

UNIQUE<sup>2</sup>

LA<sup>®</sup>

---

CU  
CI  
NA





WELCOME TO  
**LA CUCINA**  
*We put you first*

Essere speciali è una conquista.  
Il premio per chi esprime al massimo le sue migliori capacità.

Unico come l'istante in cui un abbinamento di sapori  
esprime la perfezione.

Unica come la prima volta in cui hai desiderato diventare  
quello che sei.

Unico come il momento in cui hai infranto le regole e ne sei  
uscito vincente.

Unico come il giorno in cui hai raggiunto l'obiettivo più alto:  
essere chef.

Ora che sai di essere eccezionale meriti di esprimerti nel  
TUO spazio.

Un luogo studiato per te, come un abito su misura.

*Being special is a conquest. The prize for someone who fully expresses their skills.  
Unique like the moment when a combination of flavours is perfection. Unique like  
the first time you wished to become who you are now. Unique like the time you  
broke the rules and came out a winner. Unique like the day you reached your highest  
goal: become a chef. Now you know you are exceptional, you deserve to be able to  
express yourself in YOUR space. Somewhere studied specially for you like a tailor  
made suit.*



# EXPERIENCE OUR IDEA OF *Uniqueness*

Eccola. Esisteva solo nella tua mente, ma finalmente diventa reale in tutta la sua perfezione. È un luogo, uno strumento, un'idea che si fa materia. Trascende il reale per portare nelle tue mani l'ideale. Il tuo ideale di cucina. Dimensioni, forme e funzioni incarnano i tuoi desideri per compiere un percorso unico che li trasforma in realizzazione. Quello che vuoi è esattamente quello che sappiamo fare. Plasmiamo la materia di cui sono fatti i tuoi sogni e per vederli diventare azione. Un'azione che porta la tua impronta indelebile. Perché LaCucina è parte di te. Chi ha detto che i sogni non si possano toccare?

*Here it is. Previously it just existed in your mind, but it has finally become real in all its perfection. A space, a tool and an idea that takes shape. It transcends the real to bring you the ideal.*

*Your ideal of a kitchen where size, shape and function embody your desires along a unique journey that makes them real. What you want is exactly what we know how to do. We shape the matter your dreams are made of to see them become action, an action with your indelible imprint. Because LaCucina is a part of you. Who said that dreams cannot be touched?*

## MISSION

Offrire il meglio ai suoi clienti è la missione di ogni chef. Offrire il meglio ai nostri chef è la nostra.

Per quarant'anni è stato il nostro unico obiettivo. Quarant'anni passati a perfezionare la nostra expertise. Quarant'anni di ascolto, passione e attenzione nell'anticipare e soddisfare le esigenze di chi vive la cucina ad alti livelli.

Volevamo raggiungere l'eccellenza e l'abbiamo fatto.

Ci sono voluti quarant'anni. Ora siamo pronti ad andare oltre, e abbiamo una nuova missione: creare qualcosa di unico.

Unico come La Cucina, dedicata a chi ha fatto dell'eccellenza la propria ragione di vita.

*Each chef's mission is to offer the customers the best. Offer our chefs the best is our mission. For forty years it has been our only goal. Forty years spent perfecting our expertise. Forty years of listening, passion and attention in anticipating and satisfying the demands of people who live in the highest of cooking spheres. We wanted to achieve excellence and we made it. It took us forty years. Now we are ready to go further, and we have a new mission: create something unique. Unique like La Cucina, dedicated to people for whom excellence is a philosophy of life.*

*Enrico Bels*





# Italian Design

ELEGANZA ESSENZIALE  
DELLE FORME

L'Italia è il paese che più di ogni altro coniuga gastronomia e bellezza, difficile negarlo.

Un luogo dove il gusto è racchiuso in opere d'arte senza tempo, ma anche fugace come sapori che si rivelano nel palato.

I nostri orizzonti ci portano sempre più lontano, ma le nostre radici sono qui e la nostra idea di bellezza si fonda su uno stile tipicamente italiano. Uno stile che insegue un'estetica raffinata, alla ricerca di un ideale equilibrio tra forma e contenuto.

Per noi italiani la bellezza si trova nelle linee semplici e funzionali, capaci di abbinare comodità ed estetica. Si trova in quelle forme così essenziali che non sanno rinunciare al brivido del design.

L'ostentazione la lasciamo a chi è meno sicuro di sé.

*Nobody can deny that Italy is better than any other country in combining gastronomy and beauty. A place where taste is demonstrated in a timeless masterpiece, but also the fleeting taste of the flavours we discover on our palate. Our horizons take us further and further away, but our roots are here and our idea of beauty is founded on the typically Italian style. A style of sophisticated design, the search for the ideal balance between shape and content. For Italians beauty is found in simple, functional contours, that combine comfort and beautiful appearance, it is found in forms that are so essential they cannot escape the thrill of design. We can leave ostentation to those who are unsure of themselves.*

# LA | CUCINA®



Diverso e speciale non sono la stessa cosa.  
L'unicità nasce dall'impegno, dalla passione e dalla personalità.  
Qualità straordinarie e potenti, capaci di portarti dove non è mai  
arrivato nessuno.

Entra nel mondo LaCucina e costruisci con noi lo spazio che ti  
spetta.

*Different and special are not the same thing.  
Uniqueness is born from commitment, passion and personality.  
Extraordinary and powerful qualities able to take you where nobody has ever  
arrived.  
Enter the LaCucina world and build your space together with us.*

# LA | CUCINA®

Non è un caso che LaCucina prenda forma in luoghi che hanno generato movimenti artistici capaci di dare vita a monumenti tra i più ammirati al mondo. In una storia di solennità e bellezza che arricchiscono materia e ambiente, si apre un nuovo capitolo all'insegna dell'essenzialità. Alla stregua dei più affascinanti monumenti Rinascimentali, laCucina adotta una prospettiva lineare capace di organizzare lo spazio in modo unitario e completo. Un'impostazione che fonde ordine e grandezza, pulizia delle linee e ricchezza dei dettagli. Arriviamo alla bellezza attraverso la sobrietà, togliamo tutto il superfluo, aggiungiamo l'armonia. Per noi lo spazio è un'opportunità, non un contenitore. Un luogo dove le forme devono essere necessarie, utili e suggestive. Una concretezza essenziale, imponente e umana, perché umano e pieno di potenzialità creative è il rapporto con il cibo. Un rapporto che, nell'alta cucina, si sviluppa attraverso volontà, controllo e costruzione di un'identità personale. Come nell'arte.

*It is not by chance that LaCucina takes shape in places that have generated artistic movements able to create some of the most admired monuments in the world. In a story of solemnity and beauty that enhance matter and environment, a new chapter is beginning pursuing essentiality. On par with the most fascinating renaissance monuments, LaCucina has a linear perspective for a unitary and complete way of organizing space.*

*A formula that combines order and greatness, clean lines and rich details. We achieve beauty through moderation, we remove everything that is superfluous and add harmony. We consider a space as an opportunity not a container. A place where forms have to be necessary, useful and fascinating. An essential, imposing and human practicality, because the relationship with food is human and full of creative potential. A relationship that is developed in haute cuisine through will, control and the construction of a personal identity. Like in art.*

# Beauty



Molti credono che la bellezza sia nell'occhio di chi guarda. Esiste un livello di bellezza che trascende la soggettività: un livello che è un mondo a sé, un mondo di perfezione fatto di dettagli capaci di accarezzare occhi e anima. Per noi la bellezza è il risultato di una composizione impeccabile, la fusione di elementi eccezionali in un risultato che esalta ogni dettaglio. La Cucina ti offre una bellezza oggettiva, sotto ogni punto di vista. Perché anche lo sguardo può assaporare il piacere dell'unicità.

*Many believe that beauty is in the eye of the beholder. There is a level of beauty though that transcends subjectivity: it is a level that is set apart, a world of perfect details able to caress the eye and the soul. For us beauty is the result of an impeccable composition, a fusion of exceptional elements for a final result that exalts each small detail. La Cucina offers objective beauty from all points of view. Because with our vision we can enjoy the pleasure of uniqueness.*













LA  
CU  
NA

Vogliamo che le nostre creazioni tolgano il fiato, sovrastino ma solo per un attimo, senza intimidire, perché sono soprattutto strumenti. Ci piace l'idea di riportare l'uomo al centro delle emozioni, liberandolo in uno spazio in cui dimensioni e forme raccontino la sacralità e la visceralità del contatto con ciò che ci nutre. Per questo cerchiamo da sempre uno stile semplice ma riconoscibile, uno stile in grado di adattarsi e modellarsi rimanendo unico. Ma come raggiungere la fusione tra semplice concretezza e unicità? Come esprimere in modo immediato la complessa passione che ogni chef prova verso la creazione culinaria? L'unico modo per riuscirci appieno è quello di metterci al tuo servizio. Unico lo stile, unica la tua creatività, unica la tua cucina. Perché la nostra arte si usa, non si contempla.

*We want our creations to take your breath away, to overwhelm for a moment but never to intimidate, because above all they are tools.*

*We like the idea of returning man to the centre of emotions, liberated in a space where size and shape tell of the sacred and visceral relationship there is in touching the food that nourishes us.*

*This is why we have always sought a simple but recognizable style, a style that is able to adapt and model itself but still remain unique.*

*How can the fusion between simple practicality and uniqueness be achieved?*

*How can the complex passion that each chef feels towards their culinary creations be immediately expressed?*

*The only way to fully achieve this is to place ourselves at your service.*

*A unique style, your unique creativity, your unique kitchen.*

*Because our art is used, not contemplated.*





# FEEL IT

*Perché l'unicità non è solo apparenza*

*Because uniqueness is not only appearance*



# *Freedom*

LIBERTÀ È PENSARE  
SENZA CONFINI

Quello che desideri è quello che avrai. Muoverti, sentirti nel tuo spazio, creato con te. Immaginare qualcosa di unico e perfetto. Plasmarlo, cambiarlo, perfezionarlo e vederlo diventare realtà. Fino a raggiungere il momento in cui le tue mani potranno toccare ciò che la tua mente poteva solo immaginare.

