

IH 70

induzioni da pavimento profondità 70 floor standing induction cooking elements depth 70

Induzioni da pavimento modulari con profondità cm 70 offrono un'ampia gamma di soluzioni adatte a soddisfare le esigenze di una cucina professionale. Dotate di un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, che consentono un facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo. Pratico ed ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina. Spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo per i piani cottura.

IH PASTA 70

- Cuocipasta induzione eccezionale per la sua semplificazione strutturale.
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, la rendono estremamente facile da pulire.
- Dotata di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con blocco dell'alimentazione alla soglia dei 170°C.
- Cestelli di serie.
- Rubinetto di carico di serie.

IH FRYER 70

- Friggitrici a induzione eccezionale per la sua semplificazione strutturale.
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, la rendono estremamente facile da pulire.
- Dotata di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con blocco dell'alimentazione alla soglia dei 240°C.
- Vasca con zona fredda.
- Cestello di serie.

IH 35x2 70 – IH 5x4 70

- Piastre cottura composte da 2 o 4 induttori
- Comandi separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità.

IH Fry Top 70

- Piastra cottura in acciaio a forte spessore, liscia e in parte rigata è dotata di un pratico cassetto raccogli grasso a scomparsa.

Modular floor inductions with a depth of 70 cm offer a wide range of solutions suitable for meeting the needs of a professional kitchen.

Equipped with a practical LED display, intuitive and convenient touch controls, which allow easy setting of the temperature and time of use.

Practical and large lower space for positioning all kitchen accessories.

Automatic shutdown after 2 hours of inactivity for hobs.

IH PASTA 70

- Exceptional induction pasta cooker for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom

of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean.

- A safety system prevents accidental operation when empty and Safety thermostat with cut off at 170°C.
- Standard baskets.
- Standard filling tap.

IH FRYER 70

- Exceptional induction fryer for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean.

- A safety system prevents accidental operation when empty and Safety thermostat with cut off at 240°C.
- Tank with cold zone.
- Standard baskets.

IH 35x2 70 – IH 5x4 70

- Cooking hobs with 2 or 4 inductors
- Separate controls for each hob granting excellent visibility.

IH Fry Top 70

- Fry Top cooking surface smooth and partly ribbed, is equipped with a practical retractable grease collection drawer.



IH 35x2 70
Piastra a induzione
Induction hobs



IH 5x4 70
Piastra a induzione
Induction hobs



IH FRY TOP 70
Fry top ad induzione
Induction fry top

IH FRY TOP 70



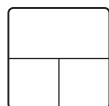
Piano cottura liscio e rigato
Smooth and ribbed hob



Spazioso vano interno
Spacious internal compartment



IH PASTA 70
Cuocipasta a induzione
Induction pasta cooker



Cestelli di serie
Standard baskets



IH FRYER 70
Friggitrice a induzione
Induction fryer

IH FRYER 70



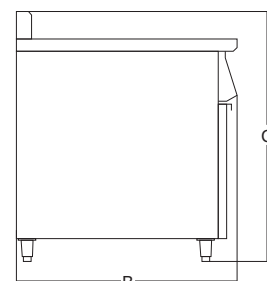
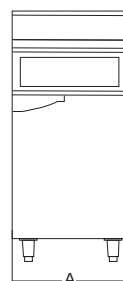
Particolare cestello
Fryer basket



Posizione di sgocciolo
Position of drip



Pratico rubinetto di scarico
Practical drain tap



70							A	B	C			
	watt		min.	°C	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IH 35X2 70	3.500 (x2)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	320x460	400	700	980	38	500x760x1000	55
IH 5X4 70	5.000 (x4)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	320x460 (x2)	800	700	980	109	860x780x1000	125
IH PASTA 70	6.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	25	-	400	700	980	51.5	500x760x1000	59
IH FRYER 70	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	30	-	400	700	980	51.5	500x760x1000	59
IH FRY TOP 70	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 300	-	720x460	800	700	980	109	860x780x1000	125

IH 90

induzioni da pavimento profondità 90 floor standing induction cooking elements depth 90

Induzioni da pavimento modulari con profondità cm 90 offrono un'ampia gamma di soluzioni adatte a soddisfare le esigenze di una cucina professionale. Dotate di un pratico display led, intuitivi e comodi comandi touch, che consentono un facile settaggio della temperatura e del tempo di utilizzo. Pratico ed ampio spazio inferiore per il posizionamento di tutti gli accessori di cucina. Spegnimento automatico dopo 2 ore di inutilizzo per i piani cottura.

