

PITT
COOKING



LISTINO TECNICO E FOTOGRAFICO
2019 - 2020

PITT
NG



PI
COOKING





INDICE

PITT® cooking TOP, FRONT: Original, Professional, Black Edition

Fuochi singoli	28-35
Set 2 fuochi	36-45
Set 3 fuochi	48-57
Set 4 fuochi	58-65
Set 5 fuochi	66-73
Set 6 fuochi	74-75
Informazioni e schemi tecnici	76-79, 82-83
Installazione del kit barre di supporto.....	80
Ricambi e accessori	81
Condizioni generali di vendita.....	84-85

NOVITÀ

PITT® cooking BLACK EDITION

I bruciatori della versione Black Edition sono in ottone come quelli della versione Professional, ma vengono sottoposti a verniciatura anticorrosiva a polvere, in impianti altamente specializzati. Il passaggio ai forni ad alta temperatura consente la fusione e la polimerizzazione sulla superficie del doppio strato di verniciatura nera, creando così una superficie estremamente resistente ed esclusiva.

PITT® cooking Black Edition è disponibile in tutti i modelli della nostra gamma.



PITT
COOKING



PITT® cooking ORIGINAL e PROFESSIONAL

Design pulito e moderno, perfetto per chi ama cucinare con stile. I potenti bruciatori della linea PITT® cooking nelle due versioni Original (bruciatori in alluminio) e Professional (bruciatori in ottone) impiegano materiali robusti e di alta qualità. Un'esperienza di cucina professionale direttamente a casa vostra!



PITT
COOKING



NOVITÀ

PITT® cooking FRONT SIDE

PITT cooking® presenta la nuova versione FRONT: le manopole sono inserite nel frontale del piano di lavoro, lasciando così ancora più spazio sul top e più libertà alla vostra voglia di cucinare.

PITT cooking® Front Side è disponibile in tutti i modelli della nostra gamma.



dettagli tecnici a pag. 76, 78

PITT
COOKING





MADE IN HOLLAND



Una cucina dal design unico, che vuole ispirare tutto il mondo: un'esperienza di cottura perfetta, pura, efficiente ed elegante.

Questa è la nostra passione, che non smette di ardere.

C'era una volta, da qualche parte in una piccola città nei Paesi Bassi, un uomo appassionato di cucina che sognava di trovare il modo migliore per cucinare.

Determinato a superare le limitazioni dei piani cottura tradizionali, con molto ingegno e applicazione, dopo diversi progetti, decine di prototipi e test...

Ecco finalmente:

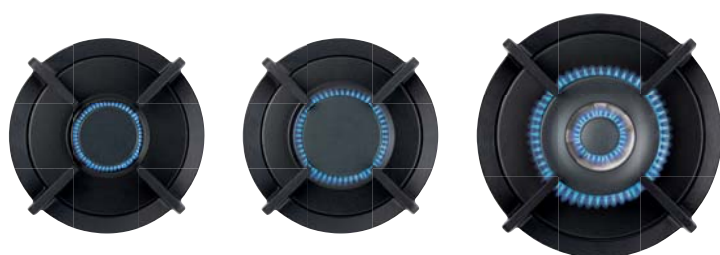
PITT cooking. Sensazioni nuove in cucina.



Estivale di Key® Cucine al Palazzo Ducale di Mantova
(photo by Leo Torri)



CERTIFICATO E SICURO



Unico nel suo genere, brevettato in tutto il mondo.

L'evoluzione di PITT® cooking ha seguito un lungo percorso di sviluppo e collaudo. Il nostro sistema di cottura è brevettato in tutto il mondo. Grazie ad appositi accorgimenti tecnici, come la piastra termoriflettente in alluminio posta sotto il piano di lavoro, lo scudo termico nella parte superiore e la griglia sospesa, il surriscaldamento del piano di lavoro è minimo, consentendo così l'utilizzo di PITT® cooking su piani realizzati con diversi materiali. Una soluzione esclusiva utilizzata unicamente per i nostri sistemi di cottura.

Certificato e sicuro.

Il sistema di cottura PITT® cooking ha ottenuto la certificazione ufficiale dei seguenti enti:

Per modelli TOP e FRONT:

- CE (Unione Europea)
- CSA (Stati Uniti e Canada)
- SAI Global (Australia)

Per modelli TOP:

- CC-Gas (Cina)
- GOST-R (Russia)
- SPRING (Singapore/Asia)

- Specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato.
- In caso di destinazione estera, accertarsi presso I&D Srl della disponibilità della certificazione per il modello richiesto.

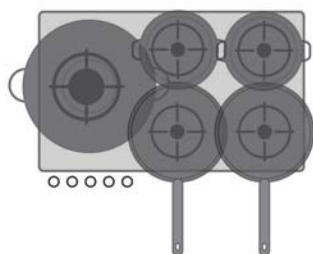




KEY SBABO, Metalwood



USO FUNZIONALE DELLO SPAZIO



Piano cottura
tradizionale



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

Diversamente dai piani tradizionali, che hanno poco spazio tra i bruciatori, PITT® cooking offre maggiore spazio per utilizzare contemporaneamente tutti i fuochi, anche con pentole grandi. C'è sempre spazio!

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.



PITT cooking | Made in Holland
Via Kitchen Concepts

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, HPL/Fenix*.

Voi scegliete il top che meglio si abbina alla vostra cucina: i fuochi PITT® cooking vi si adatteranno perfettamente.

* vedere specifiche tecniche da pag. 76



KEY SBABO, Estivale







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 wok combinato (0,2-5 kW) che può essere utilizzato a bassa potenza (cottura a fuoco lento) o ad alta potenza regolabile con una sola manopola. Questo fuoco offre una potenza superiore del 30% rispetto a un modello tradizionale. Questa è funzionalità!



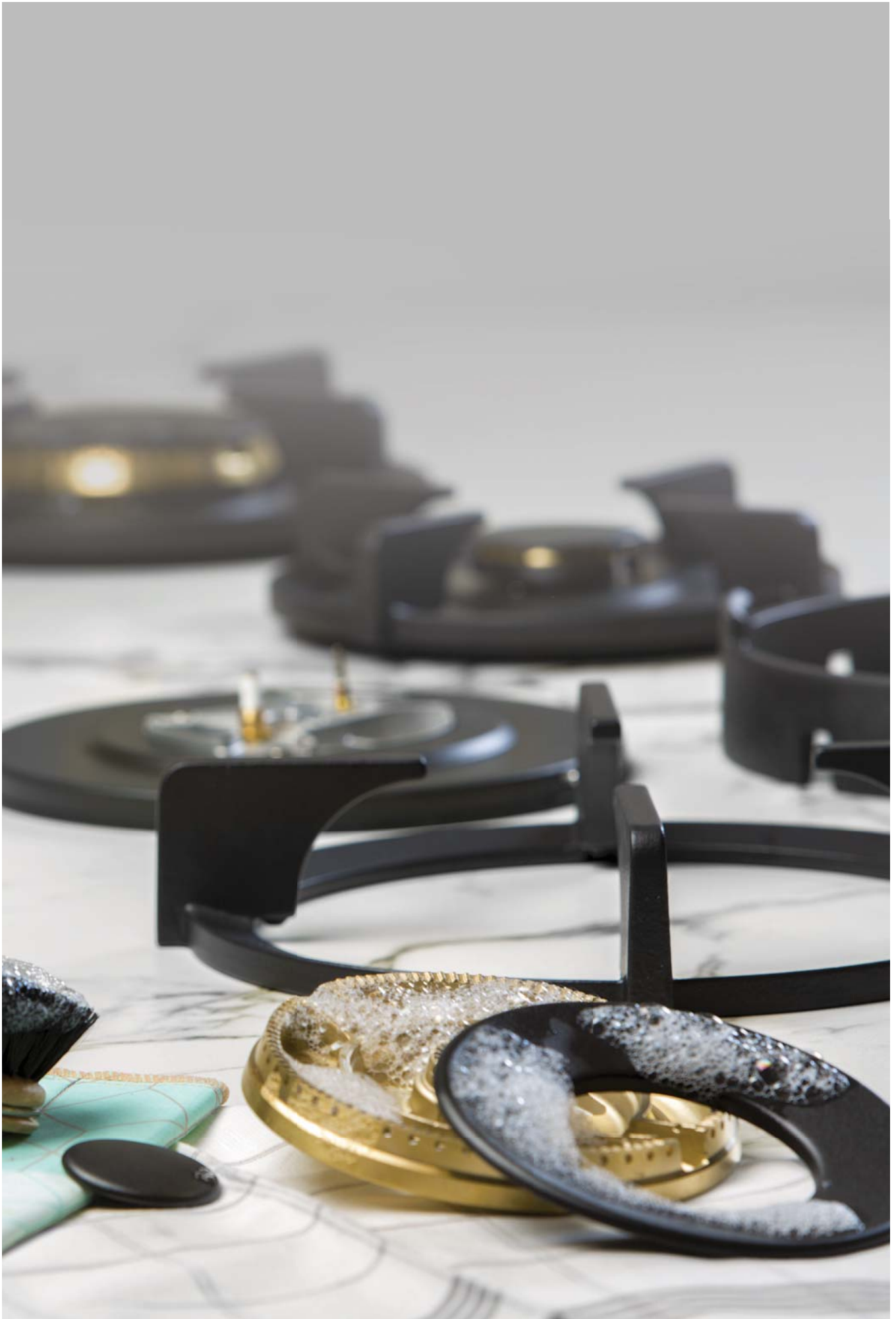


SEMPlicità DI PULIZIA



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 tutti i punti di vista.



L'originale ed esclusiva CASSERUOLA IN GHISA



Una pentola in ghisa conosciuta come “Dutch Oven” in tutto il mondo. Il nome si riferisce alla tecnica di produzione con cui la ghisa fusa viene forgiata in uno stampo di sabbia, tecnica d'invenzione olandese.

Prodotta in ghisa completamente smaltata, con un design funzionale, e materiale completamente riciclato, queste pentole trattengono il calore e lo distribuiscono uniformemente al loro interno.

- Ghisa riciclata al 100%
- Distribuzione uniforme del calore grazie allo spessore del fondo di 6 mm
- Termometro integrato per il controllo ottimale della temperatura
- Performance ottimale con PITT® cooking e adatta all'utilizzo in forno
- Garantito 40 anni
- Manopola in alluminio anodizzato



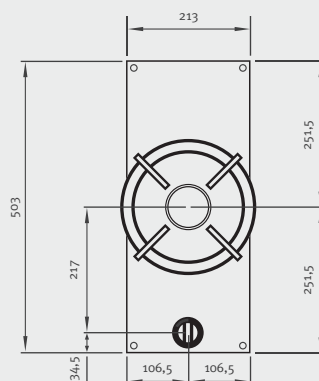
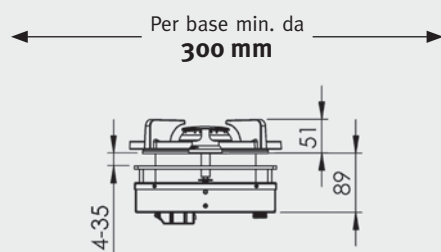
1 bruciatore
1x 2 kW

TOP

AKAN



Il nome Akan deriva da un vulcano nell'isola Hokkaido, in Giappone.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,3-2 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010041	1.250,00
PROFESSIONAL	65101010041	1.350,00
BLACK EDITION	65201010041	1.450,00

**Kit barre di supporto
INCLUSO in fornitura per tutte le versioni**

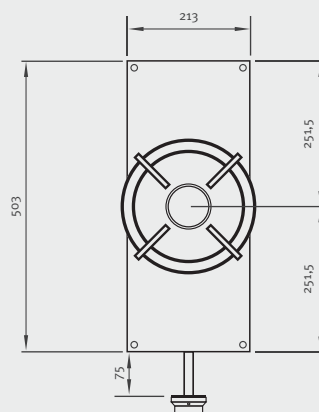
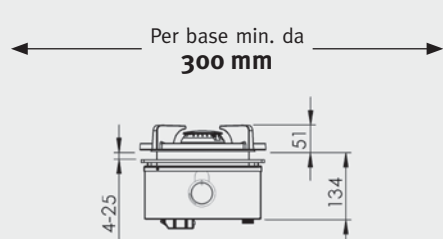
Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

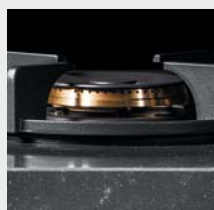
bruciatore
1x 2 kW

FRONT

AKAN



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,3-2 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010041	2.000,00
PROFESSIONAL	67101010041	2.100,00
BLACK EDITION	67201010041	2.200,00

**Kit barre di supporto
INCLUSO in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

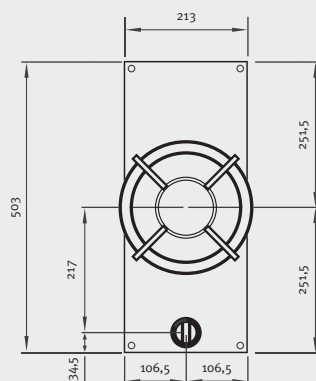
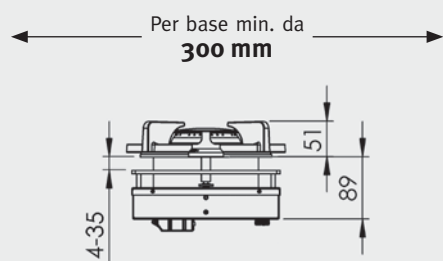
1 bruciatore
1x 3 kW

