

# Tuttapiastra

## Serie Novecento Baron

Realizzata in conformità alle severe norme europee in termini di sicurezza, igiene, affidabilità, la linea serie **Novecento baron** è certificata **CE**. L'innovazione estetica, tecnologia, ed ergonomica di queste apparecchiature è impreziosita dall'utilizzo degli acciai inossidabili con finitura Scotch Brite. L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a forni e basi neutre accessoriabili. Composizioni personalizzate sono inoltre realizzabili accostando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" con accostamento perfettamente sigillato, o creando strutture "a ponte", per offrire risposte di alto livello ad ogni particolare necessità dello chef.



**Tuttapiastra elettrico**



## Caratteristiche tecniche/funzionali

La gamma consente di scegliere tra modelli top (gas o elettrici), modelli monoblocco (gas o elettrici) e modelli su forno gas o elettrico. Offre la disponibilità del "simple service", ossia tuttapiastra più fuochi. L'elevato spessore della piastra, l'ampia superficie di cottura, la notevole potenza del bruciatore, garantiscono alta produttività e qualità di cottura. Queste le altre caratteristiche.

### Modelli a gas

- Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile;
- bruciatore centrale di elevata potenza (10,5 kW) ad accensione piezoelettrica;
- zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro;
- rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata;
- cruscotto removibile per una perfetta accessibilità, stampato e sagomato per non trattenere lo sporco;
- manopole ergonomiche incassate ed inclinate;
- camino di scarico fumi di minimo ingombro;
- varie possibilità di allacciamento.

### Modelli elettrici

- Piastra al cromo molibdeno;
- riscaldamento della piastra (4 zone) tramite 4 resistenze da 4 kW;
- regolazione della temperatura delle resistenze tramite termostato, a sua volta azionabile per mezzo di manopole ergonomiche incassate ed inclinate;
- cruscotto removibile per una perfetta accessibilità, stampato e sagomato per non trattenere lo sporco;
- varie possibilità di allacciamento.

### Forno a gas

- Camera di cottura in acciaio inox (530x700x300mm), isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 1/1 e 2/1 ridotto;
- suola radiante in ghisa di grosso spessore per una efficace distribuzione del calore;
- porta e controporta in acciaio inox, perfettamente isolata e montata su cerniere autobilanciate;
- maniglia ergonomica a tutta lunghezza, isolata termicamente;
- bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola;
- bruciatore pilota con accensione piezoelettrica e manuale;
- valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas;
- controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C;
- piedini INOX da 2" regolabili in altezza.

### Forno elettrico

- Gruppo di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera;
- controllo termostatico della temperatura in camera;
- spia per controllo funzionamento;
- spia luminosa "apparecchiatura sotto tensione";
- termostato di sicurezza antincendio.



