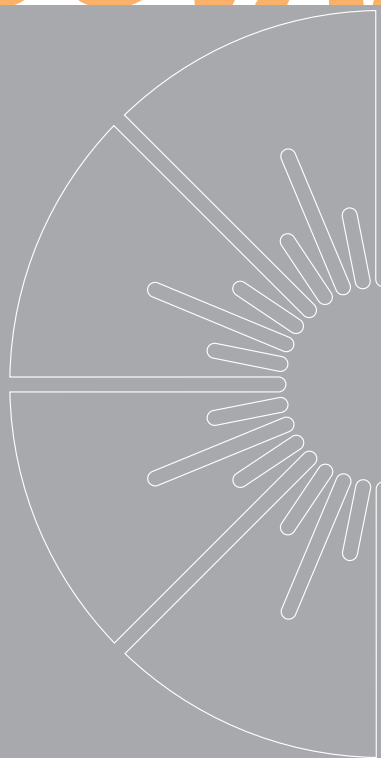




# NUOVA PROTAGONISTA



## **COTTURE MODULARI**

MODULAR COOKING

KOCHGERÄTE

CUISSON MODULAIRE

COCCION MODULAR

## NUOVA PROTAGONISTA 90

*Absolutely perfect. New star.*

*Neu und wieder Protagonist.*

*Absolument parfaite. Nouvelle Star.*

*Absoluta y perfecta. Nueva y Protagonista.*

Linea accattivante e seducente.  
Progettazione attenta al dettaglio.  
Innovazione nei materiali e nelle tecniche.

La Nuova Protagonista 90 recita 18 famiglie per oltre 140 modelli con potenze e rendimenti altissimi, reinterpretando le riconosciute qualità di praticità, funzionalità e componibilità nella chiave della tecnologia e del risparmio energetico.

# Assoluta e perfetta. Nuova



**Design.**

Linee armoniche e suggestive per una cucina moderna, pratica, efficiente. Nuova Protagonista 90: gusto estetico e funzionalità con sicura determinazione.

**Design.**

*Harmonious and appealing lines for a modern, practical and efficient kitchen. The New Protagonista 90 is both aesthetically pleasing and functional.*

**Design.**

*Harmonische und ansprechende Linien für eine moderne, ergonomische und leistungsfähige Küche. Nuova Protagonista 90: unverkennbare Ästhetik und Funktionalität.*

**Esthétique.**

*Lignes harmonieuses et attrayantes pour une cuisine moderne, pratique et efficace. La Nuova Protagonista 90: Maîtrise absolue de l'esthétisme et de la fonctionnalité.*

**Diseño.**

*Lineas armónicas y sugestivas para una cocina moderna, práctica y eficiente. Nuova Protagonista 90: gusto estético y funcionalidad con segura determinación.*



*Attractive and appealing range.  
Designed with an eye to details.  
Innovative materials and techniques.*

*The New Protagonista 90 consists of 18 ranges totalling 140 configurations. High efficiency models in which technology and energy savings have become an integral part of the quality and choice of function.*

*Neues attraktives Design.  
Optimale ergonomische Lösungen.  
Innovative Materialien und technische Neuerungen.*

*Die Serie Nuova Protagonista 90 umfasst in 18 Produktfamilien mehr als 140 hochleistungsfähige Produkte, in denen Ihre bekannte Qualitäten wie Leistungsfähigkeit, Funktionalität und Kombinierbarkeit unter dem Gesichtspunkt der Entwicklungsarbeit und der Energieeinsparung fortgesetzt werden.*

# ova e Protagonista.



*Gamme attractive et séduisante.  
Conçue avec le souci du détail.  
Innovation dans les matériaux et dans la technicité.*

*La nouvelle gamme 90 s'articule autour de 18 familles, soit plus de 140 modèles avec des puissances et des rendements très élevés, réinterprétant les atouts reconnus en termes de praticité, fonctionnalité et modularité, alliés à la technologie et à l'économie d'énergie.*

*Línea cautivadora y seductora.  
Proyecto atento al detalle.  
Innovación en los materiales y en las técnicas.*

*Nuova Protagonista 90 comprende 18 familias y más de 140 modelos con potencias y rendimientos altísimos, reinterpretando las reconocidas cualidades de manejabilidad, funcionalidad y modularidad en clave de tecnología y de ahorro energético.*



## NUOVA PROTAGONISTA 90

*Ideal for professional cooking.*

*Modulare Bauweise für Meister in der Küche.*

*Modularité parfaite pour organiser votre piano à votre gré.*

*Absoluta y perfecta, para la cocción modular.*

### Caratteristiche di gamma

**Innovazione:** bruciatori fuochi aperti ad alto rendimento, cuocipasta con controllo di livello che ne impedisce l'avvio a secco, selettori di potenza per cotture più delicate, vasche friggitorici stampate con ampia zona fredda, forno statico con suola in ghisa e dispositivo per l'espulsione del vapore, sistemi di conduzione assistita delle pentole ad acqua indirette, apertura camini solo dove necessario.

