

CUCINE  
**LUBE**

GRUPPO LUBE

**CREO**  
KITCHENS



**Foster** 

2022

---

eleganza, affidabilità,  
rispetto per l'ambiente.  
Foster per vivere la qualità.

Lavelli



03

Piani cottura a gas



93

Lavelli Sottotop



45

Forni  
& Coordinati



117

Complementi



60

Lavastoviglie



128

Miscelatori



63

Piani induzione



82





## LAVELLI

Milanello  
Workstation  
p. 8



S4001  
p. 14



Quadra  
p. 18



Master  
p. 22



KE p. 23



EVO p. 29



KS p. 31



Elettra  
p. 33



FM **NEW**  
e FM Marine  
p. 35



Big Bowl  
p. 37



Tornado  
p. 39



Angolare  
p. 40



S1000  
p. 41



Monovasca  
S1000  
p. 43



Lavelli  
Sottotop  
p. 49



# Finiture firmate Foster

- per coniugare al meglio ESTETICA e FUNZIONALITÀ
- per facilità di PULIZIA e BRILLANTEZZA nel tempo



 Spazzolato  
Foster

## Finitura spazzolato Foster

Gli acciai sono trattati con particolari fibre vegetali che conferiscono la caratteristica satinatura extrafine, di grande eleganza e funzionalità. **La ridotta rugosità superficiale di questa finitura privilegia la facilità di pulizia.**

## Finiture PVD

**NEW**

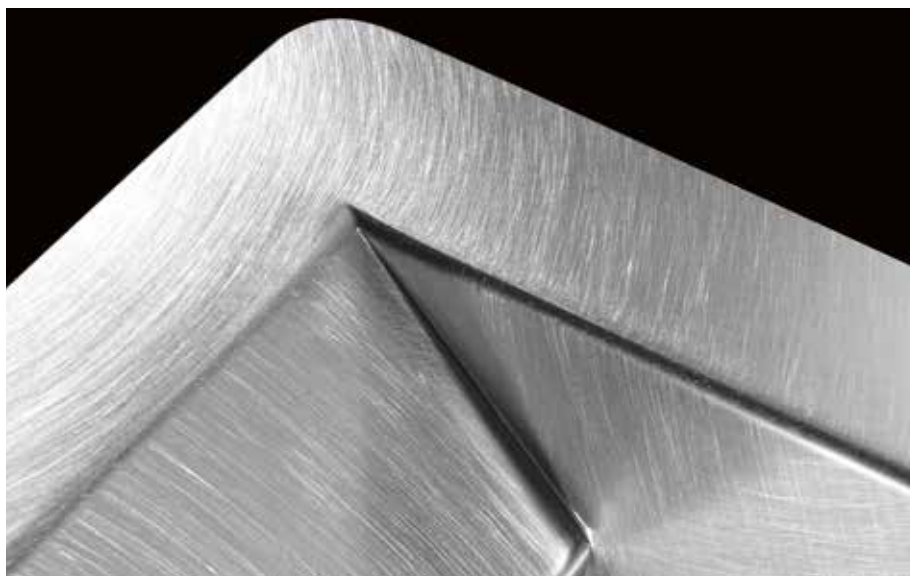
Un aspetto tutto nuovo per il classico, esclusivo acciaio AISI 304, grazie all'innovativo trattamento fisico PVD (Physical Vapor Deposition). Questo permette la deposizione di metalli pregiati sulle superfici d'acciaio, **conferendo un'esclusiva colorazione e migliorando la resistenza a graffi e usura.** Disponibile nelle varianti Gun Metal, Gold, Copper.



## Finitura Vintage

**NEW**

Un tocco retrò, assieme alla praticità di una **superficie d'acciaio che non teme graffi e scalfitture.** La spazzolatura asimmetrica ottenuta con metodi artigianali simula i segni del tempo e dona all'acciaio un nuovo ed originale appeal.



# Oltre l'incasso... come e dove vuoi tu

Le modalità di incasso nei piani di lavoro sono sempre più differenziate e personalizzate. Foster è stata la prima produttrice di lavelli ad impegnarsi nei nuovi sistemi di inserimento e oggi vanta una notevole esperienza e la più completa gamma disponibile sul mercato di modelli con inserimento a filo, semifilo e sottotop.



## Standard

Tipo di incasso tradizionale con il bordo che sporge di 8 mm sul piano di lavoro.



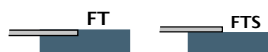
## Q4

Incasso con profilo squadrato ed una minima sporgenza dal piano (4 mm). Soluzione perfetta per gli abbinamenti con i piani in vetro (induzione).



## Semifilo

Bordo inclinato che sporge solo 3 mm sul top; si caratterizza per il connubio fra eleganza e facilità di installazione.



## Filotop

Si inserisce in un alloggiamento di un millimetro e risulta perfettamente a filo con il piano di lavoro. In alternativa, può essere installato in appoggio al top.



## Sottotop

Soluzione elegante ed attuale, è l'installazione del lavello sotto il piano di lavoro.



## Integrato

Quasi l'intera collezione di lavelli Foster è integrabile in top inox; la soluzione più elegante e professionale, in modo da costruire un blocco unico senza alcuna discontinuità.

### Filotop e Semifilo: una dovuta precisazione

Molti produttori indicano come Semifilo il bordo Filotop inserito in appoggio al piano di lavoro.



Per Foster il Semifilo è una vera e propria soluzione alternativa con l'elegante bordo inclinato con uno spessore di soli 3 mm.



I modelli Filotop di Foster sono comunque anch'essi inseribili in appoggio al piano (come nella foto di dettaglio a fianco) creando un'ulteriore tipologia di incasso.



# A ciascuno il proprio lavello



## Lavelli di spessore

Lavelli "robusti" dal design unico... Foster utilizza spessori di acciaio superiori a quelli mediamente usati dagli altri produttori.



## Vasche capienti

Anche grazie all'evoluta tecnologia produttiva nelle soluzioni mono-stampate le vasche Foster raggiungono profondità importanti, offrendo grande capienza e praticità in tutte le operazioni di lavaggio.



## Vasca a raggio stretto

Vasche con forme squadrate dal design moderno e con aumentata capienza. Foster propone una vasta scelta di soluzioni con diverse modalità costruttive e spigoli con differenti raggiature.



## Fori miscelatore

L'ampio banco rubinetteria è spesso provvisto di serie di 2 fori rubinetto. Altri sono personalizzabili con l'esecuzione su richiesta di fori aggiuntivi, per miscelatori a doppio foro, pilette con comando remoto o dispenser per il sapone.



## Fondo diamantato

Il perfetto scolo è sempre garantito. Nei modelli squadrate a fondo piatto l'elegante diamantatura facilita il defluire dell'acqua.



## Pilette di serie

La piletta grande 3,5" con il pratico tappo a cestello, oltre ad impedire il defluire nello scarico di parti solide permette l'utilizzo del dissipatore Foster, compatibile con tutti i modelli. (Non è garantita la compatibilità con dissipatori di altri produttori).



## Piletta con comando remoto

La piletta-salterello con comando remoto rotante evita di bagnarsi le mani per svuotare le vasche dall'acqua (vedi pag. 69).



## Troppo/Pieno perimetrale

Una sicurezza sempre presente sui lavelli Foster che impedisce il traboccare dell'acqua in caso di dimenticanze. Il nuovo modello a scarico perimetrale migliora l'estetica grazie alla forma squadrate ed essenziale.



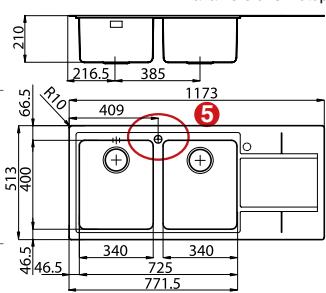




## Salvaspazio

Più spazio nel sottolavello, importante per le necessità di raccolta differenziata. Di serie su alcune soluzioni, è sempre implementabile grazie a pilette e sifoni ordinabili come accessorio (vedi pag 69).




# Guida alla lettura del listino

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> <sup>2</sup>  In foto versione sinistra	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 1140x480 piletta: 3½"		4312 051 <b>dx</b> <sup>3</sup> <b>07071237</b> 4312 052 <b>sx</b> <b>07071238</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 	
		 	4315 051 <b>dx</b> <b>07078237</b> 4315 052 <b>sx</b> <b>07078238</b> 4315 051 <b>dx</b> <b>07078237</b> 4315 052 <b>sx</b> <b>07078238</b>		
	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1173x513</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1160x500 piletta: 3½"	4315 051 <b>dx</b> <b>07078237</b> 4315 052 <b>sx</b> <b>07078238</b> 4315 051 <b>dx</b> <b>07078237</b> 4315 052 <b>sx</b> <b>07078238</b>			
	<b>Accessori:</b> <sup>4</sup> L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Solo per bordo Q4: L5 M				

## 1 Tipologie d'incasso

Molti lavelli Foster sono disponibili in più versioni (Incasso Standard, Filotop, Semifilo e Sottotop) che possono presentare dimensioni leggermente diverse tra di loro. Raccomandiamo pertanto di fare riferimento alle specifiche riportate a fianco di ciascuna versione. Sotto al disegno è sempre indicato a quale tipo di incasso si riferiscono le quote.

## accessori

  Tagliere 34x40 8647 000 <b>08710858</b>	  Tagliere 40x40 8646 000 <b>08710859</b>	  Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>
--	--	---

## 2 Basi

Per base si intende il più piccolo modulo standard di cucina componibile nel quale può essere inserito il lavello. In alcuni casi è riportata una doppia misura:

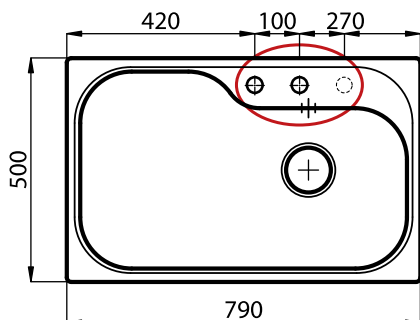
(B) per inserimento in top di spessore di almeno 40 mm, considerare la misura minore, indicata tra parentesi. (es. pag. 23);

(T) per inserimento a inizio/fine composizione, considerare la misura maggiore, indicata tra parentesi.

Si rimanda alla conoscenza dei produttori di cucine per inserimenti particolari che richiedono lavorazioni sui mobili.

**Nota:** le misure delle basi indicate si riferiscono agli ingombri delle vasche e non dei sistemi di fissaggio, che possono cambiare nelle diverse installazioni.

Si rimanda alla conoscenza dei produttori di cucine per inserimenti particolari che richiedono lavorazioni sui mobili.

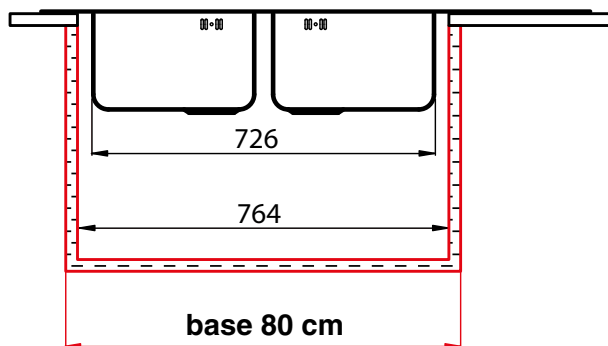


## 3 Lavelli destri, sinistri e reversibili

La doppia codifica del singolo modello indica la disponibilità di versione destra e sinistra. Per versione destra (dx) si intende con vasca/e a destra (o vasca maggiore nei modelli senza gocciolatoio). Le versioni sinistre sono contrassegnate con sx. Il codice unico indica che il lavello è reversibile, o disponibile solo come rappresentato in foto e disegno.

## 4 Accessori

Attenta a coniugare estetica e funzionalità, da sempre Foster pone particolare attenzione agli accessori dei propri prodotti. Anche nel presente listino si è voluto dare importanza alle dotazioni opzionali, riportate a piede di ogni serie e riferite ai singoli modelli, per identificare con facilità i corretti abbinamenti.

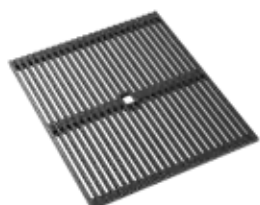


## 5 Fori miscelatore

Nei disegni sono riportati con tratto continuo i fori rubinetto in dotazione standard. Con tratteggio sottile le posizioni per eventuali altri fori su richiesta per consentire l'immediato inserimento del comando della piletta automatica o di un eventuale dispenser. Per alcuni modelli, la personalizzazione con fori aggiuntivi è eseguita con sovrapprezzo.

# Milanello workstation

LA FUNZIONALITÀ DEL LEVELLO FOSTER MILANO IN UNO SPAZIO PIÙ RIDOTTO



Griglie Black in dotazione  
a copertura completa della vasca.





Piletta SPACE



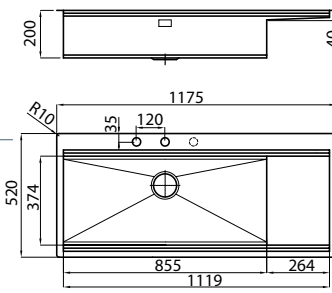



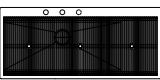
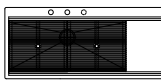


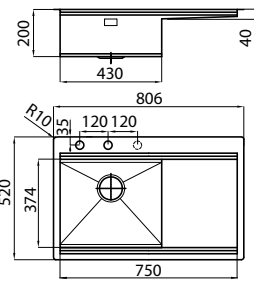



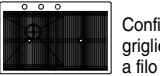
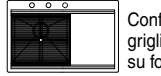


T/P perimetrale



Piletta Salva spazio

# Milanello workstation

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 120</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1175x520</b> 1 vasca: <b>855x374</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1158x503 piletta: <b>automatica</b> tipo <b>Space Push</b> (PP) 3½"	 FT	1043 051 dx	<b>07078321</b>	
		 FT	1043 052 sx	<b>07078322</b>	
		 FTS	1043 051 dx	<b>07078321S</b>	
		 FTS	1043 052 sx	<b>07078322S</b>	
In dotazione: <b>3 griglie Black Milanello</b> (8100 602)	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca	possibilità terzo foro		
Accessori opzionali (v. pag. 12): Z3 T8 M7 L3 L4 N3 N2 P2 T T2 Z Z2					
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>806x520</b> 1 vasca: <b>430x374</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: <b>automatica</b> tipo <b>Space Push</b> (PP) 3½"	 FT	1040 051 dx	<b>07078311</b>	
		 FT	1040 052 sx	<b>07078312</b>	
		 FTS	1040 051 dx	<b>07078311S</b>	
		 FTS	1040 052 sx	<b>07078312S</b>	
In dotazione: <b>2 griglie Black Milanello</b> (8100 602)	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca	possibilità terzo foro		
Accessori opzionali (v. pag. 12): Z3 T8 M7 L3 L4 N3 N2 P2 T T2 Z Z2					



Tutta la praticità di una grande e capiente vasca e di un gocciolatoio essenziale ed elegante, ma soprattutto funzionale nello scolare l'acqua e nelle operazioni di pulizia.



La griglia - in dotazione - alloggia sul fondo per proteggere gli alimenti dagli eventuali residui che possono trovarsi sul fondo vasca.



Sulla doppia corsia trova posto un sistema di accessori modulari e scorrevoli. Sulla corsia interna alloggiano lo scolapiatti e il prezioso scolapasta.



La griglia Black alloggia sul gradino esterno. Sormonta gli accessori scorrevoli e diventa una pratica zona di appoggio e di risciacquo.





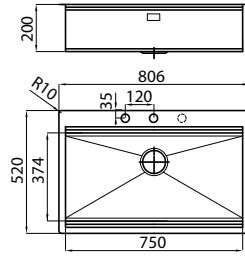



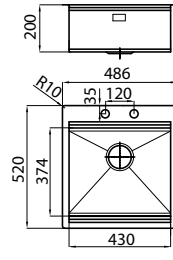

Una ulteriore gamma di taglieri e altri accessori può essere abbinata alle griglie per completare il vostro centro di lavoro.



Le griglie Black chiudono totalmente il lavello, trasformandolo in oggetto di design: la sicurezza di una cucina sempre in ordine in ogni momento.



# Milanello workstation

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>806x520</b> 1 vasca: <b>750x374</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: <b>automatica</b> tipo <b>Space Push</b> (PP) 3½"	 FT	1034 050	<b>07078310</b>	
		 FTS	1034 050	<b>07078310S</b>	
In dotazione: <b>2 griglie Black Milanello</b> (8100 602)					
Accessori opzionali: <span>Z3</span> <span>T8</span> <span>M7</span> <span>L3</span> <span>L4</span> <span>N3</span> <span>N2</span> <span>P2</span> <span>T</span> <span>T2</span> <span>Z</span> <span>Z2</span>					
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>486x520</b> 1 vasca: <b>430x374</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 469x503 piletta: <b>automatica</b> tipo <b>Space Push</b> (PP) 3½"	 FT	1031 050	<b>07078300</b>	
		 FTS	1031 050	<b>07078300S</b>	
In dotazione: <b>1 griglia Black Milanello</b> (8100 602)					
Accessori opzionali: <span>Z3</span> <span>T8</span> <span>M7</span> <span>L3</span> <span>L4</span> <span>N3</span> <span>N2</span> <span>P2</span> <span>T</span> <span>T2</span> <span>Z</span> <span>Z2</span>					

## Accessori

### accessori opzionali scorrevoli sotto le griglie



### altri accessori opzionali


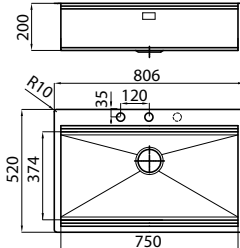



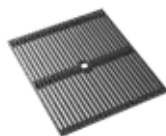
\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3



# Milanello Gun Metal workstation



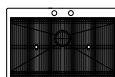
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b>	AISI 304 Gun Metal dimensioni: <b>806x520</b> 1 vasca: <b>750x374</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: <b>automatica</b> tipo <b>Space Push (PO)</b> 3½"	 FT	1034 056	<b>07078315</b>	
		 FTS	1034 056	<b>07078315S</b>	



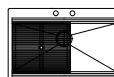
In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

Accessori opzionali:

Z3 T8 M7 L3 L4 N3 N2 P2 T T2 Z Z2



Configurazione griglie Black a filo vasca



Configurazione griglie Black su fondo vasca

# S4001 - lavelli filotop

**NEW**

Foster 

CAPIENTI VASCHE IMPREZIOSITE DALL'AMPIO BANCO RUBINETTERIA



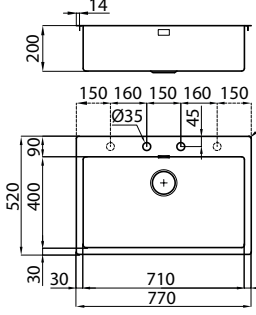



**Play**  
(8487 000)



**Tre Alto**  
(8468 000)



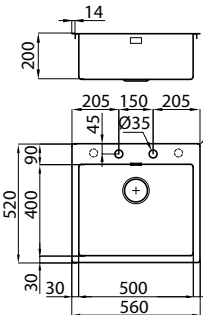



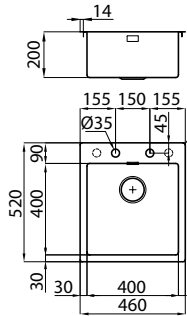

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>770x520</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta <b>automatica</b> SPACE 3½" PA	 FT	3366 050	<b>07077618</b>	
		 FTS	3366 050	<b>07077618S</b>	


Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2**

possibilità 3° e 4° foro

# S4001 - lavelli filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>560x520</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 548x508 piletta <b>automatica</b> SPACE 3½" PA	 FT	3365 050	<b>07077616</b>	 <p>possibilità 3° e 4° foro</p>
		 FTS	3365 050	<b>07077616S</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b>					
<b>Base 45</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>460x520</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 448x508 piletta <b>automatica</b> SPACE 3½" PA	 FT	3363 050	<b>07077615</b>	 <p>possibilità 3° e 4° foro</p>
		 FTS	3363 050	<b>07077615S</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b>					

## accessori

 <p><b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b></p>	 <p><b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b></p>	 <p><b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b></p>	 <p><b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b></p>
 <p><b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101 <b>08710913</b></p>	 <p><b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b></p>	 <p><b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scola- pasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b></p>	 <p><b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101 <b>08710731</b></p>
 <p><b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b></p>	 <p><b>S</b> Cestello Inox 40x40 - 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 - 8612 100 <b>08710833</b></p>	 <p><b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b></p>	 <p><b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b></p>
 <p><b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b></p>	 <p><b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b></p>	 <p><b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b></p>	

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3



# S4001 - vasche filotop NEW

QUALITÀ ESSENZIALE



Piletta SPACE



T/P perimetrale



Piletta Salva spazio




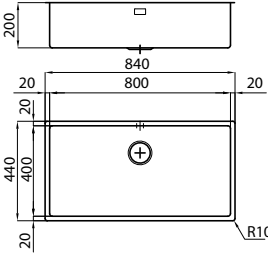



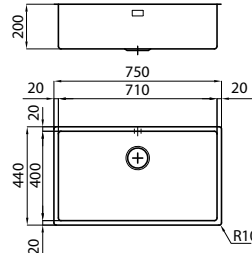



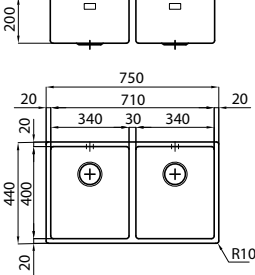


Tre Alto  
(8468 000)





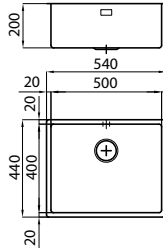



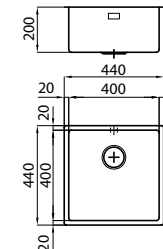



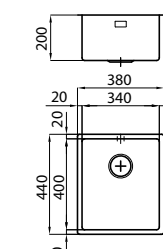

1/2 Circle  
(8480 000)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 90</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>840x440</b> 1 vasca: <b>800x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 820x430* piletta: SPACE 3½"	 FT  FTS	3358 050 3358 050	07077670 07077670S	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)	<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top &gt; 30)</p>				
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>750x440</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x430* piletta: SPACE 3½"	 FT  FTS	3357 050 3357 050	07077660 07077660S	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)	<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top &gt; 30)</p>				
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>750x440</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x430* piletta: SPACE 3½"	 FT  FTS	3352 050 3352 050	07077662 07077662S	
Accessori: <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)	<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top &gt; 30)</p>				










Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# S4001 - vasche filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>540x440</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x430* piletta: SPACE 3½"	 FT	3355 050	<b>07077650</b>	
		 FTS	3355 050	<b>07077650S</b>	
* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)					
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 45</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>440x440</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x430* piletta: SPACE 3½"	 FT	3356 050	<b>07077645</b>	
		 FTS	3356 050	<b>07077645S</b>	
* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)					
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 40</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>380x440</b> 1 vasca: <b>340x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 360x430* piletta: SPACE 3½"	 FT	3353 050	<b>07077640</b>	
		 FTS	3353 050	<b>07077640S</b>	
* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)					
Accessori: <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b> Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

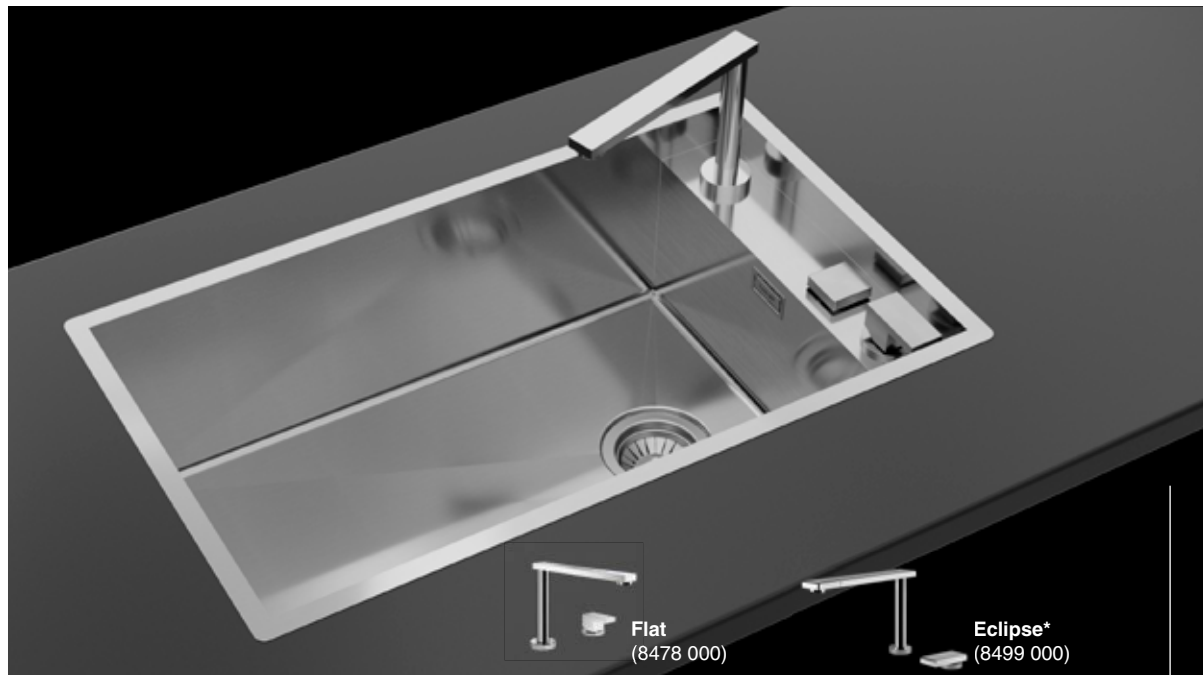
## accessori

 <p><b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b></p>	 <p><b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b></p>	 <p><b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b></p>	 <p><b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b></p>
 <p><b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101 <b>08710913</b></p>	 <p><b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b></p>	 <p><b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scola- pasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b></p>	 <p><b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101 <b>08710731</b></p>
 <p><b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b></p>	 <p><b>S</b> Cestello Inox 40x40 - 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 - 8612 100 <b>08710833</b></p>	 <p><b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b></p>	 <p><b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b></p>
 <p><b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b></p>	 <p><b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b></p>	 <p><b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b></p>	

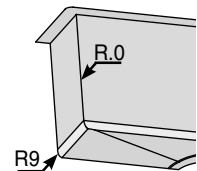
\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# Quadra

LA PERFEZIONE FORMALE



T/P perimetrale



Fondo raggiato R9

\*Miscelatore Eclipse compatibile cambiando la piletta automatica con uno tra i modelli PP e PL.

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

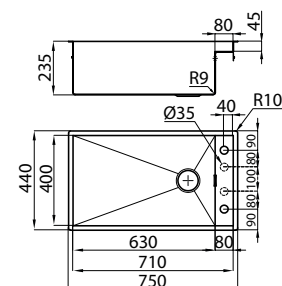
## Base 80

**NEW**



AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **750x440**  
1 vasca: **630x400**  
incasso: vedi sito web  
incasso FTS: 730x420  
piletta **autom.** 3½" PM

	1237 050	<b>07075995</b>
	1237 050	<b>07075995S</b>



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

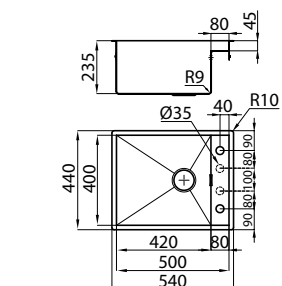
## Base 60

**NEW**



AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **540x440**  
1 vasca: **420x400**  
incasso: vedi sito web  
incasso FTS: 520x420  
piletta **autom.** 3½" PM

	1235 050	<b>07075982</b>
	1235 050	<b>07075982S</b>



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

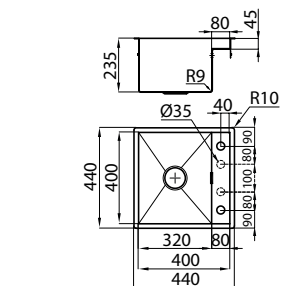
## Base 45

**NEW**



AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **440x440**  
1 vasca: **320x400**  
incasso: vedi sito web  
incasso FTS: 420x420  
piletta **autom.** 3½" PM

	1236 050	<b>07075976</b>
	1236 050	<b>07075976S</b>



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)



il lavello può essere installato con banco rubinetteria frontale o laterale.

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

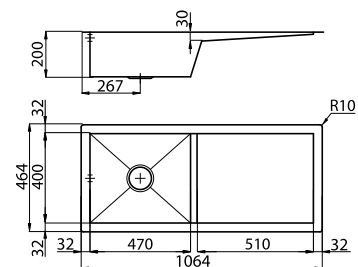
# Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

## Base (60)<sup>9</sup>/120 (rif. pag. 7)



AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1064x464</b> 1 vasca: <b>470x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1047x447 piletta: 3½"		1210 050	<b>07078200</b>
		1210 050	<b>07078200S</b>



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

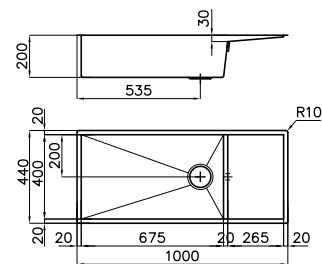
**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

## Base (80)<sup>9</sup>/120 (rif. pag. 7)



AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1000x440</b> 1 vasca: <b>675x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 987x427 piletta: 3½"		1220 050	<b>07078055</b>
		1220 050	<b>07078055S</b>



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

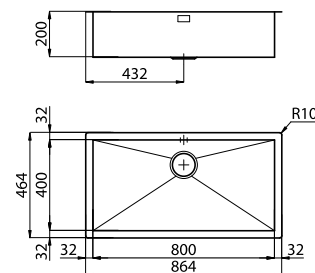
**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

## Base 90



AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>864x464</b> 1 vasca: <b>800x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x447 piletta: 3½"		1218 050	<b>07077860</b>
		1218 050	<b>07077860S</b>



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

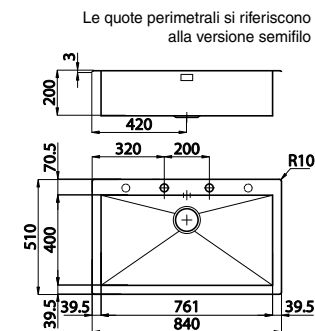
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

## Base 90



AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>840x510</b> 1 vasca: <b>761x400</b> incasso: 820x495 piletta: <b>automatica 3½"</b> PM		1219 050	<b>07075900</b>
---	--	----------	-----------------

AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>825x503</b> 1 vasca: <b>761x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 808x486 piletta: <b>automatica 3½"</b> PM		1229 050	<b>07077840</b>
		1229 050	<b>07077840S</b>



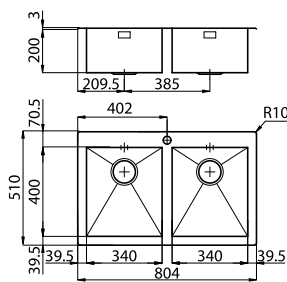


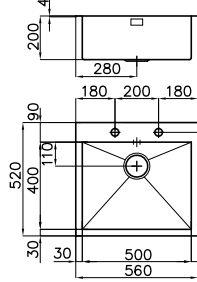

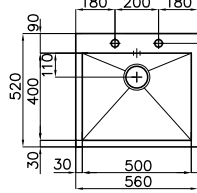


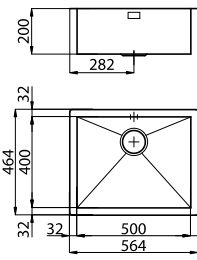



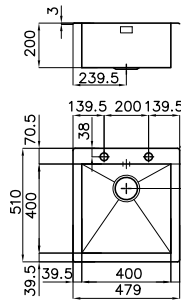


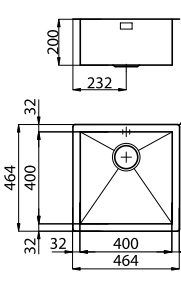



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

**T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 25)

Possibilità terzo e quarto foro

# Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>804x510</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 784x495 piletta: 3½"</p>		1209 050	<b>07075800</b>	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione semifino</p> 
<p>Accessori: (vedi pag. 25) <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b></p>					
<p><b>Base 60</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>560x520</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso: 540x500 piletta: <b>automatica 3½" PM</b></p>		1243 050	<b>07075985</b>	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione Q4</p> 
	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>579x510</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso: 559x495 piletta: <b>automatica 3½" PM</b></p>		1216 050	<b>07075990</b>	
<p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25)</p>					
<p><b>Base 60</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>564x464</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 547x447 piletta: 3½"</p>		1215 050	<b>07077456</b>	
	<p>incasso FTS: 547x447 piletta: 3½"</p>		1215 050	<b>07077456S</b>	
<p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25) Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>					
<p><b>Base 45</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>479x510</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso: 459x495 piletta: <b>automatica 3½" PM</b></p>		1205 050	<b>07075980</b>	
<p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25)</p>					
<p><b>Base 45</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>464x464</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 447x447 piletta: 3½"</p>		1214 050	<b>07077446</b>	
	<p>incasso FTS: 447x447 piletta: 3½"</p>		1214 050	<b>07077446S</b>	
<p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25) Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>					



Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

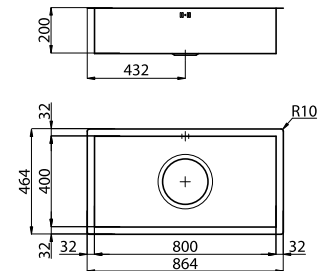
# Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

Base 90

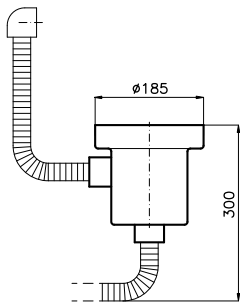


AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>864x464</b> 1 vasca: <b>800x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x447 piletta: 7"		1218 097	<b>07077865</b>
		1218 097	<b>07077865S</b>



Accessori: **L3 L4 N2 O2 S T T1 Z**

Disponibile anche nella versione sottotop a pag. 57



## Piletta Extralarge

Lo scarico 7" ha dimensioni decisamente superiori allo standard. La piletta comprende un capiente e profondo cestello per la raccolta dei residui alimentari (cod. 8403 309).



Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), **piletta 7"/sifone, troppopieno**. Imballo in scatola di cartone.

## accessori

 <b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>	 <b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>	 <b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>	 <b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b>
 <b>M</b> Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000 <b>08710853</b>	 <b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>	 <b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>	 <b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>
 <b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>	 <b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>	 <b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>	 <b>T *</b> Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b>
 <b>T1</b> Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b>	 <b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>	 <b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>	 <b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b>

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3



# Master

PURA ELEGANZA FUNZIONALE



T/P perimetrale

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

## Base 80

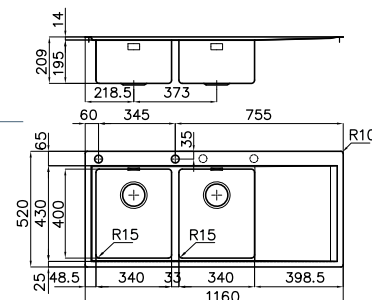


In foto versione sinistra

Accessori: (vedi pag. 25)

L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T2 Z2

AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1160x520</b> 2v: <b>340x400</b>		1252 051 dx	<b>07078421</b>
incasso FT: vedi sito web		1252 052 sx	<b>07078422</b>
incasso FTS: 1147x507		1252 051 dx	<b>07078421S</b>
piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		1252 052 sx	<b>07078422S</b>



Possibilità terzo e quarto foro

## Base 60

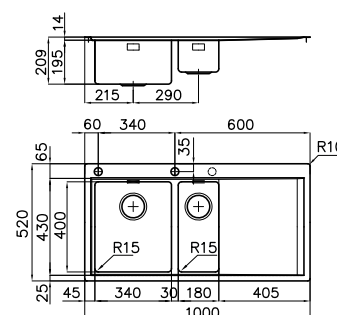


In foto versione sinistra

Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2

Z2 (vedi pag. 25)

AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1000x520</b> 2v: <b>340x400 + 180x400</b>		1251 051 dx	<b>07078415</b>
incasso FT: vedi sito web		1251 052 sx	<b>07078416</b>
incasso FTS: 987x507		1251 051 dx	<b>07078415S</b>
piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		1251 052 sx	<b>07078416S</b>



Possibilità terzo foro

## Base 60

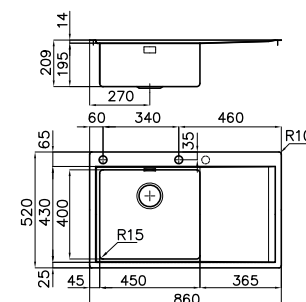


In foto versione sinistra

Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T

T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x520</b> 1v: <b>450x400</b>		1250 051 dx	<b>07078411</b>
incasso FT: vedi sito web		1250 052 sx	<b>07078412</b>
incasso FTS: 847x507		1250 051 dx	<b>07078411S</b>
piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		1250 052 sx	<b>07078412S</b>



Possibilità terzo foro

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



# KE

QUALITÀ DI FORMA E SOSTANZA



T/P perimetrale



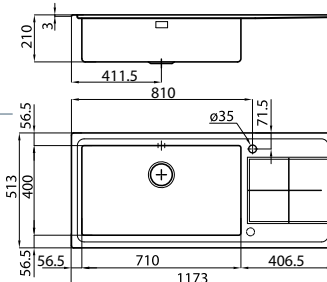


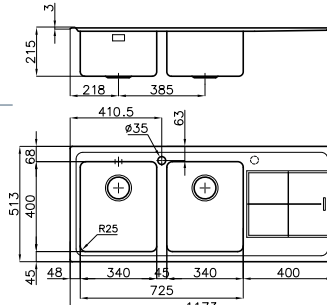


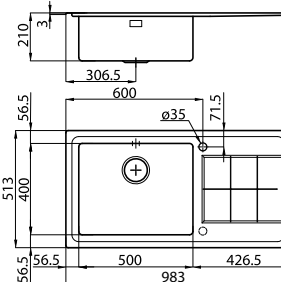


Tre Alto  
(8468 000)





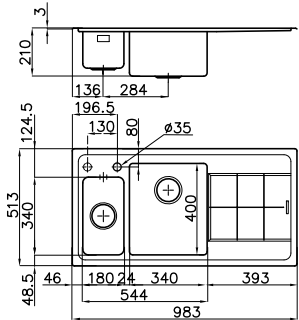


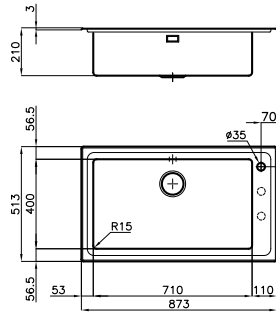


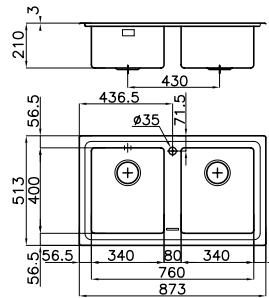


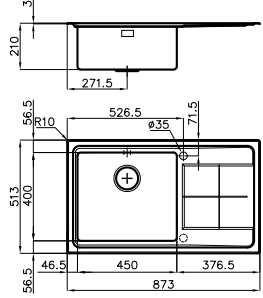
KE  
(8492 000)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 90</b></p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b>  <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25)                      Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1173x513</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso: 1140x480 piletta: 3½"		2211 051 dx 2211 052 sx	<b>07076231</b> <b>07076232</b>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 90</b></p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 25)  <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b></p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1173x513</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 1140x480 piletta: 3½"		2222 051 dx 2222 052 sx	<b>07076251</b> <b>07076252</b>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 80</b></p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b>  <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25)                      Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>983x513</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso: 950x480 piletta: 3½"		2263 051 dx 2263 052 sx	<b>07076001</b> <b>07076002</b>	 <p>Possibilità secondo foro</p>

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# KE

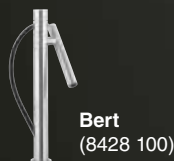
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 60(80)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 25)  <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b>                      Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>983x513</b>                      2v: <b>180x340+340x400</b>                      incasso: 950x480                      piletta: 3½"</p>		<p>2297 051 dx                      2297 052 sx</p>	<p><b>07076011</b>  <b>07076012</b></p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 80</b></p>  <p>Accessori: (vedi pag. 25)  <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T1 T2 Z2</b></p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>873x513</b>                      1 vasca: <b>710x400</b>                      incasso: 840x480                      piletta: 3½"</p>		<p>2287 050</p>	<p><b>07075960</b></p>	 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>
<p><b>Base 80(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 25)  <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b></p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>873x513</b>                      2v: <b>340x400</b>                      incasso: 840x480                      piletta: 3½"</p>		<p>2283 050</p>	<p><b>07075930</b></p>	
<p><b>Base 60</b></p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b>  <b>T1 T2 Z Z2</b> (vedi pag. 25)</p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>873x513</b>                      1 vasca: <b>450x400</b>                      incasso: 840x480                      piletta: 3½"</p>		<p>2280 051 dx                      2280 052 sx</p>	<p><b>07075821</b>  <b>07075822</b></p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



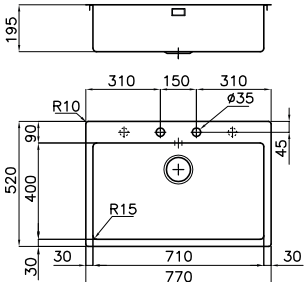







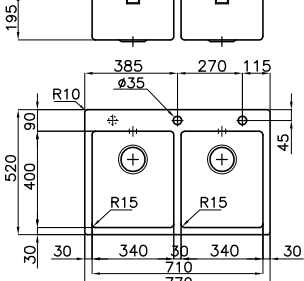







In foto l'abbinamento perfetto di lavello e piano cottura KE.