TOP

ALTAR



Il nome Altar deriva dal vulcano El Altar, nella Cordigliera Orientale delle Ande, in Ecuador.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,3-3kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010051	1.400,00
PROFESSIONAL	65101010051	1.500,00
BLACK EDITION	65201010051	1.600,00

**Kit barre di supporto
INCLUSO in fornitura per tutte le versioni**

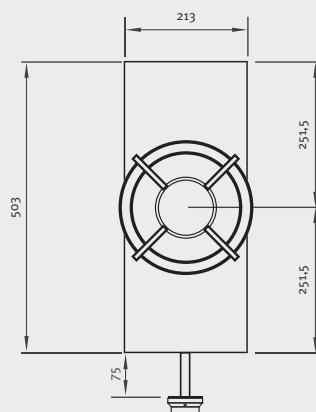
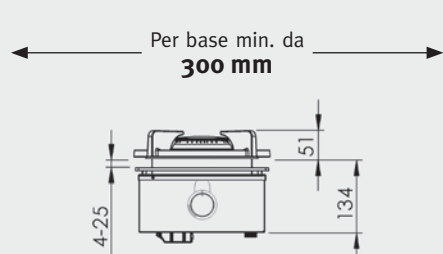
Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

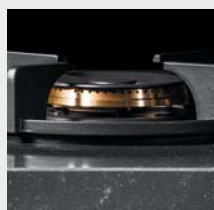
1 bruciatore
1x 3 kW

FRONT

ALTAR



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	1
Potenza	1x 0,3-3kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	213 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010051	2.150,00
PROFESSIONAL	67101010051	2.250,00
BLACK EDITION	67201010051	2.350,00

**Kit barre di supporto
INCLUSO in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

1 bruciatore
1x 0,2-5 kW

TOP

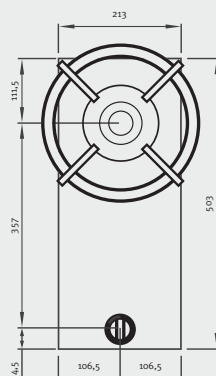
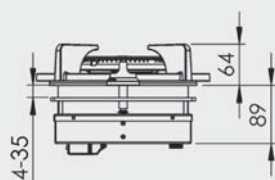
AIR



Il nome Air deriva da un vulcano in Cile.



Per base min. da
300 mm



**Versione
ORIGINAL**

- bruciatori in alluminio



**Versione
PROFESSIONAL**

- bruciatori in ottone



**Versione
BLACK EDITION**

- bruciatori in ottone
verniciato nero

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 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010031	1.700,00
PROFESSIONAL	65101010031	1.800,00
BLACK EDITION	65201010031	1.900,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

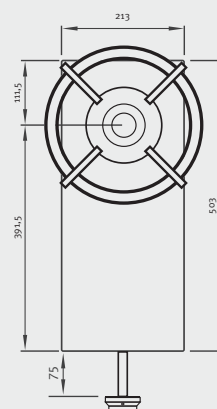
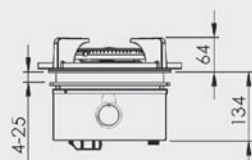
1 bruciatore
1x 0,2-5 kW

FRONT

AIR

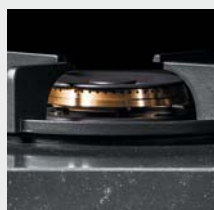


Per base min. da
300 mm



**Versione
ORIGINAL**

- bruciatori in alluminio



**Versione
PROFESSIONAL**

- bruciatori in ottone



**Versione
BLACK EDITION**

- bruciatori in ottone
verniciato nero

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 vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010031	2.400,00
PROFESSIONAL	67101010031	2.500,00
BLACK EDITION	67201010031	2.600,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

1 bruciatore
1x 0,2-5 kW

TOP

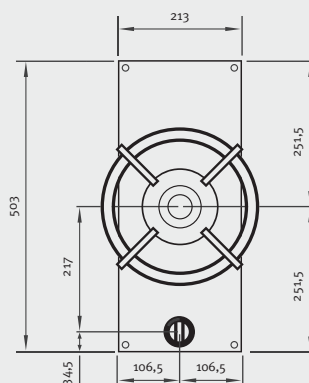
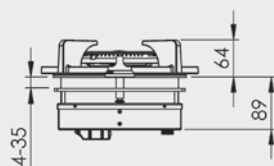
AZUMA



Il nome Azuma deriva da un vulcano
nella prefettura di Fukushima, in Giappone.



Per base min. da
300 mm



**Versione
ORIGINAL**

- bruciatori in alluminio



**Versione
PROFESSIONAL**

- bruciatori in ottone



**Versione
BLACK EDITION**

- bruciatori in ottone
verniciato nero

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 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010061	1.700,00
PROFESSIONAL	65101010061	1.800,00
BLACK EDITION	65201010061	1.900,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

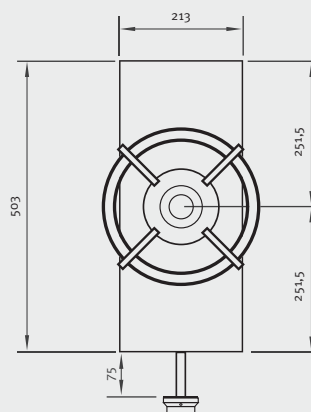
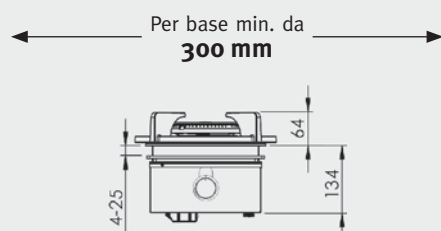
Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

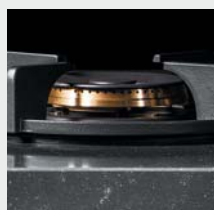
1 bruciatore
1x 0,2-5 kW

FRONT

AZUMA



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

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 vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	300 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010061	2.400,00
PROFESSIONAL	67101010061	2.500,00
BLACK EDITION	67201010061	2.600,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

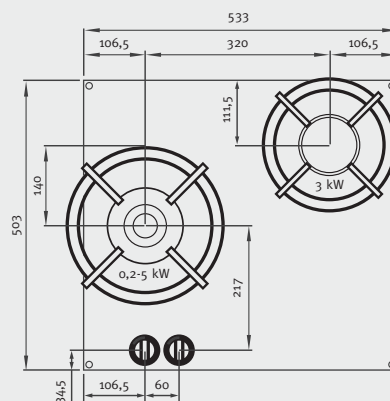
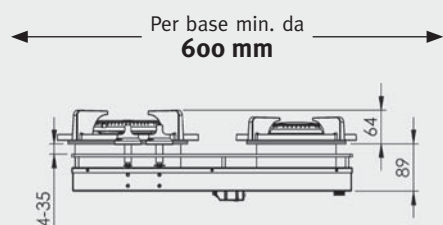
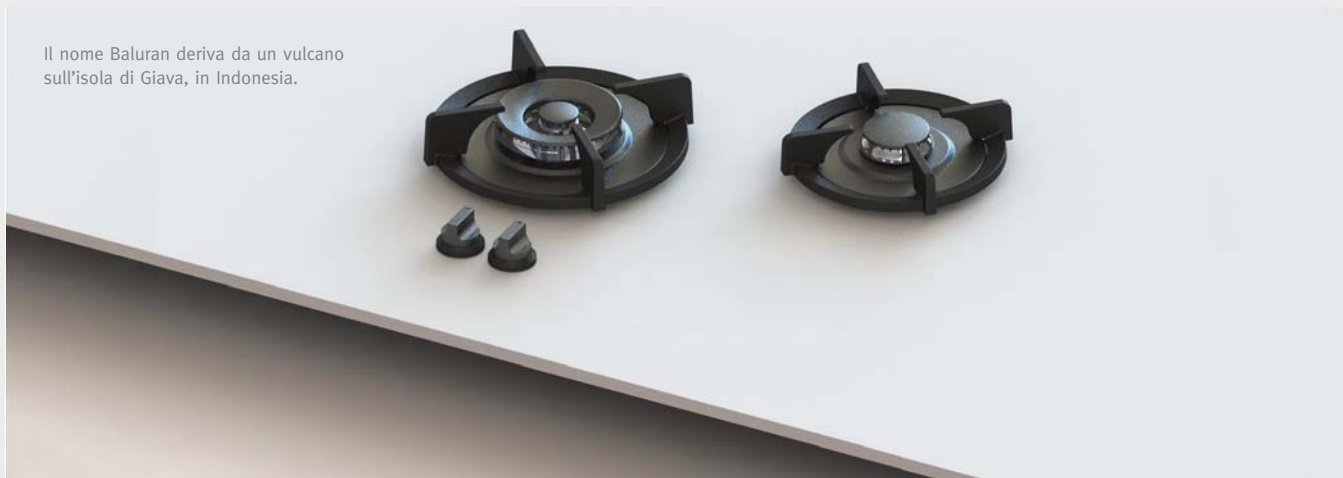
L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

Set 2 bruciatori

BALURAN



Il nome Baluran deriva da un vulcano sull'isola di Giava, in Indonesia.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 X 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010261	2.750,00
PROFESSIONAL	65101010261	2.850,00
BLACK EDITION	65201010261	2.950,00

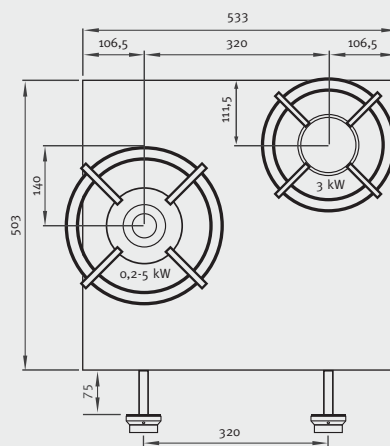
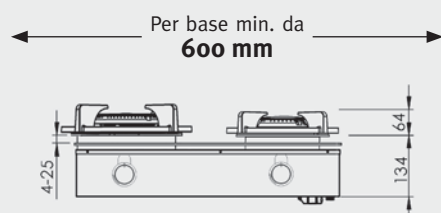
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

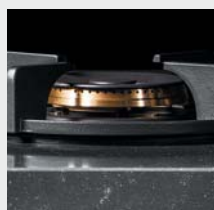
Set 2 bruciatori

BALURAN



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 X 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010261	3.450,00
PROFESSIONAL	67101010261	3.550,00
BLACK EDITION	67201010261	3.650,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

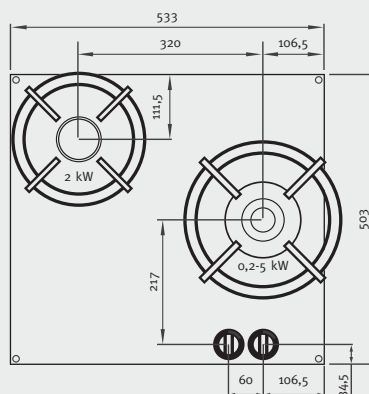
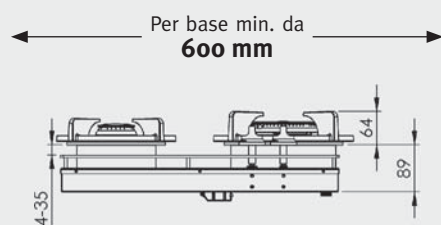
**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 2 bruciatori

BENNETT



Il nome Bennett deriva dal complesso vulcanico del lago Bennett, in Canada.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 X 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010271	2.750,00
PROFESSIONAL	65101010271	2.850,00
BLACK EDITION	65201010271	2.950,00

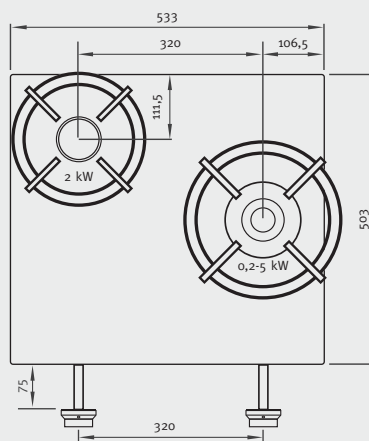
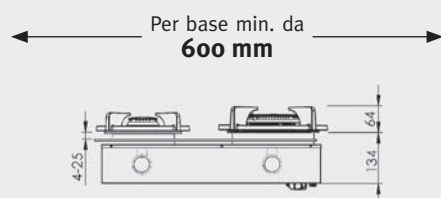
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

