

CUCINA  
ELETTRICA

CUISINIÈRE  
ÉLECTRIQUE

ELECTRIC  
COOKER



MAGISTRA



CUCINE PER COMUNITÀ CATERING EQUIPMENT GRANDES CUISINES



E4F

MOD.	DIMENSIONI LxPxA mm DIMENSIONS LxPxH mm DIMENSIONS WxDxH mm			POTENZA ELETTRICA ASSORBITA PUISSANCE ÉLECTRIQUE ASSORBÉE * ELECTRIC POWER ABSORPTION					PESO POIDS kg WEIGHT		VOL. SPED. VOL D'EXP. FORW. VOL. m³
	Esterno Exterieur External	Forno Four Oven	Armadio Armoire Cupboard	Piastra Plaque Hot plate		Forno Four Oven kW	Armadio Armoire Cupboard kW	Totale Totale Total kW	NETTO NET NET	BRUTTO BRUT- GROSS	
				N°	kW						
E 2 A	450 x 900 x 850	—	345 x 755 x 380	2	3	—	—	6,0	63	70	0,55
E 4 A	900 x 900 x 850	—	670 x 755 x 380	3 1	3 4	—	—	13,0	92	105	1,05
E 4 F	900 x 900 x 850	545 x 720 x 300	—	3 1	3 4	5	—	18,0	142	115	1,05
E 6 A	1350 x 900 x 850	—	1120 x 755 x 380	4 2	3 4	—	—	20,0	120	135	1,50
E6FAR	1350 x 900 x 850	545 x 720 x 300	335 x 700 x 360	4 2	3 4	5	1,0	26,0	200	218	1,50

\* 380... 415V 3N ~ 50 / 60 Hz; 220... 240V 3 ~ 50/60 Hz.



**E4AR**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI**

Design moderno, per gli utilizzatori più esigenti, di facile pulizia. Costruzione conforme alle seguenti norme internazionali: • IMQ Italia • KEMA Olanda • VDE Germania • BSI Inghilterra • NF Francia. Accessibilità frontale e dall'alto per qualsiasi intervento di manutenzione. Ampia gamma di accessori. Acc. Inox 18/10 satinato per tutto il rivestimento esterno. Cruscotto sagomato ad incasso per i comandi.

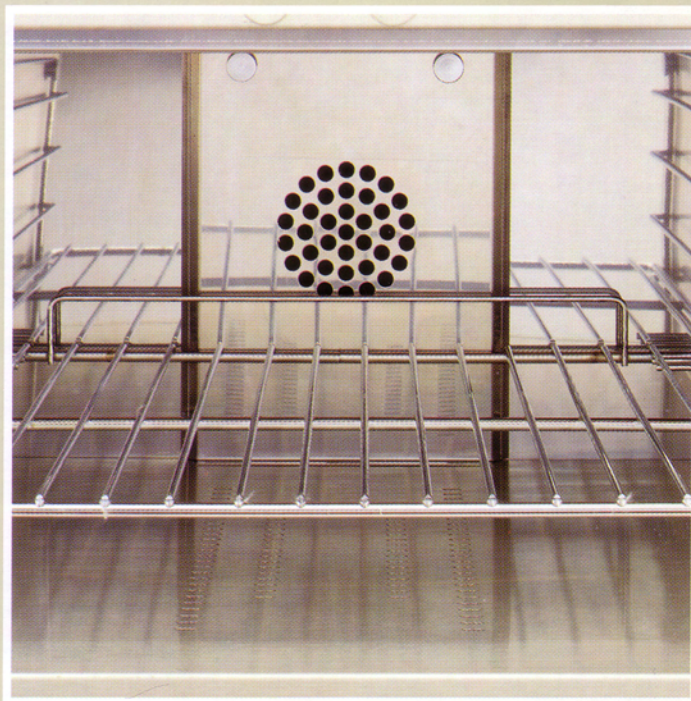
#### **CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

