



COOKING UNITS

CHEF Gas




PLA.NET origin

Rinnovato nel design del frontalino con integrato nuovo pulsante di accensione piezoelettronica (PEO/R). Migliorato nel retro con aletta diagonale che ne facilita il deflusso dell'aria calda e protegge la fiamma dall'entrata di aria esterna. Lineare nel suo stile ma altamente performante nella cottura, con camera di combustione separata che mantiene basse temperature esterne, per una migliore sicurezza. Bruciatori a banda larga predisposti a modulo regolare per un riscaldamento uniforme di tutta la piastra.

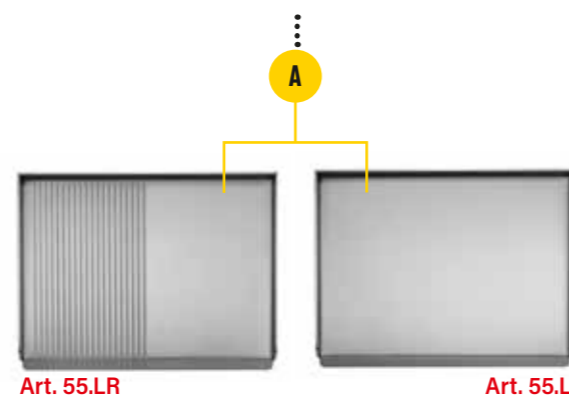
EN— Renewed front panel design with integrated new piezoelectric starter button (PEO/R). Back side improved with a diagonal flap that facilitates the outflow of hot air and protects the flame from external air intake. Linear in style, yet highly performing in cooking, with a separate combustion chamber that maintains low external temperatures, for improved safety. Broadband burners arranged with a regular module for uniform heating of the entire hot plate.

FR— Rénové dans la conception du panneau frontal avec nouveau bouton d'alimentation piézoélectronique intégré (PEO / R). Amélioré à l'arrière avec un volet diagonal qui facilite la sortie de l'air chaud et protège la flamme de l'entrée d'air extérieur. Linéaire dans son style mais très performant en cuisine, avec une chambre de combustion séparée qui maintient des températures extérieures basses pour une meilleure sécurité. Brûleurs à large bande disposés avec un module régulier pour un chauffage uniforme de toute la plaque.

DE— Erneuert im Design der Frontabdeckung mit neuem piezoelektrischem Einschaltknopf (PEO/R). Verbessert an der Rückseite mit diagonalem Flügel, der den Ablass der Warmluft erleichtert und die Flamme vor Eindringen der Außenluft schützt. Linearer Stil, aber hochleistungsfähig im Kochen, mit separater Brennkammer, welche die Außentemperaturen für bessere Sicherheit niedrig hält. Modular angeordnete breitbandige Brenner für gleichmäßiges Erhitzen der gesamten Platte.

				S.S. / INOX
55-80-80MIX	GAS	AA 1,5V	PEO/R	A 304L

CHEF 55



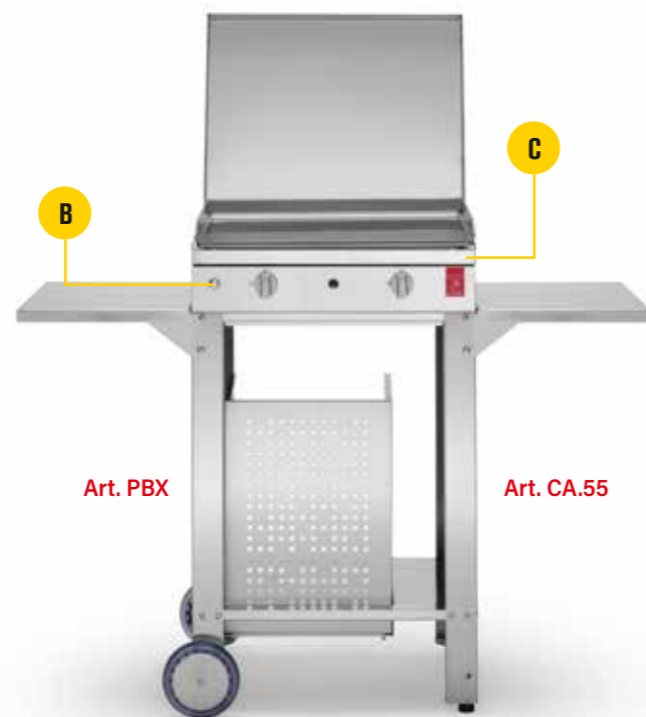
A
**Piastra Riscaldamento
 Uniforme: posizionamento
 equidistante dei bruciatori.**

*Uniform heating plate:
 equidistant positioning of
 the burners.*



B
**Accensione Piezoelettronica a
 Ripetizione: premere il pulsante
 e girare la manopola. Impulso
 automatico ripetuto.**

