



La Cottura-Cucine

Guida alla scelta  
della cucina giusta  
per lavorare meglio

**ALPENINOX**  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE



# I signori desiderano...?



Quando il cliente siete voi, non accontentatevi!  
Alpeninox vi offre non solo prodotti funzionali e facili da usare, ma anche strumenti facili da consultare:  
in questa piccola guida tutte le informazioni utili per scegliere la vostra cucina ideale e stupire gli ospiti in tavola con le vostre creazioni.

## Alpeninox fa tutto, e lo fa bene!

Alpeninox è una grande realtà che può fornirvi tutte le attrezzature necessarie alla vostra attività professionale, per darvi insieme al prodotto giusto i servizi più adatti: progettazione e consulenza, organizzazione di vendita e di assistenza capillari, disponibilità, prezzi chiari, garanzia, e tanta cortesia!



**Il nostro punto di forza:**  
**darvi tutto, ma proprio tutto, senza nessun costo aggiuntivo.**  
**Un'offerta studiata "su misura" per alberghi, ristoranti, trattorie, mense...**

## Solo un partner come Alpeninox può darvi tante certezze.



Tutti i prodotti Alpeninox hanno ottenuto l'omologazione CE da parte degli enti VDE e DVGW.



Alpeninox ha scelto di adeguarsi a **rigidi standard qualitativi in tutto il processo aziendale, dalla progettazione al servizio post-vendita.**



La tradizionale attenzione all'ecologia di Alpeninox: tutti gli stabilimenti di produzione possono fregiarsi di questo riconoscimento che

**attesta il pieno rispetto dell'ambiente attraverso soluzioni tecnologiche all'avanguardia e sistemi ecocompatibili.**

## Tradizione ecologica.



La nostra coscienza ecologica fa sì che da anni adottiamo su tutti i prodotti gruppi CFC-free e schiumature con iniezione di ciclopentano, per il rispetto della fascia dell'ozono e della salute dell'uomo.



L'azienda aderisce al CONAI (Consorzio Nazionale Imballaggi), organismo preposto alla gestione del recupero e riciclo di imballi in genere, come dal decreto Ronchi (art. 41 D.L. 22/97).

**Imballi riciclabili al 100%**

# Scoprite la cucina che fa per voi!

Qual'è il vostro modo di cucinare? Cosa desiderate da una cucina?  
Con questa tabella cerchiamo di darvi un piccolo aiuto.

La grande gamma Alpeninox, coordinata e aggiornatissima, dalle elevate prestazioni.

## Eco90new, la fuoriserie a prezzo di serie!



Una gamma completa di modelli al top per prestazioni, tutti componibili a sbalzo, in grado di risolvere ogni esigenza.

## Eco70new, la funzionalità!



Modelli TOP oppure MONOBLOCCO, senza rinunciare ad eccellenti prestazioni.

## Pentole tonde, e Salamandre

Soluzioni pratiche, robuste e salvaspazio, per integrare al meglio la vostra cucina.

## Attrezzature Speciali

Le attrezzature giuste per una cucina specializzata!



Produttività



Raffinatezza ----->



Grandi strutture ----->



Comodità ----->

Affidabilità



Flessibilità ----->

Compattezza



Semplicità ----->

Praticità ----->

**ALPENINOX**  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE



## Dimensioni compatte senza alcuna rinuncia.

Eco70, grande dentro, piccola fuori!  
Quanto di meglio possiate desiderare, concentrato in soli 70 cm di profondità, per risolvere alla grande ogni necessità di cottura, anche negli spazi più difficili. Top, monoblocco o a ponte, Eco70 è compatibile GN 1/1 e GN 2/1.

### Tutto quello che vi serve, nel giusto spazio.

Disponibile nelle nuove larghezze perfettamente modulari 400 / 800 / 1.200 mm, Eco70 mantiene la praticità d'uso e la produttività di apparecchiature più ingombranti. Il mezzo modulo assicura il migliore sfruttamento dello spazio. I moduli sono accostabili fianco a fianco in modo continuo, senza che rimangano antigieniche fughe, oppure schiena contro schiena: i camini bassi, senza penalizzare il rendimento, lasciano grande libertà alla composizione.

### Piccoli consumi, grande risparmio.

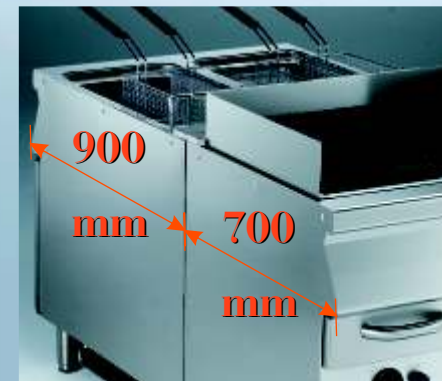
Ottimizzazione dei cicli di cottura: consumi ridotti, bassi tempi di preriscaldamento, emissioni nettamente al di sotto dei limiti fissati per legge.

### Installazione e manutenzione facili.

Anche nei luoghi più difficili: unico tubo di connessione, piedini regolabili in altezza fino a 50 mm, componenti interni comodamente accessibili dal fronte.

### Qualità Alpeninox e tanti accessori.

Tutte le cucine Alpeninox sono costruite in acciaio inox, con finitura esterna Scotch Brite. I piani di cottura a gas hanno griglie in ghisa smaltata, manopole a regolazione progressiva, potenti bruciatori a fiamma stabilizzata con valvola automatica di sicurezza. Ogni cucina Alpeninox può essere personalizzata, scegliendo tra una vasta gamma di accessori a richiesta: portine, cassetti, zoccolature, griglie, etc...



### Versatilità.

Con le nuove misure dei moduli, tutti gli elementi della Serie ECO70 sono installabili schiena contro schiena con elementi della ECO90.

### Comodità d'uso.

Cruschetto sagomato con comandi a filo. Manopole comode ed indicazioni sempre leggibili.

### Cura dei particolari.

Il disegno dei carmini, facili da smontare e lavare.

### Praticità.

L'acqua nei cuocipasta può essere caricata direttamente in vasca.

**ALPENINOX**  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE



## Cucine a gas ed elettriche

Costruite in acciaio inox con finitura “Scotch-Brite”; bruciatori verticali a fiamma stabilizzata e spartifiamma in ottone, griglie in ghisa smaltata.

I **forni**, sia a gas che elettrici, sono realizzati con camera di cottura a corpo unico, in acciaio inox, isolata termicamente e dotata di tre coppie di guide antiribaltamento, valvola automatica di sicurezza e termostato. Le **cucine elettriche** sono dotate di piano di cottura con piastre di elevata potenza e termostato di sicurezza per evitare il surriscaldamento delle piastre a vuoto e ridurre i consumi energetici.



178314



### Eco70 Cucine a gas

| Codice | Descrizione                                               | Misure mm         |
|--------|-----------------------------------------------------------|-------------------|
| 178300 | Cucina Top gas, 2 fuochi - 11 kW                          | 400 x 700 x 250   |
| 178301 | Cucina Top gas, 4 fuochi - 22 kW                          | 800 x 700 x 250   |
| 178304 | Cucina gas, 4 fuochi su forno a gas - 28 kW               | 800 x 700 x 850   |
| 178307 | Cucina gas, 4 fuochi su forno elettrico - 22 kW           | 800 x 700 x 850   |
| 178302 | Cucina gas, 4 fuochi su vano neutro - 22 kW               | 800 x 700 x 850   |
| 178305 | Cucina gas, 6 fuochi su forno a gas e vano neutro - 39 kW | 1.200 x 700 x 850 |



### Eco70 Cucine elettriche

| Codice | Descrizione                                              | Misure mm       |
|--------|----------------------------------------------------------|-----------------|
| 178313 | Cucina Top elettrica, 2 piastre - 5,2 kW                 | 400 x 700 x 250 |
| 178314 | Cucina Top elettrica, 4 piastre - 10,4 kW                | 800 x 700 x 250 |
| 178317 | Cucina elettrica, 4 piastre su forno elettrico - 16,4 kW | 800 x 700 x 850 |

178304

## Piani cottura ad induzione TOP

Costruiti in acciaio inox con finitura “Scotch-Brite”, particolarmente indicati per la cottura di cibi delicati; il sistema di riscaldamento è basato sull'effetto termico indotto da un campo magnetico.

