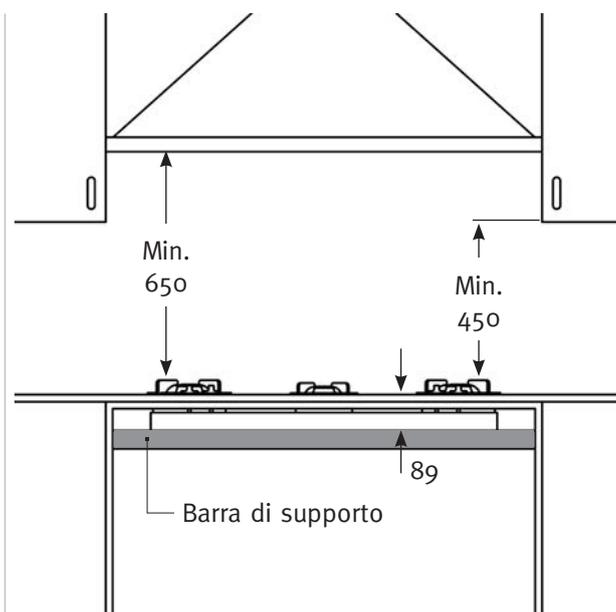


fig. 2

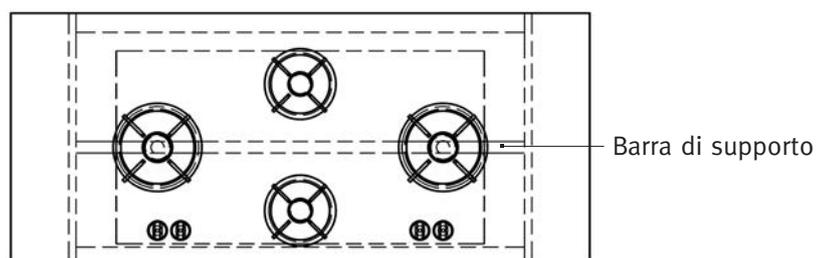


fig. 3



fig. 4

- Un modulo di cottura non può essere installato a cavallo fra due basi. Inoltre, deve essere accessibile per interventi di manutenzione o assistenza.
- Quando PITT® cooking viene installato su una base a cassetti, verificare sempre le dimensioni. L'unità ha un'altezza di 89 mm.
- Tenere in considerazione lo spessore di 4 mm (inclusi negli 89 mm di spessore tot.) del conduttore di calore, compreso in fornitura, che va obbligatoriamente montato con l'unità.
- Se il piano di appoggio ha uno spessore inferiore a 20 mm e la base misura 900 mm o più, il modulo deve essere saldamente appoggiato all'interno della base (Fig. 2, 3 e 4).
- Ogni prodotto contiene una dima in carta nel proprio imballo.
- I file .dxf/dwg 3D sono disponibili sul sito [www.pittcooking.nl](http://www.pittcooking.nl)

## APPLICAZIONE SUL PIANO DI LAVORO:

- Spessore del piano di lavoro:  
Mimino (original): 4 mm  
Massimo (original): 35 mm
- Profondità del piano di lavoro:  
I modelli "base" richiedono una profondità  $\geq 600$  mm  
I modelli "XL" richiedono una profondità  $\geq 650$  mm
- Alimentazione: 220V/110V a riconoscimento automatico, e 1,5V  
Ogni modulo PITT® cooking può essere utilizzato con Gas Naturale, Propano, Butano.

L'installazione deve essere conforme al D.M. nr. 37 del 22/01/2008 ed eseguita da personale abilitato (idraulico, elettricista) che deve provvedere al collaudo, alla regolazione dei minimi e alla certificazione di corretto montaggio. L'impianto elettrico domestico deve essere completo di messa a terra a norma e corredato a gas (metano, GPL) attenersi alle disposizioni UNI-CIG 7129/92 e 7131 che impongono per il collegamento all'impianto principale l'utilizzo di tubi rigidi, o di tubi flessibili in acciaio inox a parete continua conformi a UNI-CIG 9791.

Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare questo apparecchio.

**AVVERTENZA:** Questi apparecchi possono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati.

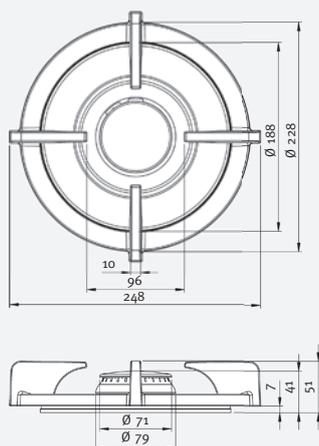
Tutte le parti in ghisa smaltate non devono essere lavate in lavastoviglie. Questi apparecchi sono predisposti da fabbrica per funzionare a G 20 - "p" 20 mbar. Per altro tipo di gas operare come descritto nel libretto d'istruzioni o indicare al momento dell'ordine.



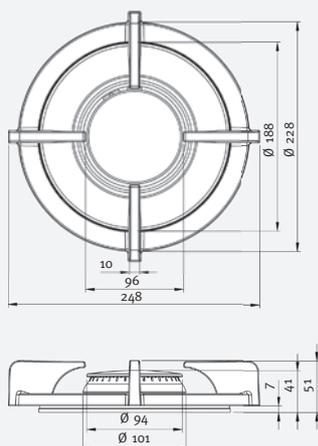
# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

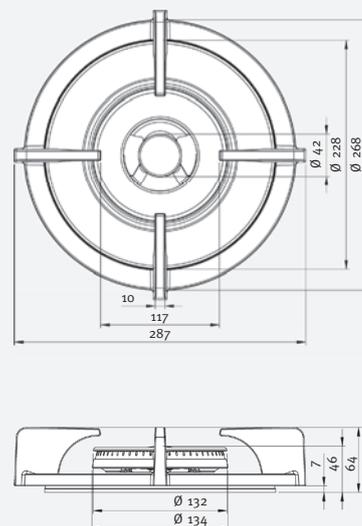
## Bruciatori PITT® cooking Original:



**Bruciatore  
2 kW**

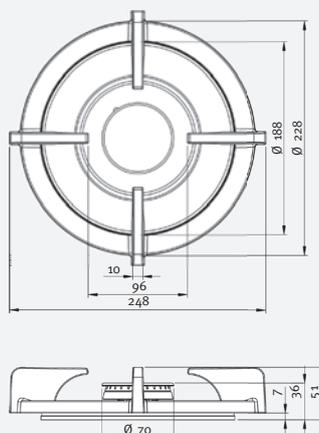


**Bruciatore  
3 kW**

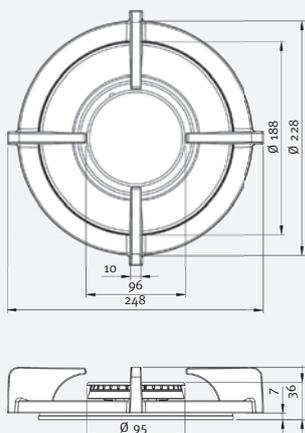


**Bruciatore  
0,2 - 5 kW**

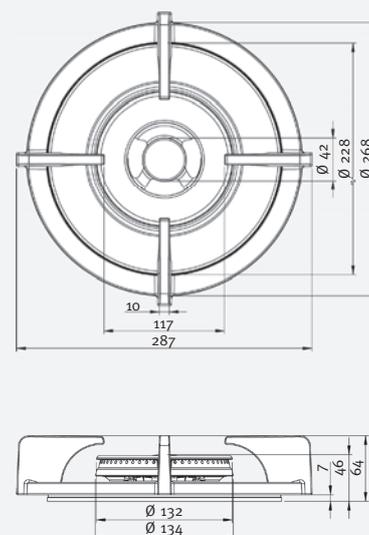
## Bruciatori PITT® cooking Professional:



**Bruciatore  
2 kW**



**Bruciatore  
3 kW**

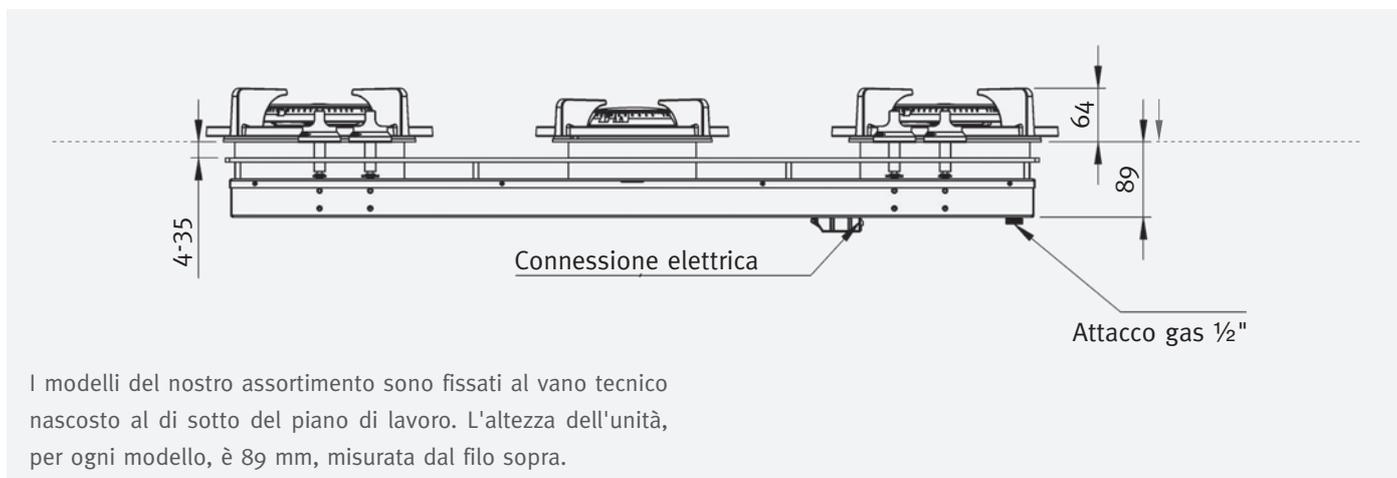


**Bruciatore  
0,2 - 5 kW**

# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

## Unità PITT® cooking:



I modelli del nostro assortimento sono fissati al vano tecnico nascosto al di sotto del piano di lavoro. L'altezza dell'unità, per ogni modello, è 89 mm, misurata dal filo sopra.