**Prestazioni:** potenza elevata in tutte le funzioni con incrementi fino al 40%.

**Affidabilità:** costruzione in acciaio inox Aisi 304/304PS/316/439M, piani stampati in 2 mm. di spessore.

**Gamma:** 18 famiglie e oltre 140 prodotti completamente rinnovati.

**Sicurezza:** grado di resistenza all'acqua IPX5.

**Igiene:** assenza di giunzioni sui piani, vasto utilizzo di stampaggi su vasche e invasi che facilitano la pulizia.

**Design:** nuove linee che riassumono ed interpretano gusto estetico e funzionalità.

# Assoluta e perfetta, per l



### Standard features of the range

**Innovation:** high efficiency open burners. Precise adjustable power settings. Pasta cookers complete with water sensor to prevent dry start. New style fryer tank with extended cool zone. New static oven with cast iron base, steam escape vent as standard. Water jacketed indirect boiling pans. Flues only where strictly necessary.

**Performances:** increased performance up to 40% on all appliances.

**Reliability:** standard AISI 304/304ps/316/439m stainless steel construction. Easy-to-clean 20/10 pressed top.

**Range:** large range of appliances, 140 gas and electric products, flexible combination.

**Safety:** protection against water rating IPX5.

**Hygiene:** larger use of pressed tops and deep drawn tanks for easy cleaning.

**Design:** modular equipment designed in keeping with the aesthetics and functions.

### Charakteristiken der Produktlinie

**Innovation:** Sehr hohe Gasleistungen, hohe Wirkungsgrad der Brenner. Kaminöffnungen nur falls notwendig. Erweiterter Einsatz des Energieregler zur genauen Überwachung der Temperaturen. Nudelkocher mit Trockengehschutz. Tiefgezogene Friteusenbecken mit großer Kaltzone. Statischer Ofen mit Gusseisenboden und Dampfblabssvorrichtung. Indirekt beheizte Kochkessel mit Medium Wasser.

**Leistung:** Geräteleistung steigt in allen Funktionen bis zu 40%.

**Zuverlässigkeit:** Chromnickelstahl-Konstruktion aus Aisi 304/304PS/316/439M, 2 mm starke tiefgezogene Deckplatten.

**Programmbreite:** 18 Produktfamilien und mehr als 140 vollständig überarbeitete Modelle.

**Sicherheit:** Strahlwasserschutzgrad IPX5.

**Hygiene:** weitgehende Verwendung von tiefgezogenen Becken und tiefgezogenen Deckplatten zur hohen Reinigungsfreundlichkeit.

**Design:** Neue Linien, die Ästhetik und Funktionalität miteinander verbinden und neu interpretieren.

# a cottura componibile.



### Caractéristiques de la gamme

**Innovation:** brûleurs ouverts à haut rendement calorifique, cuiseur à pâtes avec contrôle de niveau d'eau empêchant les démarrages à sec, sélecteurs de puissance pour les cuissons les plus délicates, cuves de friteuse embouties disposant d'une grande zone froide, four statique avec fond en fonte et dispositif pour évacuation de la vapeur, systèmes de chauffe assistée pour les marmites bain marie chauffe indirecte, emplacement de mitre réduit au stricte minimum.

**Performances:** puissance élevée avec augmentation jusqu'à 40% sur certaines fonctions.

**Fiabilité:** construction en acier inox Aisi 304/304PS/316/439M, plans emboutis épaisseur 2 mm.

**Gamme:** 18 familles avec plus de 140 modèles entièrement renouvelés.

**Sécurité:** indice de résistance à l'eau IPX5.

**Hygiène:** dessus lisse sans joint, grande utilisation de cuves embouties facilitant le nettoyage.

**Design:** nouvelles lignes conjuguant esthétique et fonctionnalité.

### Características de la gama

**Innovación:** quemadores con fuegos abiertos de alto rendimiento, cocedores de pasta con control de nivel que impide su puesta en marcha en seco, selectores de potencia para cocciones más delicadas, recipientes para freír estampados con amplia zona fría, horno estático con solera de fundición y dispositivo para la salida del vapor, sistemas de conducción asistida de las marmitas con calentamiento indirecto, apertura para las chimeneas sólo donde es necesario.