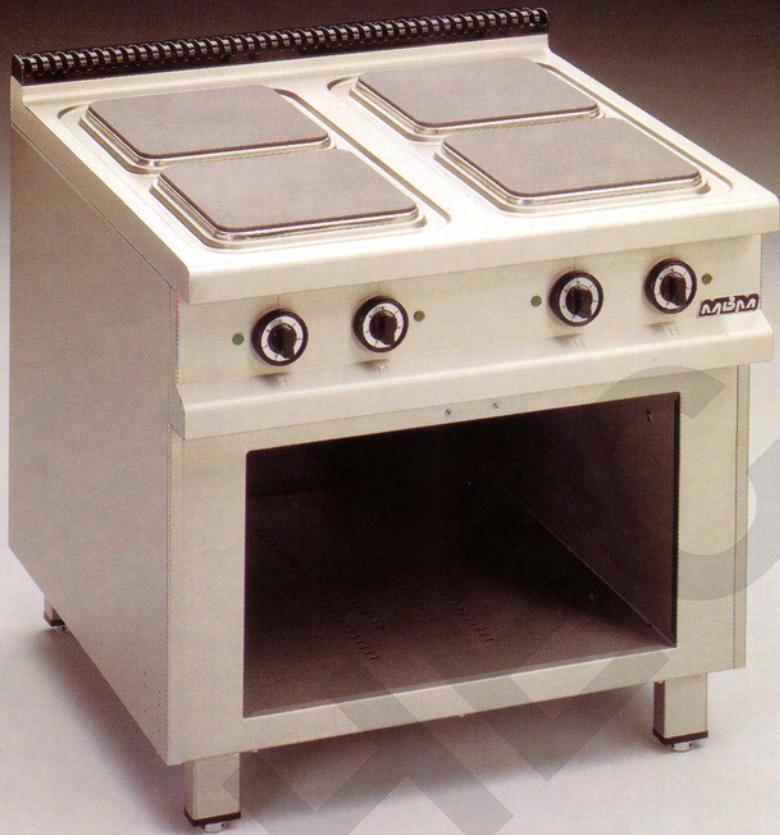
Une étude très poussée a abouti la conception de ce produit de haute qualité. Un soin tout particulier a été porté à la finition et aux détails, permettant d'assurer un maximum d'hygiène et une grande facilité d'utilisation.

Cet ensemble est conforme aux normes suivantes: • IMQ - Italie • KEMA - Hollande • VDE - Allemagne • BSI - Angleterre • NF - France. Entretien et nettoyage, simplifiés grâce à une facilité d'accès en façade et en partie supérieure. Revêtement extérieur en acier inox satiné. Tableau fraisé pour les commandes. Accessoires: Gamme absolument complète et proposée afin de répondre aux besoins les plus divers.

#### **GENERAL FEATURES**

Modern design for the easiest cleaning. Construction in compliance with the following international regulations: • IMQ Italy • KEMA Holland • VDE Germany • NF France • BSI England. Maintenance can be easily carried out from the front and top of the appliance. Stainless steel satin 18/10 external finishing. Switchboard with recessed and protected controls.





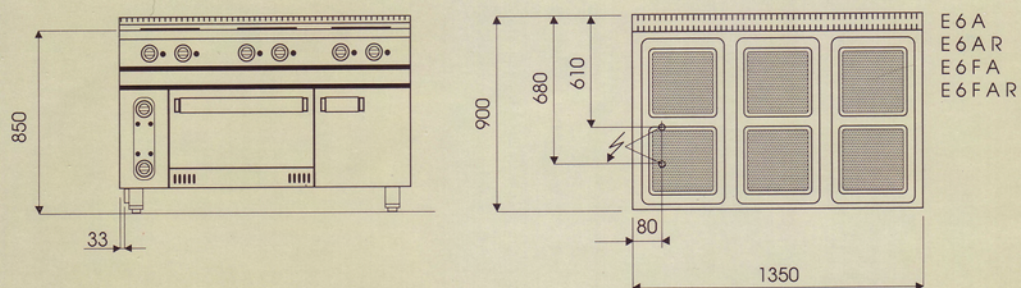
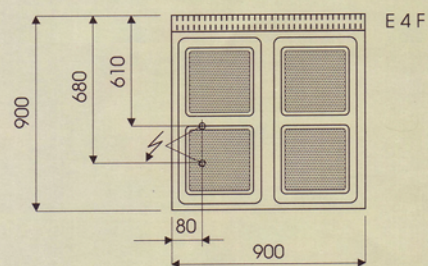
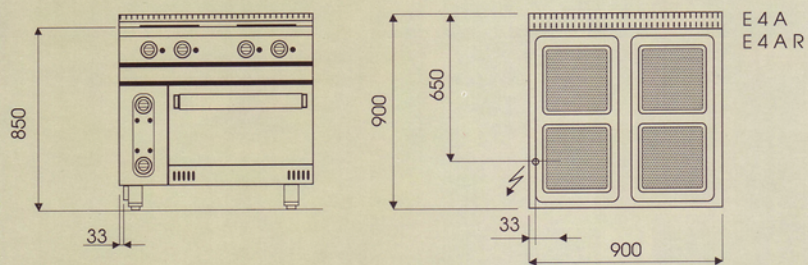
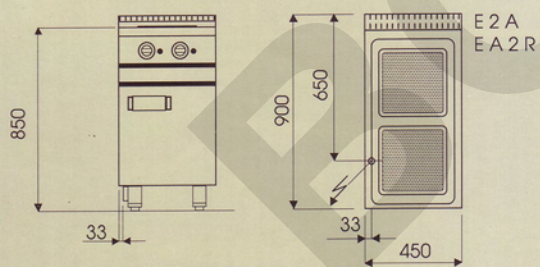
E4A