La **superficie di cottura** è realizzata in vetroceramica con spessore 6 mm e può essere dotata di 2 o 4 zone circolari ad induzione di diametro 230 mm e potenza 3,5 kW, regolabili su 9 livelli di potenza differenti; il piano in vetroceramica è fissato con un sistema a tenuta d'acqua e le superfici di cottura (serigrafate sul piano) si riscaldano soltanto se a contatto con un recipiente, in modo da ridurre i consumi e gli sprechi di energia.



178322

## Tuttapiastra a gas

Costruiti in acciaio inox con finitura esterna semilucida “Scotch Brite”. **Piano di cottura** con bruciatore centrale di elevata potenza, dimensionato per ottenere zone termiche differenziate sulla piastra (oltre 500°C al centro e degradante verso i bordi) e poter effettuare cotture a diverse temperature; le piastre sono in ghisa ad elevato spessore, levigate e con cerchio centrale asportabile. Elemento fuochi gas aperti (Simple Service) con spartifiamma in ottone e griglie in ghisa smaltate.

**Forno a gas** con camera cottura a corpo unico, in acciaio inox, isolata termicamente e dotata di 3 coppie di guide antiribaltamento. Portina a doppia parete, isolata termicamente e bilanciata con cerniera a molla, maniglia in acciaio inox, a tutta lunghezza. Bruciatore posto sotto la suola, griglia supporto alimenti in acciaio cromato.



### Eco70 Tuttapiastra a gas su forno a gas

| Codice | Descrizione                                                       | Misure mm       |
|--------|-------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178382 | Tuttapiastra gas su forno a gas - 13 kW                           | 800 x 700 x 850 |
| 178383 | Tuttapiastra gas, combinato con 2 fuochi su forno a gas - 20,6 kW | 800 x 700 x 850 |



178383



178354

## Fry Top a gas

Costruiti in acciaio inox con finitura esterna semilucida “Scotch Brite”; le **piastre di cottura**, inclinate e ribassate rispetto al piano, sono realizzate in materiali di elevato spessore per ottenere la massima uniformità di temperatura. Nei modelli ad 1 modulo le piastre possono essere riscaldate anche solo parzialmente. Dispositivo raccolta sughi con scarico verso un cassetto (Top) o bacinella (monoblocco); i modelli con piastra al cromo sono termostatati.

Il **vano** è attrezzabile, a richiesta, con portine e cassette ed è riscaldabile tramite un apposito kit, con resistenza in acciaio inox, termostatata.



### Eco70 Fry Top a gas

| Codice | Descrizione                                                         | Misure mm       |
|--------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178345 | Fry Top a gas, piastra liscia - 7 kW                                | 400 x 700 x 250 |
| 178346 | Fry Top a gas, piastra rigata - 7 kW                                | 400 x 700 x 250 |
| 178347 | Fry Top a gas, piastra cromo liscia - 7 kW                          | 400 x 700 x 250 |
| 178348 | Fry Top a gas, piastra liscia - 14 kW                               | 800 x 700 x 250 |
| 178350 | Fry Top a gas, piastra cromo liscia - 14 kW                         | 800 x 700 x 250 |
| 178357 | Fry Top a gas, piastra cromo liscia - 1/3 rigata 2/3 liscia - 14 kW | 800 x 700 x 250 |
| 178351 | Fry Top a gas, piastra liscia su vano - 7 kW                        | 400 x 700 x 850 |
| 178352 | Fry Top a gas, piastra rigata su vano - 7 kW                        | 400 x 700 x 850 |
| 178354 | Fry Top a gas, piastra liscia su vano - 14 kW                       | 800 x 700 x 850 |

## Fry Top elettrici TOP

Costruiti in acciaio inox con finitura esterna semilucida “Scotch Brite”; le **piastre di cottura**, inclinate e ribassate rispetto al piano, sono realizzate in materiali di elevato spessore per ottenere la massima uniformità di temperatura e, nei modelli ad 1 modulo, possono essere riscaldate anche solo parzialmente.

Resistenze corazzate in lega inossidabile, idonee alle alte temperature (a forma di M su tutti i modelli, per maggior potenza ed uniformità).



### Eco70 Fry Top elettrici TOP

| Codice | Descrizione                                                      | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178359 | Fry Top elettrico, piastra liscia - 4,5 kW                       | 400 x 700 x 250 |
| 178360 | Fry Top elettrico, piastra rigata - 4,5 kW                       | 400 x 700 x 250 |
| 178362 | Fry Top elettrico, piastra liscia - 9 kW                         | 800 x 700 x 250 |
| 178363 | Fry Top elettrico, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata - 9 kW          | 800 x 700 x 250 |
| 178361 | Fry Top elettrico, piastra liscia al cromo - 4,5 kW              | 400 x 700 x 250 |
| 178364 | Fry Top elettrico, piastra liscia al cromo - 9 kW                | 800 x 700 x 250 |
| 178371 | Fry Top elettrico, piastra al cromo 2/3 liscia 1/3 rigata - 9 kW | 800 x 700 x 250 |



178363

## Griglie a gas

Costruite in acciaio inox con finitura “Scotch-Brite”.

**Piano di cottura** con griglie supporto alimenti in fusione di ghisa. Nei modelli da 1 modulo le griglie possono essere riscaldate singolarmente, tramite comandi indipendenti; per i 2 modelli monoblocco, la griglia è utilizzabile sui due lati: da un lato per le carni, dall'altro per pesci e verdure; alzatina perimetrale paraspruzzi, asportabile.

I **modelli monoblocco** sono disponibili su vano chiuso, equipaggiato con 1 oppure 2 cassette di grande capacità, per il contenimento dell'acqua (cotture morbide) e la raccolta dei sughi di cottura.



### Eco70 Griglie a gas

| Codice | Descrizione                             | Misure mm       |
|--------|-----------------------------------------|-----------------|
| 178390 | Griglia a gas su vano neutro -8 kW      | 400 x 700 x 850 |
| 178391 | Griglia a gas su vano neutro -16 kW     | 800 x 700 x 850 |
| 178394 | Top griglia a pietra lavica, gas -7 kW  | 400 x 700 x 250 |
| 178395 | Top griglia a pietra lavica, gas -14 kW | 800 x 700 x 250 |



178391



ALPENINOX  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE

178413



## Friggitrici a gas 7/15 litri TOP e monoblocco

Costruite in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite". Bruciatori di elevata potenza, posti sotto le vasche di cottura.

**Vasche** in acciaio inox, stampate e sagomate, tutti i modelli sono senza elementi riscaldanti in vasca; rubinetto di scarico vasca anteriore nei modelli Top e bacinella di recupero olio nei modelli monoblocco.

**Elemento vano**, nei modelli monoblocco, in acciaio inox, portine a doppia parete con chiusura a battente e magnete.



### Eco70 Friggitrici a gas 7/15 litri

| Codice | Descrizione                                               | Misure mm       |
|--------|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| 178410 | Friggitrice Top gas, 1 vasca da 7 lt, 1 cestello - 7 kW   | 400 x 700 x 250 |
| 178412 | Friggitrice gas, 1 vasca da 7 lt, 1 cestello - 7 kW       | 400 x 700 x 850 |
| 178414 | Friggitrice gas, 1 vasca da 15 lt, 1 cestello - 14 kW     | 400 x 700 x 850 |
| 178413 | Friggitrice gas, 2 vasche da 7+7 lt - 2 cestelli - 14 kW  | 800 x 700 x 850 |
| 178415 | Friggitrice gas, 2 vasche da 15+15 lt, 2 cestelli - 28 kW | 800 x 700 x 850 |

## Friggitrici elettriche 7/12/14 litri TOP e monoblocco

Costruite in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite". Nei modelli da 12 e 14 litri, il riscaldamento è ottenuto mediante resistenze corazzate in acciaio inox, facilmente sollevabili per la pulizia della vasca.

**Vasche** in acciaio inox, stampate e sagomate, realizzate senza elementi riscaldanti in vasca; rubinetto di scarico vasca anteriore nei modelli Top e bacinella di recupero olio nei modelli monoblocco.