**Prestaciones:** potencia elevada en todas las funciones con incrementos de hasta el 40%.

**Fiabilidad:** construcción en acero inoxidable Aisi 304/304PS/316/439M, encimeras estampadas de 2 mm de espesor.

**Gama:** 18 familias y más de 140 productos completamente renovados.

**Seguridad:** grado de resistencia al agua IPX5.

**Higiene:** ausencia de juntas en las encimeras, amplia utilización de estampadas en recipientes y cubetas de recogida de líquidos que facilitan la limpieza.

**Diseño:** nuevas líneas que resumen e interpretan gusto estético y funcionalidad.





# Cucine a gas

GAS COOKERS / GASHERDE / CUISINIÈRES À GAZ / COCINAS A GAS

Potenza, funzionalità, compattezza, affidabilità: sono gli elementi distintivi delle cucine a gas Nuova Protagonista 90. Bruciatori principali con potenze variabili da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW, fissati ermeticamente sul piano. La potenza, da 24 a 40 kW, può essere liberamente variata anche in utenza. Piani con invasi da 65 mm. di profondità. Massima distanza tra i bruciatori per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni. Razze ottimizzate per consentire anche l'appoggio di pentole con diametro 100 mm. Bruciatore pilota a basso consumo collocato all'interno del bruciatore principale. Griglie posategami monofuoco in ghisa smaltata RAAF, disponibili come accessorio in tondino di acciaio Aisi 304. Nei modelli monoblocco vano tecnico posteriore per un allacciamento facile e conforme agli standard sanitari.

## Potenti, funzionali, compatte, affidabili.

Forno statico GN 2/1, in soluzioni monoblocco con piani gas, elettrici e tuttapietra. Facilità d'uso con i comandi inseriti nel pannello superiore. Igiene e pulibilità con la cella di cottura in acciaio inox. Massima efficienza con la controporta e facciata del forno in acciaio inox, stampata con tenuta a labirinto. Piano di appoggio porta allineato al piano della suola forno. Rendimenti assicurati grazie alla suola forno in ghisa di elevato spessore che garantisce uniformità di cottura e dello scarico per la gestione dei vapori di cottura. Modelli elettrici con resistenze attivabili anche in modo indipendente tramite selettore. Temperatura controllata termostaticamente da 50 a 300°C.

Powerful, efficient, compact and reliable: these are the distinctive features of the New Protagonista 90 gas ranges. Main burners with power ranging from 1.6 to 6kW and from 2.5 to 10kW, sealed tight to the top. The power (from 24 to 40kW) may be adjusted even after the cooker has been installed. Pressed one piece top, 65mm deep spillage wells. Maximum distance between burners to accommodate large pans as well as optimised supports for pans as small as 100mm in diameter. Low-consumption pilot burner located inside the main burner. Individual pan support in "raaf" enamelled cast-iron on each burner, AISI 304 stainless steel rod pan support available on demand. Rear technical compartment on floorstanding units, to ease connections and to comply with current installation standards.

## Powerful, efficient, compact and reliable.

Static oven GN 2/1, installed in floorstanding ranges under gas, electric and solid cooking tops. User friendly control knobs in the upper front panel. Stainless steel chamber ensures hygiene and easy cleaning. Inner door and oven front are manufactured in pressed stainless steel with a labyrinth seal for higher efficiency. Door supporting surface aligned with oven floor. Thicker cast-iron oven bottom plate that guarantees uniform cooking. Steam ejection mode. In the electric version heating elements can also be switched on individually. Thermostatic temperature control from 50° to 300°C.

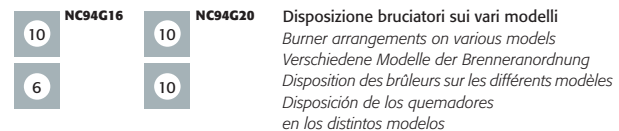
Leistungsfähig, kompakt, zuverlässig: dies sind die unverwechselbaren Eigenschaften der Nuova Protagonista 90 Gasherde. Brenner mit einstellbarer Leistung von 1,6 bis 6 kW und von 2,5 bis 10 kW, dicht in der Kochmulde integriert. Die Leistung kann von 24 bis 40 kW, auch nach der Installation, beliebig geändert werden. 65 mm tiefen Kochmulden. Maximaler Abstand zwischen den Brennern für den Gebrauch großer Pfannen; Topfabstellroste für Pfannen mit einem Durchmesser ab 100 mm. Zündbrenner mit niedrigem Energieverbrauch, im Brenner innenliegend. Einzelne Topfabstellroste aus „RAAF“ emailiertem Gusseisen, Cr.Ni.-Roste optional. Standgeräte verfügen über ein Technikfach für einen einfachen Anschluss.