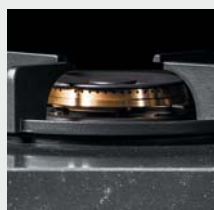
Set 2 bruciatori

BENNETT



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 X 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010271	3.450,00
PROFESSIONAL	67101010271	3.550,00
BLACK EDITION	67201010271	3.650,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

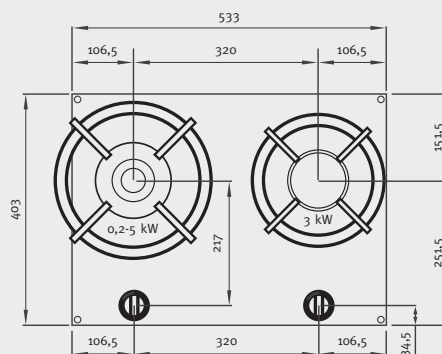
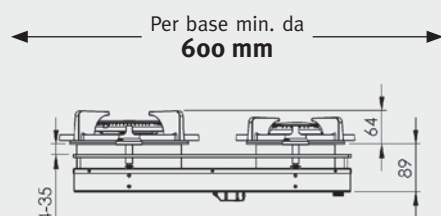
**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 2 bruciatori

BAULA



Il nome Baula deriva dall'omonimo vulcano, in Islanda.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010281	2.750,00
PROFESSIONAL	65101010281	2.850,00
BLACK EDITION	65201010281	2.950,00

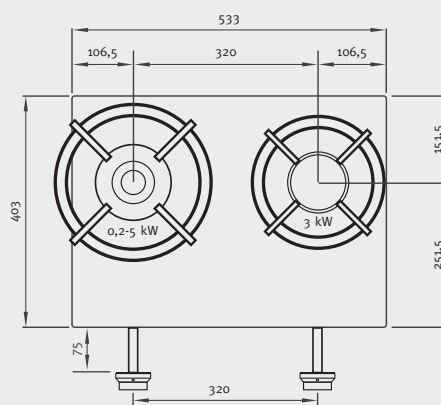
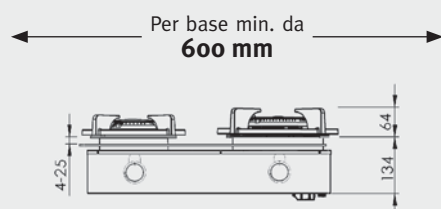
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

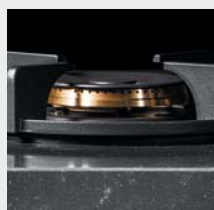
Set 2 bruciatori

BAULA



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-3 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010281	3.450,00
PROFESSIONAL	67101010281	3.550,00
BLACK EDITION	67201010281	3.650,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 2 bruciatori

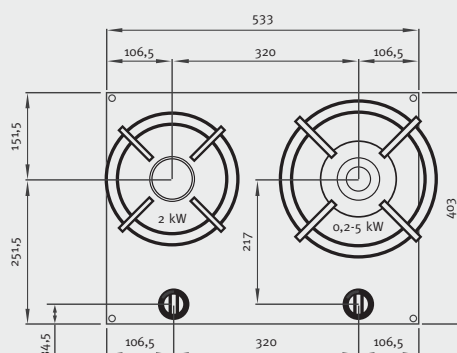
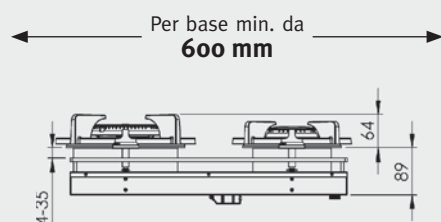
BELY



110/220 V



Il nome Bely deriva dall'omonimo vulcano situato in Russia, nella parte settentrionale di Sredinny Range.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010291	2.750,00
PROFESSIONAL	65101010291	2.850,00
BLACK EDITION	65201010291	2.950,00

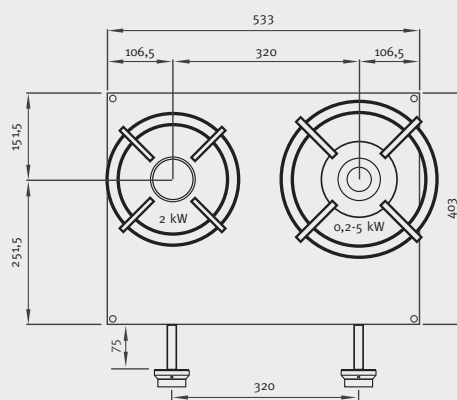
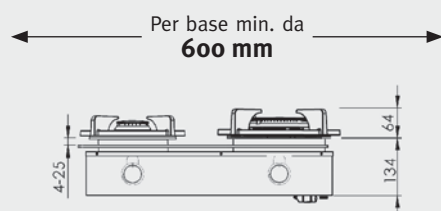
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

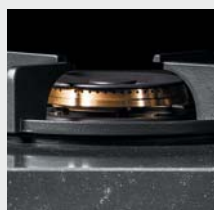
Set 2 bruciatori

BELY



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010291	3.450,00
PROFESSIONAL	67101010291	3.550,00
BLACK EDITION	67201010291	3.650,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 2 bruciatori

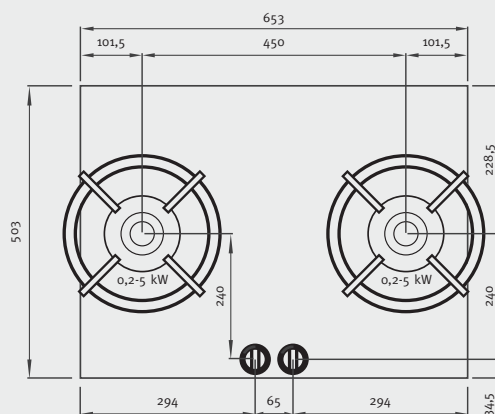
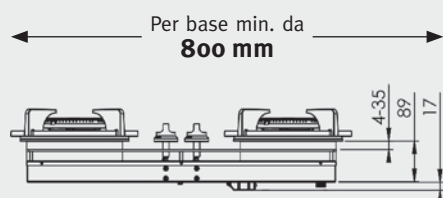
BROMO



110/220 V



Il nome Bromo deriva dal vulcano sull'isola di Giava, nel Parco nazionale di Bromo Tengger Semeru.


Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio


Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone


Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	2 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	653 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	800 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010321	2.750,00
PROFESSIONAL	65101010321	2.850,00
BLACK EDITION	65201010321	2.950,00

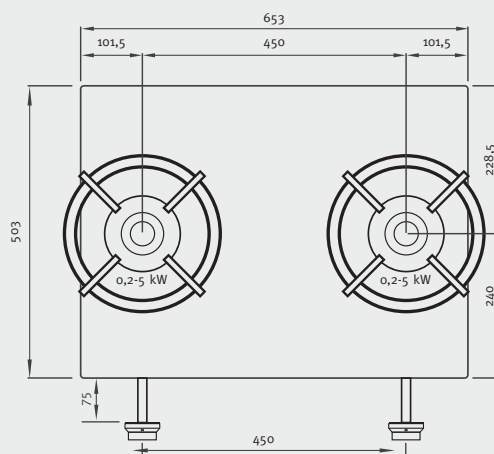
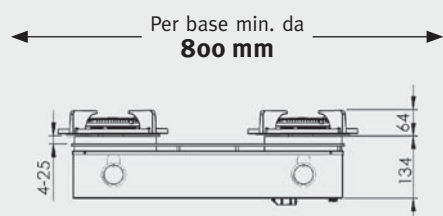
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

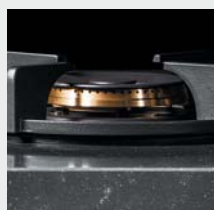
Set 2 bruciatori

BROMO



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	2
Potenza	2 x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	653 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	800 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010321	3.450,00
PROFESSIONAL	67101010321	3.550,00
BLACK EDITION	67201010321	3.650,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**



BROMO, Professional



Set 3 bruciatori

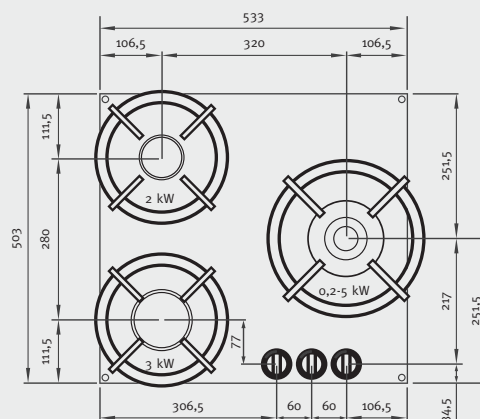
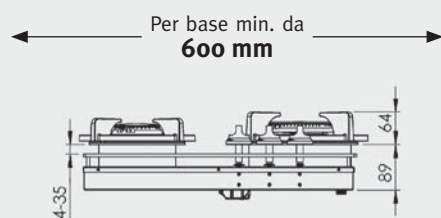
CAPITAL



110/220 V



Il nome Capital deriva dall'omonimo vulcano in Nord-America.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010091	3.650,00
PROFESSIONAL	65101010091	3.750,00
BLACK EDITION	65201010091	3.850,00

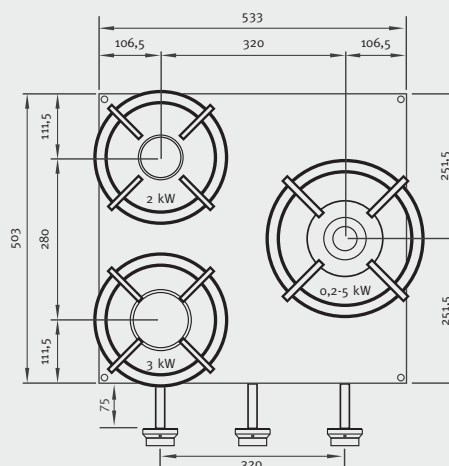
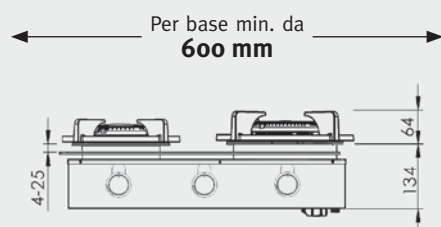
Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.) INCLUSI in fornitura per tutte le versioni

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

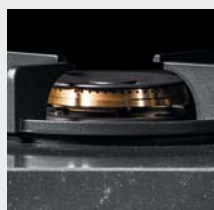
Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

Set 3 bruciatori

CAPITAL



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010091	4.650,00
PROFESSIONAL	67101010091	4.750,00
BLACK EDITION	67201010091	4.850,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 3 bruciatori

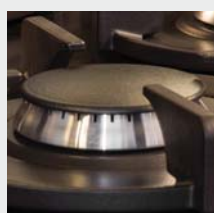
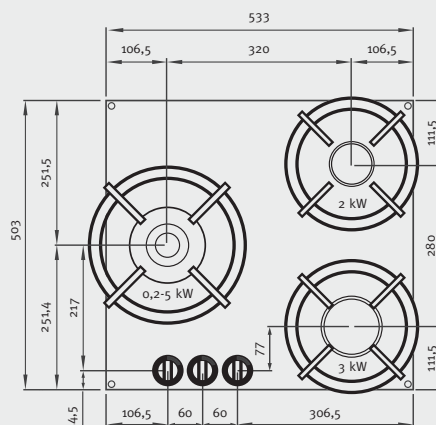
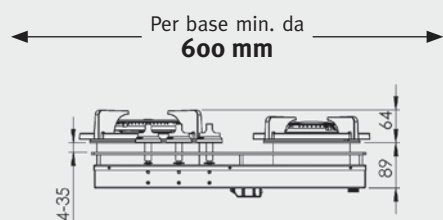
CIMA



110/220 V



Il nome Cima deriva dal Monte Pico, vulcano nell'isola di Pico, in Portogallo, nella regione delle Azzorre.