*Repeating Piezoelectric Starter:
 press the button and turn the knob.
 Repeating automatic pulse.*



Art. PBX

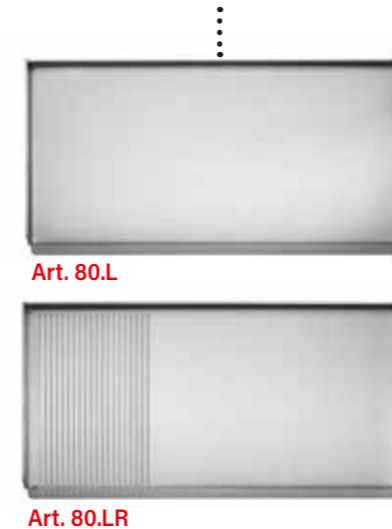
Art. CA.55

C
**Doppia Struttura: camera
 combustione separata da
 struttura esterna.**

*Double Structure: combustion
 chamber separated by external
 structure.*

Art. 55	54 x 50 cm x H 20	53 x 40	20 kg	6-8
Art. CA.55 / CC.55	115 x 50 cm x H 77			

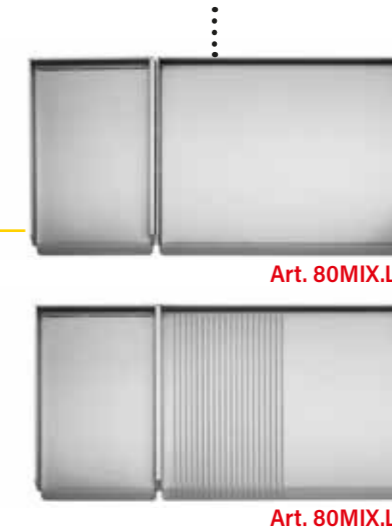
CHEF 80



Art. 80.L

Art. 80.LR

CHEF 80MIX



Art. 80MIX.L

Art. 80MIX.LR



Art. CC.80

Art. 80 / 80 MIX	81 x 50 cm x H 20	79 x 40	30 kg	10-12
Art. CA.80 / CC.80	140 x 50 cm x H 77			



Art. TOP FX.55



Art. TOP FX.80



Art. F.DUAL.RIP



Art. F.DUAL.RIP

COOKING UNITS

CHEF Electric

green energy

La cottura diventa più green con l'utilizzo di resistenze elettriche schermate per riscaldare il piano cottura. Grande velocità di riscaldamento e massima uniformità di calore, garantita da un corpo riscaldante uniforme su tutta la superficie di cottura. Protetto nella parte inferiore da materiale isolante per minimizzare la dispersione di calore verso il basso, massimizzando l'apporto di calore alla piastra.

EN— Cooking becomes 'greener' through the use of shielded electric heaters for heating the hob. High heating speed and maximum homogeneity of heat, guaranteed by a uniform heating body over the entire cooking surface. Protected in the lower part by insulating material to minimize heat dispersion downwards, thus maximizing the supply of heat to the plate.

FR— La cuisson devient plus verte grâce à l'utilisation de radiateurs électriques blindés pour chauffer la table de cuisson. Vitesse de chauffage élevée et uniformité maximale de la chaleur, garanties par un corps chauffant uniforme sur toute la surface de cuisson. Protégé dans la partie inférieure par un matériau isolant pour minimiser la dispersion de la chaleur vers le bas, maximisant ainsi l'apport de chaleur vers la plaque.

DE— Das Kochen wird grüner durch die Verwendung von abgeschirmten elektrischen Widerständen zur Erwärmung des Kochfeldes. Sehr schnelles Aufheizen und maximale Gleichmäßigkeit der Wärme wird von einem Heizelement gewährleistet, das auf der gesamten Kochfläche einheitlich arbeitet. Durch Isoliermaterial am unteren Teil geschützt, um den Wärmeverlust nach unten hin auf ein Minimum zu reduzieren und so die Wärmezufuhr zur Platte zu optimieren.

	⚡	KW	V	S.S. / INOX
EL.55	EL	2,08	230	A 304L
EL.80	EL	3,12	230	A 304L

⚡ CHEF 55.EL

⚡ CHEF 80.EL



	↗	📦	⚖️	👤
Art. 55.EL	54 x 50 cm x H 20	53 x 40	20 kg	6-8
Art. 80.EL	81 x 50 cm x H 20	79 x 40	30 kg	10-12



	↗
Art CA.55 / CC.55	115 x 50 cm x H 77
Art. CA.80 / CC.80	140 x 50 cm x H 77
Art. CA SMART 20	84+24 x 45 cm x H 74