E2A



E6FAR



## CARATTERISTICHE TECNICHE

### STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox di forte spessore, con basamento in acciaio inox, montata su piedini in acciaio inox 18/10

### PIANO COTTURA

- In acciaio inox 18/10 satinato, imbutito, con piastre a tenuta per evitare l'infiltrazione di liquidi.
- Piastre elettriche in ghisa, 300x300 mm, con bordo in acciaio inox 18/8 e con limitatore contro il surriscaldamento.
- Commutatori per comando piastre a 7 posizioni per una regolazione ottimale del calore di cottura.
- La spia luminosa sul cruscotto indica se quale piastra è accesa.
- Manopole commutatori in materiale atermico.

### FORNO

- Camera di cottura in acciaio porcellanato di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM.
- Isolamento termico con la lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in acciaio inox 18/10 con triplice fila di guide, facilmente estraibili per le pulizie.
- Porte forno a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporte in acciaio inox, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.
- Riscaldamento forno mediante due resistenze corazzate in acciaio inox poste sotto il piano e sul cielo del forno.
- Regolazione termostatica separata della temperatura (50÷300°C) che permette un riscaldamento differenziato per la cottura; solo inferiore, solo superiore o entrambi.
- Le spie luminose sul cruscotto del forno indicano l'accensione e la richiesta di calore del forno.
- Termostato limite spegne il forno in caso di termostato guasto.

### VANO ARMADIO "A"

- Camera in acciaio inox o porcellanato, a seconda del modello, di dimensioni interne GASTRONORM.
- Triplice fila di guide laterali per il sostegno della griglia o delle bacinelle.

### VANO ARMADIO RISCALDATO "AR"

- Camera in acciaio inox o porcellanato, a seconda del modello, di dimensioni interne GASTRONORM.
- Triplice fila di guide laterali per il sostegno della griglia o delle bacinelle.
- Porta in acciaio inox 18/10 a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, maniglie montate su supporti in materiale atermico.
- Guarnizione di tenuta alla porta.
- Riscaldamento armadio caldo mediante una resistenza corazzata in acciaio inox
- Regolazione termostatica della temperatura 30÷90°C.
- La spia luminosa indica se l'armadio caldo è acceso.

### ACCESSORI IN DOTAZIONE

- Griglia forno
- Griglia vano

### ACCESSORI A RICHIESTA

- Corrimano anteriore
- Corrimano laterale
- Griglia posategami
- Colonnina acqua
- Teglia GASTRONORM per forno
- Teglia GASTRONORM per vano armadio in acc. inox 18/10
- Camino alto

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La structure "portante" est en acier inoxydable 18/10 de même que le piétement sur lequel elle repose.

### PLAN DE CUISSON

- En acier inox 18/10 satiné, embouti, avec plaques à étanche de liquide pour éviter les infiltrations.
- Plaques électriques en fonte, 300x300 mm avec bord en acier inox 18/8 et dispositif de sécurité contre l'éventuel surchauffage.
- Commutateurs à 7 positions pour le réglage optimale de la chaleur
- Lampe de signalisation sur le tableau indiquante si et quelle plaque est allumée;
- Poignées des commutateurs en matière athermique.