## Leistungsfähig, funktionell, kompakt, zuverlässig.

Statischer Backofen GN 2/1, eingebaut als Standgerät in Gas-, Elektro- und Glühplattenherde. Geräteschalter an der oberen Bedienblende zur einfachen Betätigung. Backofenkammer aus Edelstahl zur leichten Reinigung. Innenitur aus Edelstahl, labyrinthförmig gepresst, damit diese gegen den Ofenrahmen dicht abschließt. Leistung erhöht durch eine dicke Bodenplatte aus Gusseisen zum gleichmäßigen Backen, sowie durch die Abfuhr der Kochdünste. Im Elektro-Backofen innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, die auch einzeln durch den gleichen Thermostat geregelt werden können. Thermostatische Temperaturregelung von 50°- 300°C.



06



Mod	cm	□	□	V/Hz	kW	kW
NC94G16	40x90x25H	-	-	-	16	-
NC94G20	40x90x25H	-	-	-	20	-
NC98G28	80x90x25H	-	-	-	28	-
NC98G40	80x90x25H	-	-	-	40	-
NC912G44	120x90x25H	-	-	-	44	-
NC9FG8G36	80x90x87H	1	-	-	36	-
NC9FG8G48	80x90x87H	1	-	-	48	-
NC9FG8G32	80x90x87H	1	-	-	32	-
NC9FG12G52	120x90x87H	1	-	-	52	-
NC9FG16G72	160x90x87H	2	-	-	72	-
NC9FE8G28	80x90x87H	-	1	400VAC-3N	28	6
NC9FE12G44	120x90x87H	-	1	400VAC-3N	44	6

*Puissants, fonctionnels, compacts et fiable, voici les éléments distinctifs des fourneaux gaz Nuova Protagonista 90. Brûleurs de puissance allant de 1,6 à 6 kW et de 2,5 à 10 kW, fixés hermétiquement. La puissance, de 24 à 40 kW, est réglable même sur le lieu d'implantation. Dessus avec rainures de débordement de 65 mm de profondeur. Espaces larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de batterie de grande taille. Grilles de feux vifs optimisées pour autoriser l'utilisation de batterie de diamètre 100 mm. Veilleuse à faible consommation intégrée dans le brûleur. Grilles de feux vifs en fonte émaillée RAAF disponibles en option en acier inox Aisi 304. Dans les modèles monobloc, compartiment technique à l'arrière pour un raccordement facile et conforme aux règles sanitaires. **Puissants, fonctionnels, compacts et fiables.***

*Four statique GN 2/1, en solutions monobloc avec tables de cuisson gaz, électrique et/ou plaque coup de feu. Utilisation facile avec commandes intégrées dans le panneau supérieur. Nettoyage facile avec l'enceinte de cuisson en acier inox. Robustesse maximale avec une contre-porte et une façade de four en acier inox, embouties avec joint labyrinthe. Porte et fond de four sans marche porte ouverte. Rendements garantis grâce au fond du four en fonte de forte épaisseur qui permet d'assurer des cuissons uniformes et une gestion de l'évacuation des vapeurs de cuisson. Modèles électriques avec résistances pouvant être enclenchées indépendamment l'une de l'autre par sélecteur. Réglage thermostatique de la température de 50 à 300°C.*

*Potencia, funcionalidad, consistencia, fiabilidad: son los elementos distintivos de las cocinas de gas Nuova Protagonista 90. Quemadores principales con potencias variables de 1,6 a 6 kW y de 2,5 a 10 kW, fijados herméticamente en la encimera. La potencia, de 24 a 40 kW, puede variarse libremente incluso en el domicilio del usuario. Encimeras con cubetas de recogida de líquidos de 65 mm de profundidad. Máxima distancia entre los quemadores para la utilización de ollas de grandes dimensiones. Rejillas optimizadas para permitir, también, el apoyo de ollas de 10 cm de diámetro. Quemador piloto de bajo consumo colocado dentro del quemador principal. Rejillas para cacerolas monofuego realizadas en fundición esmaltada RAAF, disponibles a petición en barra de acero Aisi 304. En los modelos monobloque, existe un compartimento técnico posterior para una conexión fácil y conforme a los estándares sanitarios. **Potentes, funcionales, compactas, fiables.***

*Horno estático GN 2/1, en soluciones monobloque con encimeras de gas, eléctricas y de una sola placa. Facilidad de utilización con los mandos colocados en el panel superior. Higiene y facilidad de limpieza con la cámara de cocción de acero inoxidable. Máxima eficiencia con la contrapuerta y fachada del horno de acero inoxidable, moldeada con junta de laberinto. Superficie de apoyo de la puerta alineada con la superficie de la solera del horno. Rendimientos asegurados gracias a la solera del horno en fundición de elevado espesor que garantiza uniformidad de cocción y de descarga para la gestión de los vapores de cocción. Modelos eléctricos con resistencias activables incluso de forma independiente mediante selector. Temperatura controlada termostáticamente de 50 a 300°C.*

**Innovazione tecnologica.**

Bruciatori fissati ermeticamente al piano e manopole di comando progettati secondo il grado di protezione IPX5, contro ogni infiltrazione d'acqua.