La libertà offre emozioni uniche e potenti. Noi ti offriamo l'opportunità di realizzarle.

*What you want is what you will get. Move around and feel at home in your space that we created with you. Imagine something unique and perfect. Shape it, change it, perfect it and watch it become reality. Until that final moment when you can touch for yourself everything that you could only imagine before. Freedom offers unique and strong emotions. We give you the chance to make them come true.*

# Durability

IL TEMPO È NEMICO DI CHI  
NON SA TENERGLI TESTA

I nostri prodotti lo affrontano senza timori, con un solido piano di acciaio inox di 3 mm di spessore. La Cucina è un prodotto unico, tutto d'un pezzo, con tagli al laser ad alta precisione e saldature interne. Accessori, isolamenti e cablaggi sono parte di blocco omogeneo, perfetto e solido.

Una resistenza e una compattezza fuori dal comune, che ci permettono di vedere il tempo come un alleato.

Perché chi è certo delle sue qualità, sa che il futuro gli offrirà continue occasioni per dimostrare quanto vale. Con più di un milione e mezzo di cucine professionali realizzate e vendute nel mondo, noi abbiamo già raccolto la sfida.

*Our products fearlessly stand up to time, with a strong 3 mm thick stainless steel top. La Cucina is a unique monobloc product, made using high precision laser cutting and internal welding. All the accessories, insulation and wiring are incorporated in a uniform, perfect and solid block. Endurance and compactness that are larger than life, meaning that time is an ally for us. Whoever is sure of their qualities knows that the future will continue to offer occasions to demonstrate what they are worth. With more than one and a half million professional kitchens produced and sold around the world, we have already accepted the challenge.*



# Performance

NON PONETECI LIMITI

Tecnologie a infrarosso e induzione. Attrezzature a gas ed elettriche. Cottura diretta e indiretta. Comandi analogici e digitali.

Ogni chef ha le sue preferenze. Ogni chef sceglie le sue tecniche per raggiungere l'eccellenza. In attesa di scoprire le tue, abbiamo deciso di offrire il massimo in ogni campo. Sarai tu a scegliere quello che desideri per La Cucina.

*Infrared and induction technology - Gas and electric equipment - Direct and indirect cooking - Analog and digital controls. Every chef has his or her preferences, and chooses their favourite methods to achieve excellence. While waiting to discover what yours are, we have decided to offer you the best in every field. You will choose what you prefer for your La Cucina.*

# INDEX

40

*LA CUCINA  
system*

43

*Cucine a Gas*

47

*Tuttapiastra*

51

*Cucine a Induzione*

55

*Brasiere multifunzione*

59

*Fry Top*

65

*Watergrill*

69

*Pietra lavica*

73

*Cuocipasta*

77

*Friggitrici*

83

*Optional*

93

*Overseas*

# LA CUCINA *system*



In un'epoca in cui prevalgono format, modelli standardizzati, linee di design e funzioni compresse in pochi layout, a noi piace moltiplicare le opzioni. Lo stile si esalta quando ambiente, oggetti e scelte si fondono in armonia. Per noi la cucina è come un ecosistema; declinarla in tante varianti è il nostro omaggio alla diversità degli ambienti, alla ricchezza della natura e delle possibilità. La tua personalità, i tuoi obiettivi, quello di cui hai bisogno, quello che facciamo: ecco il percorso che porta dalle idee alle realizzazioni.

Nonostante il mercato spinga la maggioranza verso desideri preconfezionati, LaCucina sa che scegliere è un privilegio. Un privilegio che bisogna saper vedere, conquistare e capire appieno. È difficile ma, per i pochi che ci riescono ne vale la pena: non capita tutti i giorni di poter esprimere al meglio se stessi.

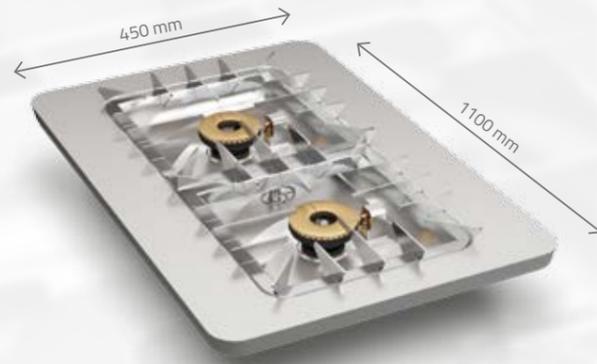
*In an era when formats, standardised models, design lines and functions are compressed in a few simple layouts, we like to multiply your options. Style is enhanced when the environment, things and choices blend together harmoniously. For us a kitchen is like an ecosystem and defining it in numerous variations is our homage to the diversity of the environments, the richness of nature and the potential. Your personality, your goals, what you need, what we do: this is the journey that leads from ideas to tangible productions. Despite the fact the market pushes the majority towards prepacked desires, LaCucina knows that being able to choose is a privilege. A privilege we must know how to see, conquer and fully understand. It is difficult but well worth it for those few who manage: being able to express the best of oneself does not happen every day.*



## *Cucine a gas*

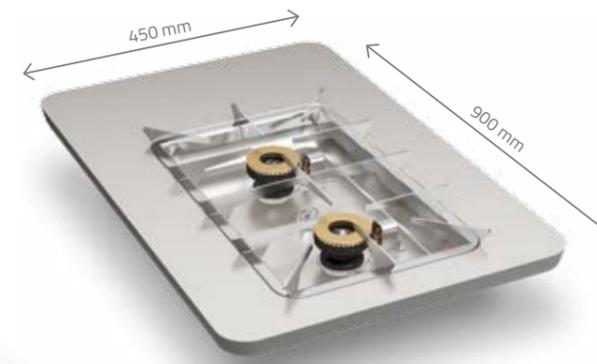
Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie disponibili in ghisa o acciaio inox creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia. I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 5 kW, 7 kW e 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

*Gas cookers. Cooking directly over the flame to toss or sauté is a keystone of culinary traditions for many chefs. With their full, rounded design, the cast iron or stainless steel grills create a single worktop where the pans are easy to move around. The thickness guarantees long life and resistance and is also very easy to clean. The very thick and powerful cast iron burners, at 5 kW, 7 kW and 12 kW, are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year as regards traditional burners.*



**7 + 7 kW** Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio, dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione. Bruciatori da 114 mm, con regolazione fino a 7 kW. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato.

*Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Cast iron burners with regulation up to 7 kW on the 114 mm version. Guaranteed for life, activated by a valve cock.*



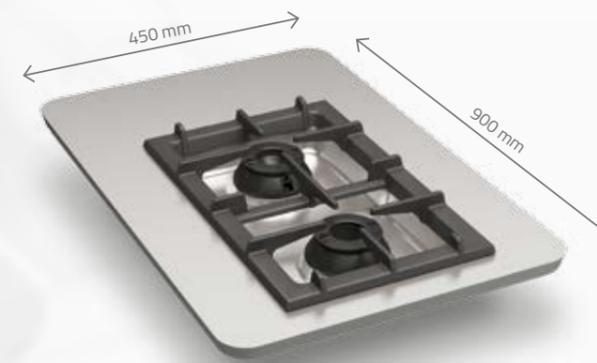
**5 + 5 kW** Bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Bruciatori da 95 mm, con regolazione fino a 5 kW. Garantiti a vita e azionati da rubinetto valvolato. Dotati di termocoppia di sicurezza e di fiamma pilota protetta da copertura in acciaio per una facile pulizia e manutenzione.

*Cast iron burners and brass burner cap, attached with a waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304. Cast iron burners with regulation up to 5 kW on the 95 mm version. Guaranteed for life, activated by a valve cock. Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a steel cap designed for easy cleaning and maintenance.*



**12 + 12 kW** Bruciatori in ghisa da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione.

*Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with up to 12 kW regulation on the 130 mm version. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.*



**7 + 7 kW** Bruciatori da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione.

*Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot flame, with up to 7 kW regulation on the 108 mm version. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.*

# Tuttapiastra

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno del tuttapiastra a gas è costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef. Il tuttapiastra elettrico è dotato di 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica. Il piano stampato, inoltre, presenta un foro che permette l'evacuazione dei liquidi e agevola le operazioni di pulizia.

*Ideal to recreate traditional flavours and cooking methods. The uniform heat distribution enables creating perfect sauces and dishes that need slow cooking at a constant temperature. The perfectly smooth, ample surface gives great freedom of use even with unconventional shaped and even very large pans, and also with space to leave them beside the flame. The internal coating on the gas solid tops is a high-insulation refractory material, that gives maximum heat concentration in the centre of the plate and excellent cooking comfort for the chef. The electric solid top has 4 independent zones each with full temperature regulation. The radiation heating system means the required temperature is reached sooner with less heat dispersion. The moulded top also has a hole to evacuate any liquids and to make cleaning easier.*

## Tuttapiastro gas

Gas solid top



**13 kW** Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Accensione elettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi.

Area di cottura: 770 x 760 mm

*Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and pilot flame. Electric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.*

*Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.*

Cooking area: 770 x 760 mm



**10 kW** Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 10 Kw a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e fiamma pilota. Accensione elettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.