# KE Q4 e Filotop





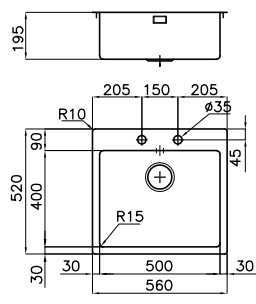







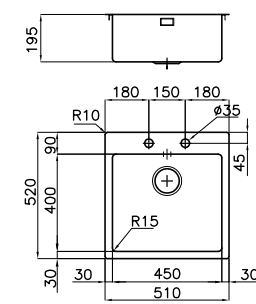





miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>770x520</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso: 750x500 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>	 <b>Q4</b>	2278 050	<b>07070570</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop  Possibilità terzo e quarto foro
		 <b>FT</b>	2266 050	<b>07070420</b>	
	 <b>FTS</b>	2266 050	<b>07070420S</b>		
	versione <b>Vintage</b> 	 <b>FT</b>	2266 080	<b>07070421</b>	
		 <b>FTS</b>	2266 080	<b>07070421S</b>	
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>770x520</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 750x500 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>	 <b>Q4</b>	2279 050	<b>07070580</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop  Possibilità terzo foro
		 <b>FT</b>	2269 050	<b>07070425</b>	
	 <b>FTS</b>	2269 050	<b>07070425S</b>		
	versione <b>Vintage</b> 	 <b>FT</b>	2269 080	<b>07070426</b>	
		 <b>FTS</b>	2269 080	<b>07070426S</b>	

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2** (vedi pag. 30)

Accessori: **L1 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2** (vedi pag. 30)

# KE Q4 e Filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>560x520</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso: 540x500 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		2272 050	<b>07070515</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>560x520</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 548x508 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		2265 050	<b>07070415</b>	
			2265 050	<b>07070415S</b>	
	versione <b>Vintage</b> 		2265 080	<b>07070416</b>	
			2265 080	<b>07070416S</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>	<b>NEW</b>				
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>510x520</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso: 490x500 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		2274 050	<b>07070510</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>510x520</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 498x508 piletta: <b>autom. 3½" PM</b>		2264 050	<b>07070410</b>	
			2264 050	<b>07070410S</b>	
	versione <b>Vintage</b> 		2264 080	<b>07070411</b>	
			2264 080	<b>07070411S</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>	<b>NEW</b>				



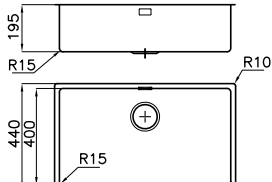




Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori

	<b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>		<b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>		<b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>		<b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b>
	<b>M</b> Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000 <b>08710853</b>		<b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>		<b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>		<b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>
	<b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>		<b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>		<b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>		<b>T *</b> Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b>
	<b>T1</b> Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b>		<b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>		<b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>		<b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b>

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3



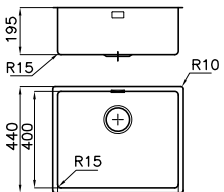




# KE - Vasche Filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>750x440</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x420* piletta: 3½"	 FT	2157 050	<b>07075115</b>	
		 FTS	2157 050	<b>07075115S</b>	
	versione <b>Vintage</b>  <b>NEW</b>	 FT	2157 080	<b>07075117</b>	
		 FTS	2157 080	<b>07075117S</b>	

\* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2**



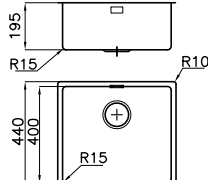

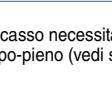


Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>540x440</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"	 FT	2155 050	<b>07075110</b>	
		 FTS	2155 050	<b>07075110S</b>	
	versione <b>Vintage</b>  <b>NEW</b>	 FT	2155 080	<b>07075112</b>	
		 FTS	2155 080	<b>07075112S</b>	

\* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2**



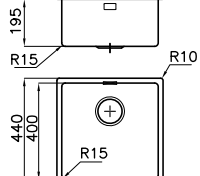




Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>490x440</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 470x420* piletta: 3½"	 FT	2154 050	<b>07075105</b>	
		 FTS	2154 050	<b>07075105S</b>	
	versione <b>Vintage</b>  <b>NEW</b>	 FT	2154 080	<b>07075107</b>	
		 FTS	2154 080	<b>07075107S</b>	

\* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2**

Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

<b>Base 45</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>440x440</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x420* piletta: 3½"	 FT	2156 050	<b>07075100</b>	
		 FTS	2156 050	<b>07075100S</b>	
	versione <b>Vintage</b>  <b>NEW</b>	 FT	2156 080	<b>07075102</b>	
		 FTS	2156 080	<b>07075102S</b>	


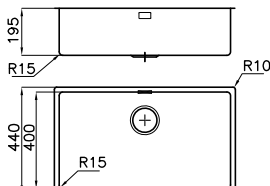
\* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2**


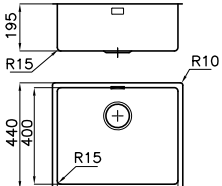
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)




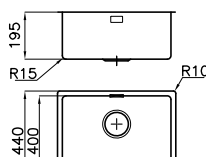
# KE - Vasche Filotop Gun Metal

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico	
<b>Base 80</b> 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: <b>750x440</b> 1 vasca: <b>710x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x420* piletta: 3½"	FT		2157 056	<b>07075116</b>	
		FTS		2157 056	<b>07075116S</b>	
	versione <b>Vintage</b>	FT		2157 086	<b>07075118</b>	
		FTS		2157 086	<b>07075118S</b>	
	* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)					
						


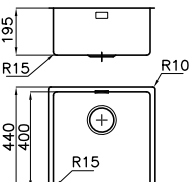
Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (v. pag. 30)  
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 69)

<b>Base 60</b> 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: <b>540x440</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"	FT		2155 056	<b>07075111</b>	
		FTS		2155 056	<b>07075111S</b>	
	versione <b>Vintage</b>	FT		2155 086	<b>07075113</b>	
		FTS		2155 086	<b>07075113S</b>	
	* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)					
						

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (v. pag. 30)  
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 69)

<b>Base 60</b> 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: <b>490x440</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 470x420* piletta: 3½"	FT		2154 056	<b>07075106</b>	
		FTS		2154 056	<b>07075106S</b>	
	versione <b>Vintage</b>	FT		2154 086	<b>07075108</b>	
		FTS		2154 086	<b>07075108S</b>	
	* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)					
						

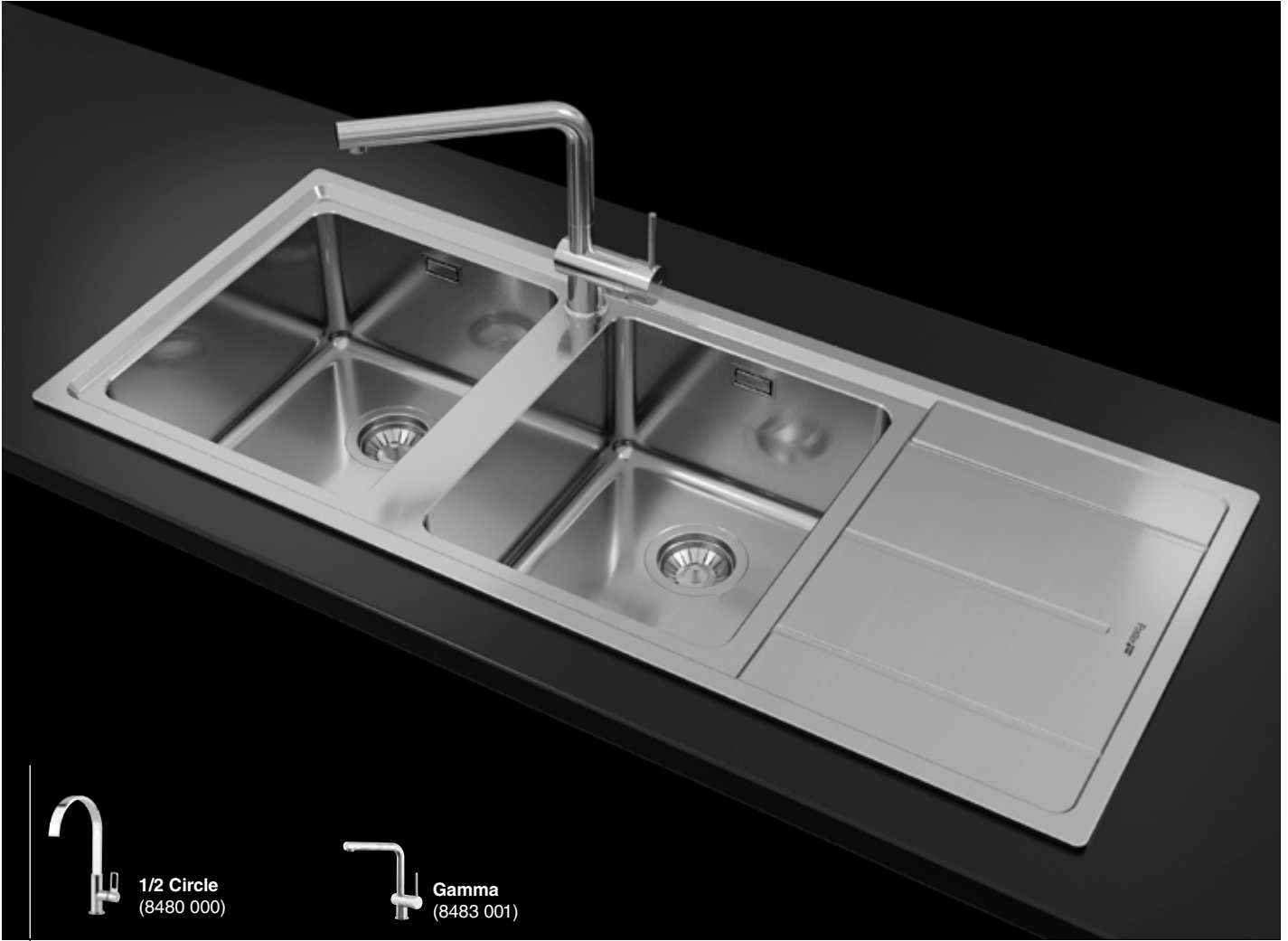
Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (v. pag. 30)  
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 69)

<b>Base 45</b> 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: <b>440x440</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x420* piletta: 3½"	FT		2156 056	<b>07075101</b>	
		FTS		2156 056	<b>07075101S</b>	
	versione <b>Vintage</b>	FT		2156 086	<b>07075103</b>	
		FTS		2156 086	<b>07075103S</b>	
	* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)					
						

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**  
**T1 T2 Z Z2** (v. pag. 30)  
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 69)

# Serie Evo **NEW**

L'EVOLUZIONE DELLA FUNZIONALITÀ



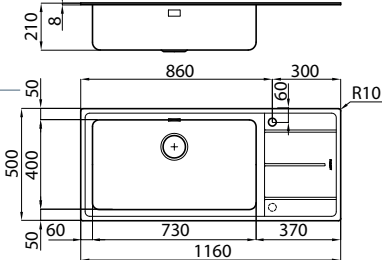


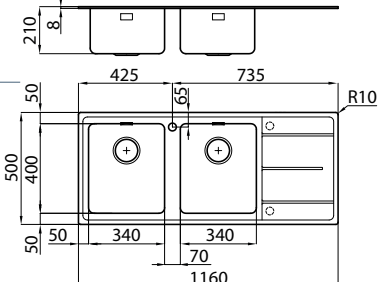


**1/2 Circle**  
(8480 000)



**Gamma**  
(8483 001)



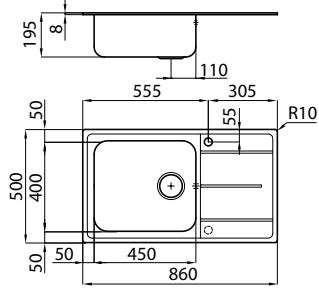


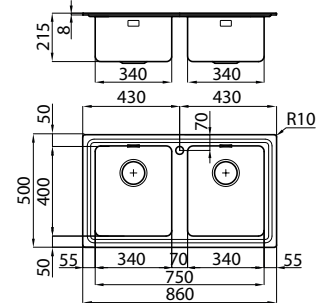
miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 90</b></p>  <p>Accessori:  <b>G L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2</b>  <b>S T2 T4</b> (v. pag. 34)                      Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 1 vasca: <b>730x400</b> incasso: 1140x480 piletta: <b>3½"</b>		<b>3216 051 dx</b> <b>3216 052 sx</b>	<b>07076237</b> <b>07076238</b>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 80(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p>Accessori:  <b>A L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2</b>  <b>R T2 T4</b> (v. pag. 34)                      Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 1140x480 piletta: <b>3½"</b>		<b>3212 051 dx</b> <b>3212 052 sx</b>	<b>07076261</b> <b>07076262</b>	 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



# Serie Evo

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"		3218 001 dx	<b>07075831</b>	
			3218 002 sx	<b>07075832</b>	
Accessori: <b>G L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2</b> <b>S T2 T4</b>					
Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 80(90)*</b> (rif. pag. 7) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 2 vasche: <b>340x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"		3274 050	<b>07075830</b>	
			Possibilità secondo foro		
Accessori: <b>A L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2</b> <b>R T2 T4</b>					
Piletta automatica: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sitone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori

	<b>A</b> Tagliere 34x40 8647 000 <b>08710858</b>		<b>G</b> Tagliere 40x40 8646 000 <b>08710859</b>		<b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>		<b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>
	<b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>		<b>L5</b> Tagliere cristallo 29x54 cm 8633 300 <b>08710834</b>		<b>M</b> Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000 <b>08710853</b>		<b>M2</b> Tagliere 28x48 8643 115 <b>08710921</b>
	<b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>		<b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>		<b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>		<b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b>
	<b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>		<b>Q</b> Scolapasta bianco 17x32 cm 8151 100 <b>08710728</b>		<b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>		<b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>
	<b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>		<b>T4</b> Griglia portapiatti inox 25x43 cm 8100 301 <b>08710844</b>		<b>U2</b> Griglia portapiatti inox 23x47 8100 115 <b>08710923</b>		<b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>


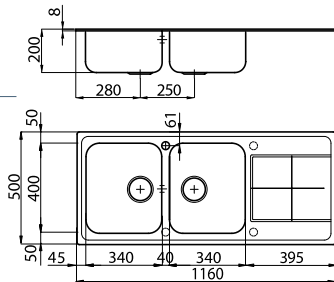

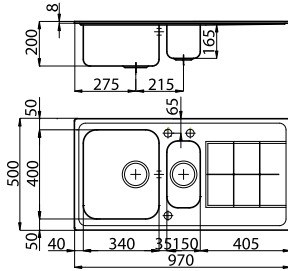

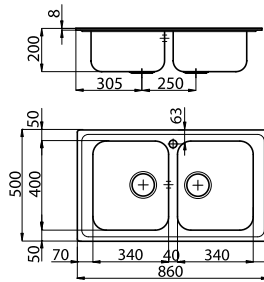
\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# KS

QUALITÀ E PRATICITÀ



miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80</b></p>  <p><i>In foto versione destra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 34)  <b>A L1 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4</b></p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>1160x500</b>                      2 vasche: <b>340x400</b>                      incasso: 1140x480                      piletta: 3½"</p>	<p>STD</p>	<p>2112 061 dx                      2112 062 sx</p>	<p><b>07071235</b>  <b>07071236</b></p>	 <p>Possibilità secondo, terzo e quarto foro</p>
<p><b>Base 60(80)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p><i>In foto versione destra</i></p> <p>Accessori: <b>A L1 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 Q R T2 T4</b> (vedi pag. 34)</p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>970x500</b>                      2v: <b>340x400+150x300</b>                      incasso: 950x480                      piletta: 3½"</p>	<p>STD</p>	<p>2163 061 dx                      2163 062 sx</p>	<p><b>07071041</b>  <b>07071042</b></p>	 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>
<p><b>Base 80(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 34)  <b>A L1 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4</b></p>	<p>AISI 304 spazzolato                      dimensioni: <b>860x500</b>                      2 vasche: <b>340x400</b>                      incasso: 840x480                      piletta: 3½"</p>	<p>STD</p>	<p>2182 060</p>	<p><b>07070945</b></p>	

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# KS

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice		Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	--	-----------------

## Base 60

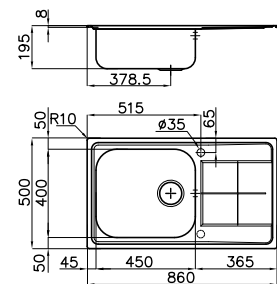


In foto versione destra

AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **860x500**  
1 vasca: **450x400**  
incasso: 840x480  
piletta: 3½"



2180 061 dx **07070891**  
2180 062 sx **07070892**



Possibilità secondo foro

Accessori:

**E L1 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 S T2 T4**

## Base 45

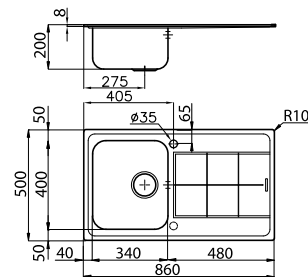


In foto versione destra

AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **860x500**  
1 vasca: **340x400**  
incasso: 840x480  
piletta: 3½"



2181 061 dx **07070911**  
2181 062 sx **07070912**



Possibilità secondo foro

Accessori:

**A L1 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4**

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori



**A**  
Tagliere  
34x40  
8647 000  
**08710858**



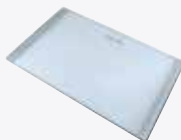
**E**  
Tagliere 45x40  
8655 000  
**08710830**



**L1**  
Tagliere Twin  
31,7x42,5 cm  
8644 043  
**08710916**



**L4**  
Tagliere cristallo  
23x41 cm  
8631 300  
**08710835**



**L5**  
Tagliere cristallo  
29x41,4 cm  
8633 300  
**08710834**



**M**  
Tagliere scorrevole  
30x54  
8643 000  
**08710853**



**N2**  
Tagliere in HDPE  
27,2x42,5 cm  
8657 001  
**08710839**



**N3**  
Tagliere Twin  
in HDPE  
31,7x42,5 cm  
8644 101  
**08710913**



**O2**  
Vaschetta bianca  
27,2x41,4 cm  
8153 100  
**08710865**



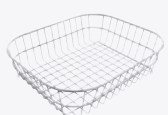
**P1**  
Kit tagliere con  
vaschetta scolapasta  
in acciaio inox  
8644 044  
**08710918**



**P2 \*\***  
Kit grattugie con  
anello-supporto e  
vaschetta raccogli  
vivande - 8159 101  
**08710731**



**Q**  
Scolapasta bianco  
17x32 cm  
8151 100  
**08710728**



**R**  
Cestello Inox  
34x40 cm  
8611 000  
**08710837**



**S**  
Cestello Inox 40x40  
8612 000  
**08710832**  
Cestello bianco 40x40  
8612 100  
**08710833**



**T2 \*\***  
Cestello portapiatti  
inox 21,4x37,9 cm  
8100 303  
**08710836**

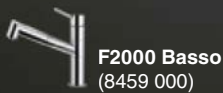
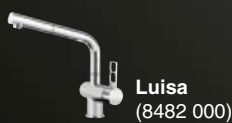


**T4**  
Griglia portapiatti  
inox 25x43 cm  
8100 301  
**08710844**

\*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# Elettra

L'ELEGANZA DELLA SEMPLICITÀ



Miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

**Base 80(90)<sup>T</sup>** (rif. pag. 7)



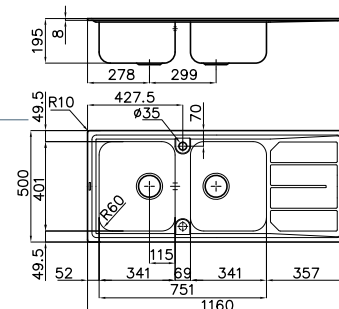
In foto versione sinistra

Accessori: **A L4 M N2 O2 R T4**

AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **1160x500**  
2 vasche: **341x401**  
incasso: 1140x480  
piletta: 3½"



**5812 061 dx 07071271**  
**5812 062 sx 07071272**



Possibilità secondo foro

**Base 60**



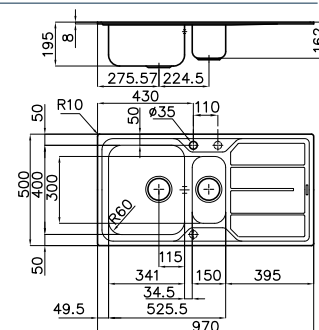
In foto versione sinistra

Accessori: **A L4 M N2 O2 Q R T4**

AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **970x500**  
2v: **341x400 + 150x300**  
incasso: 950x480  
piletta: 3½"



**5197 061 dx 07071071**  
**5197 062 sx 07071072**



Possibilità secondo e terzo foro

**Base 80(90)<sup>T</sup>** (rif. pag. 7)

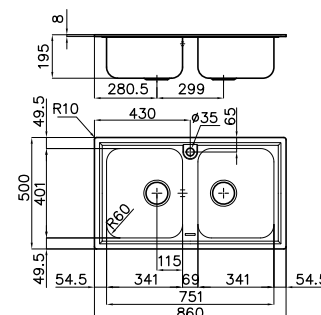


Accessori: **A L4 M N2 O2 R T4**

AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **860x500**  
2 vasche: **341x401**  
incasso: 840x480  
piletta: 3½"


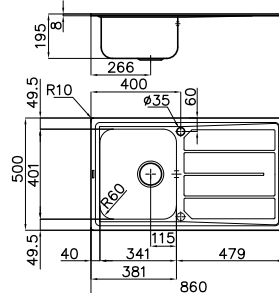



**5886 060 07070990**



Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Elettra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 45</b>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 1 vasca: <b>341x401</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"	 STD	5186 061 dx 5186 062 sx	07070991 07070992	
					
<i>In foto versione sinistra</i>					
Accessori:	<b>A</b> <b>L4</b> <b>M</b> <b>N2</b> <b>O2</b> <b>R</b> <b>T4</b>				<b>Inseribili miscelatori con base d'appoggio max ø 45 mm</b> Possibilità secondo foro

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



Grandi e profonde vasche in un design pratico e funzionale.

## accessori



**A**  
Tagliere  
34x40  
8647 000  
08710858



**L4**  
Tagliere cristallo  
23x41 cm  
8631 300  
08710835



**M**  
Tagliere scorrevole  
30x54  
8643 000  
08710853



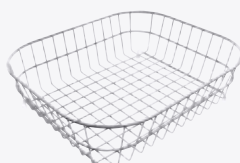
**N2**  
Tagliere in HDPE  
27,2x42,5 cm  
8657 001  
08710839



**O2**  
Vaschetta bianca  
27,2x41,4 cm  
8153 100  
08710865



**Q**  
Scolapasta bianco  
17x32 cm  
8151 100  
08710728



**R**  
Cestello Inox  
34x40 cm  
8611 000  
08710837



**T4**  
Griglia portapiatti  
inox 25x43 cm  
8100 301  
08710844



# FM e FM Marine

LA ROBUSTEZZA DEL LEVELLO SENZA SALDATURE

**AISI 316**

Acciaio inox  
AISI 316



**Gamma 3 vie - AISI 316**  
(8496 100)



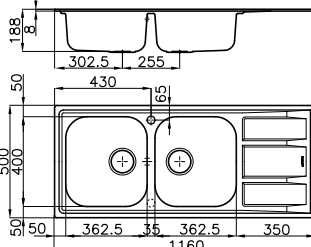





**NYC**  
(8486 000)



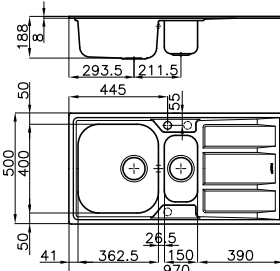





**Lorenzo**  
(8466 000)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80/(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7) 	<b>AISI 316</b> spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 2 vasche: <b>362,5x400</b> incasso: 1140x480 piletta: 3½"	 STD	1972 961 dx	<b>07071353</b>	
		 <b>AISI 316</b>	1972 962 sx	<b>07071354</b>	
	<b>AISI 304</b> spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 2 vasche: <b>362,5x400</b> incasso: 1140x480 piletta: 3½"	 STD	1972 061 dx	<b>07071351</b>	
		 STD	1972 062 sx	<b>07071352</b>	
Accessori: <b>L4 M N2 R T4</b>					Possibilità secondo foro

In foto versione sinistra




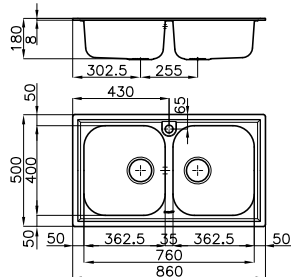

<b>Base 60/(80)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7) 	<b>AISI 316</b> spazzolato dimensioni: <b>970x500</b> 2v: <b>362,5x400+150x300</b> incasso: 950x480 piletta: 3½"	 STD	1973 961 dx	<b>07071333</b>	
		 <b>AISI 316</b>	1973 962 sx	<b>07071334</b>	
	<b>AISI 304</b> spazzolato dimensioni: <b>970x500</b> 2v: <b>362,5x400+150x300</b> incasso: 950x480 piletta: 3½"	 STD	1973 061 dx	<b>07071331</b>	
		 STD	1973 062 sx	<b>07071332</b>	
Accessori: <b>M N2 Q R T4</b>					Possibilità secondo e terzo foro

In foto versione sinistra




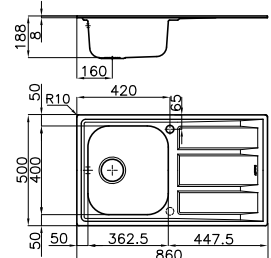

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



# FM e FM Marine

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80(90)<sup>†</sup></b> (rif. pag. 7) 	<b>AISI 316</b> spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 2 vasche: <b>362,5x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1974 960	<b>07071309</b>	
	<b>AISI 304</b> spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 2 vasche: <b>362,5x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"		1974 060	<b>07071310</b>	

Accessori: **L4 M N2 R T4**

<b>Base 45</b> 	<b>AISI 316</b> spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 1 vasca: <b>362,5x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1971 961 dx	<b>07071313</b>	
	<b>AISI 304</b> spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 1 vasca: <b>362,5x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"		1971 061 dx	<b>07071311</b>	
			1971 962 sx	<b>07071314</b>	
			1971 062 sx	<b>07071312</b>	

In foto versione sinistra

Accessori: **L4 M N2 R T4**

Possibilità secondo foro

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## Vasche profonde

Vasche capienti e profonde 19 cm, inserite in un involucro salvagoccia di ampio spessore, per questo lavello di grande robustezza e praticità.