**Versione ORIGINAL**

- bruciatori in alluminio

**Versione PROFESSIONAL**

- bruciatori in ottone

**Versione BLACK EDITION**

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010101	3.650,00
PROFESSIONAL	65101010101	3.750,00
BLACK EDITION	65201010101	3.850,00

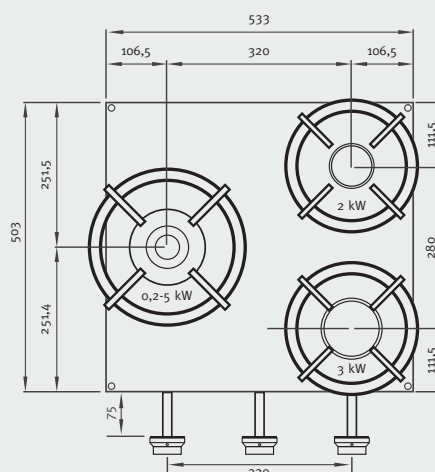
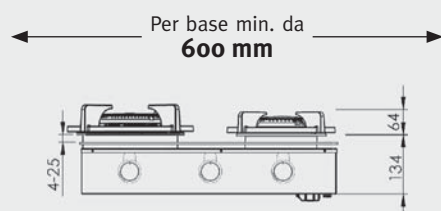
Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

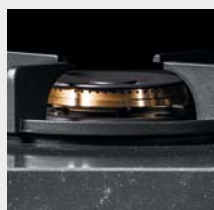
Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
 alle pagg. 76-83

Set 3 bruciatori

CIMA



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	533 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	600 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010101	4.650,00
PROFESSIONAL	67101010101	4.750,00
BLACK EDITION	67201010101	4.850,00

Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

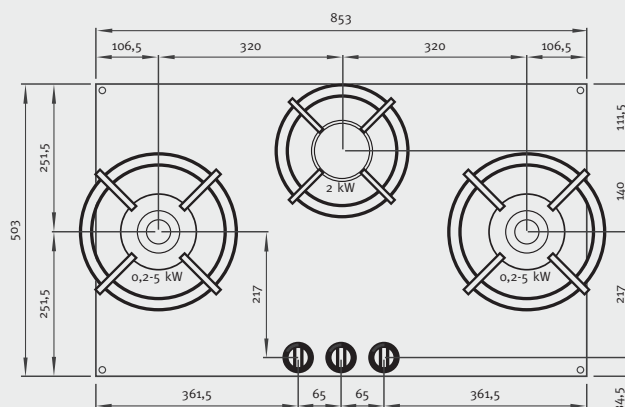
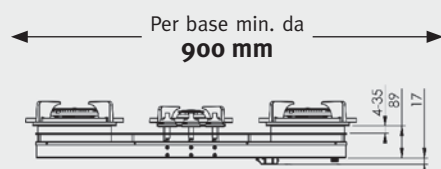
Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

Set 3 bruciatori

COLO



Il nome Colo deriva dal Monte Colo, vulcano sito in Indonesia nel Golfo di Tomini.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010331	3.650,00
PROFESSIONAL	65101010331	3.750,00
BLACK EDITION	65201010331	3.850,00

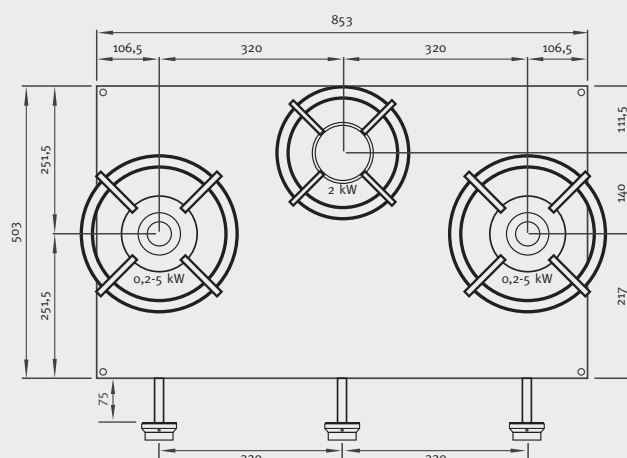
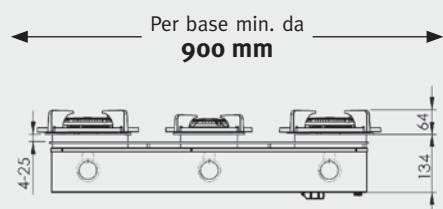
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

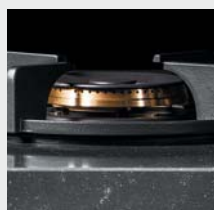
**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 3 bruciatori

COLO



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010331	4.650,00
PROFESSIONAL	67101010331	4.750,00
BLACK EDITION	67201010331	4.850,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**



COLO, Professional



Set 3 bruciatori

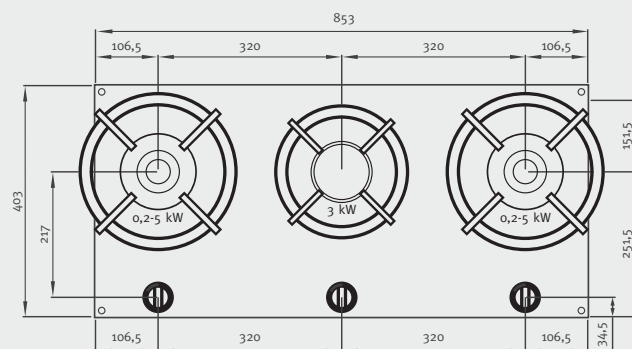
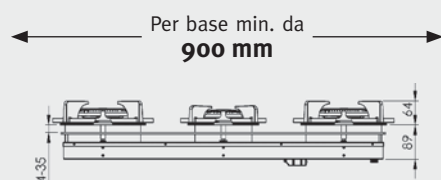
CUSIN



110/220 V



Il nome Cusin deriva dall'omonimo vulcano in Ecuador.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 403 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010111	3.650,00
PROFESSIONAL	65101010111	3.750,00
BLACK EDITION	65201010111	3.850,00

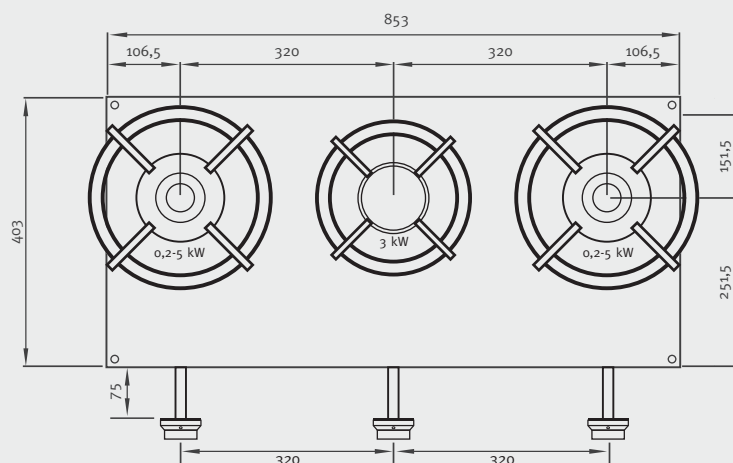
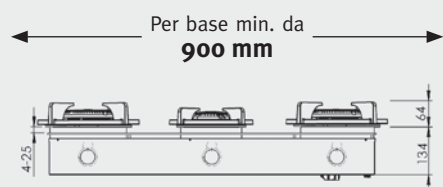
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

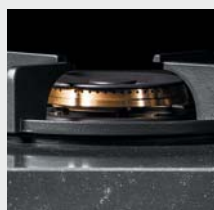
**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 3 bruciatori

CUSIN



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	3
Potenza	1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 403 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010111	4.650,00
PROFESSIONAL	67101010111	4.750,00
BLACK EDITION	67201010111	4.850,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

Set 4 bruciatori

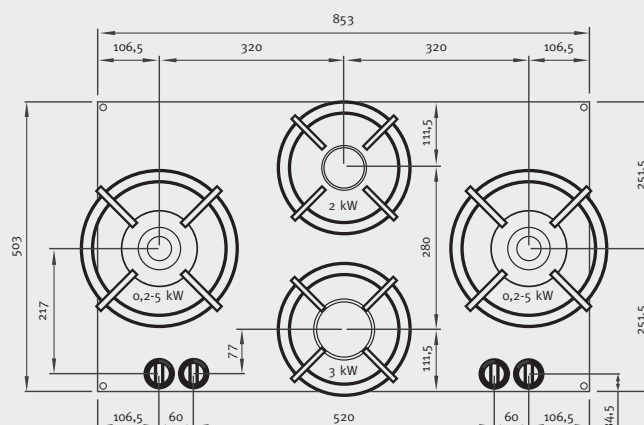
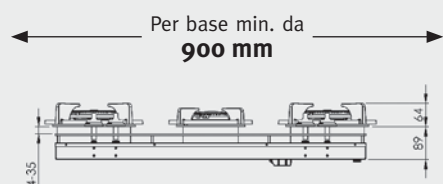
DEMPO



110/220 V



Il nome Dempo deriva dall'omonimo vulcano in Indonesia, sull'isola di Sumatra.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010121	4.250,00
PROFESSIONAL	65101010121	4.350,00
BLACK EDITION	65201010121	4.450,00

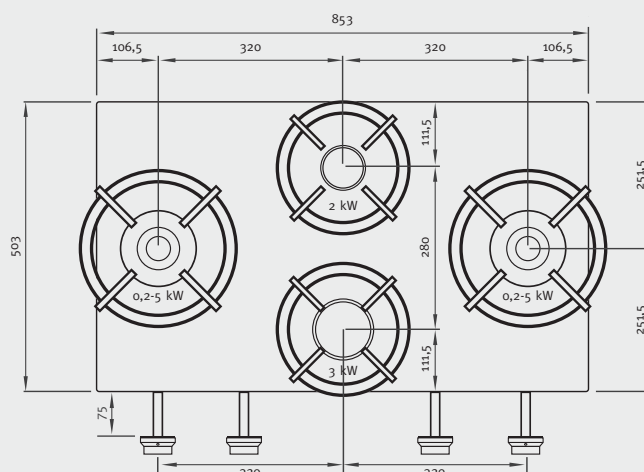
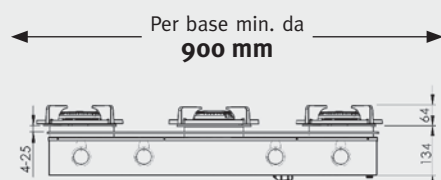
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

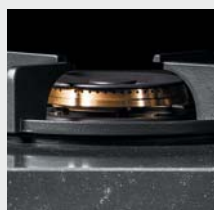
Set 4 bruciatori

DEMPO



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010121	5.550,00
PROFESSIONAL	67101010121	5.650,00
BLACK EDITION	67201010121	5.750,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

Set 4 bruciatori

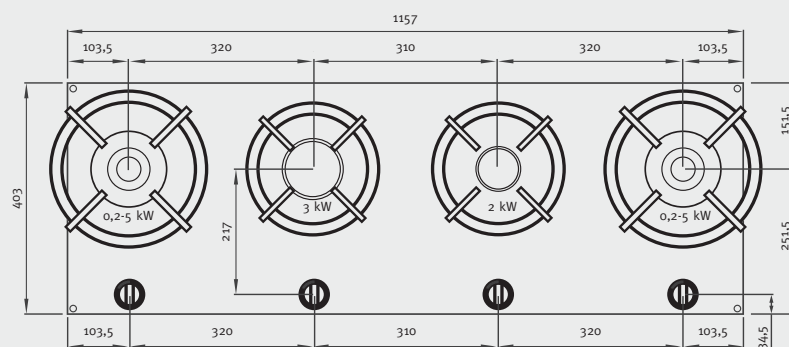
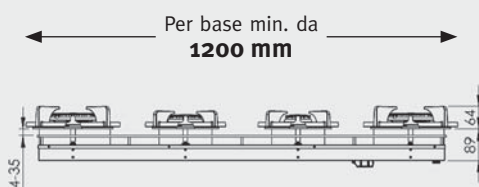
DANAU



110/220 V



Il nome Danau deriva dall'omonimo vulcano in Indonesia, sull'isola di Sumatra.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010131	4.250,00
PROFESSIONAL	65101010131	4.350,00
BLACK EDITION	65201010131	4.450,00

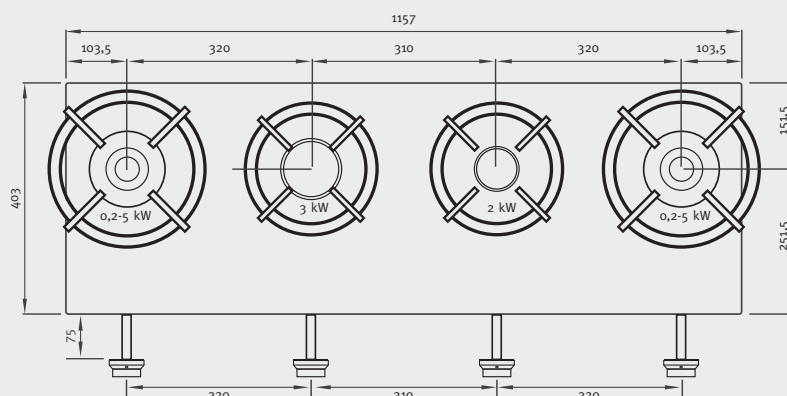
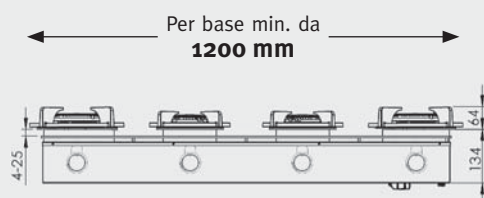
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

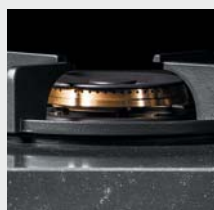
Set 4 bruciatori

DANAU



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010131	5.550,00
PROFESSIONAL	67101010131	5.650,00
BLACK EDITION	67201010131	5.750,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83





DANAU, original, front side

Set 4 bruciatori

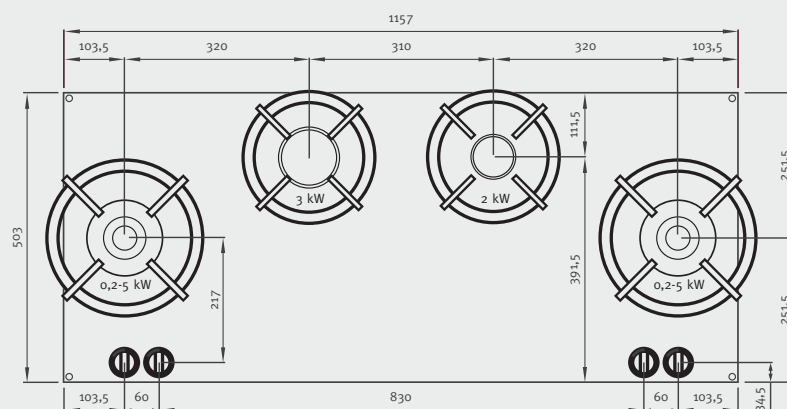
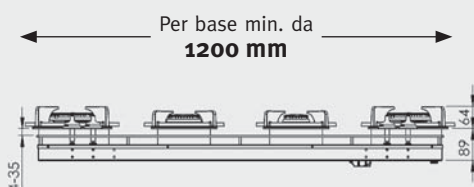
DRUM



110/220 V



Il nome Drum deriva dal vulcano Monte Drum, in Alaska (Stati Uniti d'America).



