



IH 70

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



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

IH 35x2 70 – IH 5x4 70

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

IH PASTA 70

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

IH FRYER 70

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

IH Fry Top 70

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



IH 5x4 70
 Piastra a induzione
Induction hobs



IH 35x2 70
 Piastra a induzione
Induction hobs



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

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

Practical and large lower space for positioning all kitchen accessories.

Automatic shutdown after 2 hours of inactivity for hobs.

IH 35x2 70 – IH 5x4 70

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

IH PASTA 70

- Exceptional induction pasta cooker for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a practical drain tap make this model extremely easy to clean.
- A safety system prevents accidental operation when empty and Safety thermostat with cut off at 170°C.
- Standard baskets.
- Standard filling tap.

IH FRYER 70

- Exceptional induction fryer for its structural simplification.
- The absence of a heating element in the bottom of the tank combined with an all s/steel structure and a

practical drain tap make this model extremely easy to clean.

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

IH Fry Top 70

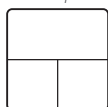
- Fry Top cooking surface smooth and partly ribbed, is equipped with a practical retractable grease collection drawer.



IH FRY TOP 70
Fry top ad induzione
Induction fry top



IH PASTA 70
Cuocipasta a induzione
Induction pasta cooker



Cestelli di serie
Standard baskets



IH FRYER 70
Friggitrice a induzione
Induction fryer

IH FRY TOP 70



Piano cottura liscio e rigato
Smooth and ribbed hob



Spazioso vano interno
Spacious internal compartment

IH FRYER 70



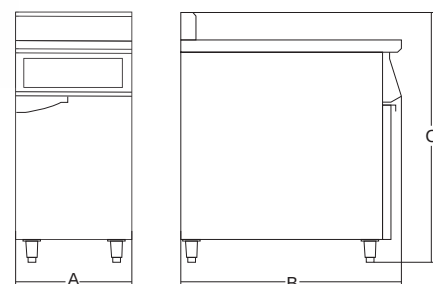
Particolare cestello
Fryer basket



Posizione di sgocciolo
Position of drip



Pratico rubinetto di scarico
Practical drain tap



70									A	B	C			
	watt		min.	°C	lt	mm	kg	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IH 35X2 70	3.500 (x2)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	ø 245 x2	30 x2	320x460	400	700	980	38	500x760x1000	55
IH 5X4 70	5.000 (x4)	3ph	0 ÷ 180	60 ÷ 240	-	ø 245 x4	30 x2	320x460 x2	800	700	980	109	860x780x1000	125
IH PASTA 70	6.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	25	ø 245	-	-	400	700	980	51.5	500x760x1000	59
IH FRYER 70	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 190	30	640x397	-	-	400	700	980	51.5	500x760x1000	59
IH FRY TOP 70	10.000	3ph	0 ÷ 180	80 ÷ 300	-	640x397	-	720x460	800	700	980	109	860x780x1000	125