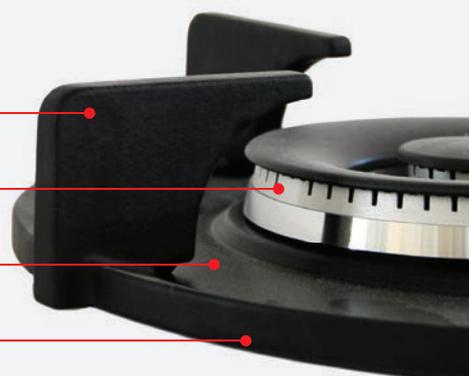
## Bruciatori PITT® cooking

Griglia in ghisa

Diffusore del bruciatore

Coperchio

Guarnizione in silicone



## Combinazioni PITT® cooking:

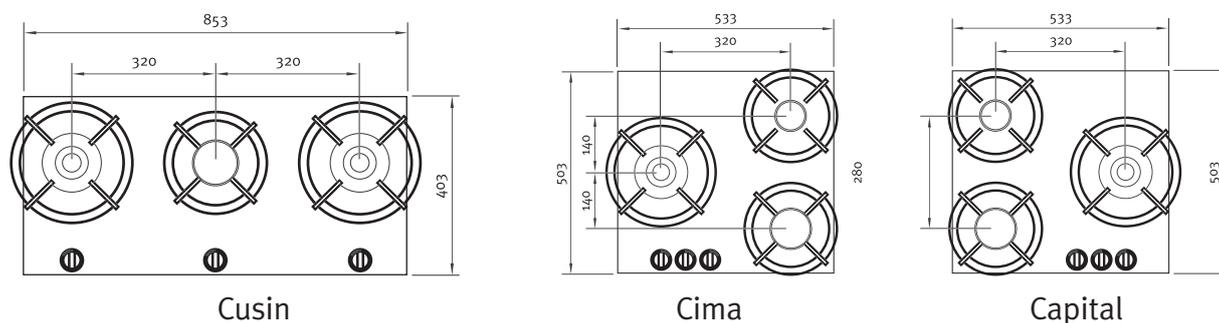
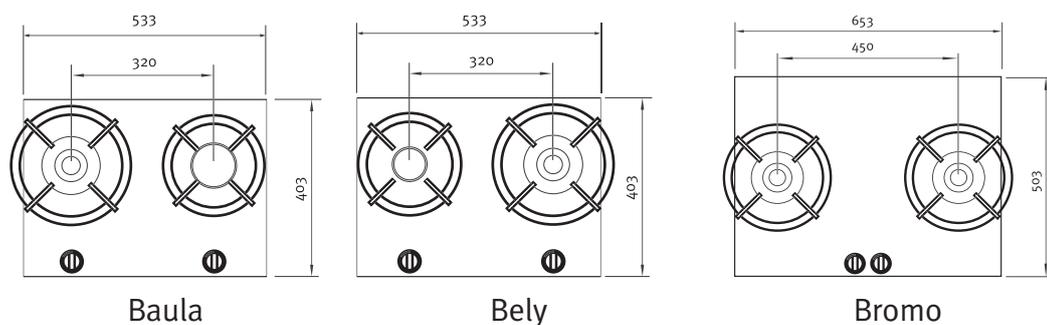
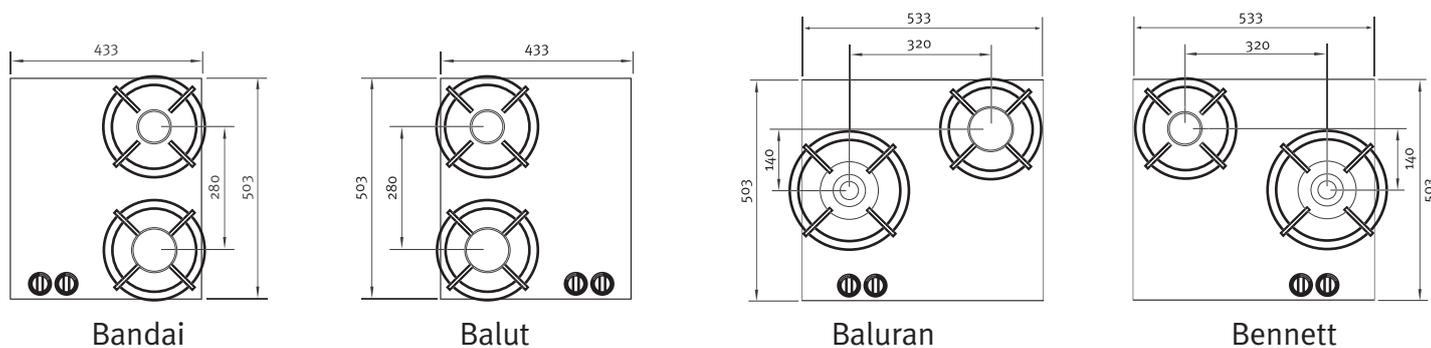
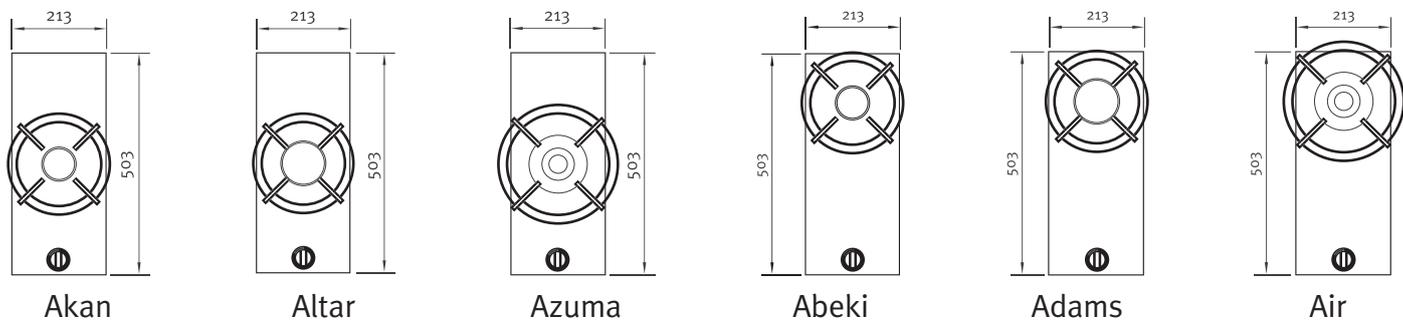


# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

## Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

Informazioni tecniche dettagliate sul sito: [www.pittcooking.com](http://www.pittcooking.com), dal menù **Downloads**

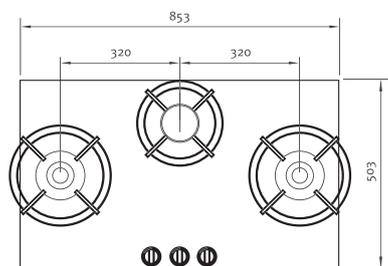


# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

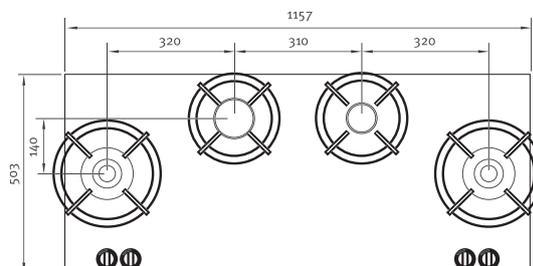
**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

## Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

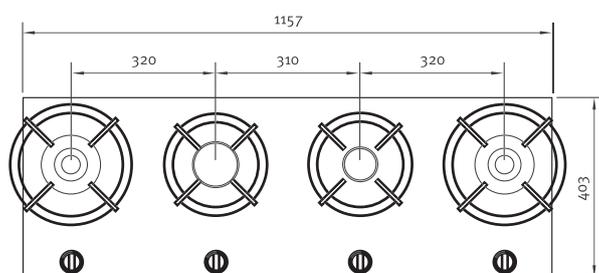
Informazioni tecniche dettagliate sul sito: [www.pittcooking.com](http://www.pittcooking.com), dal menù Downloads