**Technological innovation.**

Burners sealed tight to the top and control knobs designed for protection rating IPX5 against water infiltration.

**Technologische Innovation.**

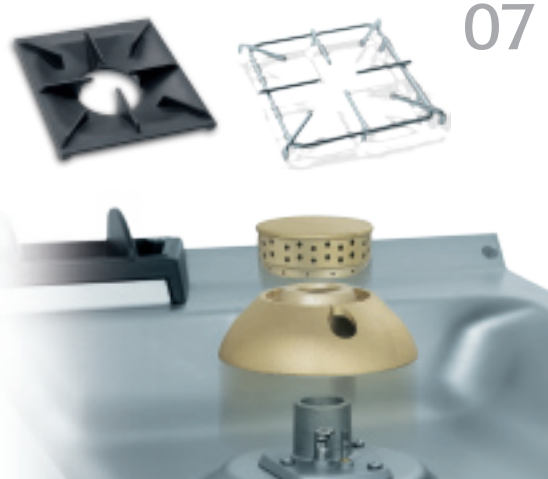
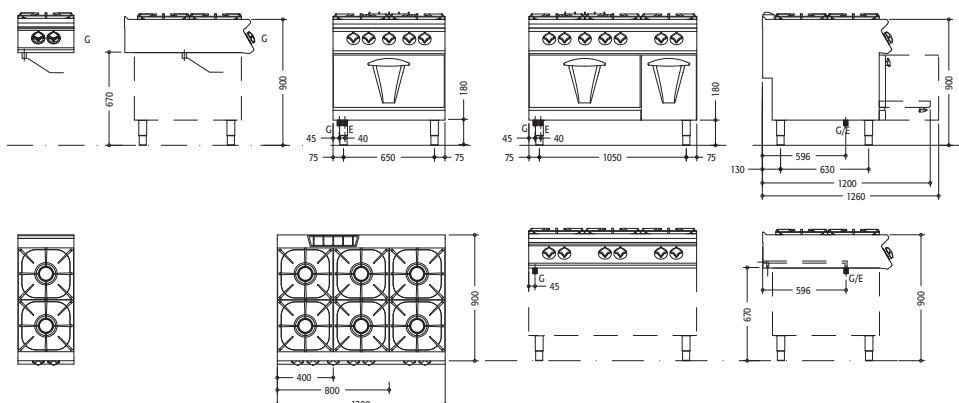
Die an der Deckplatte befestigten und abgedichteten Brenner verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere. Strahlwasserschutz IPX5.

**Innovation technologique.**

Brûleurs fixés hermétiquement au dessus et manettes de commande conçues pour un indice de protection IPX5 protégeant contre toute infiltration d'eau.

**Innovación tecnológica.**

Quemadores fijados herméticamente a la encimera y manecillas de mando proyectadas según el grado de protección IPX5, contra toda infiltración de agua.



07

**NUOVA PROTAGONISTA 90**



# Forno Maxi

MAXI OVEN / MAXI الفرن / FOUR MAXI / HORNO MAXI

Conferma le caratteristiche del forno dalle considerevoli dimensioni interne: cm 97,5x64,5x40. Ampia superficie di appoggio e lavoro per il modello senza funzione top, dotato di piano superiore con bordo arrotondato. Il piano stampato ed i bruciatori ad elevata potenza, da 6 a 10 kW, conferiscono a questa apparecchiatura qualità specifiche per una grande capacità produttiva. Griglia in acciaio cromato e teglia smaltata di elevate dimensioni (cm 93x62) in dotazione. Componibilità con tutti gli elementi della gamma Nuova Protagonista 90. Forni a gas dotati di valvola di sicurezza ed accensione con pulsante piezo-elettrico. Temperatura regolabile da 100° a 330° C.

**Conferma e potenza.**

The maxi oven (gas) has internal dimensions of 97,5x64,5x40 cm. Deep drawn top and high power burners, from 6 to 10 kW, ensure that this appliance has specific qualities for a high output. Chromed steel grid and enamelled tray (93x62cm) included. Large worktop with rounded edge for the model without cooking top. Safety shut-off valve and piezoelectric ignition. Temperature range from 100° to 330° C.