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010141	4.250,00
PROFESSIONAL	65101010141	4.350,00
BLACK EDITION	65201010141	4.450,00

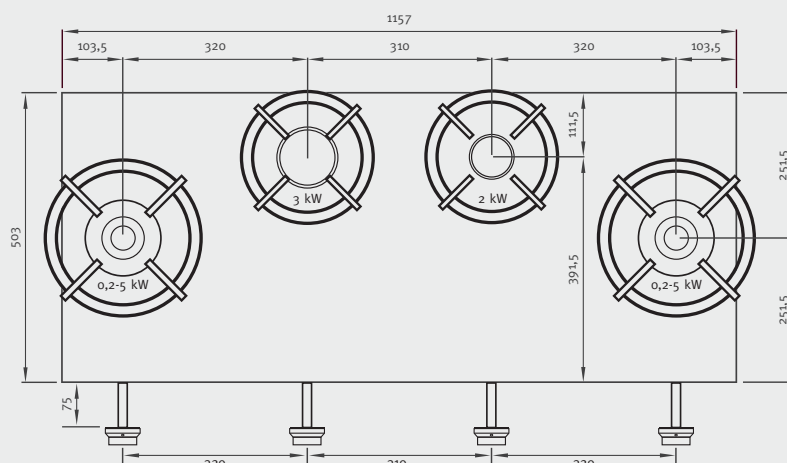
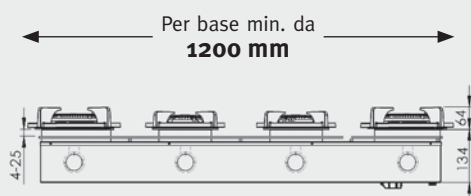
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

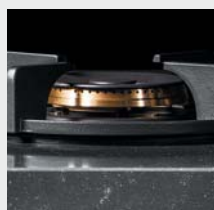
**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 4 bruciatori

DRUM



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	4
Potenza	1x 0,3-2 kW, 1x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010141	5.550,00
PROFESSIONAL	67101010141	5.650,00
BLACK EDITION	67201010141	5.750,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 5 bruciatori

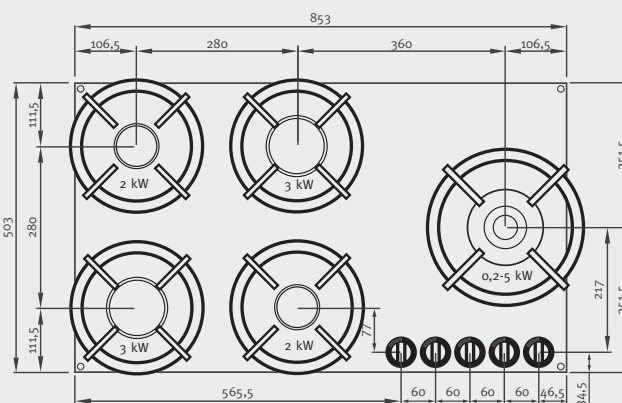
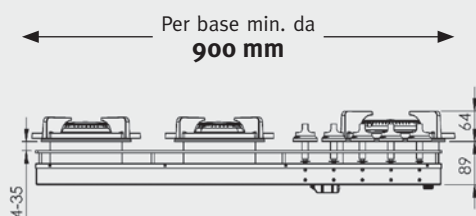
EBEKO



110/220 V



Il nome Ebeko deriva dall'omonimo vulcano delle isole Curili, nell'estremo oriente della Russia.

**Versione ORIGINAL**

- bruciatori in alluminio

**Versione PROFESSIONAL**

- bruciatori in ottone

**Versione BLACK EDITION**

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H 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

Finitura	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010161	4.750,00
PROFESSIONAL	65101010161	4.850,00
BLACK EDITION	65201010161	4.950,00

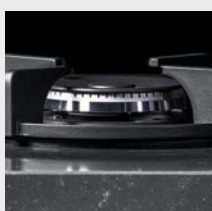
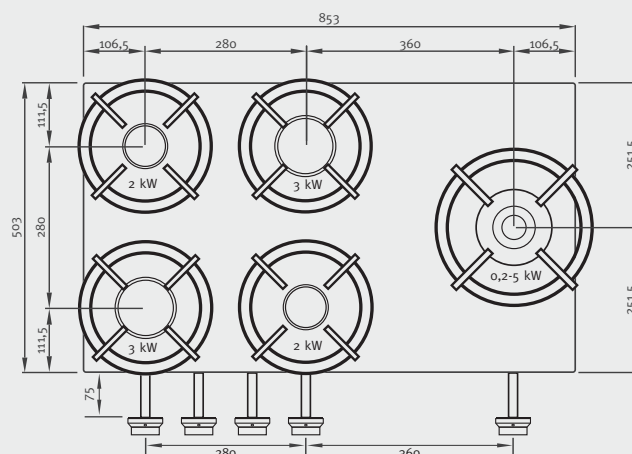
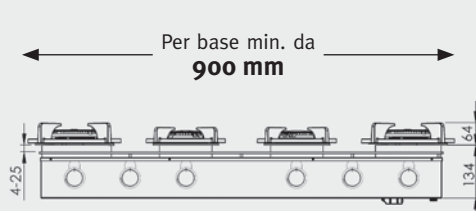
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

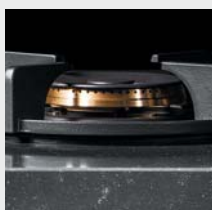
Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

Set 5 bruciatori

EBEKO



Versione ORIGINAL
- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL
- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION
- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Finitura	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010161	6.050,00
PROFESSIONAL	67101010161	6.150,00
BLACK EDITION	67201010161	6.250,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

Set 5 bruciatori

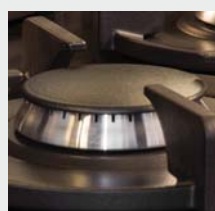
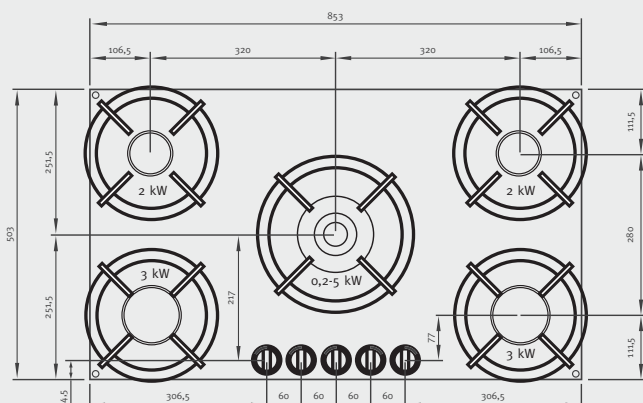
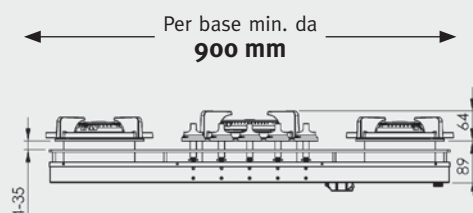
ELBRUS



110/220 V



Il nome Elbrus deriva dall'omonimo vulcano della catena del Caucaso, in Russia.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010151	4.750,00
PROFESSIONAL	65101010151	4.850,00
BLACK EDITION	65201010151	4.950,00

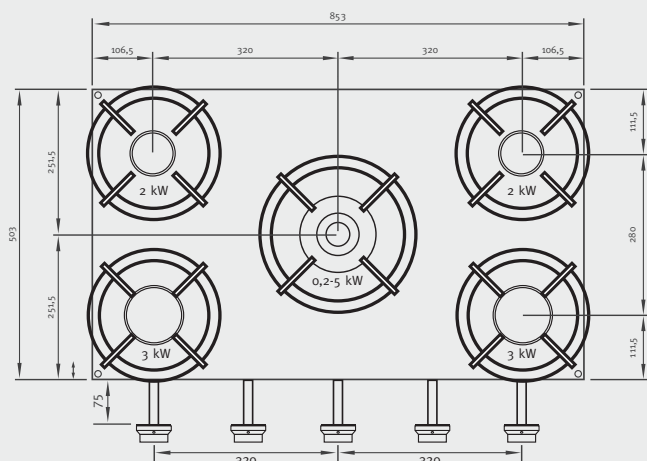
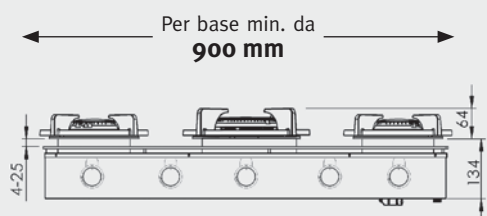
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

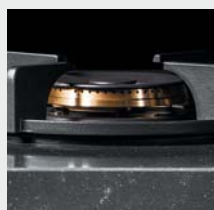
Set 5 bruciatori

ELBRUS



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010151	6.050,00
PROFESSIONAL	67101010151	6.150,00
BLACK EDITION	67201010151	6.250,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**





Set 5 bruciatori

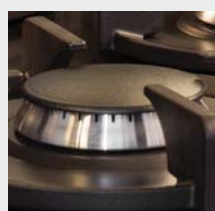
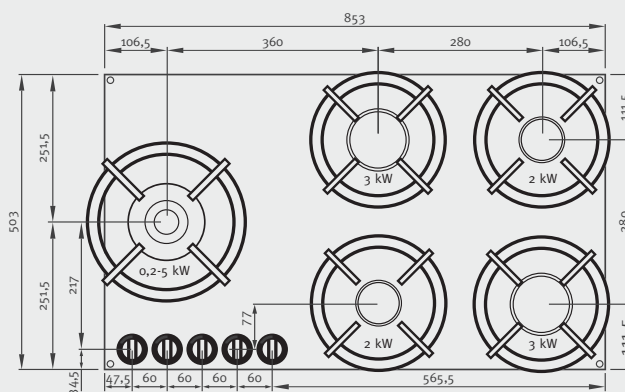
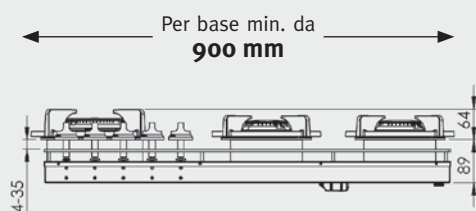
ENEP



110/220 V



Il nome Enep deriva dall'omonimo vulcano di Vanuatu.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010171	4.750,00
PROFESSIONAL	65101010171	4.850,00
BLACK EDITION	65201010171	4.950,00

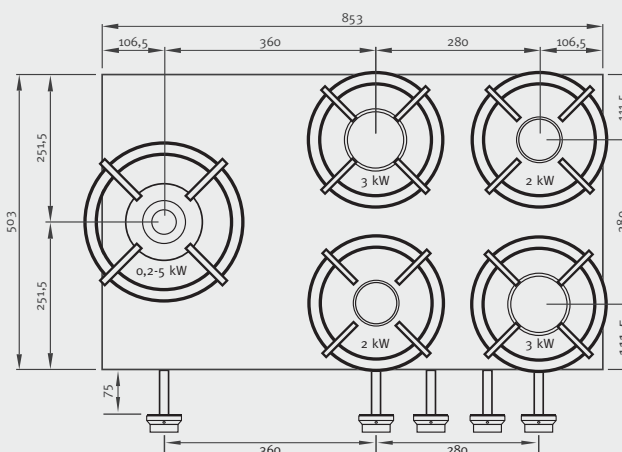
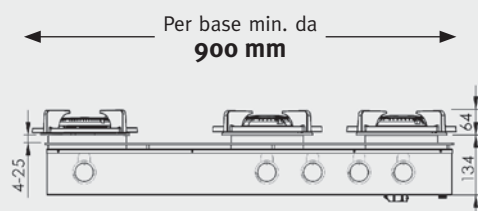
Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.) INCLUSI in fornitura per tutte le versioni

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83

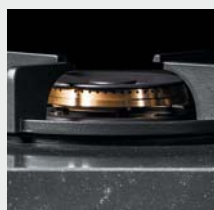
Set 5 bruciatori

ENEP



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	5
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010171	6.050,00
PROFESSIONAL	67101010171	6.150,00
BLACK EDITION	67201010171	6.250,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

Set 6 bruciatori

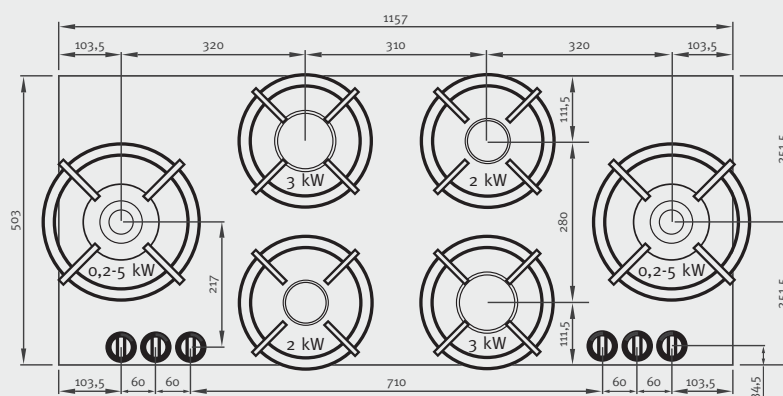
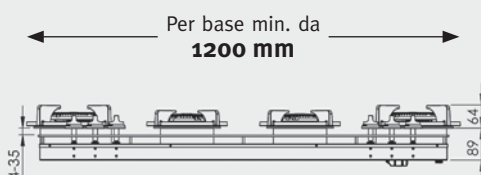
FOESSA



110/220 V



Il nome Foessa deriva dal vulcano Fussa, nelle Kuril Islands, in Russia.