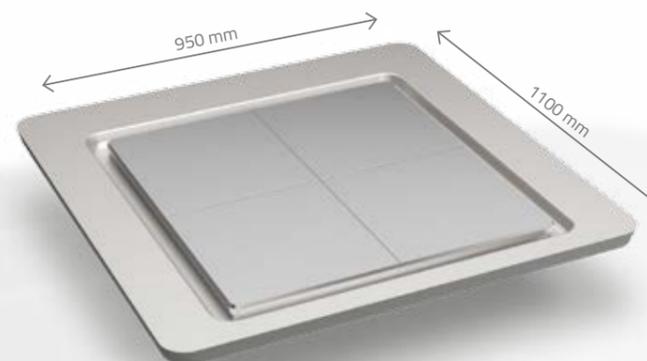
Area di cottura: 770 x 580 mm

*Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 10 Kw central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material.*

Cooking area: 770 x 580 mm

## Tuttapiastro elettrico

Electric radiant hotplate

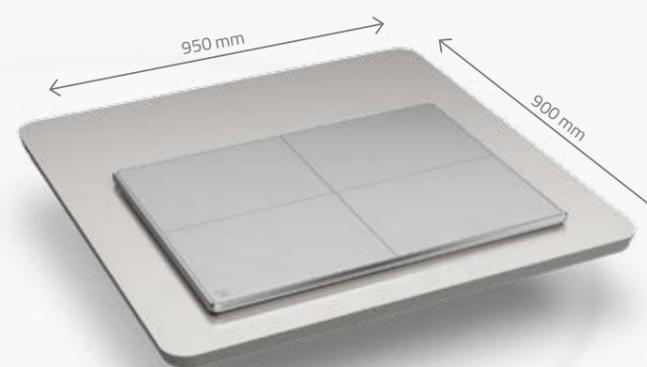


**3,5 kW X4** Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite termostati di regolazione. Spia elettrica di funzionamento.

Area di cottura: 700 x 670 mm

*Very thick special steel surface with 4 independent cooking areas. Heating by wire resistances fixed underneath the plate; resistances controlled by regulation thermostats. Power light to signal the operation.*

Cooking area: 700 x 670 mm



**2,25 kW X4** Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento.

Area di cottura: 740 x 550 mm

*Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light.*

Cooking area: 740 x 550 mm



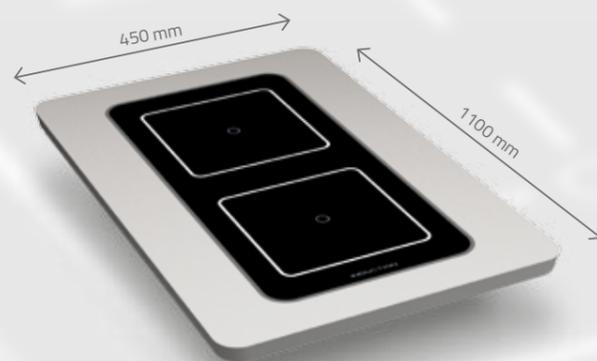
## *Cucine a induzione*

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano in vetroceramica, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

*With their perfectly smooth top, they are easily cleaned in a few minutes with just a few simple gestures, with no need for aggressive detergents. The 60/10 Pyroceram top and precise temperature regulation guarantee perfectly safe work. In induction cookers energy saving is guaranteed as the maximum temperature is reached immediately inside the cooking receptacles while the top remains cold. High energy efficiency is also guaranteed as there is no heat dispersion meaning that more than 30% energy is saved.*

# Cucine a induzione

Induction cookers

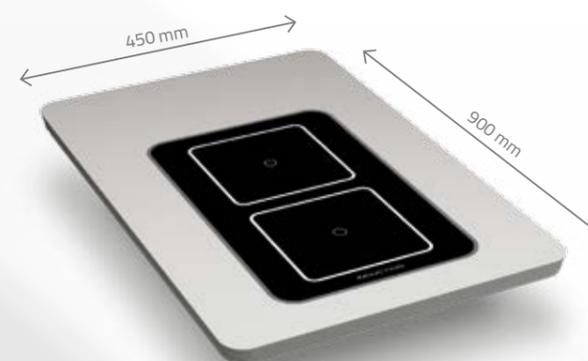


**5 + 5 kW** Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura.

Area di cottura: 270 x 270 mm

*Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature.*

Cooking area: 270 x 270 mm

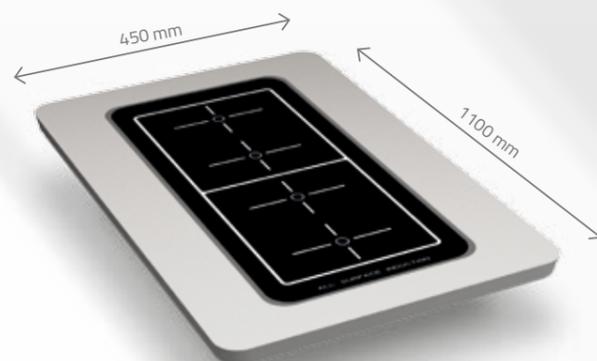


**3,5 + 3,5 kW** Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura.

Area di cottura: 230 x 230 mm

*Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature.*

Cooking area: 230 x 230 mm

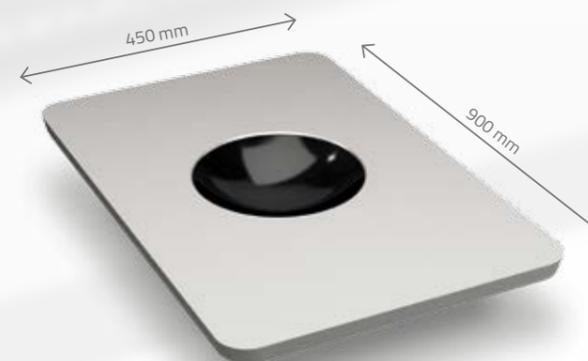


**7 + 7 kW** Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Questo modello a "tutta superficie" coniuga la velocità degli induttori con la possibilità di utilizzare contenitori di misure diverse, anche con diametro ridotto, e si possono disporre più pentole sopra alla stessa zona di cottura. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione elettronica della temperatura.

Area di cottura: 286 x 635 mm

*Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. This "full surface" model combines the speed of the inductors with the possibility of using different size pans, even small diameters, and also more than one pan can be put on the same cooking zone. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Electronic regulation of the temperature.*

Cooking area: 286 x 635 mm



**3,5 + 3,5 kW** Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. Regolazione elettronica della temperatura.

Area di cottura: Ø 300 mm

*Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. Electronic regulation of the temperature.*

Cooking area: Ø 300 mm



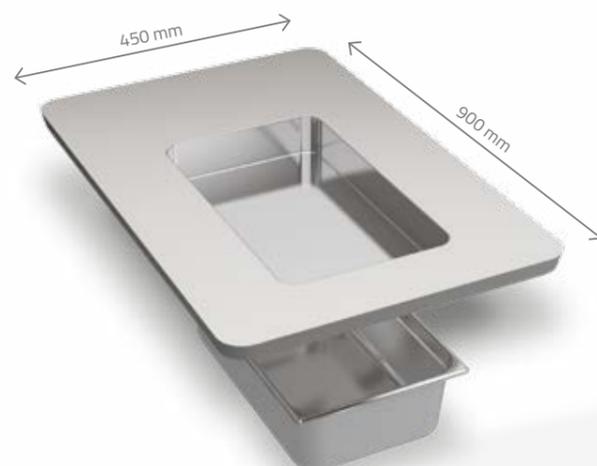
## *Brasiera multifunzione*

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con capacità da 11,5 o 24 litri, le brasiera multifunzione permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico.

*With a cooking tub entirely in 20/10 AISI 304 stainless steel and a capacity of 11.5 or 24 litres, the multifunction bratt pans enable various types of cooking: braise, fry, grill or cook directly on the bottom of the tub. The uniform cooking of any type of food is guaranteed by the Compound steel top: the upper section in AISI 316 stainless steel is strong and hygienic, the steel section beneath guarantees maximum heat diffusion and excellent energy saving.*

# Brasiere multifunzione

Electric bratt pans multifunction

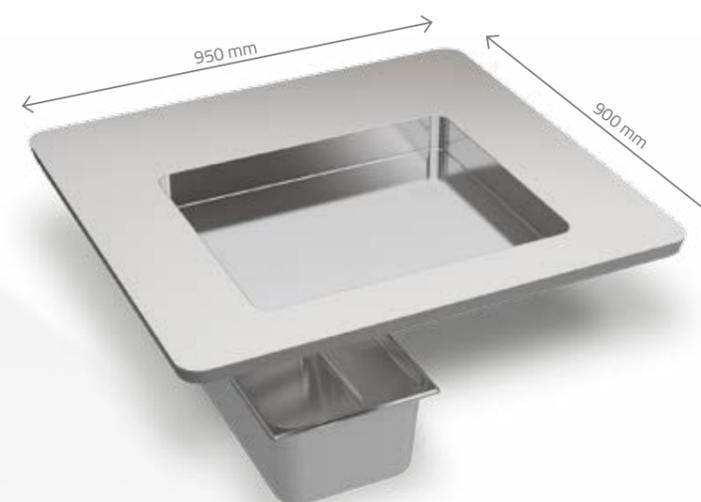


**4,8 kW - 11,5 liters** Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio. Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella GN 1/1 di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy 800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

Area di cottura: 305 x 510 mm

*Cooking tub with bottom and sides in AISI 304 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished. The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable. 66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel GN 1/1 tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy 800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Power supply controlled by a switch and thermostat (100 - 300 °C).*

Cooking area: 305 x 510 mm



**9,6 kW - 24 liters** Vasca di cottura con piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10; fondo vasca radiante in acciaio compound spessore 15 mm, lucidato a specchio. Il piano di cottura bicomponente combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità di cottura, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico con diametro 66 mm e convogliatore in apposita bacinella GN 1/1 di raccolta in acciaio. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in Incoloy-800 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 °C - 300 °C).