**Proven features and power.**

- أفران ذات سعة داخلية كبيرة قياس : 97,5 × 64,5 × 40 سم .  
- سطح الطبخ متنح بحواف مدورة وبدون فتحات لعيون الغاز على سطحه العلوي .  
- موافق الأفران قوية وتبلغ طاقة فاعليتها من 6 إلى 10 kW ، عالية الضمان للطبخ بالأحجام الكبيرة .  
- الفرن مزود بمساند كروم وصواني كبيرة مطلية مقاس (93×62سم) .  
- المقاسات والتصميم مضمونة اللحام ومنسقة مع موديلات ( Protagonista نظام 90 ) وفرن الغاز مزود بمحس أمن وشعلة ضغط كهربائية .  
- درجة حرارة الفرن يمكن التحكم بها من درجة 100 إلى 330 درجة سيليزية .  
- استخدام التكنولوجيا المتطورة للطبخ بالأحجام الكبيرة بأمان وفاعلية .

Four disposant de toutes les caractéristiques standards ainsi que de dimensions internes larges: 97,5 x 64,5 x 40 cm. Grande surface de dépose et de travail pour le modèle sans fonction top, doté d'un plan supérieur avec bord arrondi. Le plan embouti et les brûleurs haute puissance, de 6 à 10 kW, confèrent à cet appareil des qualités spécifiques pour une capacité de production considérable. Grille en acier chromé et plaque émaillée de grandes dimensions (93x62 cm) fournies en dotation standard. Peut être couplé à tous les éléments de la gamme Nuova Protagonista 90. Fours gaz dotés de vanne de sécurité et allumage piézoélectrique. Température réglable de 100° à 330° C.

**Caractéristiques et puissance.**

Confirma las características del viejo modelo el horno de dimensiones internas considerables: 97,5x64,5x40 cm. Amplia superficie de apoyo y trabajo para el modelo sin encimera, dotado de tablero superior con borde redondeado. La encimera moldeada y los quemadores de elevada potencia, de 6 a 10 kW, proporcionan a este equipo cualidades específicas para una gran capacidad productiva. Rejilla de acero cromado y bandeja esmaltada de elevadas dimensiones (93x62 cm) asignadas en el equipamiento base. Modularidad con todos los elementos de la gama Nuova Protagonista 90. Hornos de gas dotados de válvula de seguridad y encendido con botón piezoeléctrico. Temperatura regulable de 100° a 330° C.

**Confirmación y potencia.**



# NC9FGM12G



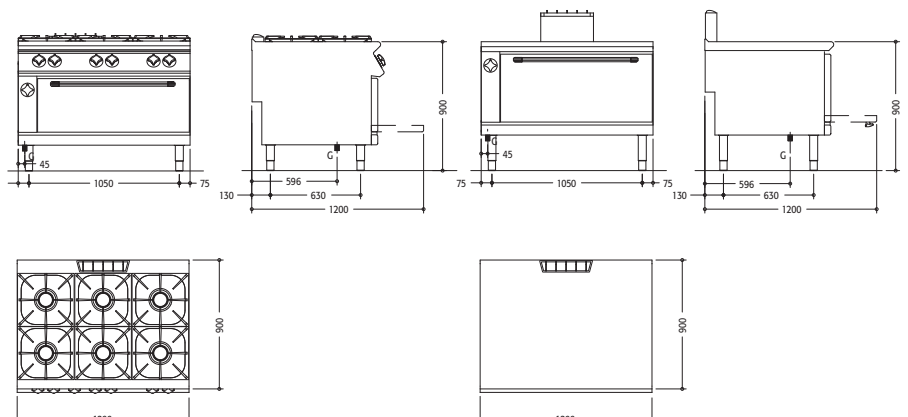
08

10	6	10
6	6	6

NC9FGM12G

Disposizione bruciatori  
Burner arrangements  
Brenneranordnung  
Disposition des brûleurs  
Disposición de los quemadores

Mod	cm	cm	kW	kW	kW
NBF912GH	120x90x87H	97,5x64x40	10	10	10
NC9FGM12G	120x90x87H	97,5x64x40	10	54	54