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	6
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H 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

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	65001010241	5.450,00
PROFESSIONAL	65101010241	5.550,00
BLACK EDITION	65201010241	5.650,00

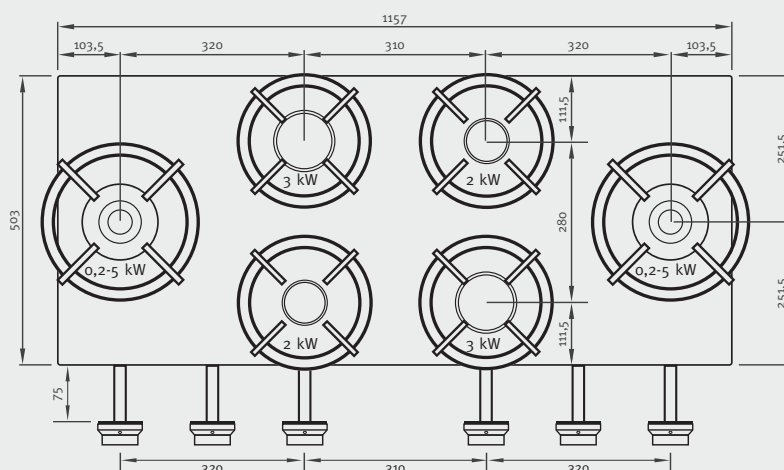
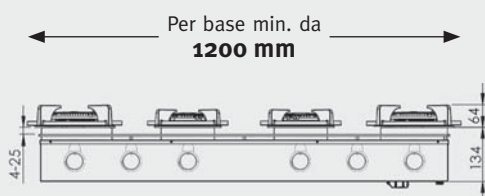
**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

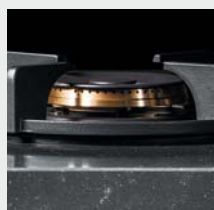
Set 6 bruciatori

FOESSA



Versione ORIGINAL

- bruciatori in alluminio



Versione PROFESSIONAL

- bruciatori in ottone



Versione BLACK EDITION

- bruciatori in ottone verniciato nero

Caratteristiche e prezzo

Numero fuochi	6
Potenza	2x 0,3-2 kW, 2x 0,3-3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H vano tecnico da sopratop	134 mm
Spessore del top	min. 4 - max 25 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	650 mm

Versione	Codice	Euro
ORIGINAL	67001010241	7.250,00
PROFESSIONAL	67101010241	7.350,00
BLACK EDITION	67201010241	7.450,00

**Kit barre di supporto e corona Wok (1 pz.)
INCLUSI in fornitura per tutte le versioni**

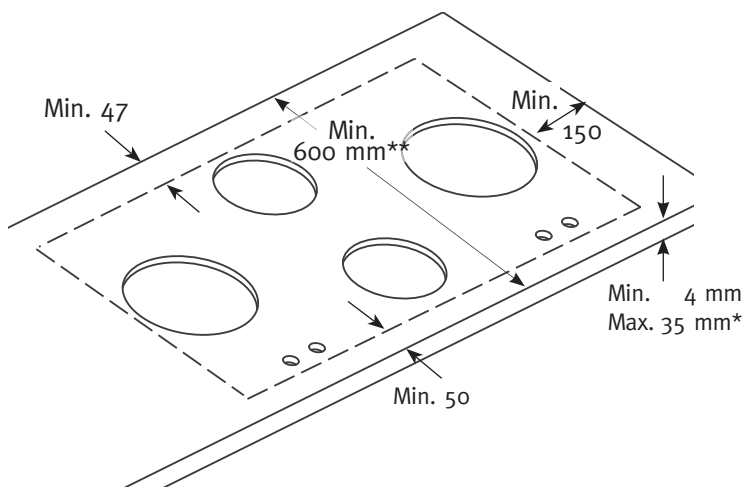
Alimentazione a 110V e a batteria da 1,5V disponibili a richiesta.

**Accessori, ricambi, informazioni tecniche e avvertenze:
alle pagg. 76-83**

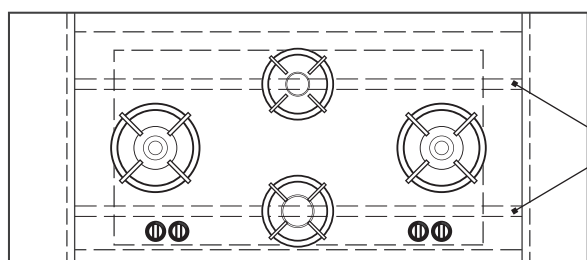
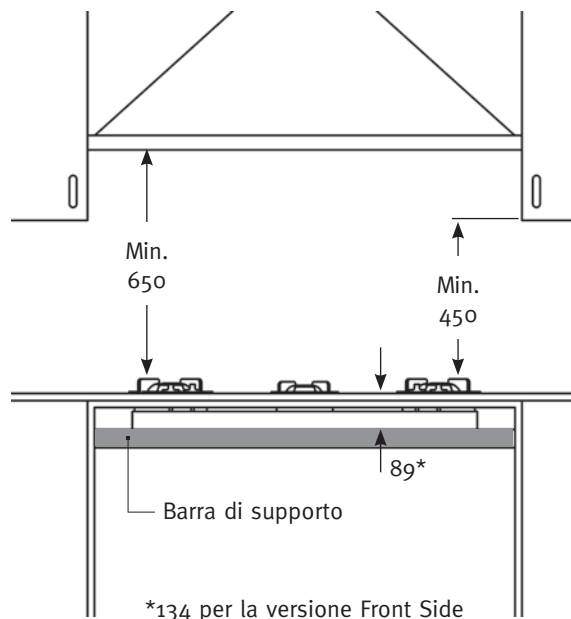
L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

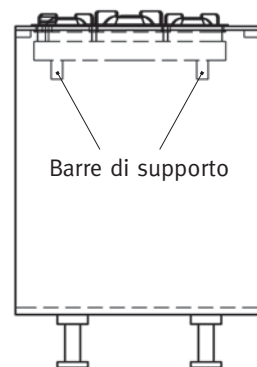
POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN LEGNO MASSELLO.



*25 mm per la versione Front Side
** Min. 650 mm per la versione Front Side



Barre di supporto



- Un modulo di cottura 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 (134 mm per la versione Fronte Side).**
- 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.
- Ogni prodotto contiene una dima in carta nel proprio imballo.
- I file .dxf/dwg 3D sono disponibili sul sito www.pittcooking.com

APPLICAZIONE SUL PIANO DI LAVORO:

- Spessore del piano di lavoro:
Minimo: 4 mm
Massimo: 35 mm (25 mm per la versione Front Side)
- Profondità del piano di lavoro: ≥ 600 mm
I modelli "Front Side" richiedono una profondità ≥ 650 mm

Ogni modulo PITT® cooking può essere utilizzato con Gas naturale (Metano), GPL e con alimentazione a 220V, 110 V oppure 1,5 V (da specificare all'ordine).

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.



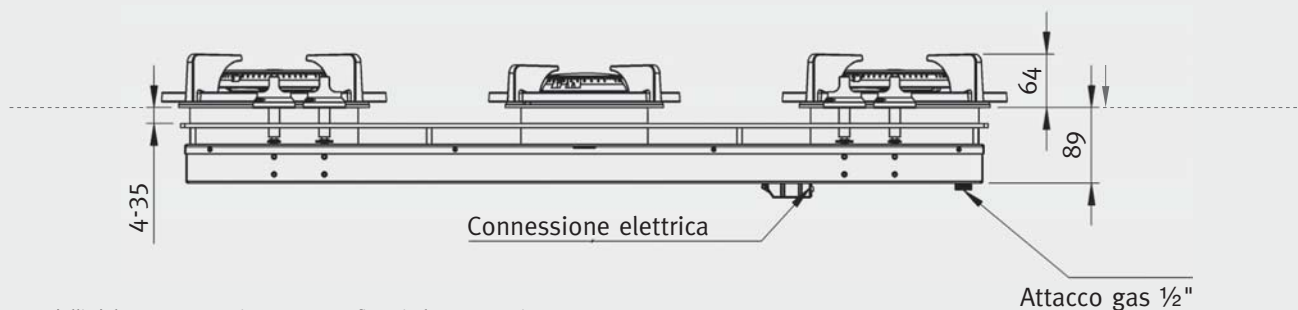
AVVERTENZA: Questi apparecchi possono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati. Tutte le parti in ghisa smaltata non devono essere lavate in lavastoviglie. Questi apparecchi sono predisposti da fabbrica per funzionare a G 20 - "p" 20 mbar. Per altro tipo di gas operare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

IMPORTANTE! Se le manopole non sono regolate correttamente, i bruciatori non si accendono oppure producono un fuoco disomogeneo. Per la validità della garanzia e il funzionamento corretto del piano cottura, assicurarsi che il montaggio venga effettuato esattamente come descritto nel manuale in dotazione all'acquisto del prodotto.

INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI - Top

POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN 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.

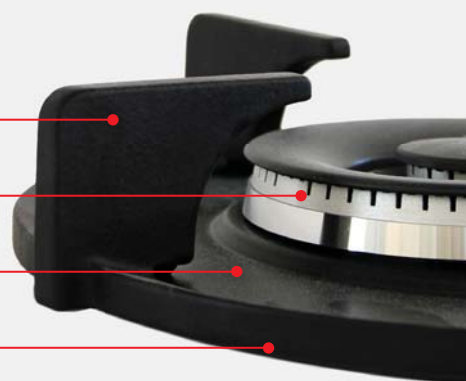
Bruciatori PITT® cooking

Griglia in ghisa sospesa

Diffusore del bruciatore

Scudo Termico

Guarnizione in silicone



Combinazioni PITT® cooking:



1 bruciatore Altar + 4 bruciatori Danau

Esempio di abbinamento tra i piani PITT® cooking (nell'area evidenziata, i due differenti modelli - **ATTENZIONE!** L'area evidenziata non corrisponde all'ingombro del piano di cottura).