## accessori



**L4**  
 Tagliere cristallo  
 23x41 cm  
 8631 300  
**08710835**



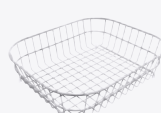
**M**  
 Tagliere scorrevole  
 30x54  
 8643 000  
**08710853**



**N2**  
 Tagliere in HDPE  
 27,2x42,5 cm  
 8657 001  
**08710839**



**Q**  
 Scolapasta bianco  
 17x32 cm  
 8151 100  
**08710728**



**R**  
 Cestello Inox  
 34x40 cm  
 8611 000  
**08710837**



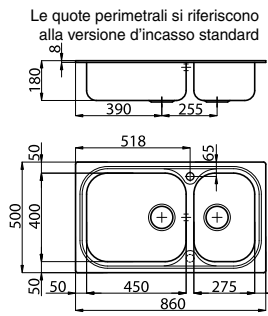



**T4**  
 Griglia portapiatti  
 inox 25x43 cm  
 8100 301  
**08710844**

# Big Bowl


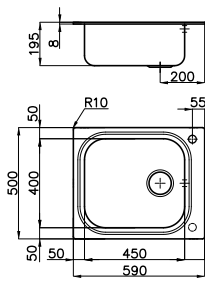

TUTTA LA PRATICITÀ DI UNA GRANDE CAPIENTE VASCA



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 90</b>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 2v: <b>450x400+275x400</b> incasso: 840x480 piletta: 3½"	 STD	1562 001 dx 1562 002 sx	<b>07070921</b> <b>07070922</b>	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard 
		 SF	1072 061 dx 1072 062 sx	<b>07075921</b> <b>07095922</b>	
Accessori: <b>E L4 M N2 S T3 T4</b> (vedi pag. 42)					Possibilità secondo foro

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Big Bowl

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b>	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>590x500</b> 1 vasca: <b>450x400</b> incasso: 570x480 piletta: 3½"	 STD	1511 001 dx 1511 002 sx	<b>07070591</b> <b>07070592</b>	
					Possibilità secondo foro
Accessori:	<b>E L4 N2 S T4</b>				

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

Big Bowl si caratterizza per la capiente vasca 45x40 cm. Una soluzione pratica e versatile.



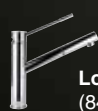
## accessori

	<b>E</b> Tagliere 45x40 8655 000 <b>08710830</b>		<b>H</b> Tagliere 37x30 8659 111 <b>08710912</b>		<b>I</b> Tagliere 37x46 cm 8659 112 <b>08710910</b>		<b>L2</b> Tagliere Twin 37x46 cm 8644 003 <b>08710915</b>
	<b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>		<b>M</b> Tagliere scorrevole 30x54 8643 000 <b>08710853</b>		<b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>		<b>O **</b> Vaschetta bianca 36x30 cm 8152 100 <b>08710729</b>
	<b>Q</b> Scolapasta bianco 17x32 cm 8151 100 <b>08710728</b>		<b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>		<b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b>		<b>T3</b> Griglia portapiatti inox 28x40 cm 8100 280 <b>08710843</b>
	<b>T4</b> Griglia portapiatti inox 25x43 cm 8100 301 <b>08710844</b>		<b>U</b> Griglia portapiatti inox 25x45 cm 8100 111 <b>08710725</b>		<b>V</b> Portavaschetta 37x45 cm 8100 112 <b>08710726</b>		<b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L2 \*\*per Uragano utilizzabile solo in abbinamento al porta vaschetta V

# Tornado

TUTTO QUEL CHE SERVE IN 80 CENTIMETRI



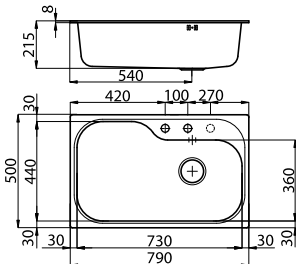


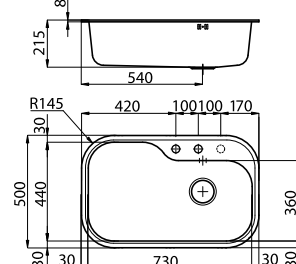


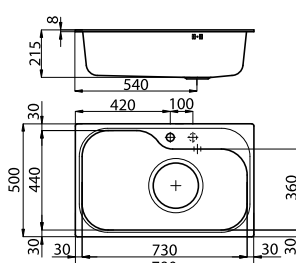



**Lorenzo**  
(8466 000)



**Gamma**  
(8483 001)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>790x500</b> 1 vasca: <b>730x440</b> incasso: 770x480 piletta: <b>automatica 3½"</b></p>		1579 660	<b>07072810</b>	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard</p>  <p>Possibilità terzo foro</p>
<p>Accessori:</p> <p><b>H I L2 O Q T U Z</b> (vedi pag. 42)</p>					
<p><b>Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>790x500</b> 1 vasca: <b>730x440</b> incasso: 770x480 R 135 piletta: <b>automatica 3½"</b></p>		1679 660	<b>07072820</b>	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard</p>  <p>Possibilità terzo foro</p>
<p>Accessori:</p> <p><b>H I L2 O Q T U Z</b> (vedi pag. 42)</p>					
<p><b>Tornado 7" - Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>790x500</b> 1 vasca: <b>730x440</b> incasso: 770x480 piletta: <b>7"</b></p>		1579 670	<b>07072815</b>	<p><b>Piletta extralarge</b></p> <p>Le grandi vasche di Tornado sono particolarmente adatte alla piletta con foro 7", soluzione originale, molto pratica grazie al capiente cestello di raccolta in acciaio inox (cod. 8403309).</p>  
<p>Accessori: <b>H I L2 O Q T U Z</b></p>					

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Angolare

LE SOLUZIONI PER VALORIZZARE GLI ANGOLI



**Twix Plus**  
(8427 020)



**Camillo**  
(8467 000)

miscelatori consigliati

Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico

Base 90 (lineare)

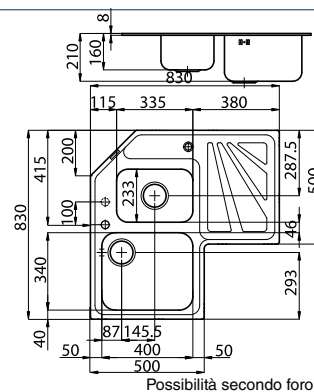


AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **830x830**  
2v: **340x400+233x335**  
incasso: vedi sito web  
piletta:  
3½"+1¼" su gocciolatoio



3308 060

07070835



Accessori: **A N2 O2 R T T4 Z**

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori



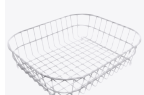
**A**  
Tagliere  
34x40 cm  
8647 000  
08710858



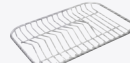
**N2**  
Tagliere in HDPE  
27,2x42,5 cm  
8657 001  
08710839



**O2**  
Vaschetta bianca  
27,2x41,4 cm  
8153 100  
08710865



**R**  
Cestello Inox  
34x40 cm  
8611 000  
08710837



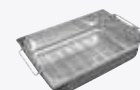
**T**  
Griglia portapiatti  
inox 25x35 cm  
8100 154  
08710846



**T4**  
Griglia portapiatti  
25x43 cm  
8100 301  
08710844



**W**  
Griglia portapiatti  
inox  
8100 331  
08710847

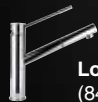


**Z**  
Scolapasta inox  
25x36 cm  
8154 000  
08710735



# S1000

LA QUALITÀ E LO SPESSORE DELL'ACCIAIO FOSTER



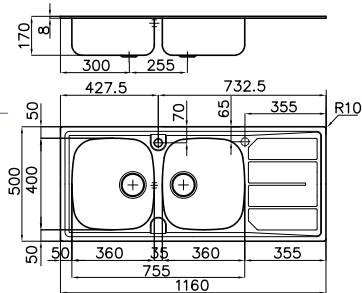


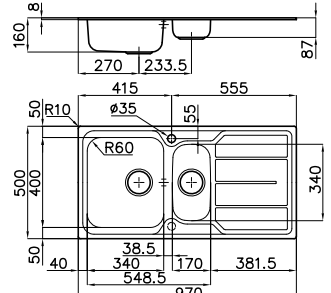


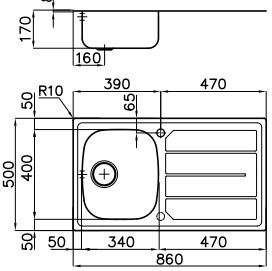


**Lorenzo**  
(8466 000)





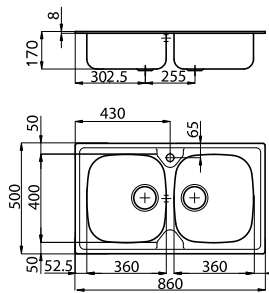


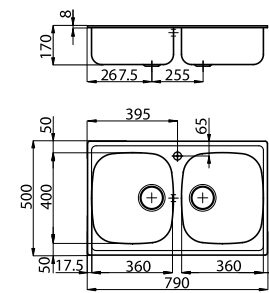


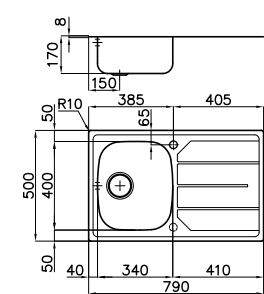


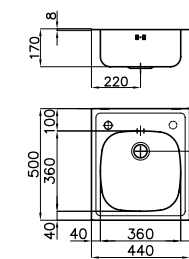


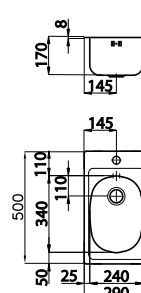
**S1000 - RO**  
(8443 002)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80/(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>1160x500</b> 2 vasche: <b>360x400</b> incasso: 1140x480 <b>piletta: 3½"</b></p>	<p> <b>1812 161 dx</b> <b>1812 162 sx</b></p>		<p><b>07071227</b> <b>07071228</b></p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 60/(80)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>970x500</b> 2v: <b>340x400+170x340</b> incasso: 950x480 <b>piletta: 3½"</b></p>	<p> <b>1197 161 dx</b> <b>1197 162 sx</b></p>		<p><b>07071013</b> <b>07071014</b></p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p><b>Base 45</b></p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 1 vasca: <b>340x400</b> incasso: 840x480 <b>piletta: 3½"</b></p>	<p> <b>1186 161 dx</b> <b>1186 162 sx</b></p>		<p><b>07070909</b> <b>07070910</b></p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>

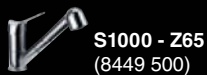
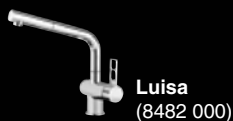
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# S1000



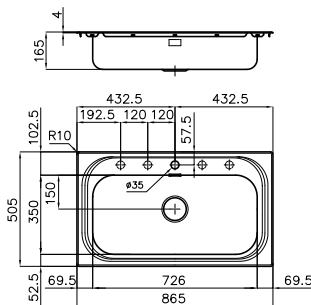
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80(90)<sup>T</sup></b> (rif. pag. 7)</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>860x500</b> 2 vasche: <b>360x400</b> incasso: 840x480 <b>piletta: 3½"</b></p>		1886 160	<b>07070926</b>	
<p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>					
<p><b>Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>790x500</b> 2 vasche: <b>360x400</b> incasso: 770x480 <b>piletta: 3½"</b></p>		1279 060	<b>07070805</b>	
<p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>					
<p><b>Base 45</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>790x500</b> 1 vasca: <b>340x400</b> incasso: 770x480 <b>piletta: 3½"</b></p>		1179 061 dx 1179 062 sx	<b>07070807</b> <b>07070808</b>	
<p><i>In foto versione sinistra</i></p>					
<p>Accessori: <b>M N2 R T4</b> (vedi pag. 47)</p>					
<p><b>Base 45</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>440x500</b> 1 vasca: <b>360x360</b> incasso: 420x480 <b>piletta: 3½"</b></p>		1144 061 dx 1144 062 sx	<b>07070595</b> <b>07070596</b>	
<p><i>In foto versione sinistra</i></p>					
<p>Per versione dx si intende foro miscelatore a destra; le versioni sx hanno foro a sinistra</p>					
<p>Possibilità secondo foro</p>					
<p><b>Base 30</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>290x500</b> 1 vasca: <b>240x340</b> incasso: 270x480 <b>piletta: 2"</b></p>		1129 000	<b>07070598</b>	

# Monovasca S1000

LA PRATICITÀ DI UNA GRANDE VASCA

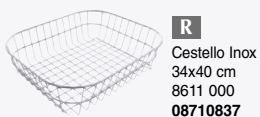


miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 80</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>865x505</b> 1 vasca: <b>726x350</b> incasso: 840x480 piletta: 3 1/2"</p>		<p>1180 150</p>	<p>07070585</p>	
<p>Accessori: <b>L5</b> <b>M</b> <b>B6</b> <b>T6</b></p>					<p>Possibilità secondo e terzo foro</p>

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori







# LAVELLI SOTTOTOP

Milanello  
workstation  
p. 46



Quadra  
p. 48



S4001  
p. 50



KE-R15  
p. 52



KE  
Gun Metal  
p. 55



KE Gold  
p. 57



KE Copper  
p. 58



Big Bowl  
p. 59



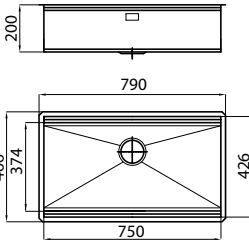
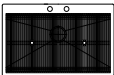
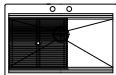


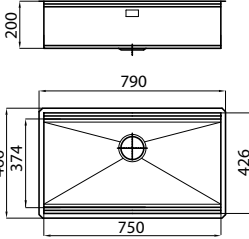
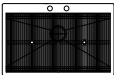
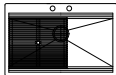




# Milanello workstation

SOTTO LE GRIGLIE IN DOTAZIONE, UN IMPAREGGIABILE SISTEMA DI ACCESSORI SCORREVOLI



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 90</b></p> 	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>750x374</b> dimensioni: 790x466 incasso: v. sito web piletta: SPACE 3½"</p>		1034 850	<b>07079015</b>	
<p>In dotazione: <b>2 griglie Black Milanello</b> (8100 602)</p> <p>Accessori opzionali: <b>Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2</b></p>	 <p>Configurazione griglie Black a filo vasca</p>	 <p>Configurazione griglie Black su fondo vasca</p>			
<p><b>Base 90</b></p> 	<p>AISI 304 Gun Metal vasca: <b>750x374</b> dimensioni: 790x466 incasso: v. sito web piletta: 3½" Gun Metal</p>		1034 856	<b>07079300</b>	
<p>In dotazione: <b>2 griglie Black Milanello</b> (8100 602)</p> <p>Accessori opzionali: <b>Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2</b></p>	 <p>Configurazione griglie Black a filo vasca</p>	 <p>Configurazione griglie Black su fondo vasca</p>			

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppopieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Milanello workstation

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

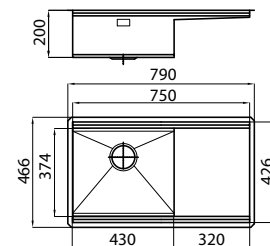
## Base 90



AISI 304 spazzolato  
vasca: **430x374**  
dimensioni: 790x466  
incasso: v. sito web  
piletta: SPACE 3½"



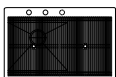
1040 851 dx **07079011**  
1040 852 sx **07079012**



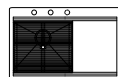
In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

Accessori opzionali:

Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2



Configurazione griglie Black a filo vasca



Configurazione griglie Black su fondo vasca

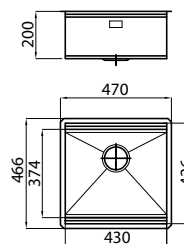
## Base 60



AISI 304 spazzolato  
vasca: **430x374**  
dimensioni: 470x466  
incasso: v. sito web  
piletta: SPACE 3½"



1031 850 **07079001**



In dotazione: **1 griglia Black Milanello** (8100 602)

Accessori opzionali:

Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2



Configurazione griglie Black a filo vasca



Configurazione griglie Black su fondo vasca



Griglie Black in dotazione a copertura completa della vasca (cod. 8100 602).

## Accessori

### accessori opzionali scorrevoli sotto le griglie



**Z3**  
Vaschetta forata  
inox 21,5x40 cm  
8156 000  
**08710927**



**T8**  
Griglia portapiatti  
inox 21,4x37,2 cm  
8100 306  
**08710926**

### altri accessori opzionali



**L3**  
Tagliere Twin  
41x41 cm  
8644 004  
**08710917**



**L4**  
Tagliere cristallo  
23x41 cm  
8631 300  
**08710835**



**M7**  
Tagliere legno noce  
15,8x42,4 cm  
8642 003  
**08710852**



**N2**  
Tagliere in HDPE  
27,2x42,5 cm  
8657 001  
**08710839**



**N3**  
Tagliere Twin  
in HDPE 31,7x42,5  
8644 101  
**08710913**



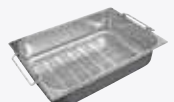
**P2 \*\***  
Kit grattugie con  
anello-supporto e  
vaschetta vivande  
8159 101  
**08710731**



**T \***  
Griglia portapiatti  
inox 25x35 cm  
8100 154  
**08710846**



**T2 \*\***  
Cestello portapiatti  
inox 21,4x37,9 cm  
8100 303  
**08710836**





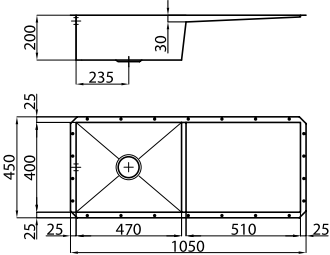


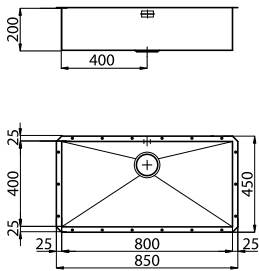


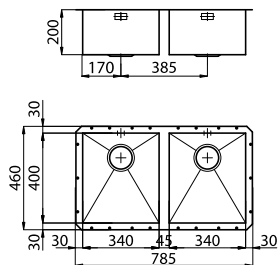


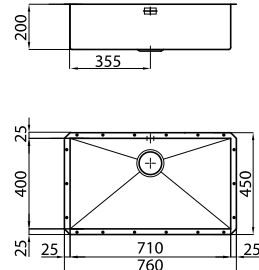


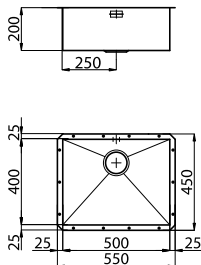
**Z \***  
Scolapasta inox  
25x36 cm  
8154 000  
**08710735**



**Z2 \*\***  
Vaschetta forata  
inox 21,5x38 cm  
8151 000  
**08710730**

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3


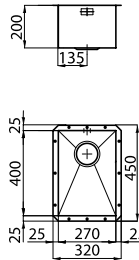
# Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 120</b></p>  <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>47x40 cm</b> dimensioni: 1050x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		1210 850	<b>07079475</b>	
<p><b>Base 90</b></p>  <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>80x40 cm</b> dimensioni: 850x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		1218 850	<b>07079470</b>	
<p><b>Base 80</b></p>  <p>Accessori: <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>(2x) 34x40 cm</b> dimensioni: 785x460 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		1208 850	<b>07079610</b>	
<p><b>Base 80</b></p>  <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>71x40 cm</b> dimensioni: 760x500 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		1217 850	<b>07079468</b>	
<p><b>Base 60</b></p>  <p>Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: <b>50x40 cm</b> dimensioni: 550x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		1215 850	<b>07079465</b>	

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 45</b>	AISI 304 spazzolato vasca: <b>40x40 cm</b> dimensioni: 450x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"			1214 850 <b>07079460</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b> Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

<b>Base 40</b>	AISI 304 spazzolato vasca: <b>27x40 cm</b> dimensioni: 320x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"			1202 850 <b>07079455</b>	
Accessori: <b>L4 N2 O2 T1</b> Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

<b>Quadra 7"</b> <b>Base 90</b>	AISI 304 spazzolato vasca: <b>80x40 cm</b> dimensioni: 850x505 incasso: vedi sito web piletta: 7"			1218 897 <b>07079473</b>	
Accessori: <b>L3 L4 N2 O2 S T T1 Z</b> Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppolpieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.					