Area di cottura: 630 x 510 mm

*Cooking tub with bottom and sides in AISI 304 stainless steel, 20/10 thick; radiant tub bottom in compound steel, 15 mm thick, mirror polished. The two-component cooking surface combines a layer of steel, to provide more uniform cooking, and a top coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish, which allows excellent cleaning, low radiation levels making the operator's work more comfortable. 66 mm diameter discharge hole and duct in to the steel GN 1/1 tray. Manual reset safety thermostat. Uniform heating to the bottom given by heating elements armoured in Incoloy-800, fixed to the bottom of the tub and coated with insulating material. Power supply controlled by a switch and thermostat (100 °C - 300 °C).*

Cooking area: 630 x 510 mm

## *Fry Top*

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra liscia, rigata, 2/3 liscia e 1/3 rigata. La cottura uniforme di qualsiasi tipo di cibo è garantita dal piano in acciaio Compound: la parte superiore, in acciaio inox AISI 316, offre resistenza e perfetta igienicità; la parte inferiore in acciaio assicura la massima diffusione del calore ottimizzando il risparmio energetico. I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

*A complete range of gas and electric fry tops with smooth, fluted, or 2/3 smooth and 1/3 fluted plates. The uniform cooking of any type of food is guaranteed by the Compound steel top: the upper section in AISI 316 stainless steel is strong and hygienic, the steel section beneath guarantees maximum heat diffusion and excellent energy saving. The cooking residues are carried to the small duct and through a large hole into an ample tray. There is an optional Teflon plug that is resistant to high temperatures.*



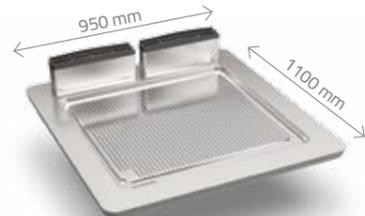
# Fry Top gas

Gas griddles



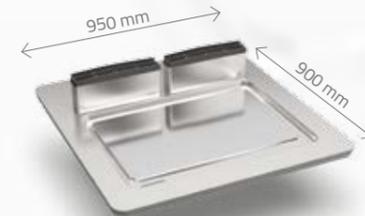
**7 kW / 14 kW** Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Rubinetto a comando termostatico per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

*Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Precise and safe regulation by the thermostatic control device. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Maximum temperature over 300 °C. High thickness smooth, ribbed or mixed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.*



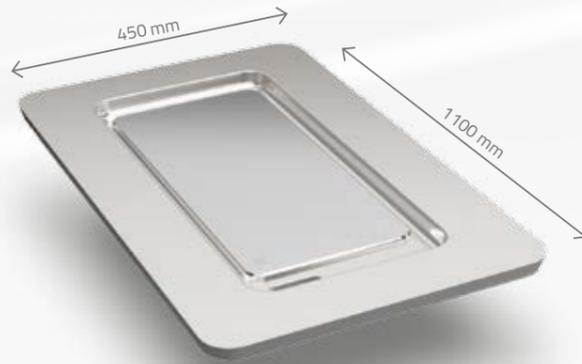
**6,9 kW / 13,8 kW** Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Rubinetto a comando termostatico per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

*Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Precise and safe regulation by the thermostatic control device. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Temperature over 300 °C. Very thick built-in plate, smooth, ribbed or mixed, with rounded edges and drain way all along to collect food residue. Two cooking zones with independent temperature controls. Dual-component cooking plate comprising of a steel plate to optimize cooking evenness and an upper coat in AISI 316 stainless steel with bright finishing; easy to clean and low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.*



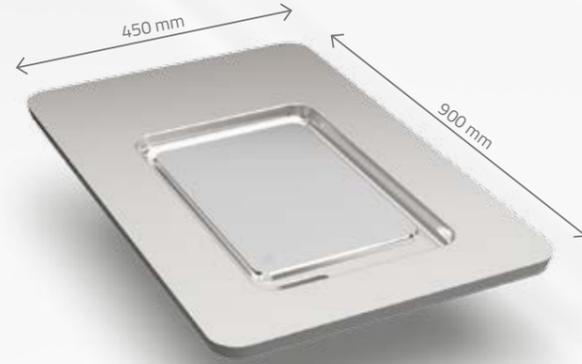
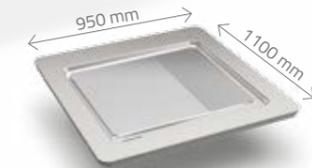
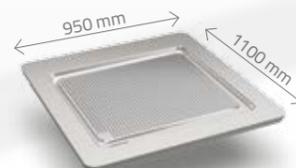
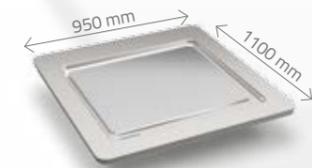
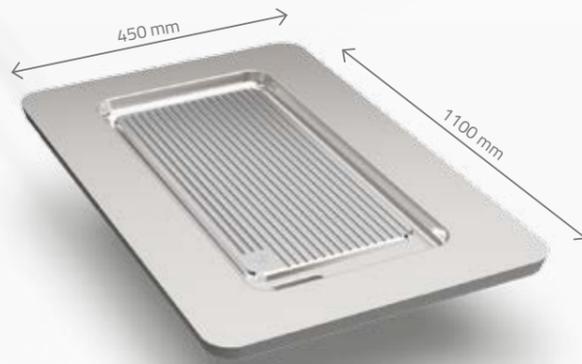
## Fry Top elettrici

Electric griddles



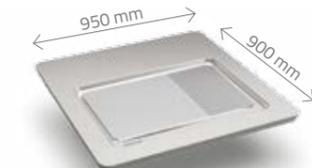
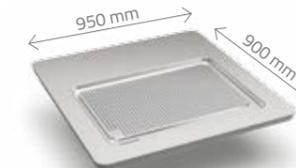
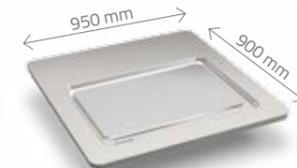
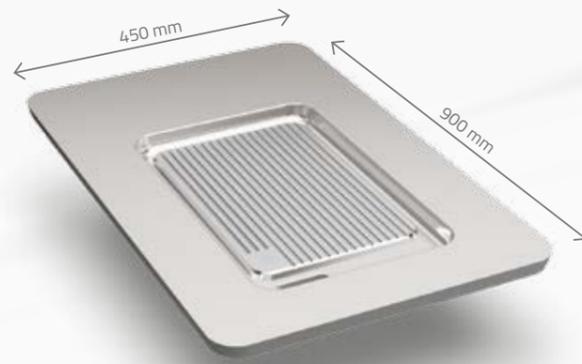
**6,6 kW / 13,2 kW** Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

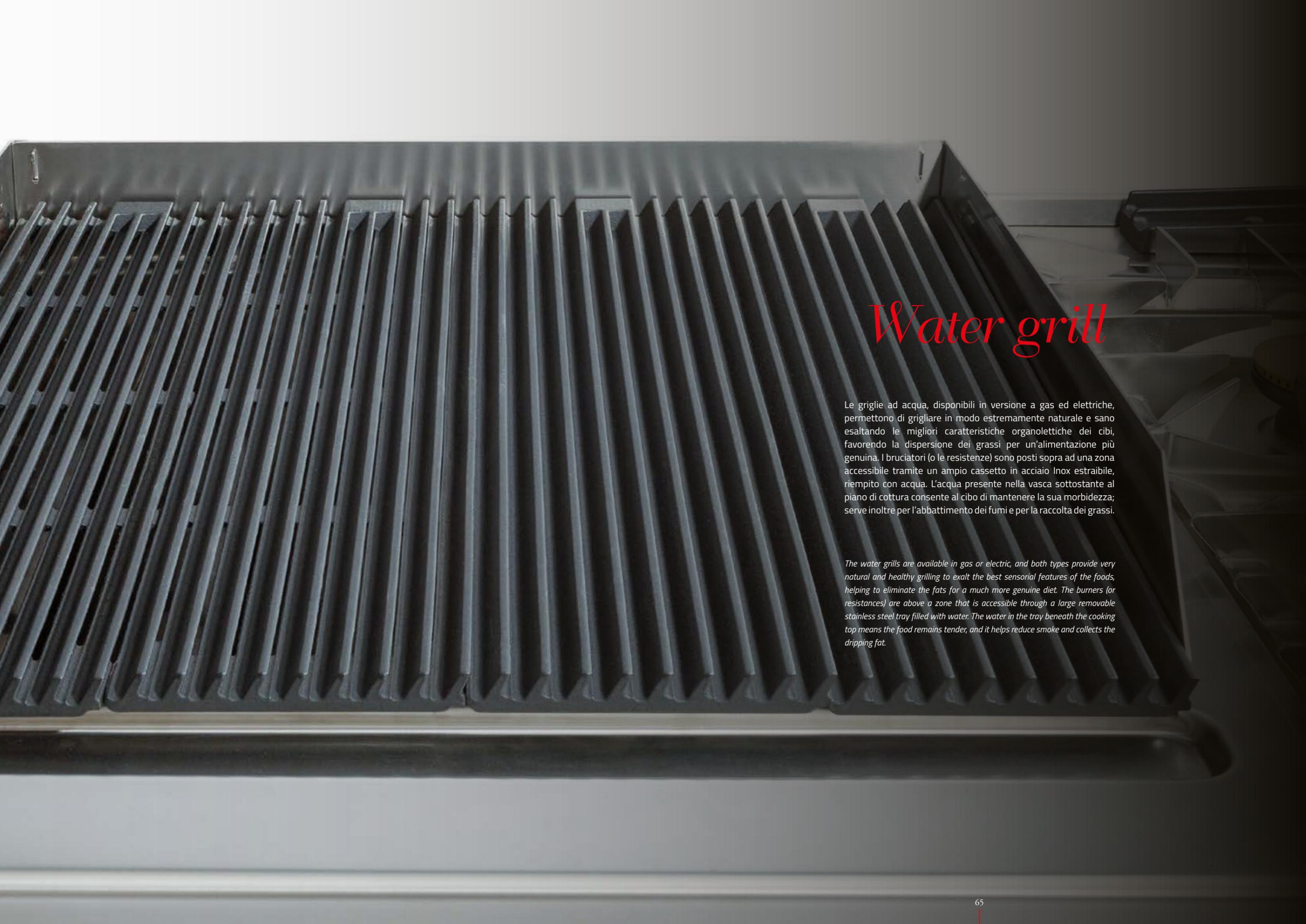
*Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 °C to 300 °C. Pilot light and temperature indicator light. High thickness smooth, ribbed or mixed plate. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.*



**4,8 kW / 9,6 kW** Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 °C a 300 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, rigata o mista ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta.

*Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 °C to 300 °C. Power indicator and temperature light. Very thick built-in plate, smooth, ribbed or mixed, with rounded edges and a peripheral drain along the plate to collect food residue. Two cooking zones with independent temperature controls. Dual-component cooking plate comprising of a steel plate to optimize cooking evenness and an upper coat in AISI 316 stainless steel with a bright finishing; easy to clean and low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. A large drain hole and conveyor to a proper container.*





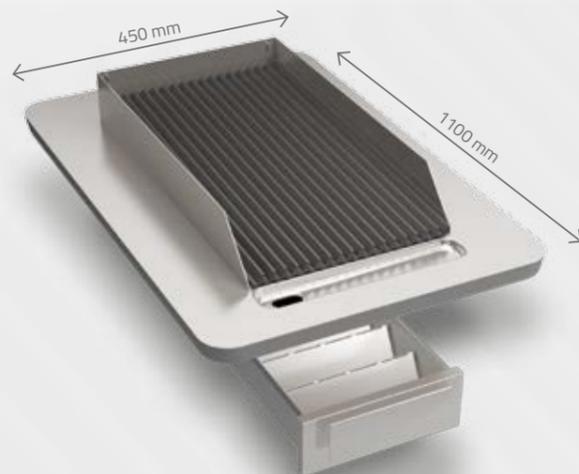
## *Water grill*

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas ed elettriche, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori (o le resistenze) sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi.

*The water grills are available in gas or electric, and both types provide very natural and healthy grilling to exalt the best sensorial features of the foods, helping to eliminate the fats for a much more genuine diet. The burners (or resistances) are above a zone that is accessible through a large removable stainless steel tray filled with water. The water in the tray beneath the cooking top means the food remains tender, and it helps reduce smoke and collects the dripping fat.*

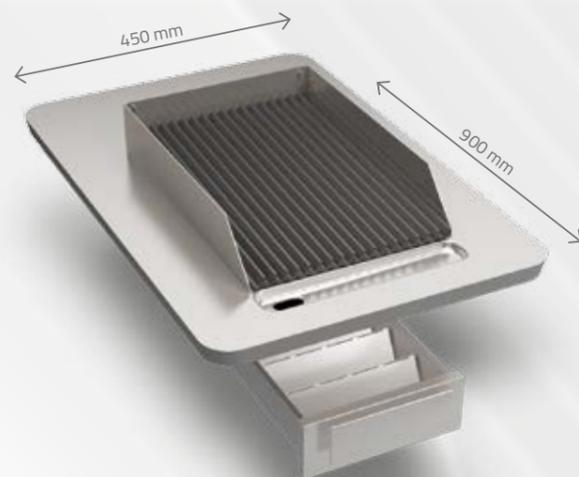
## Water grill a gas

Gas water grills



**12 kW** Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

*Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric starter. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.*

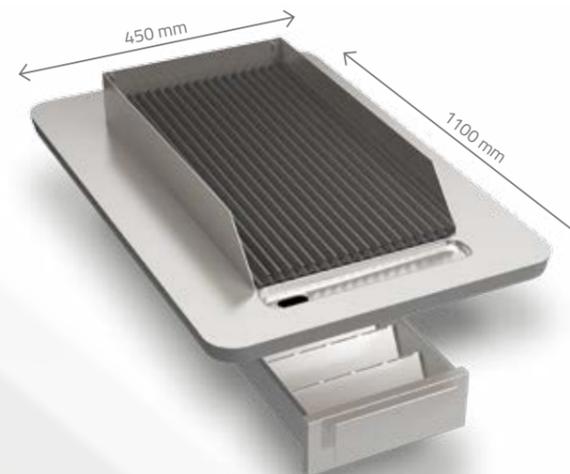


**9 kW** Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

*Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric starter. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.*

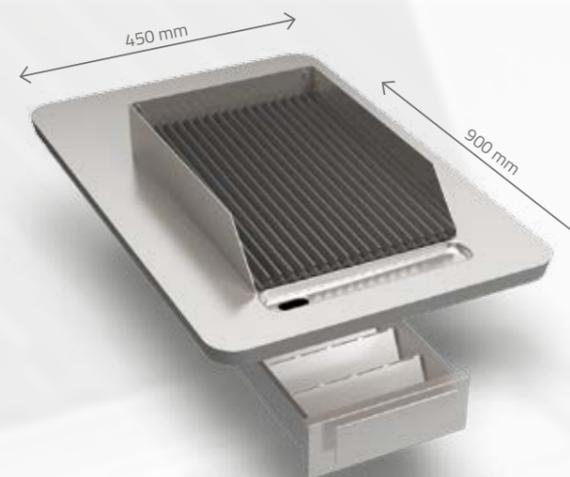
## Water grill elettrici

Electric water grills



**8 kW** Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza tramite termostato. Spie di segnalazione. Resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Ampia superficie di cottura con griglia in acciaio brunito a sezione circolare facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

*Pressed oil collecting tray. Power regulation thermostat. Signalization lights. High power Incoloy stainless steel resistances. Large cooking surface with easy removable burnished steel grid of circular section. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.*



**6,6 kW** Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza tramite termostato. Spie di segnalazione. Resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Ampia superficie di cottura con griglia in acciaio brunito a sezione circolare facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

*Pressed oil collecting tray. Power regulation thermostat. Signalization lights. High power Incoloy stainless steel resistances. Large cooking surface with easy removable burnished steel grid of circular section. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.*



## *Pietra lavica*

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni. La griglia, costruita interamente in acciaio INOX, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

*Grilling is a natural way of cooking. Lava stone, with its qualities, enables recreating traditional barbecuing with a more precise temperature control, easier cleaning and greater safety for the chef. With the inclined top the fat flows easily into the large tray. The grill is made entirely in stainless steel with a shape that provides an ample surface for cooking any type of food (meat, fish, vegetables).*

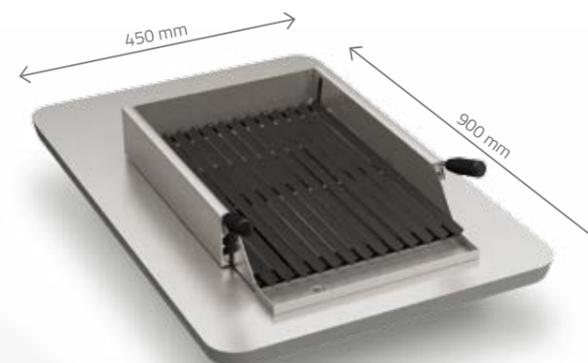
# Pietra lavica a gas

Gas lava chargrills



**9 kW** Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Braciere in acciaio inox. Griglia di cottura in acciaio inox con profilo a "S", con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione.

*Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Stainless steel brazier. Cooking stainless steel grill with "S" profile, with large grooves for the collection of fat. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long sealed steel tray to collect ash and fat. Lava stone supplied.*



**7 kW** Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Braciere in acciaio Inox. Regolazione della griglia in 3 altezze. Standard griglia in acciaio brunito a sezione circolare con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione.

*Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Stainless steel chargrill. Grill with 3 adjustable levels. Standard burnished steel V-shaped grill with circular section, particularly suitable for cooking meat. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied.*



## Cuocipasta

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 a 40 Lt, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

*Ideal for cooking pasta, rice, vegetables and eggs, as the water rapidly comes to the boil in both the gas and the electric models. The water is filled from the front of the top, making it easy to regulate the water flow and to clean the tank, to remove starch and food residues. The AISI 316 steel moulded tank has a capacity from 30 to 40 litres, with wide rounded edges and a false bottom to hold the ample baskets. The drip tray guarantees a large and practical top.*

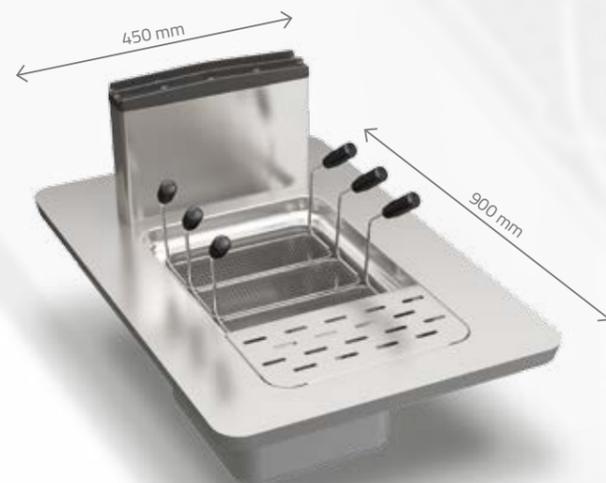
## Cuocipasta a gas

Gas pasta cookers



**12 kW - 40 liters** Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestri di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

*Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.*



**10 kW - 30 liters** Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione elettrica. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestri di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

*Pilot flame and thermocouple safety valve. Electric ignition. Pressed tank with large rounded edges completely made in aisi 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.*

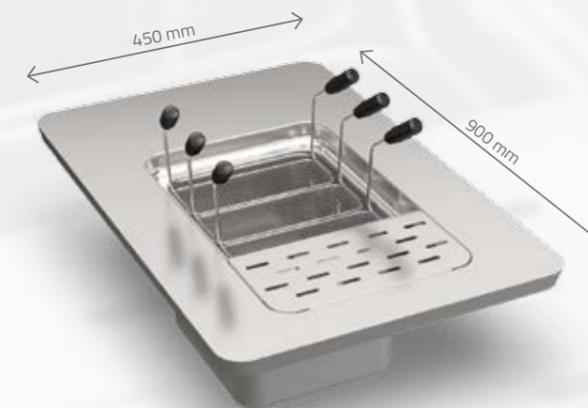
## Cuocipasta elettrici

Electric pasta cookers



**10 kW - 40 liters** Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cestri. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestri di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

*High performances guaranteed by Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.*



**8 kW - 30 liters** Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cestri. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestri di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

*High performances guaranteed by incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in aisi 316 stainless steel. water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. the tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.*



## *Friggitrici*

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono dotate di comandi meccanici o elettronici per una precisa regolazione della temperatura (fino a 190 gradi). La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata (capacità 7+7, 10 o 18 litri) e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le resistenze in inox incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia.