**Elemento vano**, nei modelli monoblocco, in acciaio inox, portine a doppia parete, chiusura a battente e magnete.



### Eco70 Friggitrici elettriche 7 litri

| Codice | Descrizione                                                     | Misure mm       |
|--------|-----------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178418 | Friggitrice Top elettrica, 1 vasca da 7 lt, 1 cestello - 5,4 kW | 400 x 700 x 250 |
| 178420 | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 7 lt, 1 cestello - 5,4 kW     | 400 x 700 x 850 |
| 178421 | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 7+7 lt, 2 cestelli - 10,8 kW | 800 x 700 x 850 |



### Eco70 Friggitrici elettriche 12/14 litri

| Codice | Descrizione                                                           | Misure mm       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178422 | Friggitrice Top elettrica, 1 vasca da 12 lt, 1 cestello - 8,7 kW      | 400 x 700 x 250 |
| 178423 | Friggitrice Top elettrica, 2 vasche da 12+12 lt, 2 cestelli - 17,4 kW | 800 x 700 x 250 |
| 178424 | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 14 lt, 1 cestello - 8,7 kW          | 400 x 700 x 850 |
| 178425 | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 14+14 lt, 2 cestelli - 17,4 kW     | 800 x 700 x 850 |



178425



178402

## Brasiera - cuocitore universale

Costruite in acciaio inox con finitura semilucida "Scotch-Brite", **vasca stampata** in pezzo unico con angoli arrotondati, **fondo vasca** in speciale materiale composto da acciaio dolce (12 mm) e acciaio inox AISI 316 (3 mm) al fine di garantire riscaldamento veloce, uniformità di temperatura ed inossidabilità della superficie a contatto con gli alimenti. Bruciatori a fiamma stabilizzata, regolazione continua dell'energia tra minimo e massimo.



### Eco70 Brasiera - cuocitore universale a gas

| Codice | Descrizione                                          | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------|-----------------|
| 178402 | Brasiera a gas 11 lt, fondo vasca in Compound - 7 kW | 400 x 700 x 850 |

## Cuocipasta a gas ed elettrici

Interamente costruiti in acciaio inox e con **vasca stampata**, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 al cromo-nichel-molibdeno, per una più elevata resistenza alla corrosione anche ad elevate temperature, e sagomata con zona espansione schiume per lo scarico degli amidi residui. Il riscaldamento viene effettuato tramite bruciatori per i modelli a gas e tramite resistenze corazzate in acciaio per quelli elettrici. Vano inferiore chiuso con portine a doppia parete, con chiusura a battente e magnete.



### Eco70 Cuocipasta a gas

| Codice | Descrizione                                    | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------|-----------------|
| 178443 | Cuocipasta a gas, 1 vasca da 24,5 lt - 10,5 kW | 400 x 700 x 850 |



### Eco70 Cuocipasta elettrici

| Codice | Descrizione                                     | Misure mm       |
|--------|-------------------------------------------------|-----------------|
| 178445 | Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 24,5 lt - 6 kW | 400 x 700 x 850 |



178445



178443



178455

## Scaldapatate elettrico TOP

Ideale per il mantenimento in temperatura costante di cibi fritti (patate, polpette, etc.), in attesa di servirli in tavola.

Il riscaldamento avviene dall'alto, mediante una resistenza a raggi infrarossi inserita nel retro dell'apparecchiatura; la vasca, in acciaio inox, è facilmente estraibile ed è idonea a contenere una bacinella GN 1/1 di altezza 150 mm; **accessorio in dotazione**: falso fondo forato per lo sgocciolamento e sagomato per raccogliere facilmente il cibo.



### Eco70 Scaldapatate elettrico TOP

| Codice | Descrizione                      | Misure mm       |
|--------|----------------------------------|-----------------|
| 178455 | Scaldapatate Top elettrico -1 kW | 400 x 700 x 250 |

## Bagnomaria elettrici TOP

Costruiti in acciaio inox con finitura semilucida "Scotch-Brite". **Vasche** con spigoli interni e bordi arrotondati, dimensionate per il contenimento di bacinelle GN 1/1 per il modello da ½ modulo e GN 2/1 per il modulo intero. Traversa di appoggio asportabile nei modelli a 1 modulo. Riscaldamento realizzato tramite resistenze corazzate in acciaio inox, poste sotto la vasca, con controllo automatico della temperatura. Indicati per mantenere a temperatura i cibi con il giusto grado di umidità.



### Eco70 Bagnomaria elettrici TOP

| Codice | Descrizione                                | Misure mm       |
|--------|--------------------------------------------|-----------------|
| 178457 | Bagnomaria Top elettrico, 1 vasca - 1,5 kW | 400 x 700 x 250 |
| 178458 | Bagnomaria Top elettrico, 1 vasca - 3 kW   | 800 x 700 x 250 |



178457



## Brasiere ribaltabili a gas ed elettriche

Costruite in acciaio inox con finitura semilucida "Scotch-Brite", **coperchio bilanciato** a molle nelle posizioni di apertura (tra 30° e 55°), sagomato internamente per favorire la ricaduta della condensa nel recipiente, maniglia robusta ed ergonomica.

**Vasca stampata** in pezzo unico con angoli arrotondati, **fondo** in acciaio dolce oppure acciaio inox, al fine di garantire riscaldamento veloce, uniformità di temperatura ed inossidabilità della superficie a contatto con gli alimenti.

**Brasiera a gas:** bruciatori a fiamma stabilizzata, posti sotto la vasca, con temperatura regolabile tra i 90°C ed i 290°C.

**Brasiera elettrica:** riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy, poste sotto la vasca, temperatura regolabile tra 120 e 280°C.



### Eco70 Brasiere a gas

| Codice | Descrizione                                                | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178398 | Brasiera a gas 60 lt, fondo vasca in acciaio dolce - 16 kW | 800 x 700 x 850 |
| 178399 | Brasiera a gas 60 lt, fondo vasca in acciaio inox - 16 kW  | 800 x 700 x 850 |



### Eco70 Brasiere elettriche

| Codice | Descrizione                                                   | Misure mm       |
|--------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178401 | Brasiera elettrica 60 lt, fondo vasca in acciaio inox - 11 kW | 800 x 700 x 850 |

178401

## Pentole a gas, riscaldamento diretto ed indiretto

Costruite in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite", ed in acciaio inox AISI 316 per il fondo del recipiente stampato; **coperchio bilanciato** a molle nelle posizioni di apertura (tra 30° e 55°), sagomato internamente per favorire la ricaduta della condensa nel recipiente, maniglia robusta ed ergonomica, rubinetto alimentazione acqua calda e fredda con comandi sul cruscotto, rubinettone di scarico in acciaio cromato. Riscaldamento realizzato tramite bruciatore a fiamma stabilizzata.



### Eco70 Pentole a gas

| Codice | Descrizione                                                        | Misure mm       |
|--------|--------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 178434 | Pentola gas 60 lt, riscaldamento diretto - 14 kW                   | 800 x 700 x 850 |
| 178436 | Pentola gas 60 lt, riscaldamento indiretto con pressostato - 14 kW | 800 x 700 x 850 |



188436

## TOP neutri, basi neutre, supporti Ponte

Costruiti in acciaio inox con finitura semilucida "Scotch-Brite";

**Top neutri** combinabili con basi neutre o con **supporti Ponte** (disponibili in 6 misure di lunghezza: 400, 800, 1.000, 1.200, 1.400 e 1.600 mm).

Le **basi neutre** aperte, accessoriabili a richiesta con portine a battente, sono i supporti ideali per le funzioni Top; piedini in acciaio inox regolabili in altezza da 150 a 200 mm.