**SICUREZZA, IGIENE, QUALITÀ**

## Dati tecnici

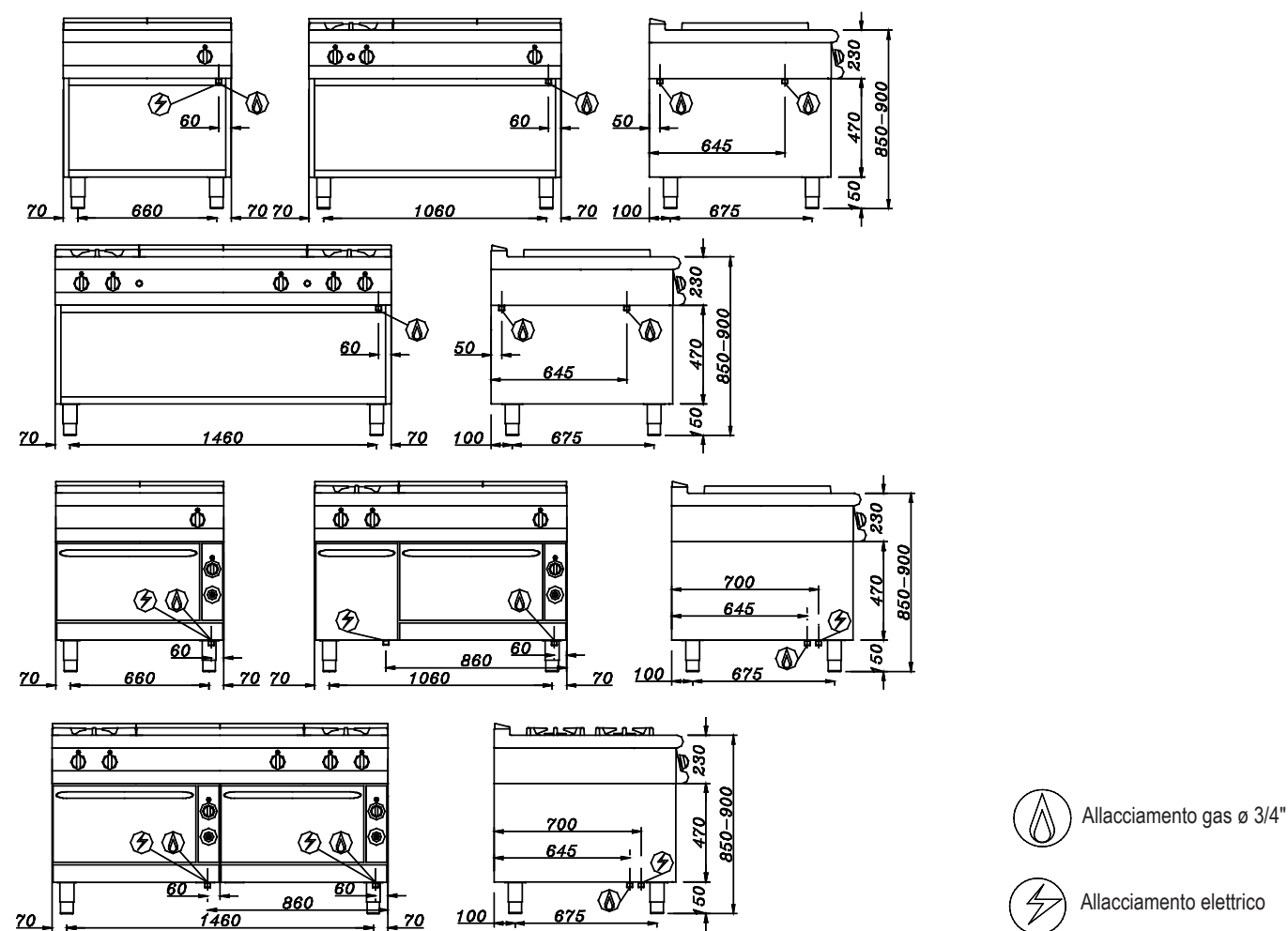
|                                   |                          | Modelli GAS                                                              |                                                                              |                                                                              |                                                                          |                                                                              | Modelli ELETTRICI |                                    |
|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
|                                   | (a)<br>(b)<br>(c)<br>(d) | 9TP/G800<br>9TPV/G800<br>9TPF/G800<br>9TPF/GE800                         | 9TP/G120<br>9TPV/G120<br>9TPF/G120<br>9TPF/GE120                             | 9TP/G160<br>9TPV/G160<br>9TPF/G160<br>9TPF/GE160                             | 9TPM/G800<br>9TPMV/G800<br>9TPMF/G800<br>9TPMF/GE800                     | 9TPM/G120<br>9TPVM/G120<br>9TPMF/G120<br>9TPMF/GE120                         | 9TP/E800          | 9TPV/E800<br>9TPF/EE800            |
| Dimensioni esterne (mm)           | (a)<br>(b)<br>(c)<br>(d) | 800 x 900 x 230<br>800 x 900 x 850<br>800 x 900 x 850<br>800 x 900 x 850 | 1200 x 900 x 230<br>1200 x 900 x 850<br>1200 x 900 x 850<br>1200 x 900 x 850 | 1600 x 900 x 230<br>1600 x 900 x 850<br>1600 x 900 x 850<br>1600 x 900 x 850 | 800 x 900 x 230<br>800 x 900 x 850<br>800 x 900 x 850<br>800 x 900 x 850 | 1200 x 900 x 230<br>1200 x 900 x 850<br>1200 x 900 x 850<br>1200 x 900 x 850 | 800 x 900 x 230   | 800 x 900 x 850<br>800 x 900 x 850 |
| Dimensioni piastra (mm)           |                          | 790 x 550                                                                | 790 x 550                                                                    | 790 x 550                                                                    | 395 x 550                                                                | 395 x 550                                                                    | 790 x 550         | 790 x 550                          |
| Potenza totale (kW) GAS           | (a)<br>(b)<br>(c)<br>(d) | 10,5<br>10,5<br>19<br>10,5                                               | 19,7<br>19,7<br>25,2<br>18,7                                                 | 27,9<br>27,9<br>40,9<br>27,9                                                 | 14,9<br>14,9<br>23,4<br>14,9                                             | 24,1<br>24,1<br>32,6<br>24,1                                                 | -                 | -                                  |
| Potenza totale (kW) ELETTRICA     | (a)<br>(b)<br>(c)<br>(d) | -<br>-<br>-<br>6                                                         | -<br>-<br>-<br>6                                                             | -<br>-<br>-<br>12                                                            | -<br>-<br>-<br>6                                                         | -<br>-<br>-<br>6                                                             | 16                | 16<br>22                           |
| Tensione di alimentazione 50/60Hz | (a)<br>(b)<br>(c)<br>(d) | -<br>-<br>-<br>400V / 3N                                                 | -<br>-<br>-<br>400V / 3N                                                     | -<br>-<br>-<br>400V / 3N                                                     | -<br>-<br>-<br>400V / 3N                                                 | -<br>-<br>-<br>400V / 3N                                                     | 400V / 3N         | 400V / 3N<br>400V / 3N             |
| <b>Accessori su richiesta</b>     |                          |                                                                          |                                                                              |                                                                              |                                                                          |                                                                              |                   |                                    |
| Piano porzionatore                |                          | x                                                                        | x                                                                            | x                                                                            | x                                                                        | x                                                                            | x                 | x                                  |
| Kit riscaldante per vano          |                          |                                                                          | x                                                                            |                                                                              |                                                                          | x                                                                            |                   |                                    |
| Griglia per forno                 |                          | x (modelli F)                                                            | x (modelli F)                                                                | x (modelli F)                                                                | x (modelli F)                                                            | x (modelli F)                                                                |                   | x (modelli F)                      |
| Griglia posa tegami               |                          | x                                                                        | x                                                                            | x                                                                            | x                                                                        | x                                                                            | x                 | x                                  |

Nota: i modelli a gas montano ugelli per metano, sostituibili con ugelli GPL (in dotazione).

Per conoscere meglio gli speciali requisiti dei Tuttapiastre serie **Novecento baron** vi preghiamo di contattare il vostro concessionario di zona.



## Schema di installazione



**baron**  
cucine professionali

I - 32030 - Sedico (BL) Italy - via Miari, 20

Tel. 0437 8554 - Fax 0437 855444

E-mail: [info@baronprofessional.com](mailto:info@baronprofessional.com)

Website: [www.baronprofessional.com](http://www.baronprofessional.com)