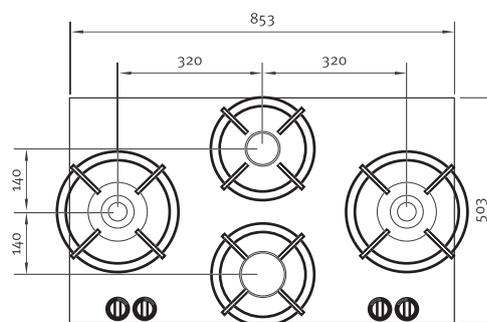
Colo



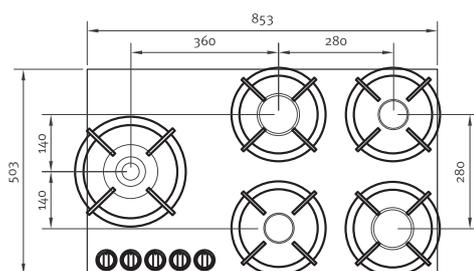
Drum



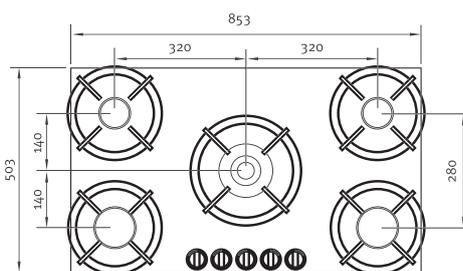
Danau



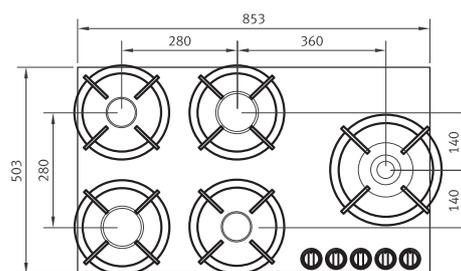
Dempo



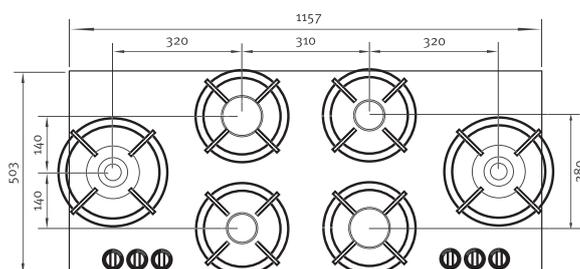
Enep



Elbrus



Ebeko



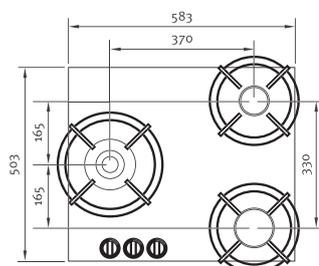
Foessa

# INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

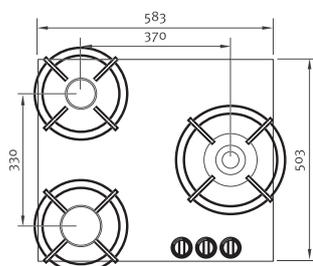
**ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO**

## Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

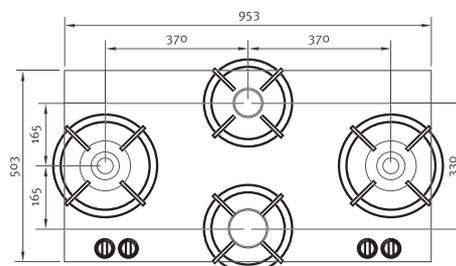
Informazioni tecniche dettagliate sul sito: [www.pittcooking.com](http://www.pittcooking.com), dal menù **Downloads**



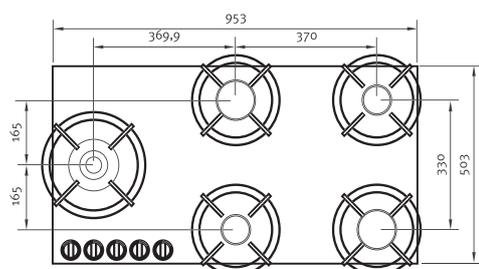
Cima XL



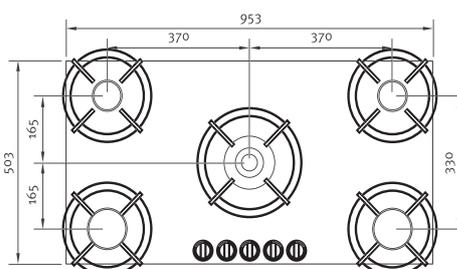
Capital XL



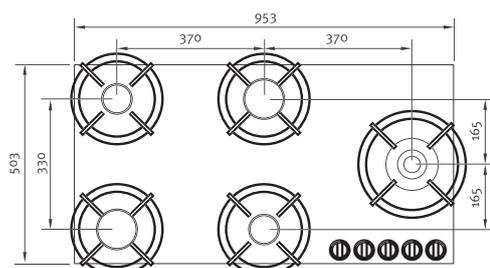
Dempo XL



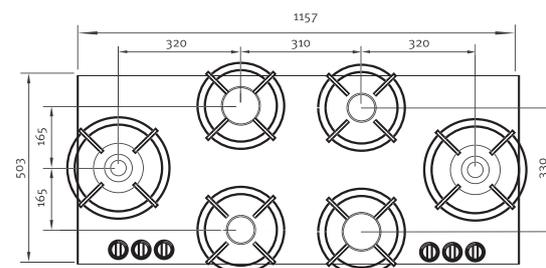
Enep XL



Elbrus XL



Ebeko XL



Foessa XL

## Dimensioni dei fori dei bruciatori e delle manopole:

Bruciatori	Ø foro in mm
0,5 - 5 kW	213
2 kW	163
3 kW	163
Manopole	25

# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

## TRASPORTO

LOCALITÀ	TARIFFA IN %	MINIMO ADDEBITO (EURO)
AREA 1		
Liguria, Piemonte, Valle D'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino A.A., Friuli V. G., Emilia e Romagna.	4%	n.d.
AREA 2		n.d.
Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise	5%	n.d.
AREA 3		n.d.
Campania, Calabria, Puglia, Basilicata, Sicilia e Sardegna	6%	n.d.
AREA 4		n.d.
Località disagiate, Isole minori, Venezia città e Laguna	trippla tariffa	n.d.