### Eco70 TOP neutri, basi neutre senza TOP

| Codice | Descrizione                                  | Misure mm         |
|--------|----------------------------------------------|-------------------|
| 178463 | Elemento neutro Top ½ modulo - fronte chiuso | 400 x 700 x 250   |
| 178464 | Elemento neutro Top 1 modulo - fronte chiuso | 800 x 700 x 250   |
| 178173 | Vano neutro aperto ½ modulo - senza Top      | 400 x 700 x 600   |
| 178174 | Vano neutro aperto 1 modulo - senza Top      | 800 x 700 x 600   |
| 178175 | Vano neutro aperto 1 modulo e ½ - senza Top  | 1.200 x 700 x 600 |

178464

### Eco70 Basi refrigerate

| Codice | Descrizione                                                    | Misure mm         |
|--------|----------------------------------------------------------------|-------------------|
| 178478 | Base freezer, 1 modulo e ½, 2 cassetti (senza Top) -15-20°C    | 1.200 x 700 x 600 |
| 178479 | Base refrigerata, 1 modulo e ½, 2 cassetti (senza Top) -2+10°C | 1.200 x 700 x 600 |
| 178480 | Base refrigerata, 1 modulo e ½, 2 porte (senza Top) -2+10°C    | 1.200 x 700 x 600 |
| 178481 | Base refrigerata, 2 moduli, 3 cassetti (senza Top) -2+10°C     | 1.600 x 700 x 600 |
| 178482 | Base refrigerata, 2 moduli, 3 porte (senza Top) -2+10°C        | 1.600 x 700 x 600 |

## Basi refrigerate

Costruite in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite", portine in acciaio

inox con maniglia ergonomica in acciaio, piedini regolabili da 150 a 200 mm.

Le basi refrigerate sono adatte alla conservazione di tutte le derrate alimentari, il gruppo frigorifero è integrato nella struttura.

La temperatura interna è di -2+10°C;

la base freezer opera a -15-20°C.

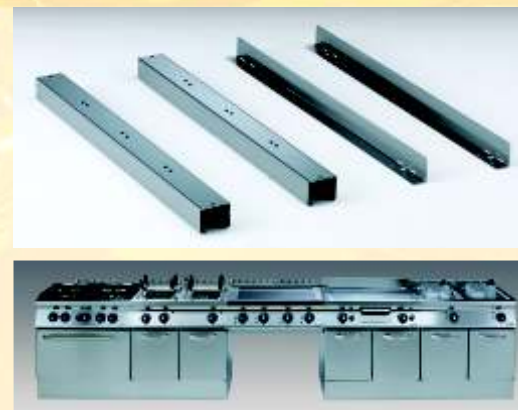
La base è compatibile con tutte le funzioni Top (griglie escluse) tramite un sistema ad innesti rapidi.



178479

## Composizioni a Ponte.

L'ampia disponibilità dei supporti consente un'ottima varietà di soluzioni a ponte, con la combinazione di elementi Top e di elementi base, neutri o attrezzati.





La cucina è viva...

...viva la cucina!



**ALPENINOX**  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE



### Prestazioni di gamma unica nella categoria 90!

Caratteristiche produttive, soluzioni e funzioni innovative, proprie delle produzioni di nicchia: **potenze erogate, pulibilità** ed una ottima **protezione all'acqua** (livello di protezione **IPX5**), **piani e porte stampate** (assenza di saldature), **materiali impiegati** (esterni tutti in acciaio inox, interni a contatto con soluzioni saline in AISI 316, **Compound** per il fondo delle

vasche nelle brasiere), **controlli sofisticati e precisi** di tutte le funzioni, **livelli elevati di ergonomia e sicurezza** nell'uso di tutti i modelli che compongono la linea...insomma **È PROPRIO ORA DI CAMBIARE CUCINA!**



Eco90new,  
una gamma  
esagerata...  
potenza e  
prestazioni  
da primi  
della classe.



1.800 mm



#### Eco90 Cucine a gas

| Codice | Descrizione                                                                                     | Misure mm         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 220100 | Top 2 fuochi - bruciatori: 2 x 6 kW                                                             | 400 x 900 x 250   |
| 220122 | Top 2 fuochi - bruciatori: 2 x 10 kW                                                            | 400 x 900 x 250   |
| 220101 | Top 4 fuochi - bruciatori: 3 x 6 kW - 1 x 10 kW                                                 | 800 x 900 x 250   |
| 220123 | Top 4 fuochi - bruciatori: 4 x 10 kW                                                            | 800 x 900 x 250   |
| 220103 | Top 6 fuochi - bruciatori: 4 x 6 kW - 2 x 10 kW                                                 | 1.200 x 900 x 250 |
| 220102 | 4 fuochi su forno a gas statico<br>bruciatori: 3 x 6 kW - 1 x 10 kW forno 8,5 kW                | 800 x 900 x 850   |
| 220106 | 4 fuochi su forno elettrico statico<br>bruciatori: 3 x 6 kW - 1 x 10 kW, forno 6 kW             | 800 x 900 x 850   |
| 220104 | 6 fuochi su forno a gas statico + vano neutro<br>bruciatori: 4 x 6 kW - 2 x 10 kW, forno 8,5 kW | 1.200 x 900 x 850 |
| 220105 | 8 fuochi su 2 forni a gas statici<br>bruciatori: 6 x 6 kW - 2 x 10 kW, forni 2 x 8,5 kW         | 1.600 x 900 x 850 |



#### Eco90 Cucine elettriche

| Codice | Descrizione                                                           | Misure mm       |
|--------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220107 | Top 2 piastre elettr. - piastre 2 x 4 kW                              | 400 x 900 x 250 |
| 220108 | Top 4 piastre elettr. - piastre 4 x 4 kW                              | 800 x 900 x 250 |
| 220109 | 4 piastre su forno elettrico statico<br>piastre 4 x 4 kW - forno 6 kW | 800 x 900 x 850 |



### Piani di cottura infrarosso elettrici TOP

Piano superiore in vitroceramica, spessore 6 mm, con zone di cottura circolari concentriche serigrafate sul piano per un corretto posizionamento dei recipienti, possibilità di regolare l'energia simmostatica per ogni singola zona, indipendentemente; piani di cottura perfettamente sigillati per evitare infiltrazioni.



#### Eco90 Piani di cottura infrarosso elettrici TOP

| Codice | Descrizione                                  | Misure mm       |
|--------|----------------------------------------------|-----------------|
| 220119 | Top 2 zone di cottura circolari - 2 x 3,4 kW | 400 x 900 x 250 |
| 220120 | Top 4 zone di cottura circolari - 4 x 3,4 kW | 800 x 900 x 250 |

### Piani di cottura induzione elettrici TOP

Piano superiore in vitroceramica, spessore 6 mm, con zone di cottura circolari serigrafate (280 mm di diametro) sul piano per facilitare il posizionamento dei recipienti; piani di cottura perfettamente sigillati per evitare infiltrazioni; la superficie che si riscalda è solamente quella che si trova a contatto con la pentola, garantendo sicurezza ed evitando sprechi di energia. Le complete funzioni di controllo, l'elevata potenza (5 kW per ogni zona di cottura) e la sua regolazione con ben 8 livelli, ne fanno il fiore all'occhiello della gamma: il massimo per le cotture delicate.



#### Eco90 Piani di cottura induzione elettrici TOP

| Codice | Descrizione                                | Misure mm       |
|--------|--------------------------------------------|-----------------|
| 220135 | Top 2 zone di cottura circolari - 2 x 5 kW | 400 x 900 x 250 |
| 220136 | Top 4 zone di cottura circolari - 4 x 5 kW | 800 x 900 x 250 |



220135

220490



Eco90new  
una serie completa di  
di apparecchiature in grado  
di risolvere ogni esigenza di cottura...  
...la fuoriserie a prezzo di serie!

ALPENINOX  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE

## Tuttapiastra a gas TOP e su forno a gas

Piastra in ghisa con superficie di cottura di 800 x 700 mm e 30 mm di spessore; zone termiche differenziate (500°C al centro e 200°C ai bordi) e disco centrale asportabile, bruciatore centrale a combustione ottimizzata e fiamma protetta. Forno a gas con bruciatori a fiamma stabilizzata, posizionati sotto la suola; controllo termostatico temperatura con commutatore di regolazione cottura a 4 posizioni.

### Eco90 Tuttapiastra a gas TOP e su forno a gas

| Codice        | Descrizione                                                                                               | Misure mm         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>220230</b> | Top tuttapiastra a gas - piastra 10,5 kW                                                                  | 800 x 900 x 250   |
| <b>220231</b> | Tuttapiastra a gas, su forno a gas piastra 10,5 kW - forno 8,5 kW                                         | 800 x 900 x 850   |
| <b>220232</b> | Tuttapiastra a gas, su forno a gas+2 fuochi - piastra 10,5 kW bruciatori 1 x 6 e 1 x 10 kW - forno 8,5 kW | 1.200 x 900 x 850 |



220232

## Piastre di mantenimento e cottura a gas TOP

Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata con comandi separati per ciascun bruciatore. Piastra in acciaio al carbonio (15 mm di spessore), superficie liscia ed uniformità di temperatura per cotture a basso calore. Temperature piastra differenziate (come in un tuttapiastra). Il modello a 1 modulo ha 2 zone controllate separatamente.