# Tuttapiastra

SOLID TOPS / GLÜHPLATTENHERDE / COUP DE FEU / PLACAS RADIANTES



Macchina per la cottura e il mantenimento.  
Piastra in ghisa spessore 30 mm. ad angoli raggiati, con superficie utile 780x700 mm. con superficie satinata, di altezza pari a quella delle griglie fuochi aperti per movimentare in sicurezza. Temperature di utilizzo differenziate: 500 °C al centro e 200 °C in vicinanza dei bordi.  
Riscaldamento tramite bruciatore in ghisa da 11 kW, posizionato sotto il disco centrale della piastra. Accenditore piezoelettrico con pulsante protetto dall'acqua. Regolazione continua della potenza tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Foro su pannello comandi per verifica visiva accensione del bruciatore pilota.  
Camera di combustione con bordo rialzato, per impedire il passaggio di liquida nelle zone sottostanti.  
Piano predisposto per il montaggio della colonna acqua.  
Distanza tra il bordo inferiore della piastra ed il piano di 8 mm per garantirne l'agevole pulizia.  
**Cottura e mantenimento.**

*Cooking and holding appliances: Solid plate in 30mm thick cast iron with rounded edges, 780x700mm working surface with satin-finish. Positioned at the same height as the open burner pan supports for safe movement of pans. Differentiated working temperatures: 500°C in the centre and 200 °C towards the edges. 11 kW cast-iron burner located under the central ring. Piezoelectric ignition push-button protected against water. Power regulation through safety valve with thermocouple. Hole on the control panel for visual check of pilot burner ignition. Combustion chamber with raised rim to prevent liquid entering underlying areas. Designed for mounting a water column. Distance of 8mm between lower edge of plate and the top for easy cleaning.*  
**Cooking and holding.**

*Gar- und Warmhalteherd: einfache Handhabung und wirtschaftlichen Vorteile der Gasenergie. Herdplatte aus 30 mm dickem Gusseisen mit abgerundeten Ecken, satinierte Oberfläche 780x700 mm. Gleiche Arbeitshöhe wie die Topfabstellroste der offenen Kochstellen zum sicheren Verschieben von Töpfen. Differenzierte Arbeitstemperaturen: 500 °C in der Mitte und 200 °C am Rande. Beheizung durch 11 kW Ringbrenner aus Gusseisen. Piezozündung mit Strahlwassergeschützter Drucktaste. Leistungsregulierung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement. Inspektionsloch an der Bedienblende zur Sichtkontrolle des Zündbrenners. Brennkammer mit Mulde, um das Eindringen von Flüssigkeiten in das Geräteinnere zu verhindern. Deckplatte vorbereitet zur Montage einer Wasserarmatur. 8 mm Abstand zwischen Plattenunterkante und Deckplatte zur einfachen Reinigung.*  
**Garen und Fortkochen.**

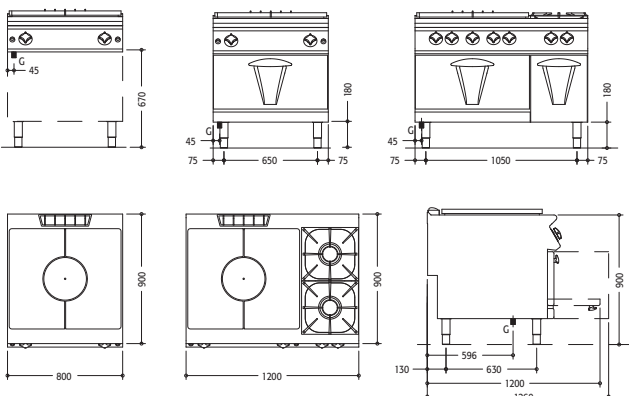
*Appareil de cuisson et de maintien en température. Plaque en fonte épaisseur 30 mm avec angles arrondis, surface utile 780x700 mm en finition brossée, placée au même niveau que les grilles des feux vifs pour pouvoir déplacer la batterie en toute sécurité. Températures de travail différentes: 500 °C au centre et 200 °C sur les pourtours. Chauffe par brûleur en fonte de 11 kW placé sous le disque central de la plaque. Allumeur piézoélectrique par bouton étanche. Régulation continue de la puissance par robinet de sécurité avec thermocouple. Ouverture sur le tableau de commandes pour contrôle visuel de l'allumage de la veilleuse. Chambre de combustion avec bord relevé pour empêcher l'infiltration de liquide dans les soubassements. Dessus prédisposé pour le montage d'une colonne d'eau. Espace de 8 mm entre le bord inférieur de la plaque et le dessus pour faciliter le nettoyage.*  
**Cuisson et maintien en température.**