## accessori

 <b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>	 <b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>	 <b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>	
 <b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>	 <b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>	 <b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>	 <b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b>
 <b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>	 <b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>	 <b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>	 <b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b>
 <b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b>	 <b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>	 <b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>	 <b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b>

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# S4001 - vasche sottotop

**NEW**

QUALITÀ ESSENZIALE



Piletta SPACE



T/P perimetrale



Piletta Salva spazio



Tre Alto  
(8468 000)



1/2 Circle  
(8480 000)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

## Base 90

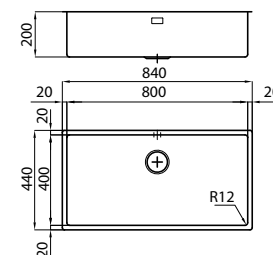


AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **840x440**  
1 vasca: **800x400**  
incasso: 800x400  
piletta: SPACE 3½"



3358 850

07079170



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

**T1 T2 Z Z2**

Pilette automatiche: **PA PP PS** (v. pag. 69)

## Base 80

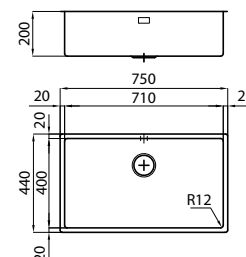


AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **750x440**  
1 vasca: **710x400**  
incasso: 710x400  
piletta: SPACE 3½"



3357 850

07079168



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

**T1 T2 Z Z2**

Pilette automatiche: **PA PP PS** (v. pag. 69)

## Base 80

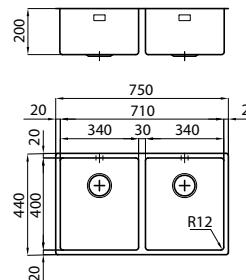


AISI 304 spazzolato  
dimensioni: **750x440**  
2 vasche: **340x400**  
incasso: 710x400  
piletta: SPACE 3½"



3352 850

07079167



Accessori:

**L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2**



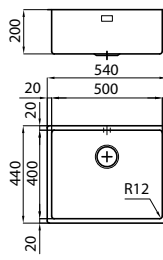


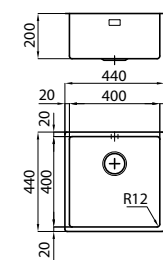


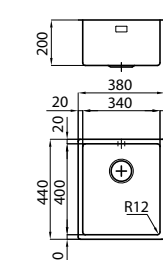
Pilette automatiche: **PA PP PS** (v. pag. 69)

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.










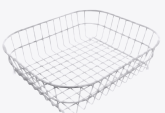







# S4001 - vasche sottotop

**NEW**

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>540x440</b> 1 vasca: <b>500x400</b> incasso: 500x400 piletta: SPACE 3½"			<b>3355 850 07079165</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>440x440</b> 1 vasca: <b>400x400</b> incasso: 400x400 piletta: SPACE 3½"			<b>3356 850 07079160</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T</b> <b>T1 T2 Z Z2</b> Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 45</b> 	AISI 304 spazzolato dimensioni: <b>380x440</b> 1 vasca: <b>340x400</b> incasso: 340x400 piletta: SPACE 3½"			<b>3353 850 07079155</b>	
Accessori: <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</b> Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

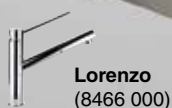
## accessori

	<b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>		<b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>		<b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>
	<b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>		<b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>		<b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>
	<b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>		<b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>		<b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>
	<b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b>		<b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>		<b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>
					<b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b>
					<b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b>
					<b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b>



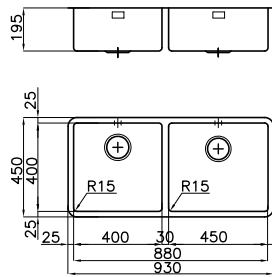


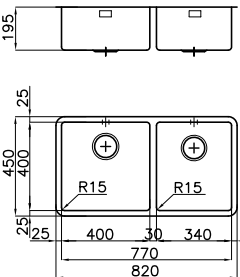
\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# KE - R15

IL MODELLO GIUSTO PER OGNI ESIGENZA



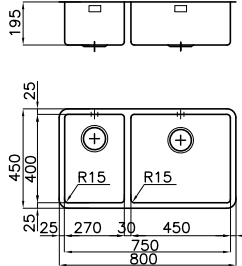


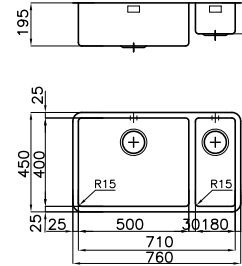


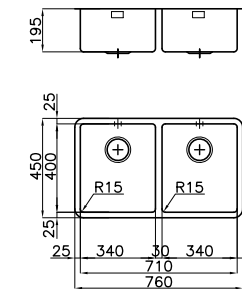


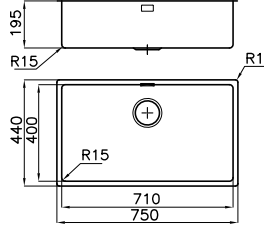




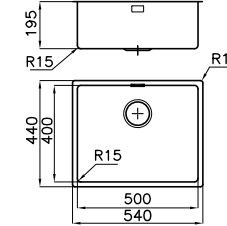




miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p><b>Base 100</b></p>  <p>Accessori: (vedi pag. 62)  <b>L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato                      vasca: <b>45x40/40x40 cm</b>                      dimensioni: 930x450                      incasso: vedi sito web                      piletta: 3½</p>		<p>2207 850</p>	<p><b>07079950</b></p>	
<p><b>Base 90</b></p>  <p>Accessori: (vedi pag. 62)  <b>L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b></p> <p>Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato                      vasca: <b>40x40/34x40 cm</b>                      dimensioni: 820x450                      incasso: vedi sito web                      piletta: 3½</p>		<p>2206 850</p>	<p><b>07079945</b></p>	


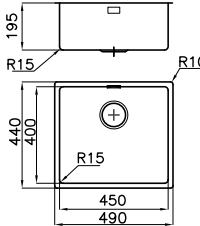

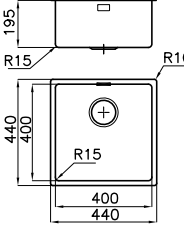


Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# KE - R15

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato vasca: <b>45x40/27x40 cm</b> dimensioni: 800x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2205 850	<b>07079940</b>	
		Accessori: (vedi pag. 62) <b>L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>	Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)		
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato vasca: <b>50x40/18x40 cm</b> dimensioni: 760x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2204 851 dx	<b>07079931</b>	
		Accessori: (vedi pag. 62) <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>	Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)		
<i>In foto versione sinistra</i>					
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato vasca: <b>(2x) 34x40 cm</b> dimensioni: 760x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2203 850	<b>07079930</b>	
		Accessori: (vedi pag. 62) <b>L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z Z2</b>	Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)		
<b>Base 80</b> 	AISI 304 spazzolato vasca: <b>71x40 cm</b> dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2157 850	<b>07079920</b>	
		versione <b>Vintage</b> 	 ST	2157 880	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>					
Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 60</b> 	AISI 304 spazzolato vasca: <b>50x40 cm</b> dimensioni: 540x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2155 850	<b>07079917</b>	
		versione <b>Vintage</b> 	 ST	2155 880	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>					
Pilette automatiche: <b>PA PP PS</b> (v. pag. 69)					

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# KE - R15

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b>	AISI 304 spazzolato vasca: <b>45x40 cm</b> dimensioni: 490x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2154 850	<b>07079916</b>	
<b>Accessori:</b>	L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2				
Pilette automatiche:	PA PP PS (v. pag. 69)				
<b>Base 45</b>	AISI 304 spazzolato vasca: <b>40x40 cm</b> dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2156 850	<b>07079915</b>	
<b>Accessori:</b>	versione <b>Vintage</b>  <b>NEW</b>	 ST	2156 880	<b>07079914</b>	
<b>Accessori:</b>	L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2				
Pilette automatiche:	PA PP PS (v. pag. 69)				

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori

	<b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b>		<b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b>		<b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b>
	<b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b>		<b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b>		<b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b>
	<b>P2</b> ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b>		<b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b>		<b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b>
	<b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b>		<b>T2</b> ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b>		<b>Z</b> * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b>
					<b>Z2</b> ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b>



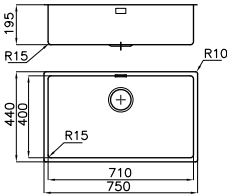




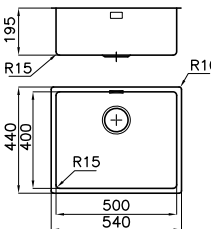


\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# KE PVD & PVD Vintage






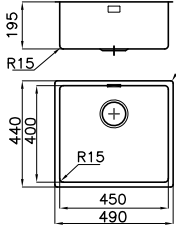


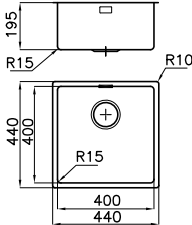



**Gun Metal, Gold, copper.** Le nuove finiture KE Color sono ottenute con uno speciale trattamento superficiale (**Physical Vapor Deposition**) che conferisce all'acciaio AISI304 raffinate colorazioni, una particolare lucentezza, ed elevatissime caratteristiche fisiche e meccaniche. In particolare il trattamento dona una maggiore **resistenza alla corrosione**; l'aumento della **durezza superficiale**, e quindi una maggiore **resistenza ai graffi**; la riduzione del coefficiente di attrito superficiale e un **miglior scorrimento dell'acqua**; una più elevata **resistenza alla temperatura**.

## KE Gun Metal

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 Gun Metal vasca: <b>71x40 cm</b> dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2157 856	<b>07079320</b>	
		versione Vintage  <b>NEW</b>	 ST	2157 886	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>					
Pilette autom.: <b>PG</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 60</b> 	AISI 304 Gun Metal vasca: <b>50x40 cm</b> dimensioni: 540x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2155 856	<b>07079317</b>	
		versione Vintage  <b>NEW</b>	 ST	2155 886	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b>					
Pilette autom.: <b>PG</b> (v. pag. 69)					



# KE Gun Metal

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 60</b>  	AISI 304 Gun Metal vasca: <b>45x40 cm</b> dimensioni: 490x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2154 856	<b>07079316</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b> Pilette autom.: <b>PG</b> (v. pag. 69)					
<b>Base 45</b> 	AISI 304 Gun Metal vasca: <b>40x40 cm</b> dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2156 856	<b>07079315</b>	
Accessori: <b>L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</b> Pilette autom.: <b>PG</b> (v. pag. 69)	versione <b>Vintage</b>  		2156 886	<b>07079314</b>	

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



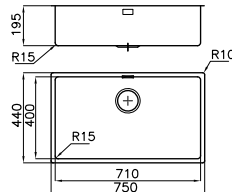





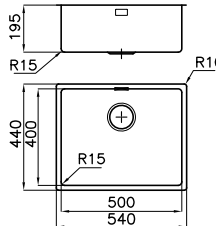





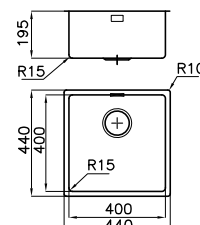



## accessori

 <p><b>PG</b> Piletta automatica Gun metal 8407 110 <b>08710734</b></p>	 <p><b>Miscelatori Omega Gun Metal pag. 85</b></p>	 <p><b>Miscelatore Skin Gun Metal pag. 76</b></p>	 <p><b>Dispenser Evo Gun Metal pag. 89</b></p>
 <p><b>L1</b> Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 <b>08710916</b></p>	 <p><b>L3</b> Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 <b>08710917</b></p>	 <p><b>L4</b> Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 <b>08710835</b></p>	 <p><b>N2</b> Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001 <b>08710839</b></p>
 <p><b>N3</b> Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101 <b>08710913</b></p>	 <p><b>O2</b> Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100 <b>08710865</b></p>	 <p><b>P1</b> Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 <b>08710918</b></p>	 <p><b>P2 **</b> Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 <b>08710731</b></p>
 <p><b>R</b> Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 <b>08710837</b></p>	 <p><b>S</b> Cestello Inox 40x40 8612 000 <b>08710832</b> Cestello bianco 40x40 8612 100 <b>08710833</b></p>	 <p><b>T *</b> Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 <b>08710846</b></p>	 <p><b>T1</b> Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 <b>08710849</b></p>
 <p><b>T2 **</b> Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303 <b>08710836</b></p>	 <p><b>Z *</b> Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 <b>08710735</b></p>	 <p><b>Z2 **</b> Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000 <b>08710730</b></p>	

\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 \*\*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

# KE Gold



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Base 80</b> 	AISI 304 Gold vasca: <b>71x40 cm</b> dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2157 859	<b>07079220</b>	
		versione <b>Vintage</b> 	 ST	2157 889	
Accessori (v. pag 64): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2					
				<b>Mixer Gold</b> pag. 86	
<b>Base 60</b> 	AISI 304 Gold vasca: <b>50x40 cm</b> dimensioni: 540x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2155 859	<b>07079217</b>	
		versione <b>Vintage</b> 	 ST	2155 889	
Accessori (v. pag 64): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2					
				<b>Mixer Gold</b> pag. 86	
<b>Base 45</b> 	AISI 304 Gold vasca: <b>40x40 cm</b> dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2156 859	<b>07079215</b>	
		versione <b>Vintage</b> 	 ST	2156 889	
Accessori (v. pag 64): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2					
				<b>Mixer Gold</b> pag. 86	

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# KE Copper



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

## Base 80



AISI 304 **Copper**  
vasca: **71x40 cm**  
dimensioni: 750x440  
incasso: vedi sito web  
piletta: 3½



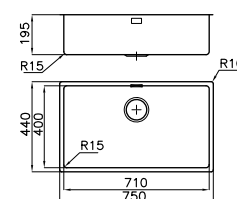
2157 858    **07079120**

versione  
**Vintage**

**NEW**



2157 888    **07079121**



Accessori (v. pag 64):

L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z  
Z2



Mixer Copper  
pag. 86

## Base 60



AISI 304 **Copper**  
vasca: **50x40 cm**  
dimensioni: 540x440  
incasso: vedi sito web  
piletta: 3½



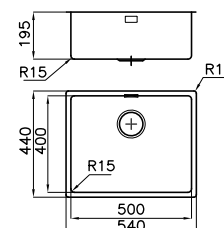
2155 858    **07079117**

versione  
**Vintage**

**NEW**



2155 888    **07079118**



Accessori (v. pag 64):

L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z  
Z2



Mixer Copper  
pag. 86

## Base 45



AISI 304 **Copper**  
vasca: **40x40 cm**  
dimensioni: 440x440  
incasso: vedi sito web  
piletta: 3½



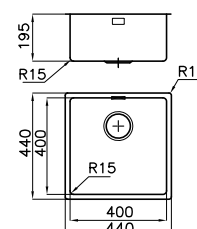
2156 858    **07079115**

versione  
**Vintage**

**NEW**



2156 888    **07079116**



Accessori (v. pag 64):

L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z  
Z2



Mixer Copper  
pag. 86

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

# Big Bowl

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------

**Base 60**

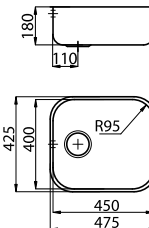


AISI 304 spazzolato  
vasca: **45x40 cm**  
dimensioni: 475x425  
incasso: vedi sito web  
piletta: 3½"



1811 050

07079501



Accessori: **L4 N2 S T4**

**Base 60**

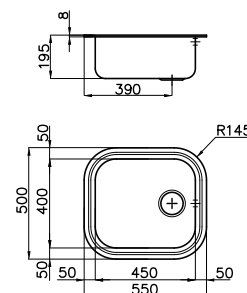


AISI 304 spazzolato  
vasca: **45x40 cm**  
dimensioni: 550x500  
incasso: vedi sito web  
piletta: 3½"



1611 068

07079500



Accessori: **E L4 N2 S**

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppopieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

## accessori



**E**  
Tagliere 45x40  
8655 000  
08710830



**L4**  
Tagliere cristallo  
23x41 cm  
8631 300  
08710835



**N2**  
Tagliere in HDPE  
27,2x42,5 cm  
8657 001  
08710839



**S**  
Cestello Inox 40x40  
8612 000  
08710832  
  
Cestello bianco 40x40  
8612 100  
08710833



**T4**  
Griglia portapiatti  
inox 25x43 cm  
8100 301  
08710844

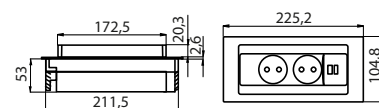


# Complementi

## Portaprese da incasso



Finitura	Sigla	Codice
spazzolato foster	8000 010	<b>08720048S</b>
Vintage	8000 117	<b>08720048V</b>



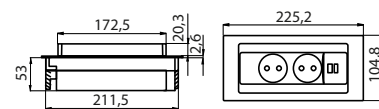
### Reverse

Slot portaprese push in acciaio inox per incasso su piani da lavoro  
- 2 prese Schuko - 1 presa USB per ricarica

Foro incasso: 215x88 mm



Finitura	Sigla	Codice
Gun Metal	8000 116	<b>08720048M</b>
Gold	8000 119	<b>08720048G</b>
Copper	8000 118	<b>08720048C</b>



### Reverse PVD

Slot portaprese push in acciaio inox PVD per incasso su piani da lavoro  
- 2 prese Schuko - 1 presa USB per ricarica

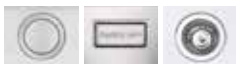
Foro incasso: 215x88 mm



# Complementi

## Pilette automatiche SPACE

PP



Piletta automatica **Space Push**  
con comando remoto rotondo a pressione  
e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".

Sigla	Codice
8407 116	<b>08710736</b>

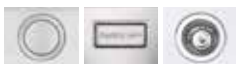
PO



Piletta automatica **Space Push Gun Metal**  
con comando remoto rotondo a pressione  
e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in  
dotazione: Space inox e "a cestello" Gun Metal.

Sigla	Codice
8407 120	<b>08710737</b>

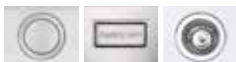
PS



Piletta automatica **Space Milano**  
con comando remoto rotondo rotante  
e con troppo/pieno perimetrale.  
Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".

Sigla	Codice
8407 115	<b>08710733</b>

PA



Piletta automatica **Space**  
con comando remoto quadrato rotante e con troppo/  
pieno perimetrale.  
Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".

Sigla	Codice
8407 108	<b>08710732</b>

## Pilette automatiche

PG



Piletta automatica **Gun metal**  
con comando remoto tondo rotante  
e con troppo/pieno perimetrale

Sigla	Codice
8407 110	<b>08710734</b>

Per installazioni sul piano di lavoro, tutte le pilette automatiche necessitano di foro Ø 35 mm

## Caratteristiche Pilette automatiche SPACE



Pensato per vasche profonde, Space ha un ingombro molto contenuto.

Nel disegno è presentata la vista laterale del sistema Space. L'altezza ridotta della piletta e la conformazione del sifone ottimizzano l'area sotto-lavello lasciando lo spazio necessario per le esigenze di raccolta differenziata.



Il tappo Space raccoglie i residui alimentari nel **cestello flessibile in neoprene** sottostante, molto facile da pulire.



Le nuove pilette automatiche **Space Light e Push** sono ancora più comode e permettono l'apertura dello scarico con un semplice tocco della mano.

## Note sulla compatibilità delle pilette automatiche

Le pilette automatiche sono compatibili con lavelli che hanno in dotazione almeno un secondo foro (oltre a quello del miscelatore).

Per molti lavelli questa non è una dotazione standard ma è possibile richiederla in fase d'ordine. Nei disegni dei lavelli sono riportati con tratto continuo i fori in dotazione standard, con tratteggio sottile le posizioni per eventuali fori su richiesta.

Per i lavelli sottotop è sempre segnalata la possibilità di inserimento della piletta automatica in quanto il foro è posizionabile sul piano di lavoro. Si raccomanda inoltre di controllare la tipologia del troppo-pieno del lavello per scegliere una piletta automatica compatibile.



Foster 

# MISCELATORI

Milanello  
p. 66



Skin  
p. 67



Skin  
Gun Metal  
p. 68



FL p. 69  
**NEW**



Magnum  
p. 70



1/2 Circle  
p. 71



NYC  
p. 71



Tre alto  
p. 72



Eclipse  
p. 72  
**NEW**



Flat  
p. 73



Arsenio  
p. 73



KE p. 74



Gamma  
p. 74



Lorenzo  
p. 75



Luisa  
p. 75



Omega Plus  
p. 76



Omega Plus  
Gun Metal  
p. 76



Omega  
p. 77



Omega  
Gun Metal  
p. 77



Omega Gold  
p. 78



Omega  
Copper  
p. 78



KS p. 79



KS Plus  
p. 79  
**NEW**



Drop  
p. 80  
**NEW**



S1000 - Z85  
p. 80



Dispenser  
p. 81



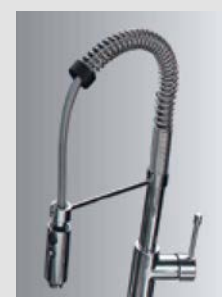
# Soluzioni speciali



**Eclipse, Drop, Arsenio e Flat** sono quattro miscelatori **ideali per le soluzioni “sotto-finestra”**: La canna, infatti, può essere facilmente abbassata fino a raggiungere un ingombro di pochi centimetri.



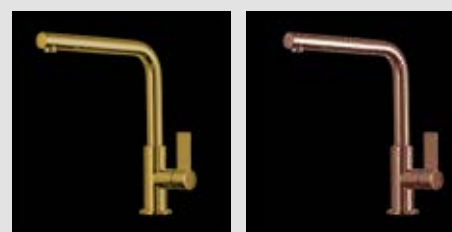
Il miscelatore **Magnum** è il modello **consigliato per l'uso professionale**. La canna flessibile consente di raggiungere ogni angolo del lavello e grazie al comando direttamente sulla doccetta si controlla agilmente il getto d'acqua.