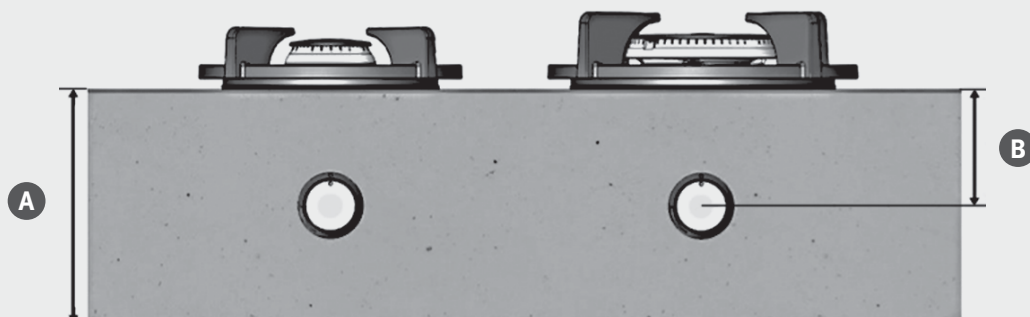


2 bruciatori Bandai
+ 3 bruciatori Cusin

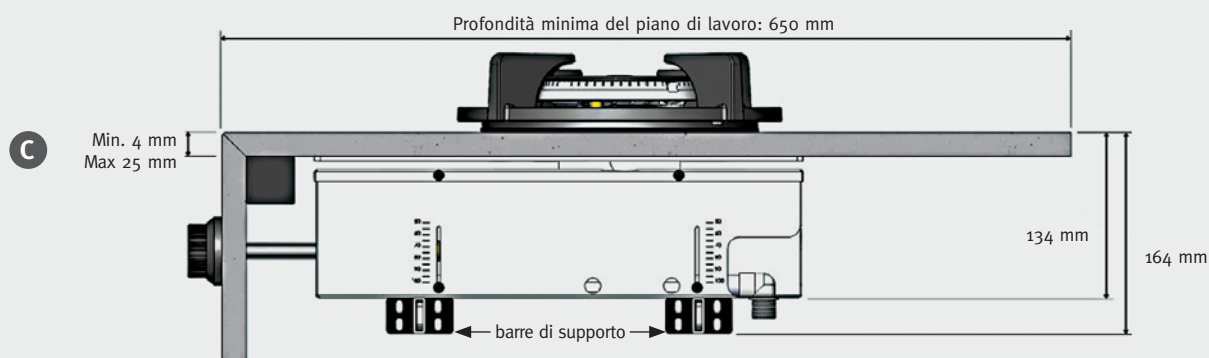
INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI - Front Side

POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN LEGNO MASSELLO.

A) Determinare l'altezza del frontale del piano di lavoro (altezza minima **A**: 100 mm)

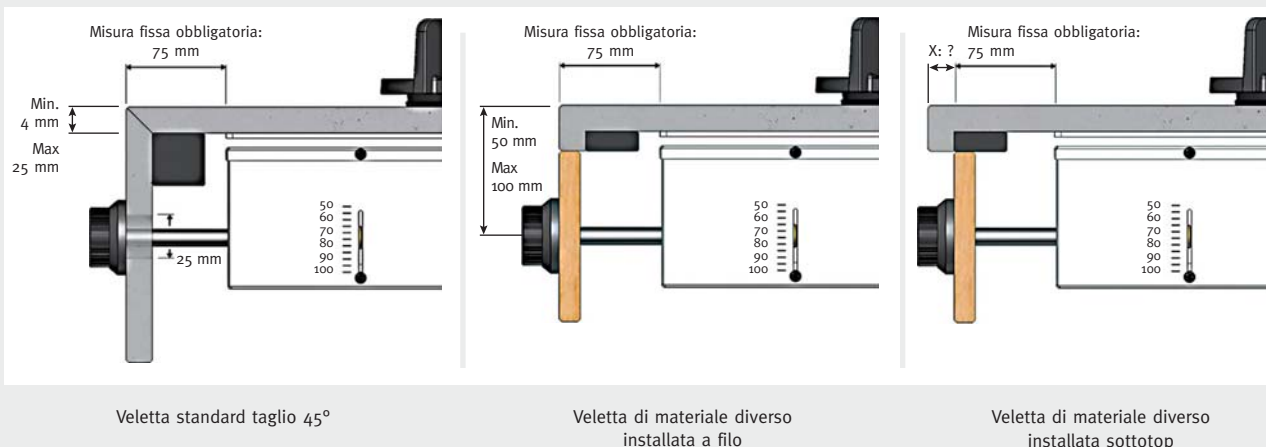


B) Determinare la distanza tra la mezzeria del foro della manopola e lato superiore del piano di lavoro (altezza minima **B**: 50 mm, massima: 100 mm)



C) Determinare lo spessore del piano di lavoro (spessore minimo: 4 mm, massimo 25 mm)

ATTENZIONE: 75 mm è una misura fissa da mantenere per l'installazione

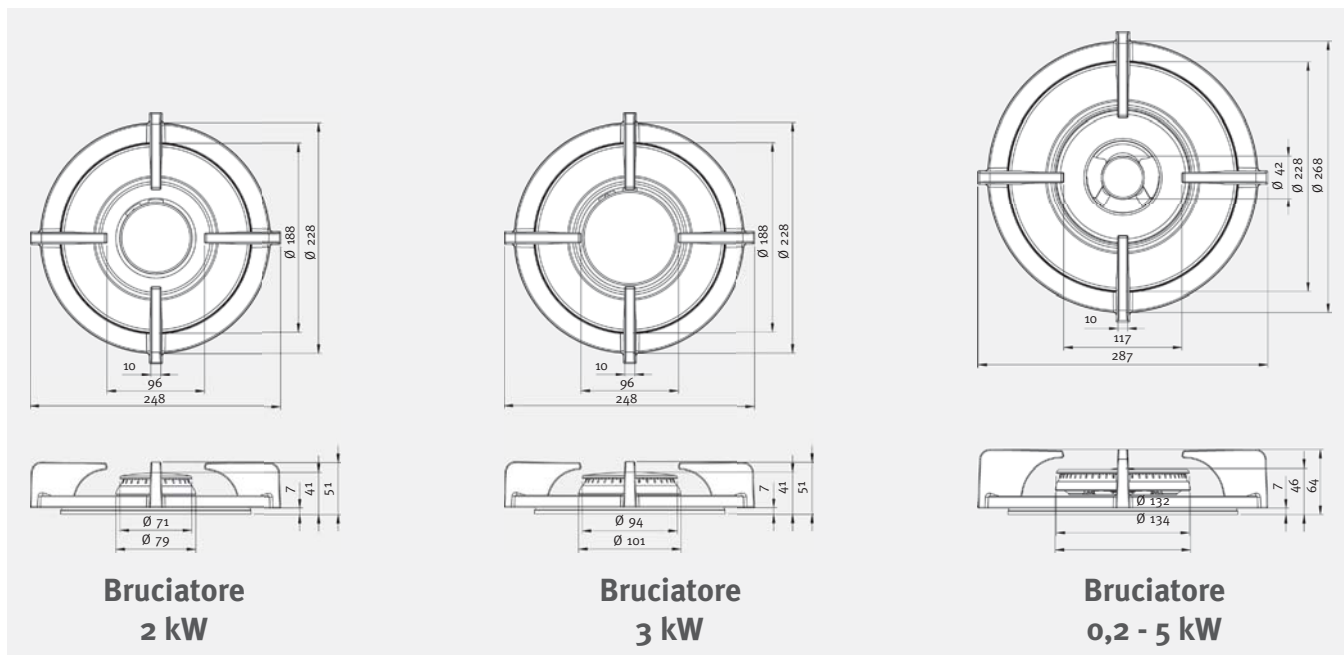


PER I MODELLI FRONT, ESSENDO L'ALTEZZA DELLE MANOPOLE PERSONALIZZABILE, ESSA VIENE ESEGUITA IN FASE DI PRODUZIONE; I TEMPI DI CONSEGNA POSSONO VARIARE FINO A 5 SETTIMANE DALL'ORDINE.

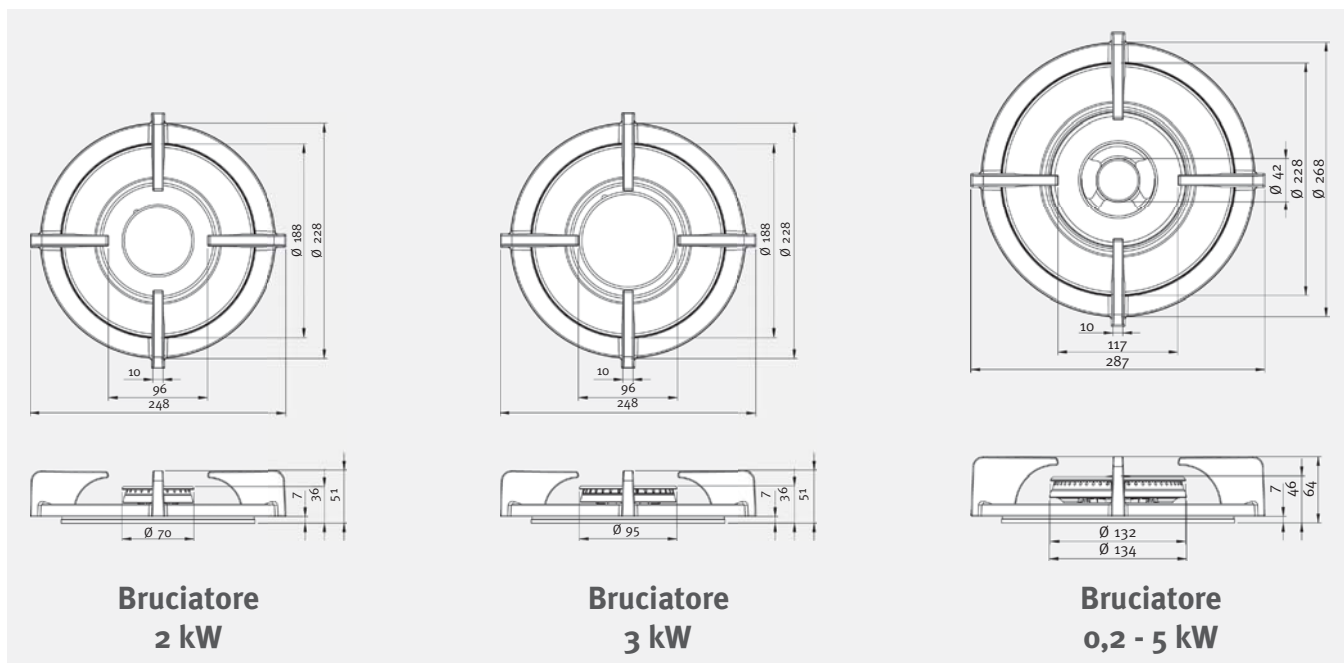
INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN LEGNO MASSELLO.

Bruciatori PITT® cooking Original:



Bruciatori PITT® cooking Professional e Black Edition:



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 (, 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 smaltata 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.

IMPORTANTE! Se le manopole non sono regolate correttamente, i bruciatori non si accendono oppure producono un fuoco disomogeneo. Per la validità della garanzia e il funzionamento corretto del piano cottura, assicurarsi che il montaggio venga effettuato esattamente come descritto nel manuale in dotazione all'acquisto del prodotto.

INSTALLAZIONE DEL KIT BARRE DI SUPPORTO

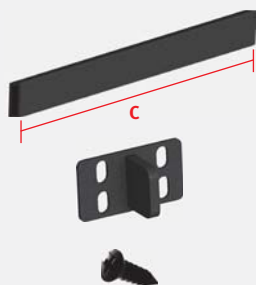
L'installazione del seguente kit è essenziale per piani di lavoro con spessore inferiore/uguale a 20 mm e basi maggiore/uguale 90 cm.

Contenuto della confezione:

2x barre di supporto
per base max da 120 cm

4x inserti

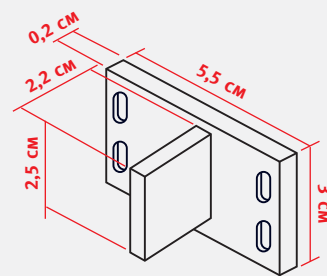
16x viti a croce 4,2 x 16 mm



Utensili necessari:

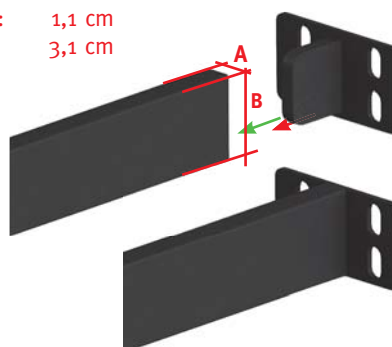
- Metro
- Cacciavite a croce
- Sega per metallo

Lunghezza (C): 115,5 cm

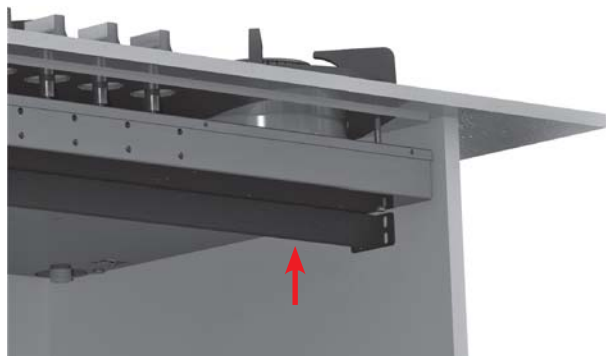


1. Determinare le dimensioni dalla base e, se necessario, utilizzare la sega per accorciare le barre.
ATTENZIONE! Corretta lunghezza delle barre = dimensione interna della base - 4 mm.

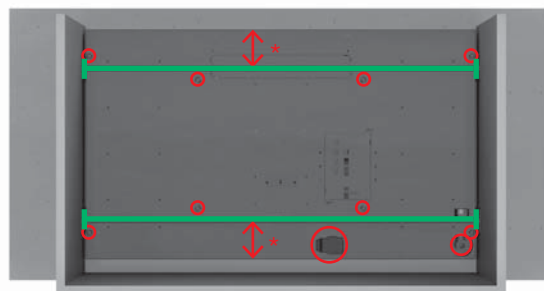
Spessore (A): 1,1 cm
Altezza (B): 3,1 cm



2. Inserire gli inserti nelle estremità delle barre tagliate a misura.
N.B.: Il lato A deve sostenere il piano di cottura



3. Posizionare le barre tra le spalle della base, al di sotto del modulo.



4. Posizionare le barre in modo che le viti, la connessione del gas e il blocco elettrico restino accessibili.

*Distanza minima 80 mm



5. Spingere le barre fermamente contro la parte inferiore del piano PITT® e stringere manualmente le due viti inferiori. Ripetere questo passo per l'altro pannello laterale della base.