### Eco90 Piastre di mantenimento e cottura a gas TOP

| Codice        | Descrizione                         | Misure mm       |
|---------------|-------------------------------------|-----------------|
| <b>220228</b> | Top ½ modulo a gas - 1 zona - 8 kW  | 400 x 900 x 250 |
| <b>220229</b> | Top 1 modulo a gas - 2 zone - 16 kW | 800 x 900 x 250 |



220229

## Fry top a gas ed elettrici TOP

Elevata potenza ed eccezionale uniformità del calore caratterizzano le due serie di modelli, consentendo una produttività alla pari con le migliori apparecchiature specialistiche.



220190

### Eco90 Fry top a gas TOP

| Codice        | Descrizione                                                                           | Misure mm       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>220176</b> | Top ½ modulo a gas - piastra inclinata liscia in acciaio dolce - 8 kW                 | 400 x 900 x 250 |
| <b>220178</b> | Top ½ modulo a gas - piastra inclinata rigata in acciaio dolce - 8 kW                 | 400 x 900 x 250 |
| <b>220182</b> | Top ½ modulo a gas - piastra inclinata rigata in acciaio dolce - 10 kW                | 400 x 900 x 250 |
| <b>220184</b> | Top ½ modulo a gas - piastra inclinata liscia al cromo lucido - 10 kW                 | 400 x 900 x 250 |
| <b>220177</b> | Top 1 modulo a gas - piastra inclinata liscia in acciaio dolce - 16 kW                | 800 x 900 x 250 |
| <b>220179</b> | Top 1 modulo a gas - piastra inclinata 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce - 16 kW | 800 x 900 x 250 |
| <b>220183</b> | Top 1 modulo a gas - piastra inclinata 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce - 20 kW | 800 x 900 x 250 |
| <b>220185</b> | Top 1 modulo a gas - piastra inclinata liscia al cromo lucido - 20 kW                 | 800 x 900 x 250 |
| <b>220186</b> | Top 1 modulo a gas - piastra inclinata 2/3 liscia 1/3 rigata al cromo lucido - 20 kW  | 800 x 900 x 250 |



220185

### Eco90 Fry top elettrici TOP

| Codice        | Descrizione                                                                             | Misure mm       |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>220187</b> | Top ½ modulo elettrico - piastra orizzontale liscia in acciaio dolce - 7,5 kW           | 400 x 900 x 250 |
| <b>220189</b> | Top ½ modulo elettrico - piastra inclinata rigata in acciaio dolce - 7,5 kW             | 400 x 900 x 250 |
| <b>220191</b> | Top ½ modulo elettrico - piastra inclinata liscia al cromo lucido - 7,5 kW              | 400 x 900 x 250 |
| <b>220188</b> | Top 1 modulo elettrico - piastra orizzontale liscia in acciaio dolce - 15 kW            | 800 x 900 x 250 |
| <b>220190</b> | Top 1 modulo elettrico - piastra inclinata 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio dolce-15 kW | 800 x 900 x 250 |
| <b>220192</b> | Top 1 modulo elettrico - piastra inclinata liscia al cromo lucido - 15 kW               | 800 x 900 x 250 |
| <b>220193</b> | Top 1 modulo elettrico - piastra inclinata 2/3 liscia 1/3 rigata al cromo lucido-15 kW  | 800 x 900 x 250 |



## Griglie a gas ed elettriche

Griglie supporto alimenti in ghisa, rimovibili ed utilizzabili da entrambi i lati, canaletta di raccolta grassi con scarico in un cassetto estraibile. Bruciatori a fiamma stabilizzata, a 3 linee per un'ottima uniformità di cottura, comandi separati per ogni bruciatore e valvola automatica di sicurezza. Modelli elettrici: resistenze in acciaio incoloy, poste sotto le griglie di cottura, dotate di termostato di regolazione pe ciascun gruppo di resistenze.

### Eco90 Griglie a gas su gambe

| Codice        | Descrizione                              | Misure mm       |
|---------------|------------------------------------------|-----------------|
| <b>220241</b> | Griglia ½ modulo a gas, su gambe - 11 kW | 400 x 900 x 850 |
| <b>220242</b> | Griglia 1 modulo a gas, su gambe - 22 kW | 800 x 900 x 850 |

### Eco90 Griglie elettriche su gambe

| Codice        | Descrizione                                   | Misure mm       |
|---------------|-----------------------------------------------|-----------------|
| <b>220243</b> | Griglia ½ modulo elettrica, su gambe - 7,5 kW | 400 x 900 x 850 |
| <b>220244</b> | Griglia 1 modulo elettrica, su gambe - 15 kW  | 800 x 900 x 850 |



220242

## Friggitrici a gas 15/23 litri

Le peculiarità delle friggitrice ECO90 si riscontrano solo sui migliori prodotti di nicchia specialistici: potenze superiori alla media (le più elevate tra le concorrenti di gamma) e la totale **assenza di elementi riscaldanti in vasca**, il che determina una maggior resa (+20/25%) nella vita dell'olio, una maggiore e più agevole pulibilità, favorita inoltre dalla costruzione delle vasche, stampate con gli angoli arrotondati e totale **assenza di punti di saldatura**.



### Eco90 Friggitrici a gas 15/23 litri

| Codice        | Descrizione                                                                                                      | Misure mm         |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>220336</b> | ½ modulo monoblocco a gas - vasca 1 x 15 lt - 1 cestello - 14 kW                                                 | 400 x 900 x 850   |
| <b>220337</b> | 1 modulo monoblocco a gas - vasche 2 x 15 lt - 2 cestelli - 28 kW                                                | 800 x 900 x 850   |
| <b>220340</b> | ½ modulo monoblocco a gas - vasca 1 x 23 lt - 2 cestelli - 20 kW                                                 | 400 x 900 x 850   |
| <b>220341</b> | 1 modulo monoblocco a gas - vasche 2 x 23 lt - 4 cestelli - 40 kW                                                | 800 x 900 x 850   |
| <b>220355</b> | ½ modulo monoblocco a gas - vasca 1 x 23 lt - 2 cestelli - 25 kW pannello di controllo elettronico e filtro olio | 400 x 900 x 1.200 |
| <b>220361</b> | ½ modulo monoblocco a gas - vasca 1 x 23 lt - 2 cestelli Bruciatori interni 19 kW per prodotti impanati          | 400 x 900 x 1.200 |

## Friggitrici elettriche 15/18/23 litri

Anche le friggitrice elettriche vantano potenze superiori alla media ed eccellenti condizioni di igiene e pulibilità, determinando una maggior resa nella vita dell'olio; le vasche sono stampate a forma di "V", in acciaio inox, con ampia zona di compressione per l'olio, con gli angoli arrotondati e totale **assenza di punti di saldatura**. Riscaldamento ottenuto tramite un gruppo di elementi irradianti ad infrarosso, **posizionato all'interno o all'esterno della vasca**.