**Play e Tube** offrono una soluzione estetica particolare ed accattivante, con l'imponente arco che li caratterizza. La bocca del miscelatore può essere orientata ed il flusso d'acqua direzionato nei punti desiderati.



Un aspetto tutto nuovo per i miscelatori **Omega e Skin**, grazie all'innovativo trattamento fisico PVD (Physical Vapor Deposition). Questo permette la deposizione di metalli pregiati sulle superfici d'acciaio, conferendo un'esclusiva colorazione e migliorando la resistenza a graffi e usura. I miscelatori **Gun Metal, Gold e Copper** si abbinano perfettamente con le vasche KE nelle stesse colorazioni.





## Caratteristiche

Foster offre una collezione di miscelatori completa e diversificata sia nell'estetica che nelle caratteristiche funzionali, capace di valorizzare al meglio la vasta gamma di lavelli. Le linee essenziali e moderne delle proposte a canna quadra si alternano alle versioni più tradizionali con estetiche morbide e sinuose. I comandi remoti e i dispenser, che trovate nella sezione Complementi Lavelli, riprendono in modo perfetto il design dei miscelatori, formando coordinati di alto pregio estetico.

### Qualità nei materiali

I miscelatori Foster rispondono alle normative più rigorose. Materiali certificati a bassissimo contenuto di piombo, cartucce ceramiche e flessibili testati ad altissime pressioni garantiscono grande robustezza, un funzionamento sempre fluido e preciso e soprattutto la piena **sicurezza alimentare**.



#### Inox AISI 316

Soluzioni in acciaio inox AISI 316 satinato, che garantiscono una perfetta resistenza alla corrosione e la massima igiene e sicurezza, anche per acqua ad uso alimentare.



#### Doppio flusso d'acqua

Molti modelli sono dotati di comando per cambiare agevolmente la modalità del getto d'acqua da flusso continuo a pioggia.



#### Rotazione canna

Tutti i miscelatori sono dotati di un ampio angolo di rotazione. Alcuni modelli permettono una rotazione completa di 360°.



#### Doccetta estraibile

La bocca del miscelatore è estraibile per poter raggiungere agevolmente ogni zona del lavello.



#### Canna abbattibile

Caratteristica che rende possibile progettare la zona lavello davanti ad una finestra, potendo così godere della luce naturale.

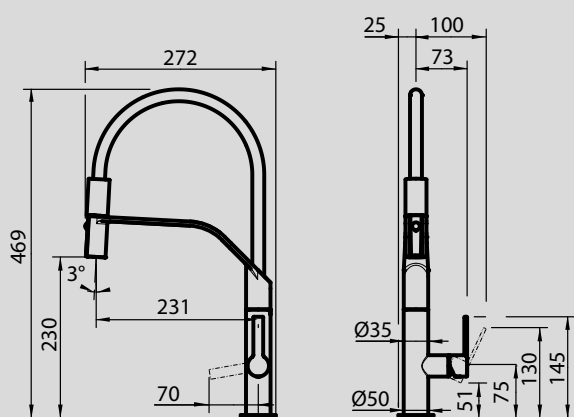


#### Piastra di Rinforzo

Tutti i miscelatori Foster hanno in dotazione la piastra di rinforzo che fornisce perfetta stabilità su qualsiasi lavello.



# Milanello



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile, con calza in acciaio inox.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

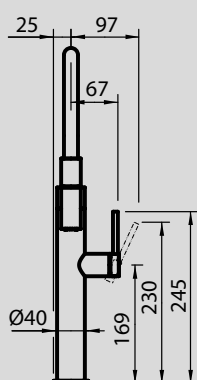
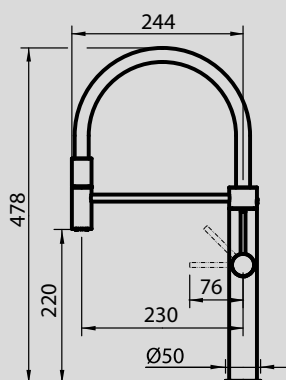
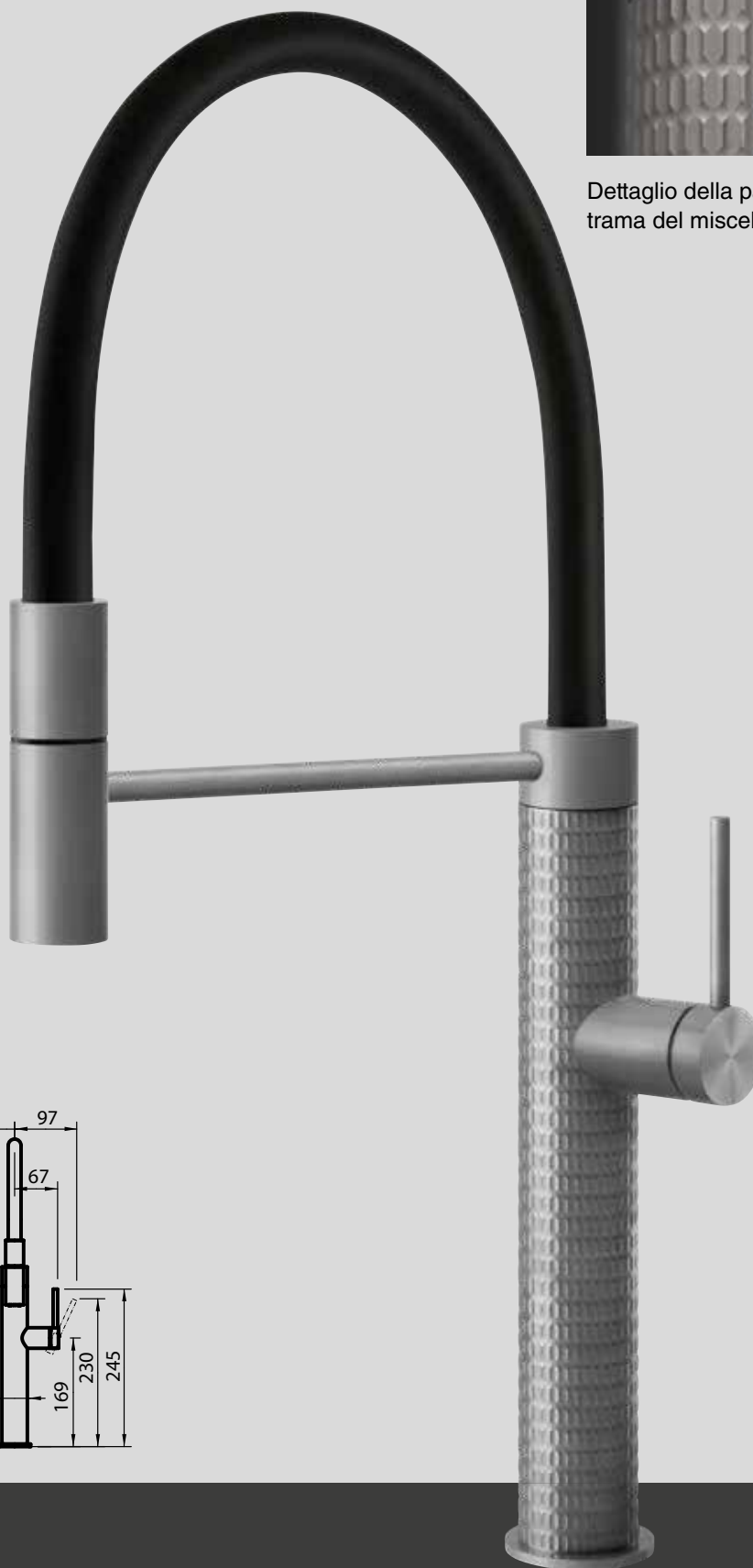
angolo di rotazione: 360°  
cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8425 100 satinato	08713118

# Skin



Dettaglio della particolare trama del miscelatore Skin



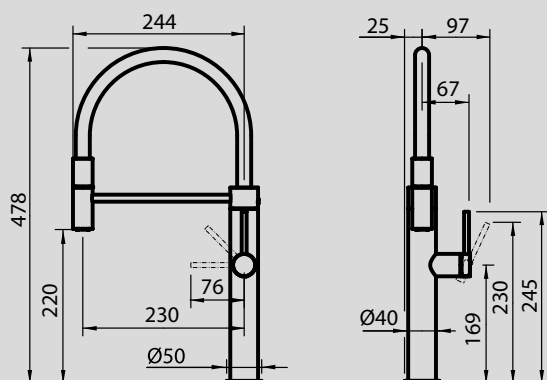
Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.

Parti estetiche in acciaio AISI 316  
piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

angolo di rotazione: 360°  
cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8424 100 satinato	08713135

# Skin Gun Metal



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.

Parti estetiche in acciaio AISI 316 con trattamento PVD  
piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm

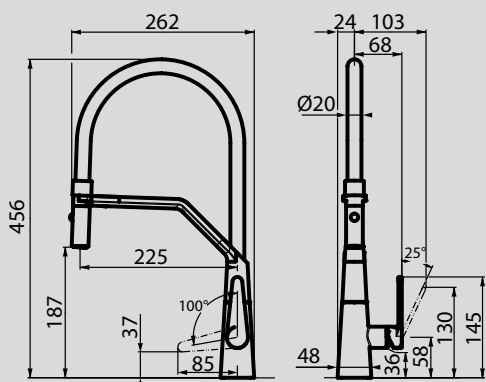
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
angolo di rotazione: 360°  
cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm

Sigla

Codice

**8424 856**  
Gun Metal

**08713136**

FL **NEW**

Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile

Piastra di rinforzo inclusa  
 Foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
 base appoggio: 48x48 mm

angolo di rotazione 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla  
**8521 000**  
 cromato/  
 nero

Codice  
**08713119**

# Magnum



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia orientabile.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
 angolo di rotazione: 360°

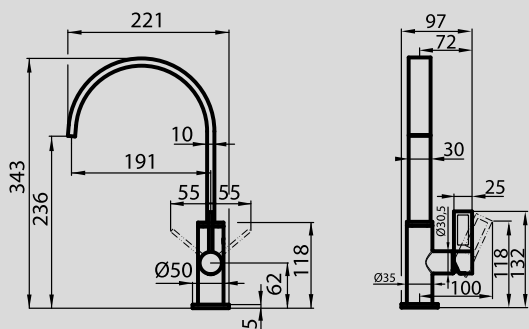
cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 50 mm  
 ingombro posteriore per  
 rotazione comando: 50 mm

Sigla  
**8484 000**  
 cromato

Codice  
**08713120**



# 1/2 Circle



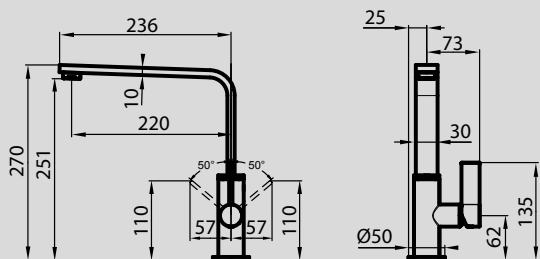
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
 angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm  
 ingombro posteriore per rotazione  
 comando: 40 mm

Sigla	Codice	Codice
8480 000 cromato	08713125	

# NYC



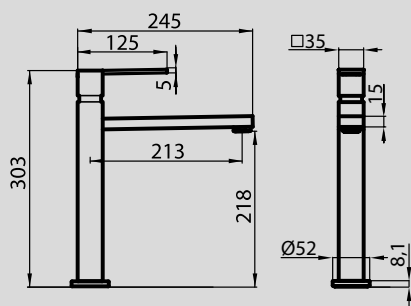
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
 angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm  
 ingombro posteriore per rotazione  
 comando: 40 mm

Sigla	Codice
8486 000 cromato	08713085

# Tre Alto



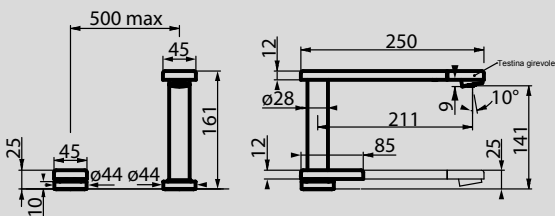
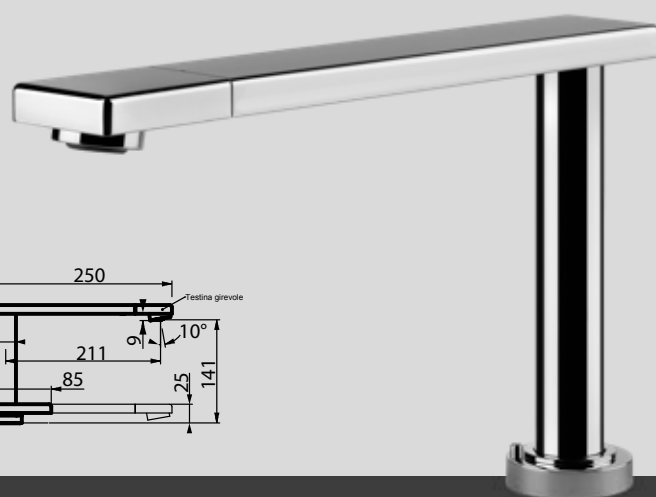
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  52 mm

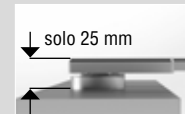
angolo di rotazione: 120°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8468 000 cromato	08713076

# Eclipse NEW



mixer abbattibile



solo 25 mm  
 minimo ingombro



testina girevole



Miscelatore monocomando abbattibile con canna e testina girevoli.

cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top 40mm  
 ingombro posteriore massimo (per rotazione  
 comando) 40mm dal centro del foro.

rotazione canna 360° - rotazione testina 60°  
 base appoggio  $\varnothing$ 44  
 piastra di rinforzo inclusa  
 foro per mix  $\varnothing$ 35

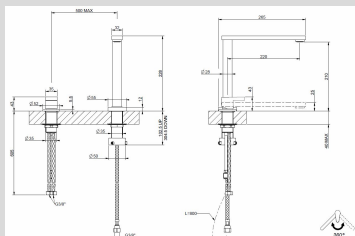
Sigla	Codice
8499 000 cromato	08713053

Interassi Mixer-Comando: con mixer a sx: min 260/max 500 mm - con mixer a dx: min 300/max 500 mm

# Flat



mixer abbattibile



Miscelatore monocomando con canna girevole a scomparsa (Up&Down), con comando remoto (necessario doppio foro, max distanza fori 500 mm).

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 necessario doppio foro,  
 distanza fori: max 500 mm - min. 85 mm

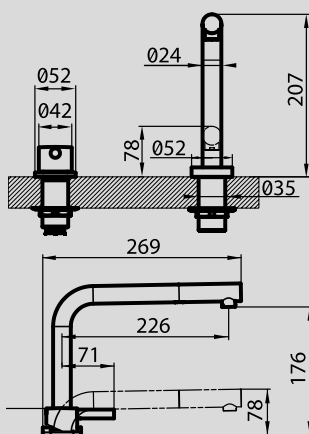
base d'appoggio:  $\varnothing$  52 mm  
 angolo di rotazione: 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8478 001 cromato	08713055

# Arsenio



mixer abbattibile



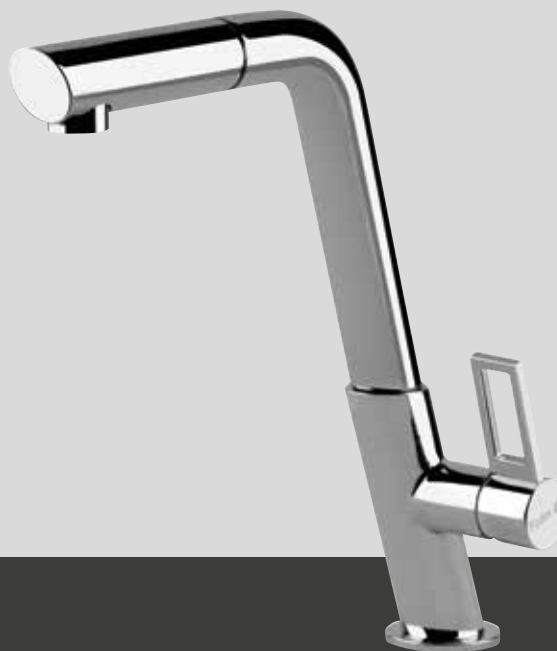
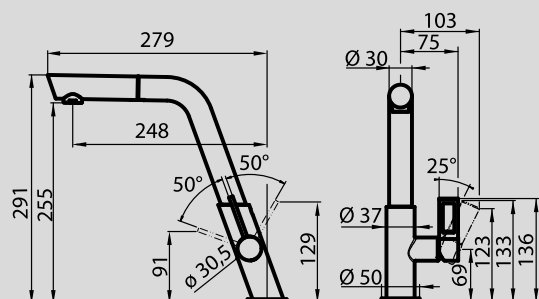
Miscelatore monocomando con canna girevole a scomparsa (Up&Down), con bocca estraibile e comando remoto (necessario doppio foro, max distanza fori 500 mm).

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 necessario doppio foro,  
 distanza fori: max 500 mm - min. 85 mm

base d'appoggio:  $\varnothing$  52 mm  
 angolo di rotazione: 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8471 000 cromato	08713077

## KE



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

angolo di rotazione: 360°  
cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm

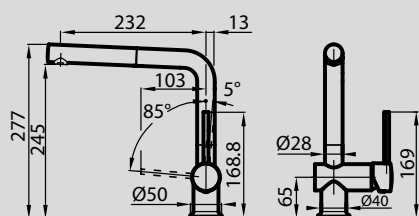
Sigla

8492 000  
cromato

Codice

08713140

## Gamma



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

angolo di rotazione: 180°  
cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 30 mm

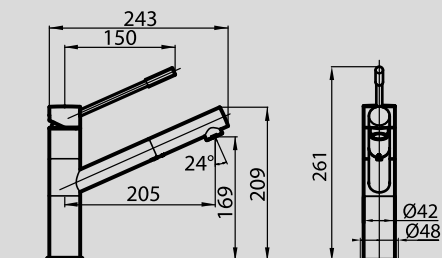
Sigla

8483 001  
cromato

Codice

08713145

# Lorenzo



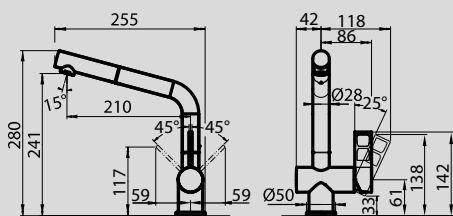
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  48 mm

angolo di rotazione: 120°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8466 000 cromato	08713105
8466 100 satinato	08713106

# Luisa



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

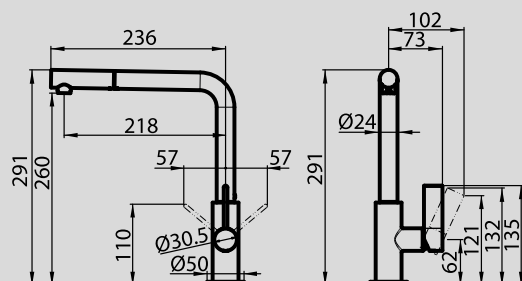
piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

angolo di rotazione: 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8482 000 cromato	08713130



# Omega Plus



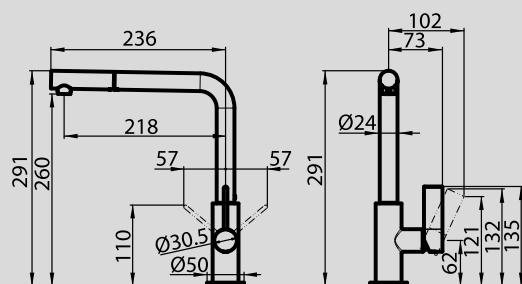
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

Sigla	Codice
8497 020 cromato	08713088

# Omega Plus Gun metal



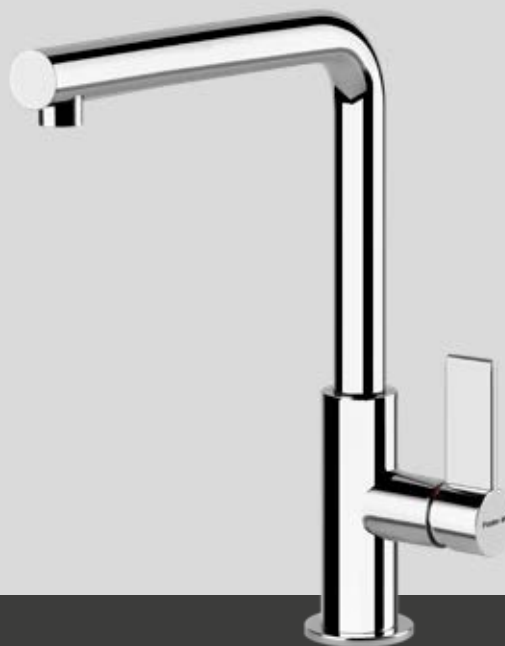
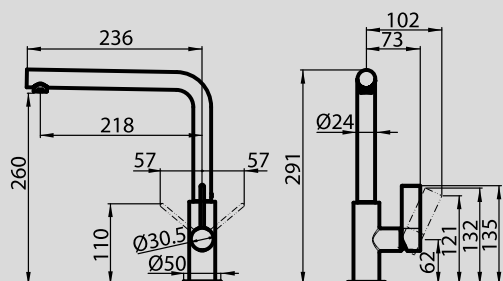
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm  
angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

Sigla	Codice
8498 856 gun metal	08713089

# Omega



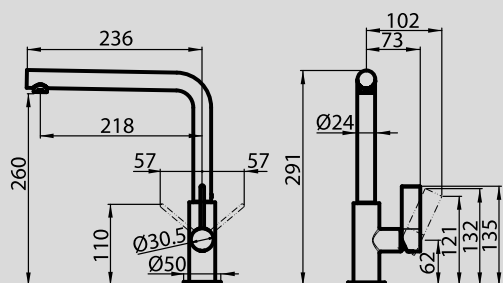
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
base d'appoggio:  $\varnothing 50$  mm  
angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