*All the electric and gas models have mechanic or electronic controls for more precise temperature regulation (up to 190 degrees). The highly efficient direct heating technology guarantees very fast recovery times and heat distribution over the large surface protects the oil from the damage caused by too high temperatures. The perfectly rounded edges on the moulded tank (capacity 7+7, 10 or 18 litres) and the ample chute means the cook is able to maintain maximum hygiene and work in total safety and comfort. The Incoloy stainless steel resistances are directly inside the tank, and can be tilted vertically for easier cleaning.*

## Friggitrici a gas

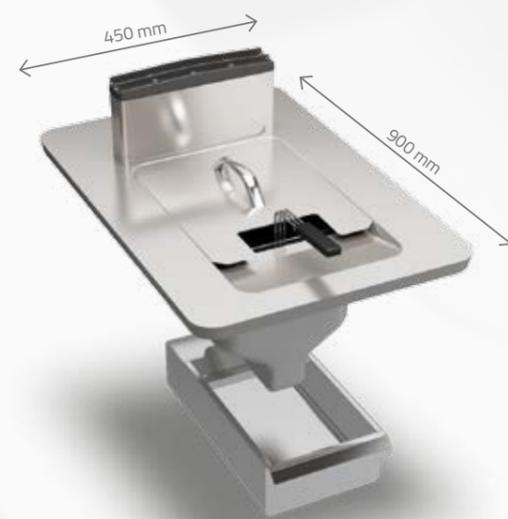
Gas fryers



**14 kW - 18 liters** Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio. Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica.

*Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition.*

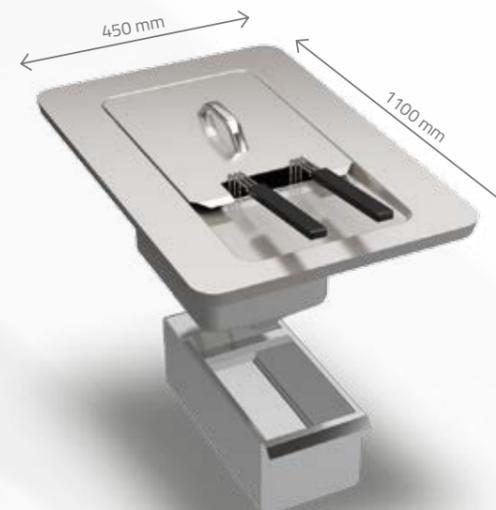


**6,9 kW - 10 liters** Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. Bacinella di raccolta in acciaio.

*Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Electric ignition. Steel collection tray.*

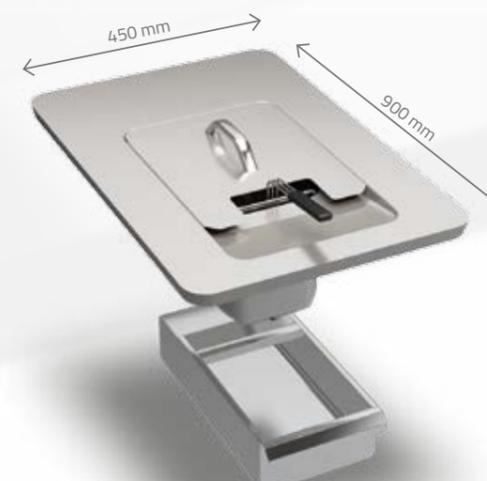
## Friggitrici elettriche

Electric fryers



**18 kW - 18 liters** Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

*Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. High precision electric thermostat temperature control. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.*

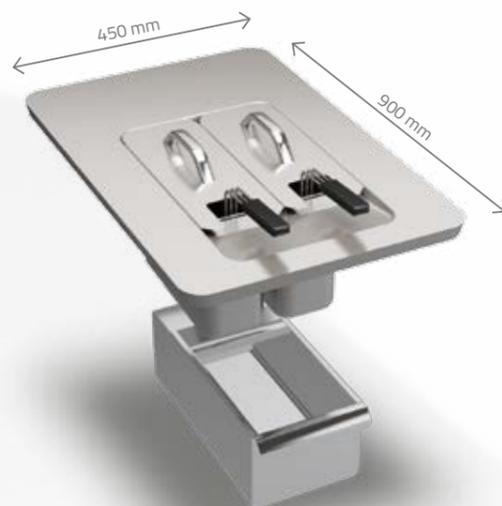


**9 kW - 10 liters** Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Bacinella di raccolta in acciaio.

*Pressed and rounded basin equipped with long lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach operational temperatures in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, allowing for a healthier way of cooking and, furthermore, limiting the number of oil changes, giving further savings. System to rotate the heating elements to make cleaning easier. Control of set temperature up to 190 °C by thermostat and safety thermostat with manual restart. Steel collection tray.*

## Friggitrici elettriche

Electric fryers



**16 kW - 7 + 7 liters** Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Bacinella di raccolta in acciaio.

*Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Steel collection tray.*





## *Optional*

Per garantire prestazioni professionali fino all'ultimo dettaglio, Berto's propone una vasta serie di accessori, forniti come optional, che vanno a completare La Tua Cucina

*To ensure a professional performance even with the smallest details, Berto's proposes a wide range of accessories, supplied as an optional which can complete the various units.*



**Salamandra - Salamander** Salamandra elettrica con corpo riscaldante regolabile in altezza e regolatore di energia, ideale per le operazioni di finitura, gratinatura, riscaldamento e cottura dei cibi. Struttura costruita interamente in acciaio inox 18/10 e bacinella di raccolta estraibile in acciaio inox AISI 304. Resistenze radianti a infrarosso protette da vetro ceramico. Griglie asportabili per le operazioni di pulizia semplificate.

*Electric salamander with height adjustable heating unit and energy regulator, ideal for finishing, au gratin, heating and cooking food. Structure made entirely in 18/10 stainless steel and AISI 304 stainless steel extractable tray, infrared radiant resistances protected by Pyroceram. Removable grills for easier cleaning.*



**Porta salamandra – Salamander support** Supporto in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 che può essere fissato sul piano neutro del monoblocco, adatto per la salamandra o altre piccole attrezzature

*Support in 20/10 thick AISI 304 stainless steel that can be fixed to the free top on the monoblock, for holding the salamander or other small utensils.*



**Griglia posategami – Overhead pan rack** Griglia posategami realizzata in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 che può essere fissata sul piano neutro del monoblocco per l'appoggio di pentole, padelle, casseruole, tegami e altro. La cornice perimetrale e le colonne di supporto sono in tubolare d'acciaio rettangolari 60x60 mm, i traversini sono in tubolare d'acciaio di diametro 20 mm.

*20/10 thick AISI 304 stainless steel overhead pan racks that can be fixed to the free top on the monoblock to hold saucepans, pans, casserole dishes and much more besides. The outer edge and support columns are in 60x60 mm rectangular steel tubes, and the cross bars are 20 mm diameter tubular steel.*



**Porta mestoli** Porta mestoli sottopensile in acciaio inox AISI 304, in tubolare d'acciaio di diametro 15 mm, adatto ad appendere gli utensili da cucina in modo pratico e ordinato.

*Ladle rack for fitting under the suspended units, in 15 mm diameter tubular AISI 304 stainless steel, for a practical and tidy place to hang cooking utensils.*



**Colonnina d'acqua – water column** Erogatore d'acqua orientabile a canna snodabile con drip-stop, in acciaio inox AISI 304 che può essere fissato sul piano neutro del monoblocco.

*Adjustable articulated water spout in AISI 304 stainless steel with drip-stop, that can be fixed to the free top on the monoblock.*



**Illuminazione led – led illumination** Sistema di illuminazione a led sottopensile, disponibile a luce calda o fredda, ideale per illuminare al meglio il piano di lavoro. La luce a led, oltre ad avere un basso consumo energetico, ha il grande valore di evitare la formazione di fastidiose ombre proprio nella zona in cui si sta lavorando, rendendo più immediata la preparazione degli alimenti e riducendo altamente il rischio di infortuni da parte dell'operatore. L'interruttore in acciaio è posto nella struttura del sottopensile.

*A led lighting system under the suspended units, with warm or cold light, ideal to light the worktop. Besides using little energy, led lights also have the great element of not causing bothersome shadows on the work area, making it easier and much safer for the cook when preparing the food. The steel switch is in the structure under the suspended unit.*



**Presca elettrica** Presca elettrica con coperchio in metallo, che può essere fissata nel sottopensile, sulla colonna di supporto in tubolare d'acciaio o sul cruscotto unico, a seconda della necessità per l'accensione di utensili e attrezzi specifici per ciascuna preparazione, come mixer, frullatore, impastatrice, macchina del pane, frigorifero e freezer, forno normale e forno a microonde.

*Electric socket with metal cover, that can be fixed under the suspended unit, on the tubular steel support column or on the instrument panel, depending on the need to turn on appliances or other equipment for each type of preparation, the mixer, blender, kneader, bread machine, fridge and freezer, the normal or microwave oven.*



**Porta Mixer** Supporto in acciaio che può essere fissato sulla colonna di supporto in tubolare d'acciaio, appositamente ideato per agganciare il mixer, completo di vaschetta di raccolta.