## SERVIZI ACCESSORI

(QUESTI SERVIZI SONO APPLICATI A RICHIESTA O PER CONSEGUENZA)

Preavviso telefonico		2,00
Sponda idraulica		50,00
Riconsegna		35,00
Contrassegno	2	6,00
Pallet Epal	a rendere, in mancanza	18,00

L'INVIO DI SINGOLI ACCESSORI COMPORTA L'ADDEBITO DEL TRASPORTO AL COSTO.

UN DANNO DA TRASPORTO NON DEVE ESSERE UN VOSTRO O NOSTRO DANNO!

Come comportarsi nel modo corretto.

**DANNO EVIDENTE AGLI IMBALLI E/O ALLA MERCE CONTENUTA** - Il destinatario deve respingere al momento della consegna la merce, indicando sul Ddt del trasportatore la dicitura "merce danneggiata".

**DANNI ALL'IMBALLO** - Procedere alla verifica e seguire la procedura sopra descritta. Nel caso la verifica non sia possibile in contemporanea alla consegna, apporre sui due documenti (di trasporto e di consegna) la dicitura "riserva di controllo per danni all'imballo". Il controllo dello stato della merce deve avvenire entro tre giorni dalla consegna. Questo è un dovere previsto dalla legge. In caso di avaria, parziale o totale, deve esserne data comunicazione per e-mail (o fax) al trasportatore e, in fotocopia, via fax alla venditrice, indicando se il danno è totale o parziale.

**AVARIA NON RICONOSCIBILE: DANNI OCCULTI** - In questo caso il DL 286/2005 prevede l'ammissione al rimborso purché il danno sia denunciato appena conosciuto con e-mail (o fax) al trasportatore e, via fax, in copia alla venditrice e comunque entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento.

Quando non respinta al momento della consegna, la merce riconosciuta danneggiata deve essere rispedita immediatamente al magazzino di Villasanta della venditrice con la causale "reso per danni da trasporto" e con modalità di consegna "trasporto in conto servizio", completa di ogni accessorio, nessuno escluso e con lo stesso trasportatore della consegna, convenzionato con I&D. In mancanza di quanto sopra precisamente indicato, non saranno accettati reclami tardivi o incompleti. La merce sarà considerata regolarmente consegnata ed accettata senza riserve, liberando il trasportatore dei suoi obblighi, ciò in conformità ai doveri del ricevente.

Le merci a noi segnalate via fax inserite nelle procedure descritte, verranno rispedito ai clienti che ne faranno richiesta, sempre e solo in vendita.

La venditrice procederà alla emissione di "nota di accredito" a compensazione, parziale o totale, della merce danneggiata solo dopo aver verificato il rispetto delle procedure pretese dal DL 286/2005 e dopo aver ricevuto al proprio magazzino di Villasanta la merce in causa ed aver verificato con il perito del trasportatore la veridicità della denuncia contenuta nella e-mail inviata dal cliente.

## CORRETTA PROCEDURA:

Leggere il punto 5 (Trasporto) delle CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA e procedere come sotto specificato:

- eseguire il controllo entro 3 giorni
- spedire la comunicazione al trasportatore entro 8 giorni via mail o fax
- la comunicazione deve essere anche spedita in copia a noi
- rispedito la merce danneggiata a noi con il medesimo trasportatore della consegna nel più breve tempo possibile
- trasporto a spese del trasportatore con in bolla indicato: "TRASPORTO IN CONTO SERVIZIO"

FAC-SIMILE LETTERA FAX / MAIL

Vs. intestazione	Spett.le .....
	(indirizzo del trasportatore)
Oggetto: SPEDIZIONE N°..... del.....	
Ricevuta il .....	
.....	
Mittente: I&D Srl	Peso Kg .....
	(indicare il peso totale su ns. Ddt)
Vi rendiamo noto che la merce in Ddt sopra specificata è risultata irrimediabilmente danneggiata durante il trasporto.	
Vi invitiamo a riprendere nel più breve tempo possibile il collo dal ns. magazzino e riconsegnarlo a I&D Srl a Vs. spese per le necessarie verifiche.	
Distinti saluti.	
.....	
(Firma)	

Senza questo documento non è possibile il rimborso della compagnia di assicurazione. Inviare via fax o mail al trasportatore e al ns. ufficio di Villasanta. I ns. uffici compileranno le pratiche, null'altro è a Voi richiesto. Grazie per la preziosa collaborazione.

NOTE: Desideriamo informarVi che personale specializzato nostro, del trasportatore e della compagnia di assicurazione esamineranno nel dettaglio il danno denunciato e copie dei verbali saranno archiviate ai fini del DL 286/2005. In passato alcuni hanno utilizzato questa procedura in modo non corretto (danni successivi alla consegna o da incauto montaggio) rischiando serie denunce penali del perito assicurativo.

Numero Verde  
**800 430078**  
gratuito da rete fissa

Da cellulare: 039.20.57.528/29  
(lun.-ven. - 9:00-16:00)  
e-mail: [service@pittcookingitaly.it](mailto:service@pittcookingitaly.it)

# CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

- PRODOTTI** - I prodotti elencati corrispondono alle caratteristiche specificate nel listino distribuito ed in vigore al momento dell'ordine, integrate dal corrispondente catalogo. L'acquirente non potrà muovere obiezioni nel caso di modifiche apportate dalla venditrice ai prodotti in corso di evasione e ritenute necessarie, per esigenze costruttive e commerciali. L'acquirente riconosce che il listino è di proprietà della venditrice e, pertanto, si rende garante del suo corretto utilizzo anche da parte di terzi cui dovesse venir ceduto in uso; si rende inoltre responsabile di ogni modifica, manomissione, correzione o riproduzione anche parziale che non siano state preventivamente autorizzate per iscritto dalla proprietà.
- RISERVATO DOMINIO** - Il compratore acquista la proprietà dei prodotti solo con l'integrale pagamento del prezzo, secondo le disposizioni degli articoli 1463 ss. Cod. Civ.
- PREZZI** - I prezzi indicati a listino sono al netto di IVA e di Eco-contributo RAEE, si intendono per consegna franco magazzino della venditrice, non comprendono il trasporto. La fornitura avviene sempre ai prezzi di listino in vigore al momento della conferma d'ordine. Nel caso di variazione dei cambi (Euro/\$) superiori al +/- 2% gli aumenti per i prodotti importati made in USA decorreranno per intero dal giorno successivo alla variazione stessa, anche nel caso Vi fossero ordini in corso di evasione. Il presente listino annulla e sostituisce ogni precedente listino, offerta o comunicazione prezzo, sia verbale che scritta e rimane valido fino al prossimo.
- CONSEGNA** - Gli ordini sono evasi secondo le possibilità e le spedizioni possono anche essere parziali. Eventuali termini di consegna inseriti nella conferma d'ordine non hanno valore tassativo, ma solo indicativo. Fatte salve le ipotesi di ritardo per caso fortuito o forza maggiore, viene accordato dall'acquirente, in ogni caso, un termine di tolleranza di 45 giorni lavorativi (9 settimane).
- TRASPORTO** - Fatto salvo quanto previsto al successivo punto per il trasporto in porto franco, la merce viaggia a rischio e pericolo dell'acquirente che si assume anche i rischi delle manipolazioni conseguenti alle varie operazioni di carico e scarico. La scelta del vettore, se non direttamente effettuata dall'acquirente, sarà rimessa alla venditrice senza che essa assuma responsabilità di sorta. Il prezzo del trasporto in tal caso verrà addebitato in fattura con copertura "All Risks". Nel caso l'acquirente intenda servirsi del proprio trasportatore dovrà anche provvedere personalmente all'avviso di ritiro dopo la nostra comunicazione di merce pronta. La venditrice declina ogni responsabilità al riguardo. Il servizio proposto di "porto franco" è addebitato in fattura applicando le tariffe sotto specificate, escludendo ogni sconto extra e abbuoni a qualunque titolo concessi. Il servizio addebitato si intende per consegna piano strada, fronte ingresso numero civico destino indicato in bolla. Sino a un peso limite di qt. 0,5, per pesi superiori e per colli voluminosi e pallettizzati, il destinatario dovrà prevedere allo scarico con proprio carrello elevatore o richiedere la consegna con automezzo munito di sponda idraulica.
- DANNI DA TRASPORTO** - Nella sola condizione di "porto franco" la venditrice procederà al rimborso, parziale o totale, con "nota di accredito" nell'unico caso in cui il destinatario abbia proceduto alla contestazione al momento della consegna nei modi indicati nelle pagine seguenti ed in conformità al Decreto Legislativo 286/2005 dei trasporti, per quanto compete alla responsabilità del ricevente.
- MANCATO RITIRO** - Nei casi di mancato ritiro della merce al momento della consegna, il maggior costo del trasporto dovuto per gli interessi di riconsegna e deposito sarà addebitato con fattura successiva, al costo richiesto dal trasportatore, se non pagato direttamente al trasportatore dal destinatario.
- RECLAMI** - Eventuali contestazioni alla fornitura devono essere fatte per iscritto entro 8 giorni dal ricevimento dei prodotti dopo che gli stessi sono stati visionati, controllati e collaudati a spese dell'acquirente.
- RESI** - Non si accettano resi in nessun caso
- PARTI DI RICAMBIO** - La fornitura delle parti di ricambio è garantita per il periodo di anni 5 a decorrere dall'ultimo listino di vendita in cui l'apparecchio è proposto. "Nel caso in cui le merci restino esposte presso le sale esposizione o conservate nei magazzini dei nostri clienti per un periodo superiore ai 5 anni indicati, l'acquirente s'impegna a garantire alla venditrice il rimborso di quanto la stessa fosse tenuta, a sua volta, a risarcire al cliente finale per l'impossibilità di reperire parti di ricambio non più disponibili presso il produttore".
- PRODOTTI ESPOSTI** - Queste vendite sono effettuate da I&D Srl praticando un extra-sconto e accettate dall'acquirente che s'impegna a tenerle esposte almeno 12 mesi e a venderle all'utilizzatore entro 24 mesi e non oltre. Qualora tale procedura non venga rispettata dall'acquirente, la venditrice declina ogni responsabilità di assistenza nei modi indicati al punto 10.
- GARANZIA** - v. pag. 90
- PAGAMENTO** - I pagamenti dovranno essere effettuati presso la sede della venditrice o presso la banca da essa delegata. L'acquirente non avrà in alcun caso il diritto di sospendere i pagamenti. In caso di ritardato pagamento, senza necessità di messa in mora, saranno addebitati, di diritto, gli interessi al tasso ufficiale di sconto, maggiorato di 4 punti, che decorreranno dal giorno della scadenza delle singole fatture. Per forniture di "rilevante importo", i pagamenti dovranno preventivamente essere concordati per iscritto. L'indicazione di eventuale banca di appoggio per il pagamento a mezzo tratte o cambiali non comporta modifiche né del rapporto causale né del foro competente. Per le vendite in contrassegno sarà applicato uno sconto extra del 2% (due per cento)

del prezzo di listino con trasporto "franco di provvigioni, assegni e bolli". Per importi inferiori a 250,00 Euro (duecentocinquanta/00 Euro), l'invio sarà fatto esclusivamente in contrassegno.

- CAUTELE E DECADENZE** - In caso di ritardo nei pagamenti o quando intervengano fatti che modificano la situazione finanziaria dell'acquirente o ne rendano dubbia la solvibilità, sarà in facoltà della venditrice di annullare l'ordinazione o sospendere le consegne in corso, nonché pretendere il pagamento immediato di quanto dovuto anche se non ancora scaduto.
- FORO COMPETENTE** - Per ogni controversia derivante dalla interpretazione o esecuzione dei contratti di vendita stipulati in conformità alle presenti condizioni generali di vendita, sarà esclusivamente competente il foro di Monza in cui ha sede operativa la venditrice o in alternativa il foro di Milano in cui ha sede legale la venditrice.
- CONDIZIONI DI VENDITA** - Il semplice inoltro dell'ordine sottintende l'attenta lettura e l'accettazione senza riserve delle condizioni sopra elencate.