Sigla	Codice
8497 000 cromato	08713087

# Omega Gun Metal



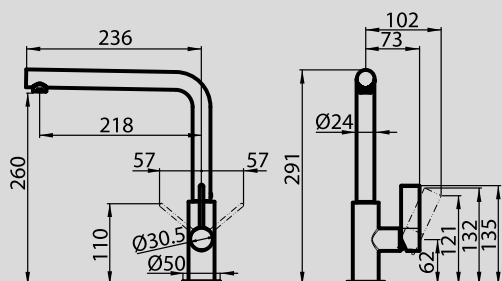
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
base d'appoggio:  $\varnothing 50$  mm  
angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

Sigla	Codice
8497 856 gun metal	08713086

# Omega Gold



Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
base d'appoggio:  $\varnothing 50$  mm  
angolo di rotazione:  $360^\circ$

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

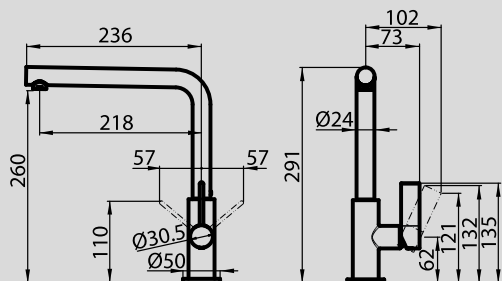
Sigla

Codice

8497 700  
gold

08713092

# Omega Copper



Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
base d'appoggio:  $\varnothing 50$  mm  
angolo di rotazione:  $360^\circ$

cartuccia con dischi ceramici  
spessore max top: 40 mm  
ingombro posteriore per  
rotazione comando: 35 mm

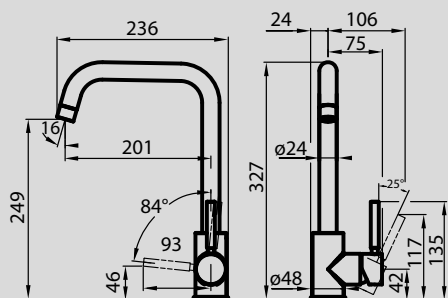
Sigla

Codice

8497 400  
copper

08713093

KS **NEW**



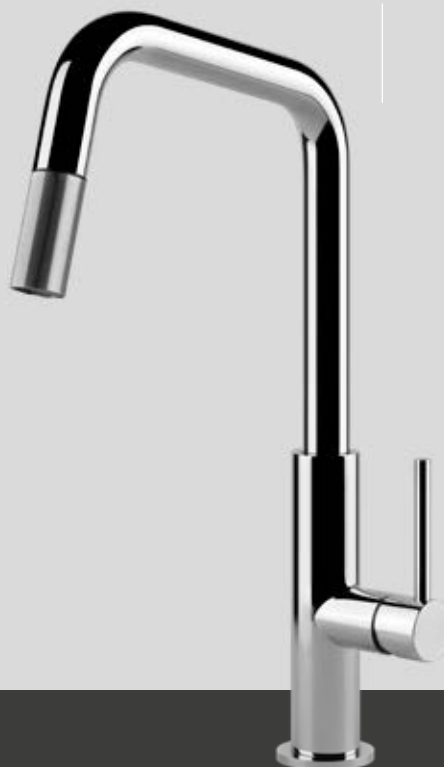
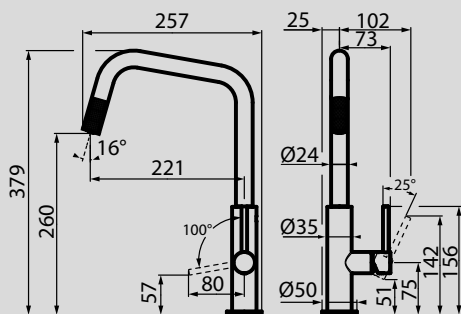
Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing$  35 mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing$  48 mm

angolo di rotazione: 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8485 002 cromato	08713090

KS Plus **NEW**



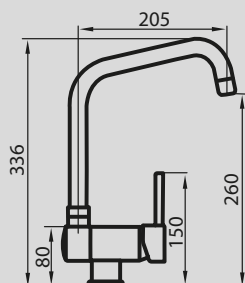
miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile

Piastra di rinforzo inclusa  
 Foro per miscelatore:  $\varnothing$ 35 mm  
 base appoggio:  $\varnothing$ 50 mm

angolo di rotazione 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8522 000 cromato	08713101
8522 100 satinato	08713102

# Drop NEW



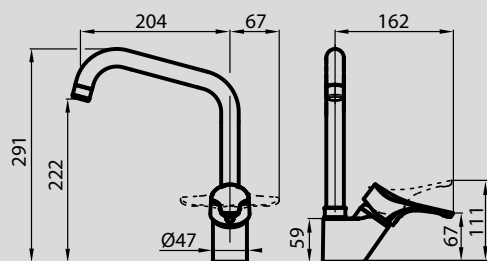
miscelatore monocomando con canna girevole e abbattibile

Piastra di rinforzo inclusa  
 Foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
 base appoggio:  $\varnothing 48$  mm

angolo di rotazione 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 65 mm

Sigla	Codice
<b>8523 000</b> cromato	<b>08713108</b>

# S1000 - Z85



Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa  
 foro per miscelatore:  $\varnothing 35$  mm  
 base d'appoggio:  $\varnothing 48$  mm

angolo di rotazione: 360°  
 cartuccia con dischi ceramici  
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
<b>8442 500</b> cromato	<b>08713096</b>



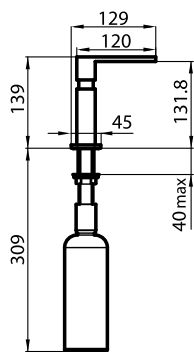


# Dispenser



### Dispenser Quadra

Distributore da incasso in metallo cromato per detersivo/sapone liquido

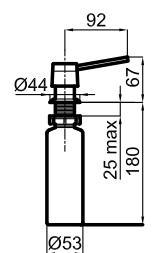


Sigla	Codice
8520 000	08713151



### Dispenser Round

Distributore da incasso in acciaio cromato per detersivo/sapone liquido

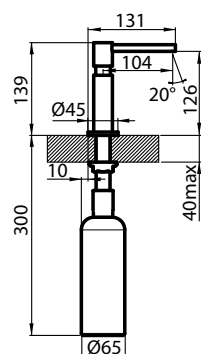


Sigla	Codice
8530 000	08713152



### Dispenser Evo

Distributore da incasso per detersivo/sapone liquido

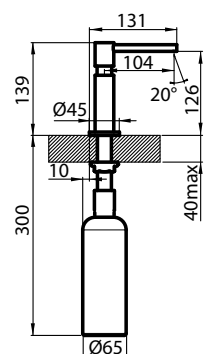


Sigla	Codice
8520 010 cromato	08713153
8520 100 satinato	08713154



### Dispenser Evo Gun metal

Distributore da incasso per detersivo/sapone liquido



Sigla	Codice
8520 856 gun metal	08713155

# PIANI INDUZIONE

Il design nella tecnologia

**N.B: I MODELLI SERIE S4000 E KE SONO DA INSTALLARE ESCLUSIVAMENTE SU BASI PER PIANI COTTURA AD INDUZIONE. SI CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON CAPPE SPECIFICHE PER L'INDUZIONE.**



S4000 Induction Bridge  
p. 86



S4000 Induction  
p. 87



S4000 Domino  
p. 88



KE Induction  
p. 90



# I vantaggi della cottura ad induzione



## Controllo

Grande versatilità e un controllo preciso e puntuale sono caratteristiche peculiari dell'induzione. I nove settaggi di potenza (con in aggiunta le opzioni Powerboost) offrono un grande spettro di possibilità, che vanno dal mantenimento di calore fino ad una potenza netta disponibile impensabile con altri sistemi.



## Sicurezza

Il piano viene riscaldato solo dalla pentola e non raggiunge mai temperature ustionanti; togliendo il recipiente si interrompe il funzionamento. La sicurezza è garantita dai sistemi di Riconoscimento pentola, Overflow detector, Disattivazione automatica e Blocco di sicurezza.



## Pulizia

La zona di cottura si attiva solo sul fondo della pentola ed attorno il piano resta freddo, così se i cibi fuoriescono non bruciano e non provocano spiacevoli incrostazioni difficili da togliere. La pulizia è pertanto molto semplice e veloce e l'igiene perfetta.

## Risparmio energetico



Grazie alla grande velocità nel portare i liquidi in ebollizione e all'efficienza nettamente superiore a tutti gli altri sistemi di cottura, l'induzione comporta un notevole risparmio energetico.

## Esempi di assorbimenti per tipologie di cottura

livelli cottura	potenza	tipo cottura	esempi di utilizzo
1-2	50-130 W	molto dolce	fusione, bagnomaria
3-4	150-300 W	dolce	riscaldare, sobbollire
5-7	350-750 W	media	sughi, riso
7-9	1.000-2.300 W	vivace	arrostiture, friggere
Powerboost	1.400-3.000 W	riduzione tempi	ebollizione liquidi

L'elevata potenza di cui sono dotati i piani a induzione Foster porta a pensare ad un grande impegno di energia. Come si può vedere in tabella, la maggior parte delle cotture richiede, al contrario, potenze ridotte.

## Tipologie di incasso

I modelli ad induzione possono essere installati sia in appoggio che con lavorazione a filo, creando un ribasso nel top.



Incassi per piani con bordo bisellato.

### Bordo bisellato

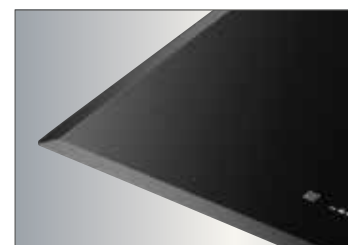
Bordo inclinato (bisellato) che dona un'estetica pulita ed elegante e si abbina perfettamente con i lavelli Semifilo.



Incassi per piani con bordo verticale.

### Bordo verticale

Incasso con bordo di forma squadrata che sporge di soli 4 mm sul piano di lavoro.

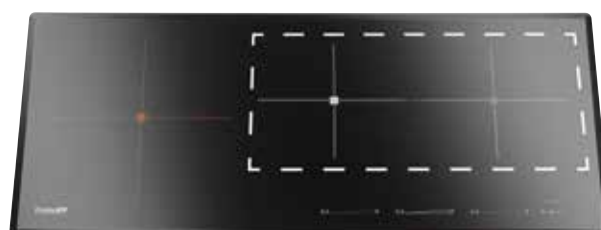


# Nuova tecnologia Bridge



## Cottura su zona estesa

La funzione Bridge permette di associare due zone formando un'unica estesa zona di cottura, disponibile per pentole di grandi dimensioni o per più cotture in contemporanea. superficie estesa.



## Caratteristiche della tecnologia Bridge di Foster

L'innovativa forma rettangolare delle piastre induttive Bridge permette la massima efficienza sull'intera zona di cottura. Permette di dosare l'intera potenza sulle singole piastre o su tutta la superficie, e migliori performance con pentole di ogni dimensione. L'attivazione è intuitiva e immediata, l'intera zona viene quindi gestita con un singolo comando Slider.

# Piani con limitazione PowerControl



## PowerControl

Consente di utilizzare in libertà la tecnologia ad induzione anche nel caso di utenze standard da 3 kW. L'utente può facilmente modificare il massimo assorbimento del piano, da un minimo di 2,8 kW alla soluzione "non limitata". Potremo dimenticarci degli assorbimenti e il piano penserà ad avvisarci di eventuali limiti lasciandoci poi la scelta di ripartire la potenza come meglio desideriamo. In qualsiasi momento il piano può essere facilmente riprogrammato per modificare o togliere il limite di potenza.

# Un controllo da vero Chef



## T-chef

Permette di impostare particolari temperature (42 °C, 70 °C, 94 °C) e mantenerle costanti durante la cottura. Si possono così facilmente ottenere preparazioni elaborate con risultati da vero Chef. Lavorazioni a bagno-maria, creme pasticciere o besciamella saranno sempre perfette. Impostando la temperatura prossima all'ebollizione i liquidi di cottura saranno in temperatura quando servono, aumentando velocità e performance.





## Powerboost

I piani ad induzione Foster sono dotati della funzione Booster [P], che garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. In particolare, quando viene attivato il Booster, la piastra funziona per dieci minuti ad una potenza molto elevata che permette di riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

Quantità	Senza Powerboost	Con Powerboost
3 litri	5 min.	3 min.
5 litri	8 min.	5 min.

Tempi indicativi per portare ad ebollizione con e senza Powerboost



## Funzionamento comando Slider

L'impostazione della temperatura prescelta è rapidissima con il comando Slider: è sufficiente sfiorare con un dito il display TOUCH sul livello di potenza desiderata.

## Sicurezza

Tutti i piani sono dotati delle più moderne e sofisticate protezioni: **Spegnimento centralizzato**; **Blocco per la sicurezza**; **Indicatori di calore residuo**; **Safety System** che spegne il piano in mancanza di pentole; **Overflow detector**, che spegne la piastra in caso di tracimazione di liquidi; **Disattivazione automatica**, per scongiurare incidenti causati da dimenticanze.

## Pot Speed Test **NEW**

Testa le vostre pentole, restituendo una classificazione da 0 a 3 in funzione dell'efficienza e velocità di riscaldamento.

## Pausa

Utile funzione che permette di distogliere l'attenzione dalle vostre cotture, interrompendo e ripristinando le modalità impostate in modo istantaneo.

## Mantenimento calore

Permette di mantenere in temperatura (70° C) le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione o capaci di bruciare il fondo di cottura.

## Intelligent Pot Localization **NEW**

Riconosce su quale zona viene appoggiata la pentola e attiva automaticamente i relativi comandi per la regolazione della potenza.



## Double Powerboost

Sui nuovi modelli S4000 è presente l'ulteriore funzione Doppio Booster: due ulteriori regolazioni di potenza che raggiungono i 3700 W, utilizzabili su una singola zona o distribuiti sull'intera zona estesa del Bridge (dove presente).



## Programmazione fine cottura

Tutte le operazioni vengono impostate tramite comandi touch-control sul cristallo del piano. Ogni piastra è dotata di programmazione indipendente che permette di impostare differenti tempi di cottura.

## Contaminuti

Su alcuni modelli è disponibile un ulteriore timer contaminuti svincolato dalla programmazione di fine cottura.

## Pot Detector

I piani Foster non solo riconoscono la presenza delle pentole, ma ne calcolano la superficie d'appoggio. Questo sistema permette un utilizzo di energia ancora più efficiente. Rimuovendo la pentola, inoltre, le piastre si disattivano automaticamente.

## Smart Fan System

La corretta ventilazione è essenziale per il funzionamento ottimale dei piani ad induzione. Il sistema Foster regola automaticamente il grado di ventilazione in funzione delle temperature raggiunte.

## Automatismo Go&Stop

Attiva le piastre inizialmente alla massima potenza, fino al raggiungimento del livello impostato.

## Automatic Bridge **NEW**

Quando una pentola invade 2 differenti zone, attiva automaticamente la funzione Bridge.

## Recall

La funzione permette di richiamare in modo immediato le ultime impostazioni selezionate nella precedente cottura.

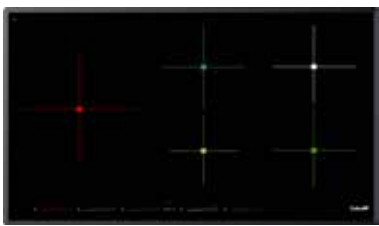


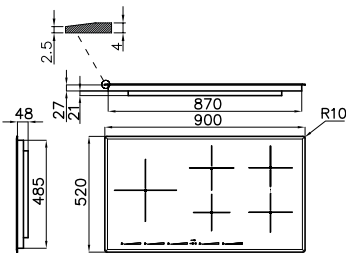




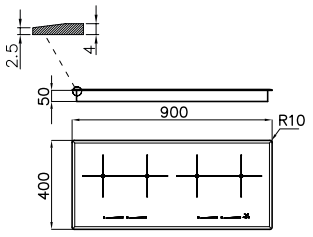



# S4000 Induction Bridge

LA FUNZIONALITÀ DI UNA ZONA ESTESA DI COTTURA



N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
  alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz	<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica nero programmazione elettronica; funzione Bridge; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; comandi Slider; funzione T-Chef; automatismo go&stop; pausa; recall; dotazioni di sicurezza	 SF	7390 245	074562E8P	Semifilo: 900x520 - foro: 880x490 Filotop: 900x520 - foro: vedi sito web 
		 FT	7390 245	074562E8Q	
  alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz	<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica nero programmazione elettronica; funzione Bridge; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; comandi Slider; funzione T-Chef; automatismo go&stop; pausa; recall; dotazioni di sicurezza	 SF	7334 245	075554	Semifilo: 900x400 - foro: 870x370 Filotop: 900x400 - foro: vedi sito web 
		 FT	7334 245	075554F	

P. max assorbita		11.100 W**
sinistra	Ø 260 mm-2.600	(3.700)* W
centro sup.	Ø 180 mm-1.850	(3.000)* W
centro inf.	Ø 145 mm-1.400	(2.200)* W
destra:	2x220x180 mm-2.100	(3.700)* W

\* Powerboost



\*\*il corretto funzionamento del piano cottura prevede un'utenza di almeno 7 kW di potenza.

P. max assorbita		7.400 W
sinistra	180x220 mm-2.100	(3.700)* W
sinistra centro	180x220 mm-2.100	(3.700)* W
destra centro	180x220 mm-2.100	(3.700)* W
destra	180x220 mm-2.100	(3.700)* W

\* Powerboost



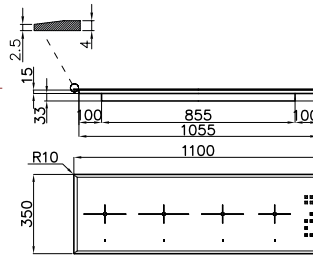




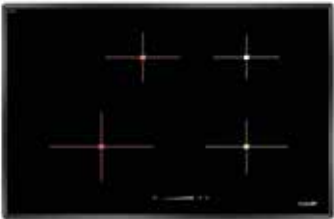

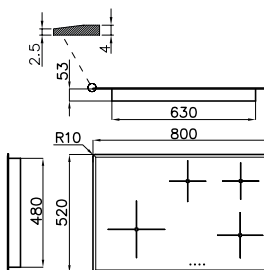


# S4000 Induction

UN'ICONA DI STILE



N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p><b>Piano cottura a induzione</b></p> <p>Finitura: Vetroceramica nero</p> <p>programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza</p> <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50±60 Hz</p>	 SF	7334 240	075523	<p>Semifilo: 1100x350 - foro: 1065x325 Filotop: 1100x350 - foro: vedi sito web</p> 
	 FT	7334 240	075523F	
<p><b>P. max assorbita 7.400 W</b></p> <p>sinistra Ø 210 mm-2.050 (2.500)* (3.700)** W sinistra centro Ø 210 mm-2.050 (2.500)* (3.700)** W destra centro Ø 180 mm-1.850 (2.300)* (3.000)** W destra Ø 180 mm-1.850 (2.300)* (3.000)** W</p> <p>* Powerboost - **Doppio Powerboost</p>				



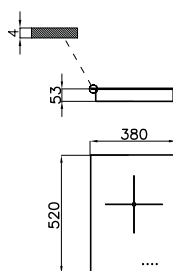




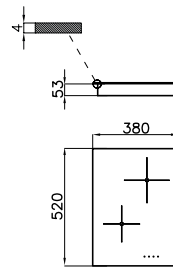


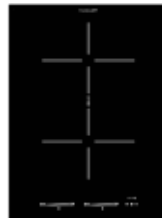

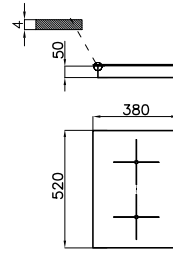


 <p><b>Piano cottura a induzione</b></p> <p>Finitura: Vetroceramica nero</p> <p>programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più Powerboost; comandi touch control; comando Slider; funz. go&amp;stop; pausa; recall; mantenimento temperatura; timer indipendente; dotazioni di sicurezza</p> <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50±60 Hz</p>	 SF	7332 240	074562E8S	<p>Semifilo: 800x520 - foro: 650x490 Filotop: 800x520 - foro: vedi sito web</p> 
	 FT	7332 240	074562E8T	
<p><b>P. max assorbita 7.400 W</b></p> <p>sinistra Ø 250 mm-2.300 (3.000)* W centro Ø 180 mm-1.200 (1.400)* W destra Ø 220 mm-2.300 (3.000)* W destra sup. Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W</p> <p>* Powerboost</p>				

# S4000 Domino

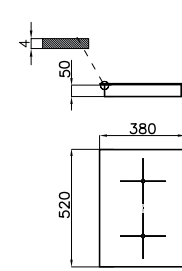
COMPOSIZIONI MODULATE SULLE VOSTRE ESIGENZE



N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica nero  programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza	Q4 	7321 240	075514	Q4: 380x520 - foro: 350x490 Filotop: 380x520 - foro: vedi sito web  
		FT 	7321 240	075514F	
	Accessori: distanziere (v. pag. 101)				
 <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica nero  programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza	Q4 	7322 240	075515	Q4: 380x520 - foro: 350x490 Filotop: 380x520 - foro: vedi sito web  
		FT 	7322 240	075515F	
	Accessori: distanziere (v. pag. 101)				
 <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica nero  programmazione elettronica; funzione Automatic Bridge; Pot Speed test; 9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost; comandi touch control; 2 comandi Slider per le singole zone; funzione T-Chef; intelligent pot localization; pausa; recall; timer indipendente; dotazioni di sicurezza Accessori: distanziere (v. pag. 101)	Q4 	7341 655	075544N	Semifilo: 380x520 - foro: 350x490 Filotop: 380x520 - foro: vedi sito web  
		FT 	7341 655	075544NF	
	Accessori: distanziere (v. pag. 101)				


# S4000 Domino


Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>Piano cottura a induzione</b> Finitura: Vetroceramica bianco programmazione elettronica; funzione Automatic Bridge; Pot Speed test; 9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost; comandi touch control; 2 comandi Slider per le singole zone; funzione T-Chef; intelligent pot localization; pausa; recall; timer indipendente; dotazioni di sicurezza	Q4		7341 255 075544B	Semifilo: 380x520 - foro: 350x490 Filotop: 380x520 - foro: vedi sito web 
	FT		7341 255 075544BF	
Accessori: distanziere				