### Eco90 Friggitrici elettriche 15/18/23 litri

| Codice        | Descrizione                                                                                                                       | Misure mm         |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>220338</b> | ½ modulo monoblocco elettrico-vasca 1 x 15 lt.-10 kW 1 cestello - resistenze esterne                                              | 400 x 900 x 850   |
| <b>220339</b> | 1 modulo monoblocco elettrico-vasche 2 x 15 lt.-20 kW 2 cestelli - resistenze esterne                                             | 800 x 900 x 850   |
| <b>220344</b> | ½ modulo monoblocco elettrico-vasca 1 x 18 lt.-16,5 kW 2 cestelli - resistenze interne                                            | 400 x 900 x 850   |
| <b>220342</b> | ½ modulo monoblocco elettrico-vasca 1 x 23 lt.-18 kW 2 cestelli - resistenze esterne                                              | 400 x 900 x 850   |
| <b>220352</b> | ½ modulo monoblocco elettrico-vasca 1 x 23 lt.-18 kW 2 cestelli - resistenze esterne pannello controllo elettronico               | 400 x 900 x 1.200 |
| <b>220345</b> | 1 modulo monoblocco elettrico-vasche 2 x 18 lt.-33 kW 4 cestelli - resistenze interne                                             | 800 x 900 x 850   |
| <b>220343</b> | 1 modulo monoblocco elettrico-vasche 2 x 23 lt.-36 kW 4 cestelli - resistenze esterne                                             | 800 x 900 x 850   |
| <b>220356</b> | ½ modulo monoblocco elettrico-vasca 1 x 23 lt.-18 kW 2 cestelli - resistenze esterne pannello controllo elettronico e filtro olio | 400 x 900 x 1.200 |



220344



## Pentole a gas ed elettriche

Costruite in acciaio inox ad elevata resistenza termica con finitura "Scotch-Brite" per le intercapedini e per i rivestimenti esterni, AISI 316 per la vasca stampata; piano superiore, stampato e rifinito al laser, con spessore 20/10; rubinettone di scarico in acciaio cromato. Riscaldamento realizzato tramite bruciatori a doppia fiamma stabilizzata per i modelli a gas, per quelli elettrici, a riscaldamento indiretto, tramite 1 gruppo di resistenze corazzate in acciaio inox, posizionato alla base dell'intercapedine, con termostato di sicurezza.



### Eco90 Pentole a gas

| Codice | Descrizione                                                            | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220275 | Pentola - gas diretto - 100 lt. - Ø 600 mm - 21 kW                     | 800 x 900 x 850 |
| 220276 | Pentola - gas diretto - 150 lt. - Ø 600 mm - 24 kW                     | 800 x 900 x 850 |
| 220272 | Pentola - gas indiretto - 150 lt. - Ø 600 mm - 24 kW - con pressostato | 800 x 900 x 850 |



### Eco90 Pentole elettriche

| Codice | Descrizione                                                                  | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220274 | Pentola - elettrica indiretta - 150 lt. - Ø 600 mm - 21,5 kW con pressostato | 800 x 900 x 850 |



220406

## Scaldapatate TOP

Lo scaldapatate elettrico, con riscaldamento dall'alto mediante lampada a raggi infrarossi, è lo strumento ideale per mantenere le patate fritte a temperatura costante dopo la cottura. Vasca in acciaio inox AISI 316, con angoli raggiati e falso fondo forato, removibile per facilitare al massimo le operazioni di pulizia, può contenere 1 bacinella GN 1/1 con altezza 150 mm.



### Eco90 Scaldapatate TOP

| Codice | Descrizione                         | Misure mm       |
|--------|-------------------------------------|-----------------|
| 220406 | Scaldapatate elettrico Top - 1,0 kW | 400 x 900 x 250 |



## Cuocipasta a gas ed elettrici

Interamente costruiti in acciaio inox, con vasca in acciaio inox AISI 316, per una più elevata resistenza alla corrosione di acqua e sale, zona di sfioramento per la raccolta e scarico di amidi e schiume, regolazione di precisione della bollitura. Il "Sistema Rapido", consiste nel pre-riscaldamento automatico con acqua alla temperatura di 60°C.



### Eco90 Cuocipasta a gas

| Codice | Descrizione                                                        | Misure mm       |
|--------|--------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220376 | ½ modulo a gas - vasca 1 x 40 lt. - 14 kW reintegro acqua manuale  | 400 x 900 x 850 |
| 220378 | 1 modulo a gas - vasche 2 x 40 lt. - 28 kW reintegro acqua manuale | 800 x 900 x 850 |



### Eco90 Cuocipasta elettrici

| Codice | Descrizione                                                                                 | Misure mm       |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220380 | ½ modulo elettrico - vasca 1 x 40 lt. - 10 kW reintegro acqua manuale                       | 400 x 900 x 850 |
| 220381 | ½ modulo elettrico - vasca 1 x 40 lt. - 13 kW versione "Rapida" reintegro acqua automatico  | 400 x 900 x 850 |
| 220382 | 1 modulo elettrico - vasche 2 x 40 lt. - 20 kW reintegro acqua manuale                      | 800 x 900 x 850 |
| 220383 | 1 modulo elettrico - vasche 2 x 40 lt. - 26 kW versione "Rapida" reintegro acqua automatico | 800 x 900 x 850 |



220376

220382

## Brasiere a gas ed elettriche

Costruite in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite", fondo vasca in "Compound" (acciaio inox AISI 316 accoppiato ad acciaio dolce, per uno spessore totale di 12 mm). Piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore 20/10, sistema di ribaltamento della vasca automatico oppure manuale, tramite volantino esclusivo e brevettato; riscaldamento realizzato tramite bruciatori per i modelli a gas, per quelli elettrici tramite resistenze corazzate.



### Eco90 Brasiere a gas

| Codice | Descrizione                                                                | Misure mm         |
|--------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 220316 | Brasiera a gas - 80 lt - automatica - 20 kW (gas) fondo vasca in Compound  | 800 x 900 x 850   |
| 220302 | Brasiera a gas - 80 lt - manuale - 20 kW (gas) fondo vasca in Compound     | 800 x 900 x 850   |
| 220306 | Brasiera a gas - 100 lt - automatica - 24 kW (gas) fondo vasca in Compound | 1.000 x 900 x 850 |
| 220305 | Brasiera a gas - 100 lt - manuale - 24 kW (gas) fondo vasca in Compound    | 1.000 x 900 x 850 |



### Eco90 Brasiere elettriche

| Codice | Descrizione                                                             | Misure mm         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 220318 | Brasiera elettrica - 80 lt - automatica - 15 kW fondo vasca in Compound | 800 x 900 x 850   |
| 220308 | Brasiera elettrica - 80 lt - manuale - 15 kW fondo vasca in Compound    | 800 x 900 x 850   |
| 220311 | Brasiera elettrica - 100 lt - manuale - 19 kW fondo vasca in Compound   | 1.000 x 900 x 850 |



## Bagnomaria TOP a gas ed elettrici

Costruiti in acciaio inox con finitura "Scotch-Brite, piano superiore stampato e rifinito al laser, con spessore 20/10, vasca ad angoli e bordi arrotondati, con traverse di appoggio asportabili e tubo di troppopieno estraibile. Bruciatori a combustione ottimizzata per i modelli a gas, per quelli elettrici riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox, con controllo automatico della temperatura.



### Eco90 Bagnomaria TOP a gas

| Codice | Descrizione                              | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------|-----------------|
| 220261 | Top bagnomaria - ½ modulo a gas - 3 kW   | 400 x 900 x 250 |
| 220262 | Top bagnomaria - 1 modulo a gas - 6,2 kW | 800 x 900 x 250 |



### Eco90 Bagnomaria TOP elettrici

| Codice | Descrizione                                  | Misure mm       |
|--------|----------------------------------------------|-----------------|
| 220263 | Top bagnomaria - ½ modulo elettrico - 2,2 kW | 400 x 900 x 250 |
| 220264 | Top bagnomaria - 1 modulo elettrico - 4,4 kW | 800 x 900 x 250 |



220261



## Cuocipasta automatici a gas ed elettrici

La gamma è composta da 2 modelli (1 a gas ed 1 elettrico), con cestello ribaltabile, a riscaldamento diretto, ideali per la cottura in acqua di pasta, riso, minestrone e carne bollita.

Piano superiore stampato, predisposto per giunzioni "testa a testa" sigillabili; **vasca** di cottura con angoli arrotondati, **cestello** di cottura e tutte le altre parti a contatto con l'acqua, sono realizzati in acciaio AISI 316, fine corsa cestello a controllo elettronico. **Cestello di cottura elevabile** e ribaltabile automaticamente a fine ciclo di cottura, tramite attuatore lineare elettromeccanico alimentato a bassissima tensione (24 V); **caricamento e reintegro** automatico dell'acqua, rubinettoni di scarico posto sul fronte e dotato di maniglia atermica; **coperchio coibentato e maniglione** in acciaio inox, montato su cerniere con molle per un perfetto controbilanciamento. **Temporizzatore** per la programmazione dei tempi di cottura e **accensione automatica** tramite accenditore elettronico. Il modello a gas è dotato di una elettrovalvola gas interfacciata con una sonda che esclude l'accensione di fiamma in assenza di acqua in vasca.