## INFORMAZIONI RELATIVE AL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI AI SENSI DELL'ART. 13 DEI D. LGS. N. 169/2003

La scrivente Società informa che per l'instaurazione e l'esecuzione dei rapporti contrattuali si rende necessaria l'acquisizione dei dati anagrafici e fiscali a voi relativi, dati qualificati come personali dalla legge. Con riferimento a tali dati v'informiamo che:

- i dati vengono trattati in relazione alle esigenze contrattuali e ai conseguenti adempimenti degli obblighi legali e contrattuali dalle stesse derivanti nonché per conseguire un'efficace gestione dei rapporti commerciali, anche per la gestione del credito
- i dati verranno trattati anche per scopi statistici nonché per l'invio di materiale pubblicitario e promozionale dei nostri prodotti;
- i dati verranno trattati in forma scritta e/o su supporto magnetico, elettronico o telematico
- il conferimento degli stessi è obbligatorio per tutto quanto viene richiesto dagli obblighi legali o contrattuali e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli o al successivo trattamento potrà determinare l'impossibilità della scrivente a dar corso ai rapporti contrattuali medesimi;
- il mancato conferimento, invece, di tutti i dati che non siano riconducibili a obblighi legali o contrattuali verrà valutato di volta in volta dalla scrivente e determinerà le conseguenti decisioni rapportate all'importanza dei dati richiesti rispetto alla gestione del rapporto commerciale;
- ferme restando le comunicazioni e diffusioni effettuate in esecuzione di obblighi di legge, i dati potranno essere comunicati in Italia:
- nostra rete di agenti
- centri di assistenza
- distributori autorizzati
- i dati verranno trattati per tutta la durata dei rapporti contrattuali instaurati e anche successivamente per l'espletamento di tutti gli adempimenti di legge nonché per future finalità commerciali;
- relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del d. lgs. vo n. 169/2003 (di cui viene allegata copia) nei limiti e alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10 del citato decreto legislativo;
- titolare del trattamento dei dati è I&D Srl - Via Canonica, 29 - 20154 Milano (MI)

## DECRETO LEGISLATIVO DEL 30/06/2003 N. 196 - ART. 7 - CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

- L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma leggibile.
- L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a. dell'origine dei dati personali;
  - b. delle finalità e modalità del trattamento
  - c. della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - d. degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2
  - e. dei soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.
- L'interessato ha diritto di ottenere:
  - a. l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati
  - b. la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
  - c. l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state riportate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
- L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
  - a. per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - b. al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

# GARANZIA CONVENZIONALE OFFERTA DA I&D S.R.L.

La Garanzia Convenzionale allegata al prodotto deve essere letta con attenzione e conservata con cura ed esibita al tecnico autorizzato ad ogni intervento tecnico.

Le avvertenze e le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione devono essere lette e rispettate.

Le Unità sono progettate esclusivamente per un utilizzo domestico; sono pertanto esclusi tutti gli impieghi del prodotto per qualsiasi attività imprenditoriale e/o professionale pena la decadenza dei termini di garanzia.

Sono escluse dal servizio di assistenza in Garanzia Convenzionale:

- tutte le isole minori
- località montane disagiate

## PREMESSA

Questa Garanzia è offerta da I&D Srl quale "Garanzia Convenzionale" e senza in alcun modo limitare o escludere i diritti attribuiti ai consumatori dal vigente ordinamento giuridico. Tale garanzia, pertanto, è esclusa per l'uso del prodotto offerto nel listino del distributore con finalità imprenditoriale, professionale o altre collocazioni diverse da una cucina domestica e per tutti gli elettrodomestici non "nuovi di fabbrica" e con manomissioni di qualsiasi natura, che lo rendano non conforme da quanto illustrato nel listino in vigore o sul dépliant del produttore.

1. OGGETTO Il distributore garantisce la qualità ed il funzionamento dei prodotti indicati nel proprio listino con i diversi marchi commerciali. Pertanto, in caso di difetti originari del processo di fabbricazione del prodotto o dei suoi componenti, il distributore s'impegna ad eliminare i suddetti difetti con la riparazione o sostituzione del prodotto o dei suoi componenti. La riparazione o, se del caso, la sostituzione non prolungano il periodo di Garanzia convenzionale che si estinguerà in ogni caso al termine del periodo previsto di 30 mesi dalla data di consegna del prodotto acquistato.

Il prodotto deve essere utilizzato in una cucina domestica.

La presente garanzia è condizionata al rispetto da parte dell'utente delle istruzioni e delle avvertenze che sono fornite dal distributore in accompagnamento a tutti i prodotti al fine di assicurarne la corretta installazione, utilizzazione e manutenzione. È pertanto necessario che l'acquirente controlli prima dell'uso e dell'installazione la presenza e l'integrità della suddetta documentazione in modo da evitare ogni forma di uso improprio o di mancato rispetto di norme di legge che possano escludere le prestazioni in garanzia. In particolare è condizione di prestazione della garanzia il rispetto di tutte le disposizioni della Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008 per tutti i prodotti offerti nel listino del distributore la cui installazione e/o manutenzione rientri nell'ambito di applicazione di questa legge. Gli interventi di riparazione o di sostituzione devono essere effettuati in via esclusiva da uno dei Centri Assistenza Autorizzati che utilizzano parti di ricambio originali. È possibile contattare il più vicino Centro di Assistenza Tecnica rivolgendosi al ns. recapito di Villasanta per mezzo di richiesta telefonica o, in alternativa e per Vostra necessità di conferma, tramite invio di un fax e/o e-mail.

2. DURATA E LIMITI Il consumatore può esercitare i diritti previsti dalla presente garanzia producendo documentazione fiscalmente valida che attesti in modo inequivoco la data e l'oggetto dell'acquisto. Tale documento costituisce condizione per l'esercizio dei diritti del consumatore quale acquirente del prodotto offerto nel listino del distributore. La presente garanzia dura per un periodo di 30 mesi dalla consegna del prodotto al consumatore finale ed è soggetta alla condizione che tale consegna avvenga entro tre anni dalla data riportata sul documento di garanzia. Pertanto, le consegne di prodotto che avverranno successivamente alla data-limite sopra specificata saranno escluse da questa Garanzia Convenzionale e potranno, alle condizioni e nei termini di legge, essere oggetto eventualmente di esercizio dei diritti del consumatore secondo la legislazione vigente. Le vendite e le consegne che avverranno oltre tale termine saranno escluse dall'ambito di questa Garanzia Convenzionale, con la conseguenza che gli interventi tecnici eventualmente necessari - se richiesti al distributore - non potranno essere considerati gratuiti e saranno, pertanto, posti a carico dell'acquirente anche i costi per materiali di ricambio o di sostituzione.