*A steel stand that can be fixed to the tubular support column, specially designed for the mixer to hook on complete with tray.*

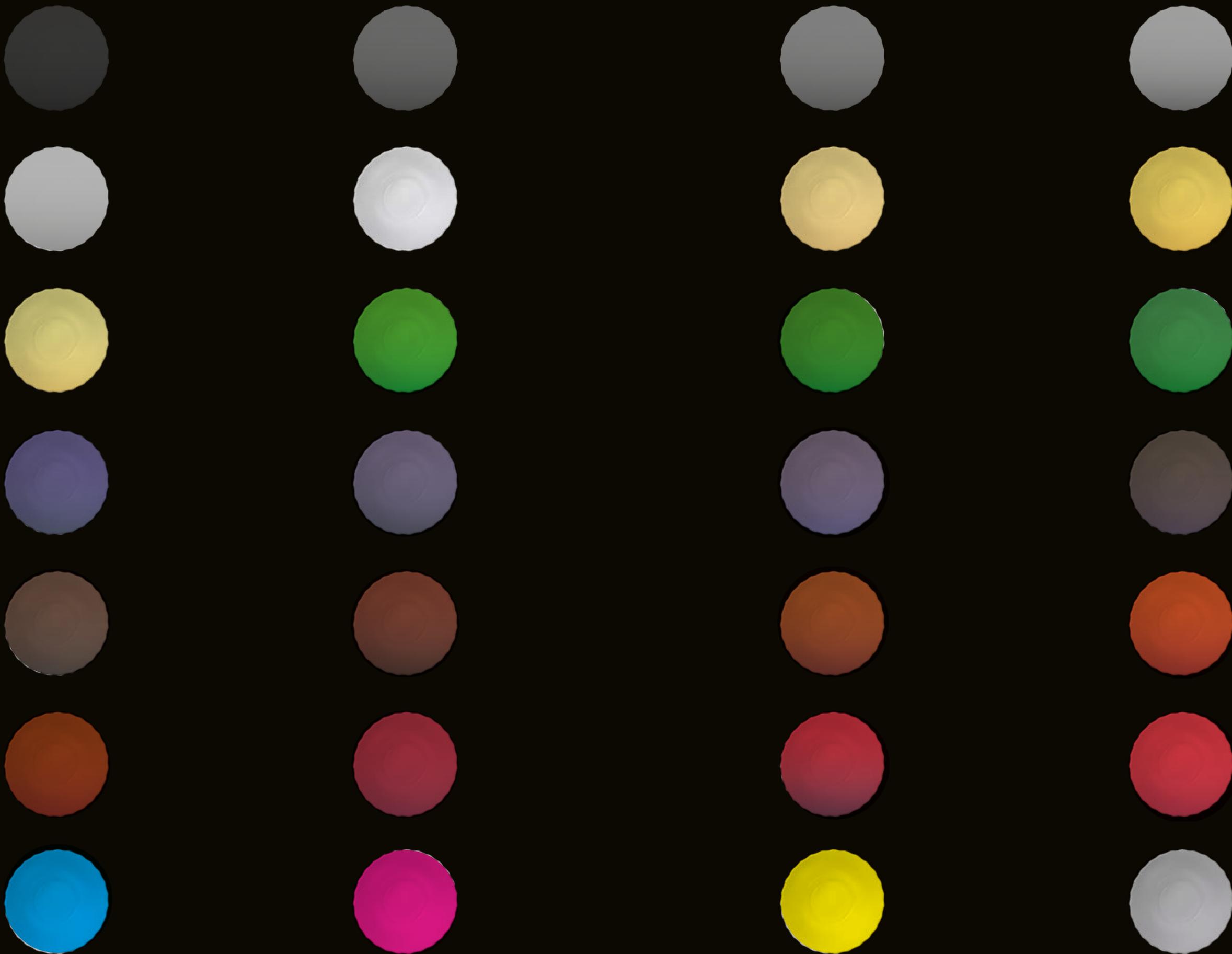
# FEEL FREE TO CHOOSE



*Da sempre l'alta cucina si definisce grazie alla combinazione tra sapori e colori nei piatti. Noi pensiamo che la sensibilità per gli aspetti cromatici debba ispirare anche le idee, la preparazione, gli strumenti. Le emozioni non sono soltanto un punto di arrivo, la realizzazione finale ma anche il percorso che trasforma creatività e stato d'animo in una ricetta. Il tuo carattere è una pennellata inconfondibile. Scegli i tuoi colori, trasforma lo spazio in un laboratorio per la tua personalità: colori neutri per adattarti al modo del momento, colori vivaci per raccontare la tua passione ed energia. Ogni tonalità esprime un punto di vista inconfondibile: il tuo.*

*Haute cuisine has always been defined by the combination of flavours and colours on the plate. We believe that chromatic sensitivity should inspire our ideas, preparations and tools. Emotions are not just the arrival line, the final step, but also the journey that transforms your creativity and mood into a recipe. Your character is the unique brush stroke. Choose your colours and turn your space into a workshop for your personality: neutral colours to adapt to the current trend, bright colours to tell of your passion and energy. Each shade expresses an unmistakable point of view: yours.*

*Colours*





# LA | CUCINA *Overseas*

La forza di un marchio è la sua riconoscibilità, ovunque. La bellezza è superare i confini, restando sé stessi mentre ci si adatta al nuovo. Il made in Italy per noi non è un'etichetta ma un modo di essere. La nostra storia e il nostro stile sanno viaggiare, sanno riconoscere gli odori e i sapori del mondo, sanno trasformare la diversità, rispettandola, modellandola. Abbiamo lavorato con i più grandi chef del mondo, offrendo la nostra esperienza e diventando altro: siamo diventati acqua, terra, alberi, sapore. Alla fine siamo rimasti noi stessi, perché viaggiare è cambiare continuando a riconoscersi.

*The strength of a brand is show by being recognizable everywhere. Beauty means crossing borders, remaining true to oneself while adjusting to something new. For us Made in Italy is not just a label but a philosophy. Our story and style know how to travel, to recognize the smells and flavours of the world, how to transform diversity, respecting it and shaping it. We have worked with the greatest chefs in the world, offering them our experience and becoming something else: we have become water, land, trees, flavour. In the end we have remained ourselves, because travelling means to change but continue to recognize oneself.*



□.

# Suri Restaurant

HOLBÆK - DENMARK



Monoblocco La Cucina, con colonnina orientabile. Realizzato con acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10 (3mm). Personalizzato con cruscotto nero.

*La Cucina monoblock with adjustable column. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. Custom color black.*



# Pasta & Basta Restaurant

LINGEN - GERMANY



Monoblocco La Cucina composto da 6 zone a induzione e 2 cuocipasta. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10 (3mm), cruscotto unico.

*La Cucina monoblock with 6 induction radiant hotplate and 2 pasta cookers. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, single panel.*



# Private House

ABU DHABI - U.A.E.

---



Monoblocco La Cucina con colonnina orientabile, composto da 4 zone a induzione, friggitrice, brasiera multifunzione, vaschetta. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10 (3mm), cruscotto unico, personalizzato color rosso.

*La Cucina monoblock with adjustable column, 4 induction radiant hotplate, fryer, bratt pan multifunction, tank. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops, single panel, custom color red.*



# Anagram Restaurant

ARRAS - FRANCE

---



Monoblocco La Cucina con colonnina orientabile. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304 e lo spessore del piano è di 30/10. Anagram, il nuovo ristorante chic ai piedi del Grand Place Hotel, è stato selezionato dalla Guida Michelin.

*La Cucina monoblock with adjustable column. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Anagram, the new chic restaurant at the foot of Grand Place Hotel, is selected by the Michelin Guide.*



# *JW Marriot Marina Bloom*

ABU DHABI - U.A.E.

---



Monoblocco La Cucina con piano unico, cruscotto unico e griglia posategami. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. 11 differenti attrezzature in un'unica soluzione: tuttapietra, cucina con forno, cuocipasta, friggitrice, griglia a pietralavica, frytop e 5 elementi neutri. Dimensioni: 4970x2240 mm. Il progetto Marina Bloom vanta un design intelligente e interconnesso che offre viste spettacolari sul Golfo Arabico, sulla Marina e sulla città.

*La Cucina monoblock with continuous worktop, single panel and overhead pan rack. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. 11 different pieces of equipment in just one solution: solid top, cooker with oven, pasta cooker, fryer, lava stone grill, fry top and 5 neutral units. Measurements: 4970x2240 mm. Marina Bloom project boasts a cleverly interwoven design, offering spectacular views of the Arabian Gulf, Marina and the city.*



# *Le Sans Gêne*

CAEN - FRANCE

---



Monoblocco La Cucina personalizzato con 3 griglie a pietralavica. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. I clienti del Le Sans Gêne possono comporre e cucinare a loro piacimento deliziosi spiedini di carne e verdure, scegliendo tra oltre 20 tipi differenti di carni al BBQ.

*La Cucina monoblock customized with 3 lava stone grills. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. Customers of Le Sans Gêne can create and cook their own delicious meat skewers and vegetables, over 20 different kinds of meat on the BBQ.*



# Al Badia Residences

DUBAI - U.A.E.



Monoblocco La Cucina realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Immerso in rigogliosi giardini paesaggistici, Al Badia Residences è un esclusivo rifugio che comprende edifici spaziosi architettonicamente contraddistinti da uno stile mediterraneo, progettati secondo i più alti standard di lusso e comfort.

*Monoblocco La Cucina realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Immerso in rigogliosi giardini paesaggistici, Al Badia Residences è un esclusivo rifugio che comprende edifici spaziosi architettonicamente contraddistinti da uno stile mediterraneo, progettati secondo i più alti standard di lusso e comfort.*



# Résidence La Plaine

DARDAGNY - SWITZERLAND



Monoblocco La Cucina con colonnina orientabile. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Installato nell'istituto medico sociale La Plaine, un nuovo complesso alle porte di Ginevra.

*La Cucina monoblock with adjustable column. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Installed in the établissement médicosocial La Plaine, a new building outside Ville de Geneve.*



# Radisson Blu Strand Hotel

STOCKHOLM - SWEDEN



Monoblocco La Cucina. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Colore personalizzato nero. Il ristorante Herr Julius serve deliziosi piatti avvolti da un'atmosfera elegante, dal celebre design di tradizione scandinava.