### Eco90 Cuocipasta automatici a gas

| Codice | Descrizione                                                | Misure mm       |
|--------|------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220393 | Cuocipasta automatico a gas, 150 litri, 1 cestello - 23 kW | 800 x 900 x 850 |



### Eco90 Cuocipasta automatici elettrici

| Codice | Descrizione                                                    | Misure mm       |
|--------|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| 220395 | Cuocipasta automatico elettrico, 150 litri, 1 cestello - 15 kW | 800 x 900 x 850 |



220393

220311



220470

### Base refrigerata

La base è dotata di 2 cassettoni in acciaio inox, su guide telescopiche, gruppo refrigerante incorporato (raffreddamento di tipo ventilato) termostato, lampada spia di sbrinamento, bacinella per lo scarico dell'acqua, piedini regolabili da 150 a 200 mm. Spessore di isolamento da 40 mm, ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità, con gas ad iniezione di ciclopentano al 100% **privo di CFC e HCFC**. La base è compatibile con tutte le funzioni top tramite un sistema ad innesti rapidi (escluse apparecchiature ad induzione).

#### Eco90 Base refrigerata

| Codice | Descrizione                                      | Misure mm         |
|--------|--------------------------------------------------|-------------------|
| 220470 | Base refrigerata a 2 cassettoni -2+10°C - 0,4 kW | 1.200 x 900 x 600 |

### TOP neutri, basi neutre e armadiate, supporti Ponte

I Top neutri sono ideali per "affiancare", come piano di lavoro, qualsiasi funzione di cottura della nuova Eco90, mentre le basi e le basi armadiate neutre possono indifferentemente supportare sia i modelli Top con funzioni di cottura che quelli neutri; i supporti Ponte sono indispensabili per realizzare layout raffinati, dove a soluzioni monoblocco si alternano eleganti abbinamenti "aerei" di funzioni Top.

#### Eco90 TOP neutri

| Codice | Descrizione                        | Misure mm       |
|--------|------------------------------------|-----------------|
| 220479 | Top neutro - ¼ modulo              | 200 x 900 x 250 |
| 220476 | Top neutro - 1 cassetto - ¼ modulo | 200 x 900 x 250 |
| 220480 | Top neutro - ½ modulo              | 400 x 900 x 250 |
| 220477 | Top neutro - 1 cassetto - ½ modulo | 400 x 900 x 250 |
| 220481 | Top neutro - 1 modulo              | 800 x 900 x 250 |
| 220478 | Top neutro - 2 cassetti - 1 modulo | 800 x 900 x 250 |

#### Eco90 Basi neutre

| Codice | Descrizione                                     | Misure mm       |
|--------|-------------------------------------------------|-----------------|
| 220489 | Base neutra - ¼ modulo - 1 cassetto Bottigliera | 200 x 900 x 600 |
| 220487 | Base neutra aperta - ½ modulo                   | 400 x 900 x 600 |
| 220488 | Base neutra aperta - 1 modulo                   | 800 x 900 x 600 |

#### Eco90 Basi armadiate neutre

| Codice | Descrizione                                      | Misure mm         |
|--------|--------------------------------------------------|-------------------|
| 220490 | Base armadiata neutra con 1 portina - ½ modulo   | 400 x 900 x 600   |
| 220491 | Base armadiata neutra con 2 portine - 1 modulo   | 800 x 900 x 600   |
| 220492 | Base armadiata neutra con 3 portine - 1+½ modulo | 1.200 x 900 x 600 |

#### Eco90 Supporti Ponte

| Codice | Descrizione                     | Misure mm       |
|--------|---------------------------------|-----------------|
| 206154 | Supporto per Ponte - ½ modulo   | lunghezza 400   |
| 206137 | Supporto per Ponte - 1 modulo   | lunghezza 800   |
| 206138 | Supporto per Ponte - 1+¼ modulo | lunghezza 1.000 |
| 206139 | Supporto per Ponte - 1+½ modulo | lunghezza 1.200 |
| 206140 | Supporto per Ponte - 1+¾ modulo | lunghezza 1.400 |
| 206141 | Supporto per Ponte - 2 moduli   | lunghezza 1.600 |



220481

220491



La ciliegina  
sulla torta  
della Eco90new:  
**TUTTI** i modelli  
della serie sono  
impiegabili per  
composizioni  
a sbalzo!

La cottura  
a sbalzo  
Alpeninox...  
esclusive  
soluzioni  
su misura,  
funzionalità,  
igienicità  
e pulibilità  
assolute.

**Massima  
accessoriabilità  
per scegliere la  
composizione più  
adeguata.**

A seconda dello spazio e dell'organizzazione della cucina, l'intera gamma della linea Eco90new offre numerose soluzioni di composizione, con possibilità di inserimento a muro (sbalzo singolo) oppure centrale (sbalzo doppio), per creare un'isola di lavoro perfetta, funzionale e ricca delle più varie funzioni di cottura disponibili.

Gli allacciamenti alle reti idriche, elettriche e gas sono predisposti all'interno di appositi vani, facili da raggiungere ed assolutamente semplici da mantenere.

Oltre a tutte le funzioni top, il layout della cucina può essere completato con basi neutre, cucine o tuttapiastre su forno: la consulenza del personale tecnico Alpeninox è a vostra disposizione per studiare delle soluzioni ad hoc, mirate per soddisfare al meglio le esigenze di lavoro più disparate, fatevi consigliare!

**Una vasta gamma di accessori ed elementi complementari confermano la grande attenzione ai dettagli, per la realizzazione di sistemi di cottura realmente SU MISURA.**

2030 mm



la cottura  
a sbalzo



#### Cottura a sbalzo

| Codice | Descrizione                                          | Misure mm         |
|--------|------------------------------------------------------|-------------------|
| 206211 | Sbalzo singolo a muretto con vano tecnico 2,5 moduli | 400 x 2.000 x 900 |
| 206212 | Sbalzo singolo a muretto con vano tecnico 3 moduli   | 400 x 2.400 x 900 |
| 206213 | Sbalzo singolo a muretto con vano tecnico 3,5 moduli | 400 x 2.800 x 900 |
| 206214 | Sbalzo singolo a muretto con vano tecnico 4 moduli   | 400 x 3.200 x 900 |
| 206215 | Sbalzo singolo a muretto con vano tecnico 4,5 moduli | 400 x 3.600 x 900 |
| 206216 | Sbalzo doppio a muretto con vano tecnico 2,5 moduli  | 400 x 2.000 x 900 |
| 206217 | Sbalzo doppio a muretto con vano tecnico 3 moduli    | 400 x 2.400 x 900 |
| 206218 | Sbalzo doppio a muretto con vano tecnico 3,5 moduli  | 400 x 2.800 x 900 |
| 206219 | Sbalzo doppio a muretto con vano tecnico 4 moduli    | 400 x 3.200 x 900 |
| 206220 | Sbalzo doppio a muretto con vano tecnico 4,5 moduli  | 400 x 3.600 x 900 |

# Pentole

Comode, facili da usare, ricche di accessori e totalmente sicure.

## Prestazioni

Adatte ad utilizzi intensi e continuativi, un'ampia gamma di modelli, con chiusura normale o ad autoclave.

## Comfort e sicurezza

Rubinetti acqua calda/fredda con collo a snodo per facilitare le operazioni di riempimento.  
Valvola di sicurezza per la massima tranquillità.

## Durata ed affidabilità

Acciaio inox per le intercapedini delle pentole a vapore ed i rivestimenti esterni, con finitura semilucida antispurco Scotch Brite.  
Acciaio inox AISI 316 per i fondi dei recipienti.

| Codice        | Descrizione                            | Misure mm           |
|---------------|----------------------------------------|---------------------|
| <b>275002</b> | Pentole a vapore - 100 litri           | 850 x 980 x 900     |
| <b>275004</b> | Pentole a vapore - 200 litri           | 1.000 x 1.130 x 900 |
| <b>275006</b> | Pentole a vapore - 300 litri           | 1.200 x 1.330 x 900 |
| <b>275008</b> | Pentole a vapore - 500 litri           | 1.300 x 1.430 x 950 |
| <b>275012</b> | Pentole a vapore autoclave - 100 litri | 850 x 980 x 900     |
| <b>275014</b> | Pentole a vapore autoclave - 200 litri | 1.000 x 1.130 x 900 |
| <b>275016</b> | Pentole a vapore autoclave - 300 litri | 1.200 x 1.330 x 900 |
| <b>275018</b> | Pentole a vapore autoclave - 500 litri | 1.300 x 1.430 x 950 |



## Salamandre elettriche

| Codice        | Descrizione                           | Misure mm       |
|---------------|---------------------------------------|-----------------|
| <b>697238</b> | Salamandra elettrica - potenza 3,8 kW | 650 x 480 x 470 |



**697238**

## Prestazioni

Il gruppo riscaldante delle salamandre è posizionato superiormente, con distanza regolabile dalle pietanze, come pure la regolazione termostatica, che consente di variare a piacimento le modalità di funzionamento.  
Dimensioni compatte e possibilità di fissaggio al muro.