IH 5x2 – IH 5x4 90

- Piastre cottura composte da 2 o 4 induttori
- Comandi separati per ognuna delle piastre, che garantiscono ottima visibilità

IH 30 LT 90

- Innovativa soluzione che si presta a molteplici utilizzi: la vasca può essere gestita sia come friggitrice che come cuocipasta
- La mancanza della resistenza sul fondo vasca, la struttura completamente in acciaio inox e il comodo e pratico rubinetto per lo svuotamento dei liquidi usati, le rendono estremamente facili da pulire
- Vasca con zona fredda
- Dotate di dispositivo di sicurezza contro l'utilizzo accidentale a vuoto e di termostato di sicurezza con taglio dell'alimentazione alla soglia dei 240°C.

Opzionale:

- Fryer kit 1 comprende cestello e coperchio dedicato per un carico fino a 20 Kg di prodotto
- Pasta kit 6 completo di 6 cestelli 1/6 GN e coperchio dedicato.
- Pasta kit 4+1 completo di 4 cestelli da 1/6 GN e 1 da 1/3 con coperchio dedicato.

IH Fry Top 90

- Piastra cottura in acciaio a forte spessore, liscia e in parte rigata è dotata di un pratico cassetto raccogli grasso a scomparsa.

Modular floor inductions with a depth of 90 cm offer a wide range of solutions suitable for meeting the needs of a professional kitchen.

Equipped with a practical LED display, intuitive and convenient touch controls, which allow easy setting of the temperature and time of use.

Practical and large lower space for positioning all kitchen accessories.

Automatic shutdown after 2 hours of inactivity for hobs.

IH 5x2 – IH 5x4 90

- Cooking hobs with 2 or 4 inductors
- Separate controls for each hob granting excellent visibility

IH 30 LT 90

- This innovative induction hob is particularly versatile: its tank can be used for both frying and pasta cooking



IH 5x2 90

Piastra a induzione 2 fuochi
Induction 2 hobs

IH 5x4 90

Piastra a induzione 4 fuochi
Induction 4 hobs



IH 5x2 90

- The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean
- A safety system prevents accidental operation when empty and a safety thermostat disconnects power if temperature exceeds 240°C
- Standard baskets.

- **Pasta kit 4+1** that includes four 1/6 GN and one 1/3 GN baskets and a dedicated lid

IH Fry Top 90

- Fry Top cooking surface smooth and partly ribbed, is equipped with a practical retractable grease collection drawer.

Optional:

- **Fryer kit 1** that includes basket and a dedicated lid for up 20 kg product loading
- **Pasta kit 6** that includes six 1/6 GN baskets and a dedicated lid



IH FRY TOP 90
Fry top ad induzione
Induction fry top

IH FRY TOP 90



Piano cottura liscio e rigato
Smooth and ribbed hob



Spazioso vano interno
Spacious internal compartment



IH 30 LT 90
Friggitrice e cuocipasta a induzione
Induction fryer and pasta cooker

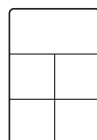
Cestelli opzionali / Optional baskets



Fryer Kit 1



Pasta Kit 6



Pasta Kit 4+1

IH 30 LT 90



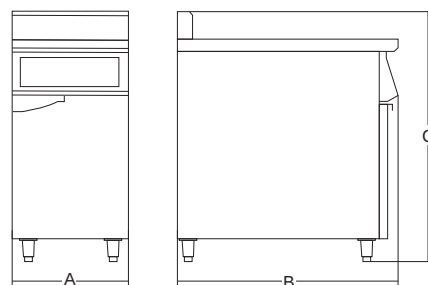
Particolare Fryer kit 1
Fryer kit 1



Posizione di sgocciolo
Position of drip



Pratico rubinetto di scarico
Practical drain tap



90							A	B	C			
	watt		min.	°C	lt	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IH 5X2 90	5.000 (x2)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	320x670	400	900	980	47	500x970x1000	59
IH 5X4 90	5.000 (x4)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	320x670 (x2)	800	900	980	133	860x950x1000	148
IH 30 LT 90	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	30	-	400	900	980	60	500x970x1000	72
IH FRY TOP 90	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 300	-	720x600	800	900	980	133	860x950x1000	148