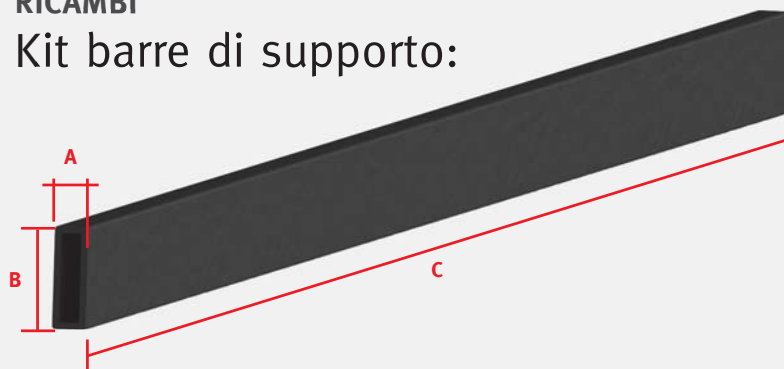


6. Spingere le barre fermamente contro la parte inferiore del piano PITT® e stringere completamente le due viti superiori. Quindi, serrare completamente le viti inferiori.

RICAMBI E ACCESSORI

RICAMBI

Kit barre di supporto:



Kit barre di supporto in metallo:

Indispensabile per piani di lavoro con spessore inferiore ai 20 mm, e basi da 90 cm in o superiori.

Codice	Euro
64000001	150,00

Lunghezza (C):	115,5 cm
Spessore (A):	1,1 cm
Altezza (B):	3,1 cm

RICAMBI

Corona WOK:



Corona Wok (Wok ring):

La corona wok è stata progettata esclusivamente per il bruciatore wok da 0,2 - 5 kW.

La speciale forma dell'anello fa sì che la fiamma sia perfettamente distribuita, senza perdite di calore o spreco di energia.

Codice	Euro
63008001	195,00

ACCESSORI

Casseruola in ghisa:

Trattiene il calore, distribuendolo uniformemente nella pentola.



- ① Pomello in alluminio anodizzato
- ② Robusta ghisa smaltata
- ③ Termometro incorporato
- ④ Spessore del fondo: 6 mm

Casseruola in ghisa:

La pentola "Dutch Oven" è qualità olandese. Prodotta in ghisa smaltata, con un design funzionale, e materiale completamente riciclato. Diametro (Ø): 28 cm

Codice	Euro
64100000	a richiesta

100%
GHISA RICICLATA

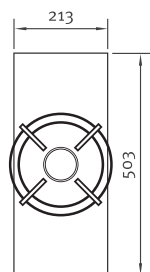
MADE IN HOLLAND

INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

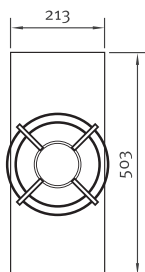
POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN LEGNO MASSELLO.

Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

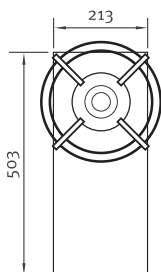
Informazioni tecniche dettagliate sul sito: www.pittcooking.com, dal menù **Downloads**



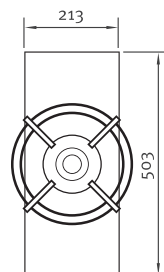
Akan
Top / Front
pag. 28-29



Altar
Top / Front
pagg. 30-31



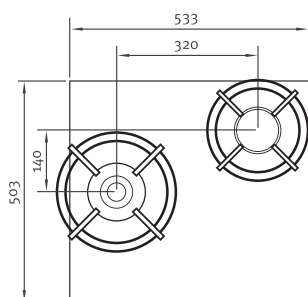
Air
Top / Front
pagg. 32-33



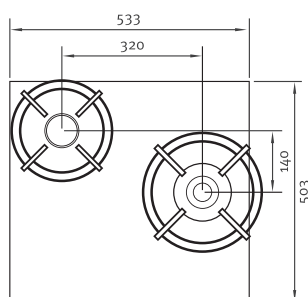
Azuma
Top / Front
pagg. 34-35

Dimensioni dei fori
dei bruciatori
e delle manopole:

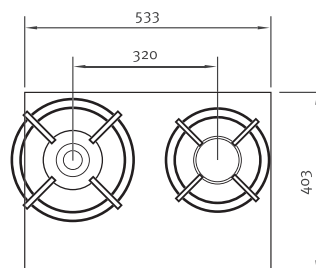
Bruciatori	Ø foro in mm
0,5 - 5 kW	213
2 kW	163
3 kW	163
Manopole	25



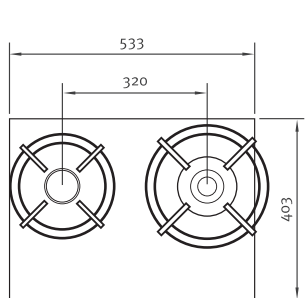
Baluran
Top / Front
pagg. 36-37



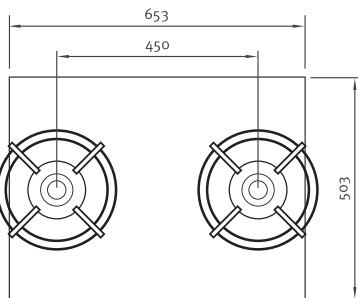
Bennett
Top / Front
pagg. 38-39



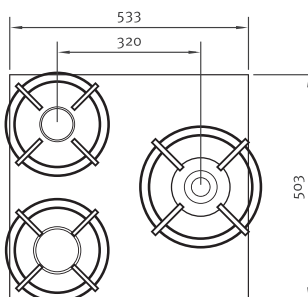
Baula
Top / Front
pagg. 40-41



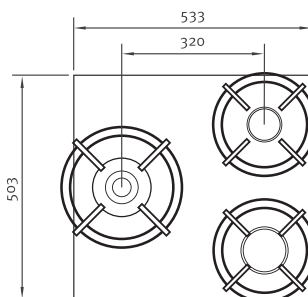
Bely
Top / Front
pagg. 42-43



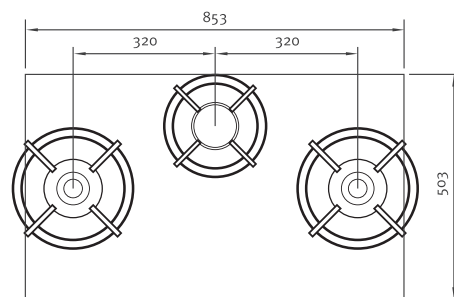
Bromo
Top / Front
pagg. 44-45



Capital
Top / Front
pagg. 46-47



Cima
Top / Front
pagg. 50-51



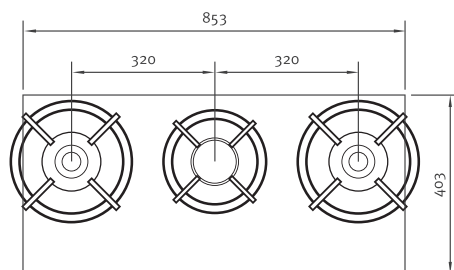
Colo
Top / Front
pagg. 52-53

INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

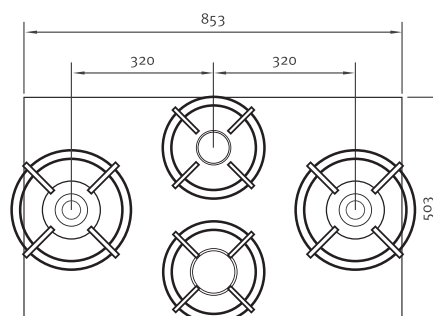
POSSIBILE INSTALLAZIONE SU LAMINATO/HPL UTILIZZANDO COLLANTI RESISTENTI A TEMPERATURE SUPERIORI AI 90° C.
NON È POSSIBILE L'INSTALLAZIONE SU TOP IN LEGNO MASSELLO.

Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

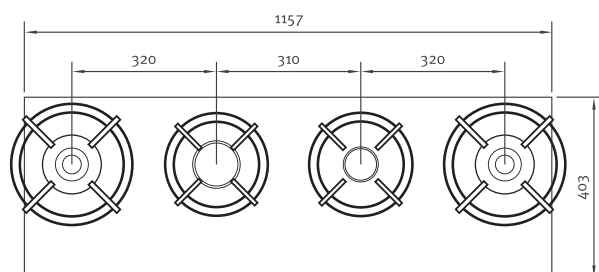
Informazioni tecniche dettagliate sul sito: www.pittcooking.com, dal menù **Downloads**



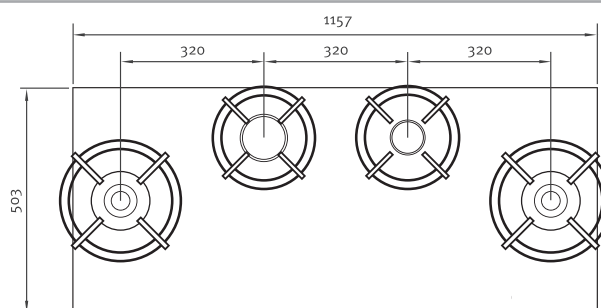
Cusin
Top / Front
pagg. 56-57



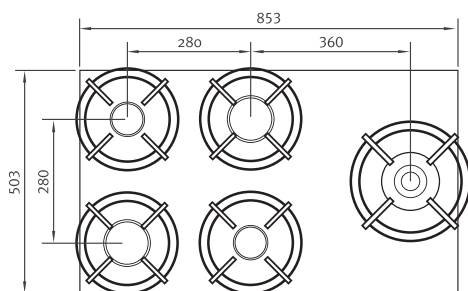
Dempo
Top / Front
pagg. 58-59



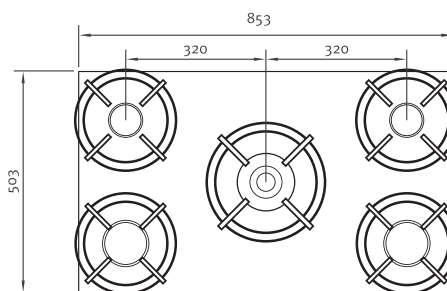
Danau
Top / Front
pagg. 60-61



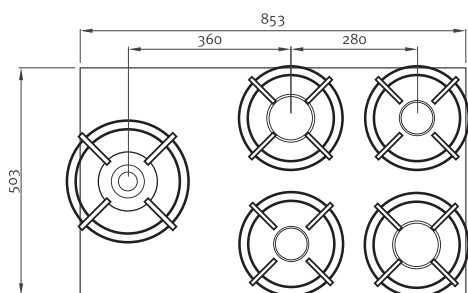
Drum
Top / Front
pagg. 64-65



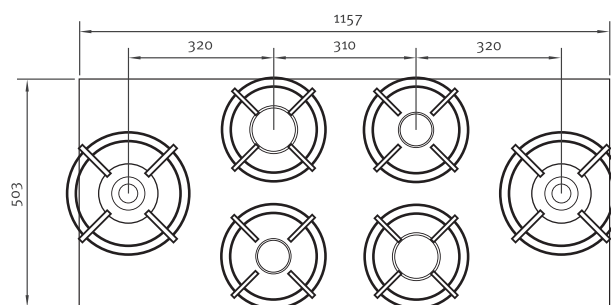
Ebeko
Top / Front
pagg. 66-67



Elbrus
Top / Front
pagg. 68-69



Enep
Top / Front
pagg. 72-73



Foessa
Top / Front
pagg. 74-75

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 spedite 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
- rispedire 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

PITT
COOKING

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. **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.
2. **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.
3. **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.
4. **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).
5. **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.
6. **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.
7. **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.
8. **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.
9. **RESI** - Non si accettano resi in nessun caso
10. **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".
11. **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.
12. **GARANZIA** - v. pag. seguente (86)
13. **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.

14. **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.
15. **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.
16. **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 DEL 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 vi 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. 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 Cappuccini, 4 - 20122 Milano (MI)

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

1. 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.
2. 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.
3. 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 rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
4. 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: TRENTINO 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.

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

PITT
COOKING

Si ringrazia per la gentile concessione delle immagini:

SBABO cucine srl, Design:

Estivale - pagine 19, 70-71

Estivale di Key® Cucine al Palazzo Ducale di Mantova (photo by Leo Torri) - pagina 11

Metalwood - pagine 14-15

© 2019 PITT® cooking. La riproduzione integrale o parziale è vietata.



erele

www.erele.it

Ingrosso 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

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

mail: info@pittcookingitaly.it

I&D POWERING
YOUR KITCHEN
PERFORMANCES

www.iedsrl.it