*La Cucina monoblock. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Custom color black. Herr Julius restaurant and lounge serves delectable meals in a stylish atmosphere, courtesy of traditional Scandinavian design.*



# Alma Restaurant

LISBOA - PORTUGAL



Monoblocco La Cucina con colonnina orientabile. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Colore personalizzato nero.

Alma, in Portoghese, significa anima e lo Chef Henrique Sa Pessoa ha deciso di nominare in questo modo il suo Ristorante a Lisbona perché è una vera e propria estensione della sua anima. Alma è stato selezionato dalla Guida Michelin (1 stella).

*La Cucina monoblock with adjustable column. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Custom color black.*

*Alma, in Portuguese, means "soul" and in this Lisbon restaurant, it is obvious that Chef Henrique Sa Pessoa named it so because it is a true reflection of his own soul. Alma is selected by the Michelin Guide (1 star).*



# Marina Yacht Club

LÜBECK - GERMANY



Lo Yacht Club di Lübeck è un luogo affascinante e prestigioso. Ora il suo ristorante lo sarà ancora di più: merito di questo "gioiello" creato in esclusiva, il monoblocco Berto's La Cucina con colonnina orientabile, porta salamandra e colore personalizzato nero.

*The Yacht Club in Lübeck is a captivating and prestigious place. Now its restaurant will be even more so: all thanks to this "gem" created exclusively for its kitchen, Berto's La Cucina monoblock with adjustable column, salamander support and custom color black.*



# Private House

HONG KONG



Monoblocco La Cucina, con colonnina orientabile e griglia posategami. Realizzato in acciaio Inox Aisi 304, lo spessore del piano è di 30/10. Cruscotto unico di colore personalizzato nero.

*La Cucina monoblock with adjustable column and overhead pan rack. Made from Aisi 304 stainless steel, 30/10 thick tops. Single panel custom color black.*



# Private House

VILLENEUVE LOUBET - FRANCE

---



I francesi hanno sempre prestato particolare attenzione al gusto e alla classe, che amano inserire in contesti e ambienti eleganti, come in questo caso. Monoblocco La Cucina con piano unico, cruscotto unico, griglia posategami con supporto per salamandra. Realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10. Sono presenti molte attrezzature differenti in un'unica soluzione: tuttapietra, base refrigerata, vano riscaldato, cuocipasta, wok a induzione, cucina a induzione a tutta superficie, friggitrice, frytop, bagnomaria. Misure: 3000x2000 mm, colore personalizzato: bianco.

*The French have always paid particular attention to taste and class, which they love to insert in stylish contexts and elegant settings, as in this case. La Cucina monoblock with continuous worktop, single panel, pan rack with support for salamander. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. Many different pieces of equipment in just one solution: solid top, refrigerated base, warmed cabinet, pasta cooker, induction wok, induction cooker all surface, fryer, frytop, bain marie. Measurements: 3000x2000 mm, custom color: white.*



# Cannavacciuolo Bistrot

TORINO - ITALY

---



Lo chef stellato Antonino Cannavacciuolo per il suo nuovo ristorante ha scelto il monoblocco La Cucina con piano di lavoro unico, colonnina regolabile, cruscotto unico nero con prese elettriche Schüko in metallo. Realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore è 30/10.

*Starred chef Antonino Cannavacciuolo for his new restaurant has chosen La Cucina monoblock with continuous worktop, adjustable column, single black panel with Schüko electrical metal sockets.*

*Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops.*



# Radici Restaurant

PADOVA - ITALY



Lo Chef Andrea Valentinetti, per il suo nuovo locale a Padova ha scelto un nuovo concetto di cucina: reinterpretare le proprie radici. Per questo ha scelto un importante monoblocco La Cucina personalizzato con la colonnina orientabile, il cruscotto unico, i pannelli e le porte nere. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, questa ammiraglia è composta da cuocipasta, cucina a gas, tuttapietra a induzione, friggitrice, frytop e bagnomaria; dimensioni: 2500 x 1600 mm. "Sentirete respirare la terra, il gusto diventerà quasi palpabile, la materia sarà la protagonista".

*The Chef Andrea Valentinetti for his new restaurant in Padua has chosen a new kitchen concept: reinterpret his roots. To do this he has chosen an imposing La Cucina monoblock that has been customized with adjustable column, single instrument panel, black panels and doors. Made from AISI 304 stainless steel, with 30/10 thick countertops, this flagship model comprises the pasta pan, gas cooker, induction solid top, fryer, frytop and double boiler, measurements 2500 x 1600 mm. "You will hear the land breathe, the flavour will become palpable, matter is the protagonist".*



# Zanze XVI Restaurant

VENICE - ITALY



Lo Chef stellato Nicola Dinato, nel suo nuovo affascinante locale della laguna veneziana, interpreta un nuovo concetto di ristorazione: l'Osteria Elegante. La convivialità di un'osteria veneziana si fonde con la cucina di alto livello. Il monoblocco La Cucina scelto ha il cruscotto unico, i pannelli, le porte e i cassetti color bianco. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, composizione: cuocipasta, cucina a gas, tuttapietra a induzione, frytop e tuttapietra elettrico.

*In his fascinating restaurant in the Venetian lagoon, the starred chef Nicola Dinato interprets a new concept of catering: an Elegant Inn. The welcoming charm of a Venetian inn is fused with haute cuisine. The La Cucina monoblock he has chosen has a single instrument panel, white panels, doors and drawers. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, it comprises: pasta pan, gas cooker, induction solid top, frytop and electric solid top.*



# Fario Restaurant

LIBRAMONT - BELGIUM



Monoblocco La Cucina con piano unico, realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10, cruscotto unico. Composizione: cucina a induzione, cucina a infrarosso, vano riscaldato e frytop. Misure: 3200x1000 mm.

*La Cucina monoblock with continuous worktop, made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops, single panel. Composition: Induction cooker, infrared cooker, warming cabinet and frytop. Measurements: 3200x1000 mm.*



# La Cucina by Terzo Millennio Restaurant

FOGGIA - ITALY



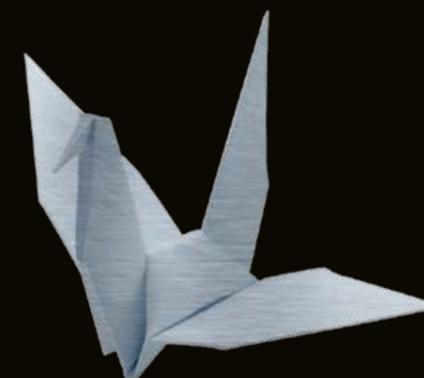
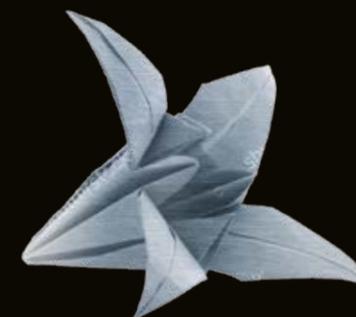
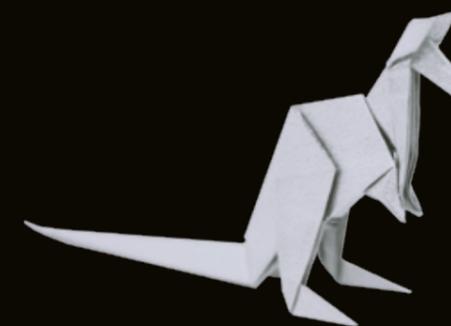
Monoblocco La Cucina con piano unico, cruscotto unico, griglia posategami con supporto per salamandra, colonnina multifunzione con prese elettriche in metallo. Realizzato in acciaio inox AISI 304, lo spessore del piano è 30/10. Sono presenti molte attrezzature differenti in un'unica soluzione: cucina a gas, cuocipasta, cucina a induzione, friggitrice, frytop. Misure: 2600x2000 mm.

*La Cucina monoblock with continuous worktop, single panel, pan rack with support for salamander, multifunction column with electrical metal sockets. Made from AISI 304 stainless steel, 30/10 thick countertops. Many different pieces of equipment in just one solution: gas cooker, pasta cooker, induction cooker, fryer, frytop. Measurements: 2600x2000 mm.*

# LA *(tua)* CUCINA

Infinite possibilità per comporre un mosaico che attende di nascere. Un'opera capace di rappresentare quello che sei diventato. E anche ciò che hai imparato lungo il percorso che ti ha portato fino alle vette dell'alta cucina. I dettagli che ami, le particolarità che rendono unico il tuo modo di creare, e lo stile con cui hai combinato tecnica e arte culinaria. La sfida è ambiziosa: puntare a una concretezza maestosa ma vicina all'immaginazione, perché la cucina di un grande chef è il massimo punto d'incontro tra bellezza, funzionalità e inventiva. Puntare alla concretezza usando l'immaginazione. LaCucina si trova esattamente in quel punto d'incontro, perché le sfide o sono ambiziose o sono abitudini: vogliamo essere il foglio bianco nelle tue mani, siamo l'eleganza e la praticità, tu sei la fantasia. Insieme siamo la sfida, insieme possiamo essere la magia.

*Infinite ideas to create a mosaic that is waiting to be born. A work that represents what you have become and what you have learnt along the journey that has led you to the apex of haute cuisine. The details you love, the peculiarities that make your way of creating unique, and the style with which you have combined culinary technique and art. It is an ambitious challenge: aim at majestic practicality that is close to the imagination, because the cooking of a great chef is the height of synergy between beauty, practicality and invention. Aim at practicality with imagination. LaCucina is there at that synergic meeting point, because challenges are ambitions or habits: we want to be a blank canvas in your hands, we are elegance and practicality, you are imagination. Together we are the challenge, together we can be magic.*



*La tua prossima cucina\**

YOUR NEXT KITCHEN\*

\*ESISTE SOLO NELLA TUA TESTA / EXISTS ONLY IN YOUR HEAD



LACUCINA.BERTOS.COM