### FOUR "F"

- Chambre de cuisson en acier émaillé, dimensions intérieures Gastronorm (mm 530x700x300 h), isolation thermique par laine de verre de forte épaisseur.
- Supports de grille latéraux à trois niveaux amovibles pour le nettoyage
- Portes du four à double paroi avec isolation par laine de verre, poignées montées sur supports en matière athermique et garniture d'étanchéité. Charnières équilibrées par ressorts.
- Chauffage du four par deux résistances blindées placées sous le fond et sur le ciel.
- Réglage indépendant de la température par thermostat (50÷300°C) permettant un chauffage différencié, en partie supérieure en partie inférieure, ou les deux.
- Lampes de signalisation sur le tableau du four indiquantes l'allumage et la demande de la chaleur pour le four.
- Le thermostat de sécurité éteint le four en cas de thermostat en panne

### ARMOIRE "A"

- Intérieur en acier inox ou émaillé, selon le modèle, dimensions intérieures Gastronorm.
- Guides latéraux à trois niveaux pour le soutien des grilles et des cuvettes de propreté.

### ARMOIRE CHAUFFANTE "AR"

- Intérieur en acier inox ou émaillé, selon le modèle, dimensions intérieures Gastronorm.
- Guides latéraux à trois niveaux pour le soutien des grilles et des cuvettes de propreté.
- Porte en acier inox 18/10 à double paroi avec isolant par laine de verre, poignées montées sur support en matière athermique.
- Garniture d'étanchéité
- Chauffage de l'armoire par une résistance blindée en acier inox
- Réglage de la température par thermostat 30÷90°C
- Lampe de signalisation indiquante si l'armoire est allumé.

### ACCESSOIRES EN DOTATION

- Grille du four
- Grille de l'armoire

### ACCESSOIRES SUR DEMANDE

- Main-courante antérieure
- Main-courante latérale
- Grille porte récipients
- Colonne d'évacuation
- Plat Gastronorm pour armoire en acier inox 18/10
- Cheminée d'évacuation

## TECHNICAL FEATURES

Carrying structure in heavy stain less steel, on stainless steel 18/10 feet

### WORK TOP

- Drawn work top in satin stainless steel 18/10, with liquidtight hot plates to avoid infiltrations
- Cast iron plates with stainless steel 18/8 edges, 300x300 mm, overheating control
- Seven-position hot plate switch for an optimum heat input regulation
- The signal lamp on the switch-board indicates if and which of the plates is on
- Athermic knobs

### OVEN "F"

- Cooking chamber in enamelled steel with internal Gastronorm dimension (mm 530x700x300 h). Thermal insulation by means of high density fiber glass. Lateral supports for grate 3 position runners removable for cleaning.
- Double-wall oven door with fiber glass insulation, black enamelled handles on athermic supports, door seal. Balanced spring hinges.
- Oven heating by two armoured stainless steel elements placed under the bottom and at the top of the oven.
- Independent temperature regulation by thermostat 50÷300°C allowing to heat either top and bottom separately or both of them contemporaneously.
- The signal lamps on the switch-board of the oven indicate if the elements are on and if the thermostats ask for heat.
- The limit thermostat switches off the oven, in case of thermostat breakdown.

### CUPBOARD "A"

- In stainless steel or in enamelled steel according to the model, internal Gastronorm dimensions.
- Three-position lateral runners for grates and trays.

### HOT CUPBOARD "AR"

- In stainless steel or in enamelled steel according to the model, internal Gastronorm dimensions.
- Three-position lateral runners for grates and trays.
- Double-wall stainless steel 18/10 door with fiber glass insulation, handle on athermic supports.
- Door seal.
- Heating of the cupboard by armoured stainless steel element
- Temperature regulation by thermostat 30÷90°C.
- The signal lamp indicates if the element is on.

### ACCESSORIES

#### IN EQUIPMENT:

- Oven grate
- Cupboard grate

#### ON REQUEST:

- Front hand-rail
- Lateral hand-rail
- Pan support
- Water column
- GN pan for oven
- GN pan for cupboard, in stainless steel 18/10
- High chimney