3. ESTENSIONE TERRITORIALE Il prodotto è proposto in un catalogo destinato ad una vendita e utilizzo nel Territorio Italiano e conseguentemente la Garanzia Convenzionale è valida sul territorio italiano con esclusione delle regioni: TRENINO ALTO ADIGE, SARDEGNA, TUTTE LE ISOLE MINORI e le LOCALITÀ MONTANE DISAGIATE.

4. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE Non sono coperti da questa Garanzia convenzionale le prestazioni e gli interventi conseguenti a:

- tecnico installatore non abilitato secondo Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008
- errata installazione
- difetti dovuti ai materiali impiegati negli allacciamenti
- difetti originati dalla non conformità alle norme vigenti degli impianti di alimentazione (elettrico, gas, acqua, canna fumaria e tubazioni di scarico) di proprietà del consumatore
- difetti originati dal non corretto dimensionamento degli allacciamenti
- mancanza del rispetto delle norme per la sicurezza degli impianti elettrici previste dalla legge 46/90
- danni da fenomeno elettrico (sbalzi di tensione)
- errata procedura di montaggio
- errata procedura di utilizzo
- negligenza d'uso

- mancata manutenzione periodica
- riparazioni eseguite da personale non autorizzato
- utilizzo di ricambi non originali
- danni da trasporto o da manipolazione
- unità usate

- mancanza del Certificato di Garanzia Convenzionale posto sull'ultima di copertina e allegato al Documento di Trasporto (DdT) in origine  
I&D S.r.l. non si assume nessun obbligo di assistenza oltre il periodo previsto di 30 mesi. Sono, inoltre, esclusi dalla presente garanzia i difetti dovuti a:  
- difformità dalla descrizione fatta dal venditore  
- mancanza delle qualità vantate dal venditore  
- non corrispondenza alle richieste speciali fatte dal consumatore al venditore  
- caratteristiche che il consumatore non poteva ignorare con l'ordinaria diligenza  
- Il distributore risponde, invece, di tutte le descrizioni risultanti dai propri documenti stampati e pubblicati a propria cura.

5. LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ Il distributore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali, cose o all'ambiente derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni d'installazione, uso e manutenzione indicate sulla documentazione di istruzioni e avvertenze allegata al prodotto, sul listino e sui cataloghi in vigore al momento della vendita.

6. CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE I&D Srl Le condizioni di Garanzia Convenzionale sono completate dal "Certificato", datato, da noi apposto al momento della spedizione dal nostro magazzino, nell'apposito spazio sull'ultima pagina di copertina. Questo certificato deve essere conservato sempre a Vostra cura ed esibito ad ogni intervento tecnico sia nel periodo di garanzia sia dopo, durante tutta la sua durata in esercizio. La garanzia non ha valore e decadrà qualora l'indicazione del modello e del numero di matricola riportati sul prodotto siano stati modificati, cancellati, asportati e resi comunque illeggibili. Sono esclusi anche gli interventi di manutenzione periodica, e la normale usura o logoria di utilizzo del prodotto.

I&D S.r.l. è consorziata Ecodom per il ritiro a "fine vita" dell'elettrodomestico.

7. QUANDO E COME SI PUÒ USARE QUESTA "GARANZIA"  
Leggere le "Condizioni di Garanzia Convenzionale offerte dal distributore". Per ogni evenienza è a disposizione un servizio telefonico in grado di aiutarVi a risolvere al meglio ogni Vostro dubbio. Per accedere a questo servizio è sufficiente menzionare la Garanzia Convenzionale che Vi identifica inequivocabilmente come ns. clienti e si provvederà, se necessario, ad inviarVi il personale specializzato ed autorizzato presente nella Vs. provincia. La durata del periodo di Garanzia Convenzionale è di 30 mesi, nei limiti previsti. Differenti promesse che prevedano una maggiore o minore durata come indicato nei dépliant del produttore, non impegnano né possono modificare le "condizioni di Garanzia Convenzionale offerte da I&D Srl". È necessario che la Vostra segnalazione sia inoltrata direttamente al nostro personale, presso la nostra sede di Villasanta, che provvederà a ricercare la soluzione più opportuna sul piano tecnico-economico in modo e comunque di assicurare la Vostra soddisfazione di utente. La nostra trentennale esperienza ci ha insegnato che il 99% delle volte il Vostro problema può essere risolto al telefono con il nostro aiuto.

- Numero Verde 800.43.00.78

- Questo numero di telefono è attivo solo nei giorni feriali dalle ore 9:00 alle ore 16:00, ovvero non è disponibile nei fine settimana, nelle interruzioni per festività e nelle chiusure per i periodi feriali disposti lungo l'anno lavorativo.

- È quindi Vostro interesse richiedere i riferimenti del C.A.T. locale subito dopo l'installazione dell'elettrodomestico, per evitare l'impossibilità di comunicazioni in caso di eventuali urgenze.

- Assistenza oltre il periodo di Garanzia Convenzionale (30 mesi) - Il distributore cessa ogni obbligo legale oltre il periodo previsto ed è quindi consigliabile un Vostro accordo di assistenza con il C.A.T. locale.



Da cellulare: 039.20.57.528/29  
(lun.-ven. - 9:00-16:00)  
e-mail: [service@pittcookingitaly.it](mailto:service@pittcookingitaly.it)





**erele**

**www.erele.it**

**Ingresso elettrodomestici normali e da incasso - manufatti in acciaio inox**  
20053 Muggiò (Mi) - via Indipendenza 1 - Tel 039.793424 r.a. - Fax 039.793234 - Email: info@erele.it



Made in Holland

[www.pittcooking.com](http://www.pittcooking.com)



Distribuito da:

I&D S.r.l. - via Cristina Trivulzio di Belgioioso, 11 - 20852 Villasanta (MB)  
Tel. 039.20.57.501 r.a. - Fax 039.20.52.552  
info@pittcookingitaly.it - www.iedsrl.it

**I&D: POWERING YOUR KITCHEN PERFORMANCES**