## Robustezza ed igiene

Superfici in acciaio inox, con finitura semilucida Scotch Brite: durano inalterate nel tempo e la pulizia è meno faticosa.  
La griglia di cottura e la bacinella raccogli grassi sono estraibili e lavabili.

## Brasiere ribaltabili a gas ed elettriche

La gamma comprende 3 modelli a gas e 2 modelli elettrici, ideali per la cottura di grandi quantità di sughi, ragù, polenta, risotti, spezzatino e per la preparazione di carni brasate e rosolate. Costruite completamente in acciaio inox, con spessore della struttura portante di 3 mm e spessore delle pareti vasca di 2 mm; il **fondo termodiffusore** della pentola è realizzato in acciaio inox di spessore 20 mm, **coperchio autoportante e bilanciato**, montato su cerniere in acciaio inox.

**Riscaldamento modelli a gas** realizzato tramite bruciatori specifici in acciaio inox, caratterizzati da un'ottima distribuzione del calore, **riscaldamento modelli elettrici** realizzato tramite resistenze in acciaio inox, montate a contatto della vasca, per cui la trasmissione avviene per conduzione. **Sistema di mescolamento continuo a velocità regolabile**, con possibilità di inversione del moto (continuo o alternato); mescolatore dotato di **pale in acciaio armonico e teflon**, per evitare la rottura delle pale nel tempo ed ottimizzare la raschiatura del fondo, realizzato a norma per consentire il funzionamento della macchina a coperchio aperto. **Ribaltamento e ritorno della vasca** mediante dispositivo oleodinamico, per garantire la completa automazione delle operazioni di carico e la massima sicurezza di utilizzo; tutti i modelli sono dotati di **dispositivo di sicurezza** che arresta il flusso del gas dei bruciatori durante il ribaltamento. **Quadro comandi** dotato di regolatore elettronico della temperatura, temporizzatore elettronico, pomello per la variazione della velocità del mescolatore e pulsante di comando per la salita-discesa della vasca.

Le apparecchiature sono dotate, inoltre, di un **blocco di sicurezza** che impedisce il ribaltamento della pentola a coperchio chiuso.

Tutti i modelli sono pienamente conformi alle normative internazionali di sicurezza.



**291200**

## Brasiere ribaltabili a gas

| Codice        | Descrizione                                  | Misure mm             |
|---------------|----------------------------------------------|-----------------------|
| <b>291200</b> | Brasiera ribaltabile a gas - 90 lt. - 12 kW  | 1.200 x 1.020 x 1.000 |
| <b>291222</b> | Brasiera ribaltabile a gas - 150 lt. - 16 kW | 1.450 x 1.250 x 1.095 |
| <b>164500</b> | Brasiera ribaltabile a gas - 320 lt. - 40 kW | 1.650 x 1.450 x 1.480 |

## Brasiere ribaltabili elettriche

| Codice        | Descrizione                                        | Misure mm             |
|---------------|----------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>291201</b> | Brasiera ribaltabile elettrica - 90 lt. - 10 kW    | 1.200 x 1.020 x 1.000 |
| <b>291202</b> | Brasiera ribaltabile elettrica - 150 lt. - 15,5 kW | 1.450 x 1.250 x 1.095 |

# Attrezzature Speciali

## Cuocipasta automatici CR 40 e CR 42

La gamma è composta da 2 modelli con 1 vasca e 2 cestelli ribaltabili, riscaldamento a gas o a vapore (**CR 40**) e da 3 modelli con 2 vasche e 2 cestelli ribaltabili, riscaldamento a gas, a vapore ed elettrico (**CR 42**), ideali per la cottura in acqua di grandi quantità di pasta, riso, paste ripiene, gnocchi, carni, lessate, minestre ecc.

**Rivestimento esterno e struttura portante** in acciaio inox, **vasche di cottura** in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati e dotate di sfioratore; **camera di combustione** in acciaio AISI 309 (versioni a gas), **vasche** con intercapedine per il vapore ed involucro esterno dell'intercapedine in acciaio inox (versioni a vapore); **cestelli di cottura** e tutte le altre **parti a contatto con l'acqua** in acciaio inox AISI 316. I cestelli sono elevabili e ribaltabili automaticamente a fine ciclo cottura, tramite attuatore lineare elettromeccanico alimentato a bassissima tensione (24 vdc); **caricamento e reintegro automatici dell'acqua**, rubinettoni di scarico posti sul fronte e dotati di maniglia isolante, con scarico ben dimensionato. **Coperchi coibentati e maniglioni** in acciaio inox, montati su cerniere con molle per un perfetto controbilanciamento. **Temporizzatore** per la programmazione dei tempi di cottura.

**Versioni a gas con accensione automatica** tramite accenditore elettronico, predisposti per funzionamento a metano e GPL, valvola di sicurezza e termocoppia che interrompono l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota; elettrovalvola gas interfacciata con una sonda che esclude l'accensione di fiamma in assenza di acqua in vasca, riaccensione automatica al segnale di raggiunto livello minimo. **Versioni elettriche** con riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox, interruttore generale con spia di funzionamento. **Versioni a vapore** con scaricatore di condensa (obbligatorio), regolazione dell'afflusso di vapore tramite valvola a sfera, pressione di alimentazione a 0,5 bar, gruppo di controllo e sicurezza costituito da valvola di sicurezza, valvola di depressione e manometro di controllo pressione



**291162**

## Cuocipasta automatici CR 40

| Codice        | Descrizione                                                    | Misure mm           |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>291164</b> | Cuocipasta automatico a gas, 1 vasca - 2 cestelli - 60 kW      | 1.600 x 1.280 x 850 |
| <b>291165</b> | Cuocipasta automatico a vapore, 1 vasca - 2 cestelli - 0,25 kW | 1.600 x 1.280 x 850 |

## Cuocipasta automatici CR 42

| Codice        | Descrizione                                                    | Misure mm           |
|---------------|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>291161</b> | Cuocipasta automatico a gas, 2 vasche - 2 cestelli - 60 kW     | 1.600 x 1.280 x 850 |
| <b>291162</b> | Cuocipasta automatico a vapore, 2 vasche - 2 cestelli - 0,5 kW | 1.600 x 1.280 x 850 |
| <b>291163</b> | Cuocipasta automatico elettrica, 2 vasche - 2 cestelli - 30 kW | 1.600 x 1.280 x 850 |

# Tutto bene, è Alpeninox.

Alpeninox si riserva il diritto di apportare qualsiasi tipo di modifica senza preavviso.



## La preparazione più comoda

Tavoli - Lavatoi - Armadi  
Scaffali - Carrelli

## La distribuzione più pratica

Attrezzature  
Self-Service



## Il lavaggio più igienico

Lavapiatti  
Lavabicchieri  
Lavastoviglie  
Lavabiancheria



Qualunque sia  
la vostra esigenza,  
Alpeninox ha il prodotto giusto!  
Parlatene con noi:  
soddisferemo ogni vostra  
curiosità sulle nostre  
apparecchiature  
ed il loro utilizzo.

## La cottura più facile ed efficiente

Cucine  
Forni  
Cappe  
Pentole tonde  
Salamandre  
Forni pizza



## La refrigerazione più sicura

Frigoriferi - Tavoli  
Abbattitori  
Abbattitori/Congelatori  
Banchi pizza - Minicelle



# ALPENINOX

ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE

Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone - Italia - <http://www.alpeninox.it> E-mail: [info@alpeninoxnet.it](mailto:info@alpeninoxnet.it)

We are part of the Electrolux family. Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)