*Máquina para la cocción y el mantenimiento. Placa de hierro colado de 30 mm de espesor con esquinas redondeadas y una superficie útil satinada de 780x700 mm, de altura igual a la de las rejillas con fuegos abiertos para manejar con seguridad. Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes. Calentamiento mediante quemador de fundición de 11 kW, colocado debajo del disco central de la placa. Encendedor piezoelectrico con botón protegido contra el agua. Regulación continua de la potencia mediante grifo de seguridad con termopar. Orificio en el panel de control para la verificación visual del encendido del quemador piloto. Cámara de combustión con borde realzado, para impedir el paso de líquidos a las zonas inferiores. Encimera predispuesta para el montaje de la columna de agua. Distancia entre el borde inferior de la placa y la encimera de 8 mm para garantizar una fácil limpieza.*  
**Cocción y mantenimiento.**



# NT9FG8G

09



- 10 **NT9FG12G** Disposizione bruciatori  
Burner arrangements  
Brenneranordnung  
Disposition des brûleurs  
Disposición de los quemadores
- 6

Mod	cm	cm	kW	kW	kW
NT98G	80x90x25H	78x80	11	-	11
NT9FG8G	80x90x87H	78x80	11	8	19
NT9FG12G	120x90x87H	78x80	11	8	35

# NUOVA PROTAGONISTA 90

# Cucine elettriche

ELECTRIC COOKERS / ELEKTROHERDE / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / COCINAS ELECTRICAS

Consentono una cottura professionale a consumi contenuti. Piastre di riscaldamento in ghisa da 300x300 mm con 4 kW di potenza, fissate ermeticamente al piano stampato. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni, con attivazione del riscaldamento segnalato da apposita lampada spia sul pannello comandi. Ciascuna piastra è dotata di termostato di sicurezza a ripristino automatico, che interviene in caso di errato utilizzo, con pentole inadatte o a vuoto. Camino per lo smaltimento del calore interno, predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Invaso di contenimento liquidi integrato, con ampie zone raggiate per garantirne l'agevole pulizia. Apparecchiature in versione top e su forno elettrico. Modelli disponibili con alimentazione VAC400 3N e VAC230 3.

**Alto rendimento a ridotti consumi.**

*These appliances allow professional cooking with limited energy consumption. Cast-iron hotplates 300x300mm with 4kW power, sealed tight to the pressed top. Heating control through 7-setting selector switch, 'power on' indicator light on control panel. Each plate is fitted with an automatic reset safety thermostat which activates in case of incorrect use with unsuitable or empty pans. Flue for exhausting internal heat, designed to accommodate the water column. Pressed one piece top, recessed spillage well with rounded corners for easy cleaning. Counter-top models, floorstanding units with electric oven. Power supply VAC400 3N or VAC230 3.*

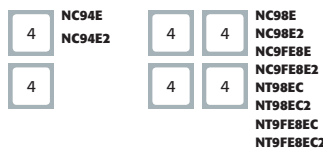
**Energy-saving, high efficiency.**

*Diese Geräte ermöglichen das professionelle Kochen bei geringem Energieverbrauch. Tiefgezogene geschlossene Deckplatte mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung. Heizplatten aus Gusseisen 300x300 mm je 4 kW Leistung, dicht geschlossen in der Deckplatte. Hitzeregulierung durch 7-Taktschalter für fein abgestufte Temperaturen. Kontrollleuchte auf der Bedienblende. Kochplatten mit Protektoren: bei fehlender Energieabnahme wird die Energieversorgung automatisch reduziert. Kaminöffnung, vorbereitet zur Montage einer optionalen Wasserarmatur. Stromversorgung VAC400 3N oder VAC230 3.*

**Hohe Leistung bei niedrigem Energieverbrauch.**



Mod	cm		V/Hz	kW
NC94E	40x90x25H	-	400VAC-3N	8
NC94E2	40x90x25H	-	230VAC-3	8
NC98E	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NC98E2	80x90x25H	-	230VAC-3	16
NC9FE8E	80x90x87H	6	400VAC-3N	22
NC9FE8E2	80x90x87H	6	230VAC-3	22
NT98EC	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NT98EC2	80x90x25H	-	230VAC-3	16
NT9FE8EC	80x90x87H	6	400VAC-3N	22
NT9FE8EC2	80x90x87H	6	230VAC-3	22



Disposizione potenze  
Power arrangements  
Leistungsanordnung  
Disposition puissances  
Disposición de las placas





Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore.  
The product specifications may be changed without prior warning.  
Die Produkte können ohne Vorankündigung seitens des Herstellers verändert werden.  
Toutes modifications aux produits pourront être apportées sans préavis de la part du constructeur.  
El fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



**Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,**

#19, First Floor, 10<sup>th</sup> 'B' Main, 27<sup>th</sup> Cross,  
Third Block Jayanagar, BANGALORE – 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : [aishtek@vsnl.com](mailto:aishtek@vsnl.com) [www.aishwaryaconsolidates.com](http://www.aishwaryaconsolidates.com)