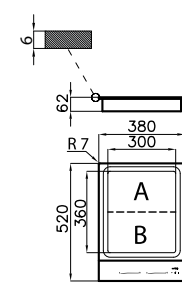
**P. max assorbita 3.700 W**  
 2 zone con funzione Bridge  
 180x220 mm-2.100 (2.600)\* (3.700)\*\* W  
 \* Powerboost - \*\*Doppio Powerboost

alimentazione: mono-fase 230V~1P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

**NEW**







Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<b>S4000.Domino.Teppan.IS.2 Piano cottura a induzione</b> superficie in acciaio; 2 zone cottura indipendenti A e B; 9 livelli di potenza per zona; funzione Bridge; programmazione elettronica; comandi touch-control; 2 comandi Slider; recall; 2 timer indipendenti; pausa; dotazioni di sicurezza; Controllo elettronico della temperatura da 50° a 220 °C Temperature pre-impostate per: cottura carne, cottura pesce, pulizia. )			7325 455 075536	Dimensione: 380x520 - foro: 360x490 

**P. max assorbita 2.800 W**  
 2 zone cottura 2x1.400 W



alimentazione: mono-fase 230V~1P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

**NEW**

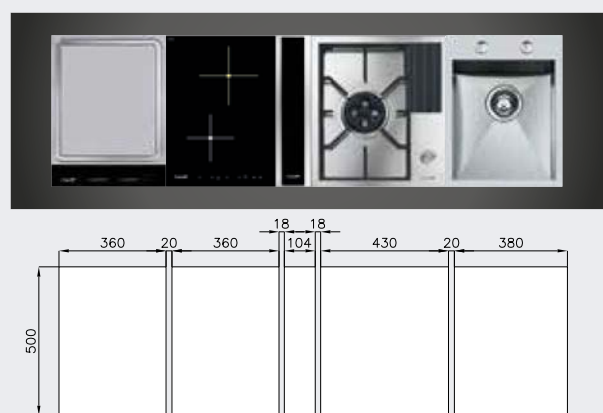




## Distanziere per piani Domino

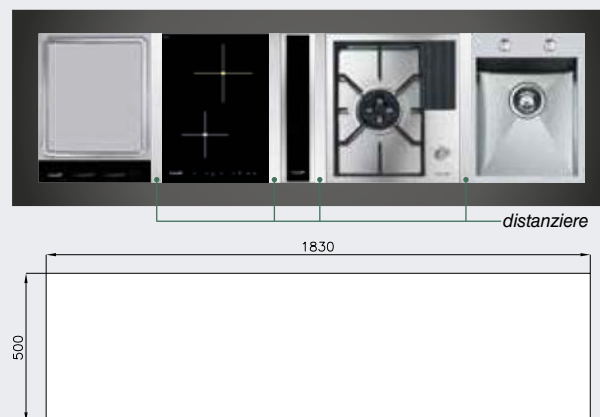
	<b>Acciaio inox</b>	8320 000	076459	
	Il distanziere in acciaio inox permette di creare un'unica superficie con i piani cottura domino aventi bordo verticale. Dimensioni: 30x520 mm			

## Note per l'installazione in soluzione modulare continua



### Installazione con fori d'incasso distinti

Per la corretta installazione in continuo va mantenuta una distanza di 20 mm tra i gli incassi dei prodotti (con eccezione di una distanza di 18 mm tra incasso cappa e altro prodotto). Per assicurare l'allineamento verticale dei prodotti si consiglia una profondità dell'incasso unica di 500 mm, indipendentemente dalla misura richiamata nel libretto (480, 490, 500 mm a seconda dei modelli).



### Installazione con unico foro d'incasso mediante l'utilizzo del distanziere



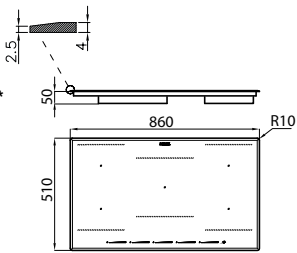


Con l'utilizzo dei distanziere è possibile installare i prodotti in un unico foro da incasso, di 500 mm in profondità e in lunghezza pari alla somma delle dimensioni dei prodotti e dei distanziere, diminuita di 20 mm. Nell'esempio riportato, da SX: (380+30+380+30+120+30+450+30+400) mm-20 mm=1830 mm



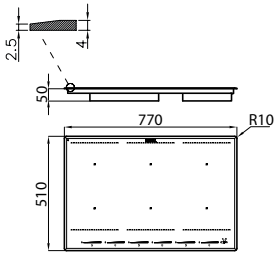


# KE Induction NEW

PRESTAZIONI CON UN LOOK MINIMAL



**N.B:** da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p><b>Piano cottura a induzione</b>                      Finitura: Vetroceramica nero                      funzione PowerControl                      programmazione elettronica;                      5 zone cotture con doppia                      zona estesa Bridge                      9 settaggi di potenza                      per zona più funzione                      Powerboost;                      comandi Slider; con                      LED bianchi; funzione                      mantenimento calore;                      Intelligent pot localization;                      pot detector; automatismo                      go&amp;stop; pausa; recall;                      programmazione fine cottura;                      timer; Smart Fan System;                      dotazioni di sicurezza.</p>	 SF	7384 645	<b>074562EI24</b>	Semifilo: <b>860x510</b> - foro: <b>840x480</b> Filotop: <b>860x510</b> - foro: vedi sito web 
	 FT	7384 645	<b>074562EI24F</b>	
<p><b>P. max assorbita</b> 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, <b>10.400 W**</b>                      4 x 210x190      2.100 (3.000)* W                      ø 250              2.300 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>				
<p>alimentazione:                      mono-fase 230V~1P+N                      bi-fase        400V~2P+N                      frequenza    50÷60 Hz</p>				

 <p><b>Piano cottura a induzione</b>                      Finitura: Vetroceramica nero                      funzione PowerControl                      programmazione elettronica;                      6 zone cotture con doppia                      zona estesa Bridge                      9 settaggi di potenza                      per zona più funzione                      Powerboost;                      comandi Slider; con                      LED bianchi; funzione                      mantenimento calore;                      Intelligent pot localization;                      pot detector; automatismo                      go&amp;stop; pausa; recall;                      programmazione fine cottura;                      timer; Smart Fan System;                      dotazioni di sicurezza.</p>	 SF	7383 645	<b>074562EI23</b>	Semifilo: <b>770x510</b> - foro: <b>750x480</b> Filotop: <b>770x510</b> - foro: vedi sito web 
	 FT	7383 645	<b>074562EI23F</b>	
<p><b>P. max assorbita</b> 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, <b>11.100 W**</b>                      6 x 210x190      2.100 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>				
<p>alimentazione:                      mono-fase 230V~1P+N                      bi-fase        400V~2P+N                      frequenza    50÷60 Hz</p>				

\*\*con la funzione PowerControl, la potenza massima può essere impostata in utenza ai valori riportati



Caratteristiche | Versione | Sigla | Codice | Disegno Tecnico



**Piano cottura a induzione**  
 Finitura: Vetroceramica nero  
 funzione PowerControl  
 programmazione elettronica;  
 4 zone cotture con doppia  
 zona estesa Bridge  
 9 settaggi di potenza per zona  
 più funzione Powerboost;  
 comandi Slider; con  
 LED bianchi; funzione  
 mantenimento calore;  
 Intelligent pot localization;  
 pot detector; automatismo  
 go&stop; pausa; recall;  
 programmazione fine cottura;  
 timer; Smart Fan System;  
 dotazioni di sicurezza.

alimentazione:  
 mono-fase 230V~1P+N  
 bi-fase 400V~2P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

	7382 645	074562EI22
	7382 645	074562EI22F

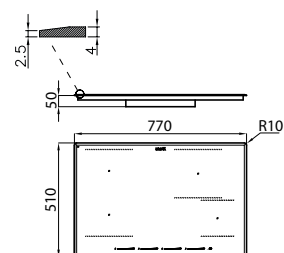
**P. max assorbita** 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W\*\***

2 x 210x190	2.100 (3.000)* W
ø 200	2.300 (3.000)*W
ø 145	1.400 (1.850)*W

\* Powerboost



Semifilo: **770x510** - foro: **750x480**  
 Filotop: **770x510** - foro: vedi sito web



**Piano cottura a induzione**  
 Finitura: Vetroceramica nero  
 funzione PowerControl  
 programmazione elettronica;  
 4 zone cottura, zona estesa  
 Bridge; 9 settaggi di potenza  
 per zona più funzione  
 Powerboost; comandi Slider;  
 con LED bianchi;  
 funzione mantenimento  
 calore; Intelligent pot  
 localization; pot detector;  
 automatismo go&stop;  
 pausa; recall;  
 programmazione fine cottura;  
 timer; Smart Fan System;  
 dotazioni di sicurezza.

alimentazione:  
 mono-fase 230V~1P+N  
 bi-fase 400V~2P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

	7381 645	074560EI21
	7381 645	074560EI21F

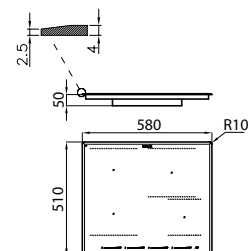
**P. max assorbita** 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W\*\***

2 x 210x190	2.100 (3.000)* W
ø 200	2.300 (3.000)*W
ø 145	1.400 (1.850)*W

\* Powerboost



Semifilo: **580x510** - foro: **560x480**  
 Filotop: **580x510** - foro: vedi sito web



**Piano cottura a induzione**  
 Finitura: Vetroceramica bianco  
 funzione PowerControl  
 programmazione elettronica;  
 4 zone cottura, zona estesa  
 Bridge; 9 settaggi di potenza  
 per zona più funzione  
 Powerboost; comandi Slider;  
 funzione mantenimento  
 calore; Intelligent pot  
 localization; pot detector;  
 automatismo go&stop;  
 pausa; recall;  
 programmazione fine cottura;  
 timer; Smart Fan System;  
 dotazioni di sicurezza.

alimentazione:  
 mono-fase 230V~1P+N  
 bi-fase 400V~2P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

	7381 245	074560EI20
	7381 245	074560EI20F

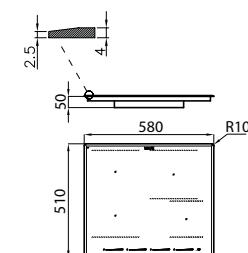
**P. max assorbita** 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W\*\***

2 x 210x190	2.100 (3.000)* W
ø 200	2.300 (3.000)*W
ø 145	1.400 (1.850)*W

\* Powerboost



Semifilo: **580x510** - foro: **560x480**  
 Filotop: **580x510** - foro: vedi sito web



**Piano cottura a induzione**  
 Finitura: Vetroceramica nero  
 funzione PowerControl  
 programmazione elettronica;  
 2 zone cotture con doppia  
 zona estesa Bridge  
 9 settaggi di potenza  
 per zona più funzione  
 Powerboost;  
 comandi Slider; con  
 LED bianchi; funzione  
 mantenimento calore;  
 Intelligent pot localization;  
 pot detector; automatismo  
 go&stop; pausa; recall;  
 programmazione fine cottura;  
 timer; Smart Fan System;  
 dotazioni di sicurezza.

alimentazione:  
 mono-fase 230V~1P+N  
 frequenza 50÷60 Hz

	7380 645	075561
	7380 645	075561FT

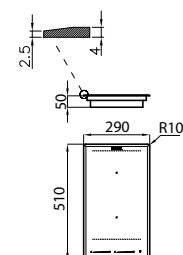
**P. max assorbita** 2.800, 3.500, **3.700 W\*\***

2 x 210x190	2.100 (3.000)* W
-------------	------------------

\* Powerboost



Semifilo: **290x510** - foro: **270x480**  
 Filotop: **290x510** - foro: vedi sito web





# PIANI COTTURA A GAS

Risparmio energetico con la massima efficienza.



**Milanello**  
p.97  

**Milanello 5F**  
p.99  

**S4000**  
p.100 

**S4000 Line XL**  
p.102 

**S4000 Line**  
p.103 

**KE** p. 104 


**KE black**  
p.105 

**KE Colors**  
p.106 

**KE Line**  
p.107 

**Ceramik**  
p.109 

**KS**  
p.110 

**Professionale**  
p.111 

**Veronika**  
p.112 

**Power**  
p.113  

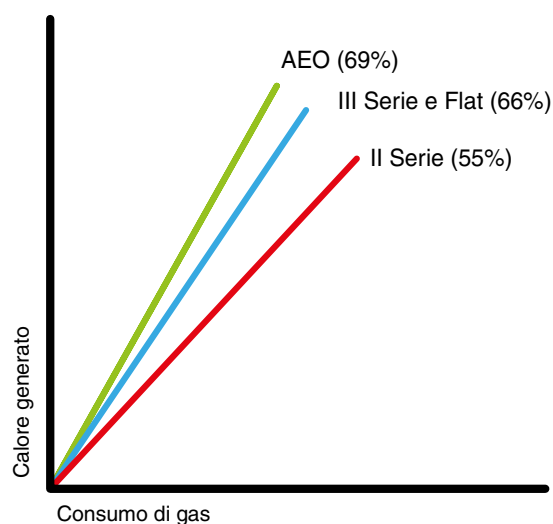
**Elettra**  
p.114 

**Angolare**  
p.115 

# Alta efficienza e attenzione per la natura



Una proposta ampia e moderna, con tecnologie che consentono grande risparmio energetico. I nuovi bruciatori ad alta efficienza risparmiano dal 20% al 25% il consumo di gas rispetto ai piani tradizionali.



## Bruciatori



### bruciatori Alta Efficienza (AEO): 5 kW e risparmio del 25% di gas

I nuovi bruciatori AEO (alta efficienza) hanno un rendimento massimo del 69%, il bruciatore DUAL AEO raggiunge la potenza massima di 5 kW. L'anello spartifiamma in ottone, contribuisce a conferire l'aspetto professionale.



### bruciatori III^ serie: risparmio 20% di gas

Garantiscono un'efficienza ben superiore agli standard europei. Il sistema bloccante tra coperchio e spartifiamma garantisce il perfetto posizionamento e maggiore praticità nella pulizia.



### bruciatori Dual: prestazioni e versatilità. da 300 a 4.500 W

Innovativo e versatile bruciatore, con tre corone di fuoco ad accensione indipendente azionate da un'unica manopola. È in grado di erogare potenze da 300 a 4500 W.



### bruciatori Flat con sistema PrecisePower: grande controllo nella regolazione

Massima precisione nella regolazione della fiamma, grazie ai 10 livelli predefiniti del sistema PrecisePower. Il tutto con l'estetica accattivante e ultrapiatta dei nuovi bruciatori Flat.



# Caratteristiche

## La sicurezza in cucina

I bruciatori sono ancora più sicuri e anche il tempo per l'accensione è ridotto al minimo, grazie alle termocoppie di ultima generazione ad intervento ultra rapido.



### Cottura sicura

Tutti i piani Foster sono dotati di valvole di sicurezza che, nel caso di accidentale spegnimento della fiamma, interrompono l'erogazione del gas in tempi velocissimi.



### Accensione sottomanopola

Massima libertà di movimento con l'accensione elettrica sottomanopola, che permette l'attivazione della fiamma con una sola mano.



### Ultrapiatti

I modelli ultrapiatti sono il classico esempio di incontro tra estetica e funzionalità. Eleganti griglie, che formano un'unica ampia superficie.

## Griglie

Tutti i piani Foster sono dotati di griglie in ghisa, materiale perfetto per le tante proprietà.



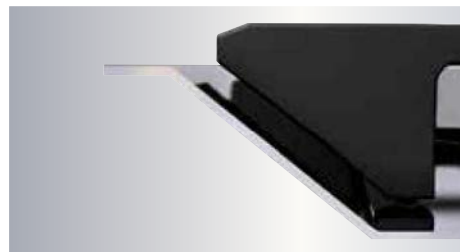
### Pura eleganza

Le coniche forme dei bruciatori si ergono dal piano evocative della forza del fuoco. Le griglie sormontano i bruciatori lasciando "pulito" il piano cottura.



### Le proprietà della ghisa

Alta capacità termica che migliora i rendimenti; peso e stabilità che migliorano la sicurezza; robustezza che mantiene inalterato l'aspetto originale; facilità di pulizia.



### Invaso profondo

Accoglie i bruciatori e le griglie, permettendo a quest'ultime di realizzare un'unica superficie di lavoro. L'inclinazione dell'invaso rende facile la pulizia degli spigoli.



# Caratteristiche

## Oltre l'incasso

Foster è stata la prima produttrice ad impegnarsi in sistemi di inserimento e oggi vanta una notevole esperienza e la più completa gamma disponibile con inserimento a filo e semifilo.



### Standard

Tipo di incasso tradizionale con il bordo che sporge di 8 mm sul piano di lavoro.



### Q4

Incasso con profilo squadrato ed una sporgenza dal piano di soli 4 mm.



### Semifilo

Bordo inclinato che sporge solo 3 mm sul top. Eleganza e facilità di installazione.



### Filotop

Si inserisce in un ribasso del top e risulta perfettamente a filo. In alternativa, può essere installato in appoggio.



### Integrato

La soluzione più elegante e professionale, in modo da costruire un blocco unico senza alcuna discontinuità.

## accessori

1



Porta wok  
9601 668  
076460

2



Porta wok  
9601 727  
076463

3



Bistecchiera 44x22 cm  
8172 000  
076462

4



Placca in ghisa  
9601 742  
076468

5



Placca in ghisa  
9601 741  
076467

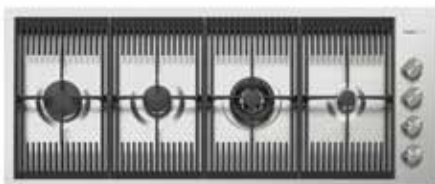
# Milanello

L'ELEGANZA DELLA COLLEZIONE MILANO ASSIEME ALLA FUNZIONALITÀ DEI FUOCHI IN LINEA




**Brucciatori Alta Efficienza**  
**Risparmio energetico 25%**

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



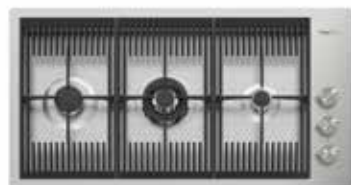
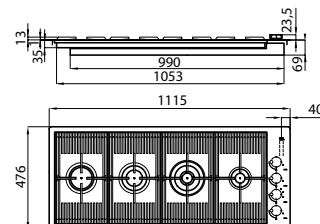
AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 10.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

rapido: 3.000 W  
dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia  
ad intervento rapido

	7681 000	075557F
	7681 000	075557S



In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

Filtop: **1115X476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): **1098X459**



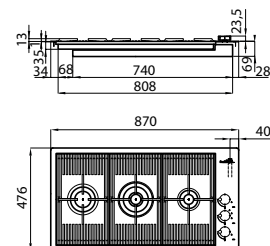
AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 7.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia  
ad intervento rapido

	7680 000	075556F
	7680 000	075556S

In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

Filtop: **870x476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): **853x459**



Milanello eredita la stessa importante manopola in metallo dalla serie Foster Milano.

Un dettaglio di classe inconfondibile. Anche la raffinata e funzionale griglia in ghisa richiama la griglia di copertura dei lavelli Milanello.

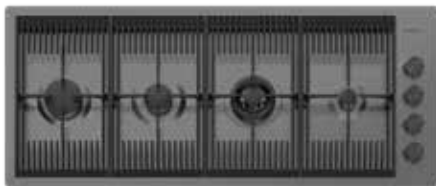
Un accoppiamento perfetto.



# Milanello PVD

**NEW**

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



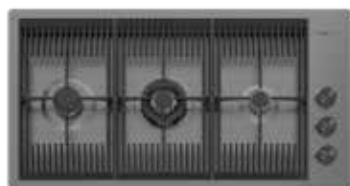
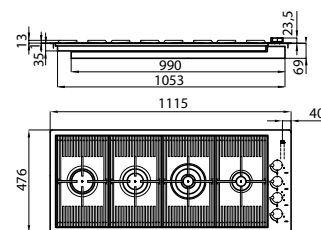
**AISI 304 Gun Metal**  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 10.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

rapido: 3.000 W  
dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

 <b>FT</b>	7681 006	<b>075557FG</b>
 <b>FTS</b>	7681 006	<b>075557SG</b>



Filopot: **1115x476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filopot in appoggio (FTS): **1098x459**



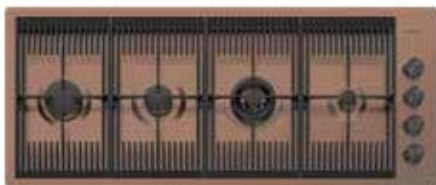
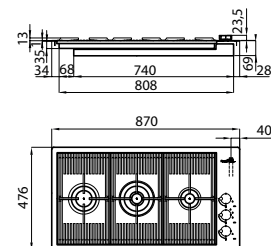
**AISI 304 Gun Metal**  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 7.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

 <b>FT</b>	7680 006	<b>075556FG</b>
 <b>FTS</b>	7680 006	<b>075556SG</b>


Filopot: **870x476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filopot in appoggio (FTS): **853x459**



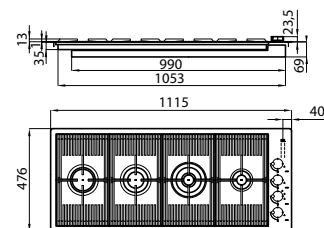
**AISI 304 Copper**  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 10.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

rapido: 3.000 W  
dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

 <b>FT</b>	7681 008	<b>075557FC</b>
 <b>FTS</b>	7681 008	<b>075557SC</b>

Filopot: **1115x476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filopot in appoggio (FTS): **1098x459**



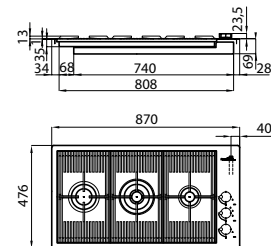
**AISI 304 Copper**  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 7.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 1.750 W

dual: 5.000 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

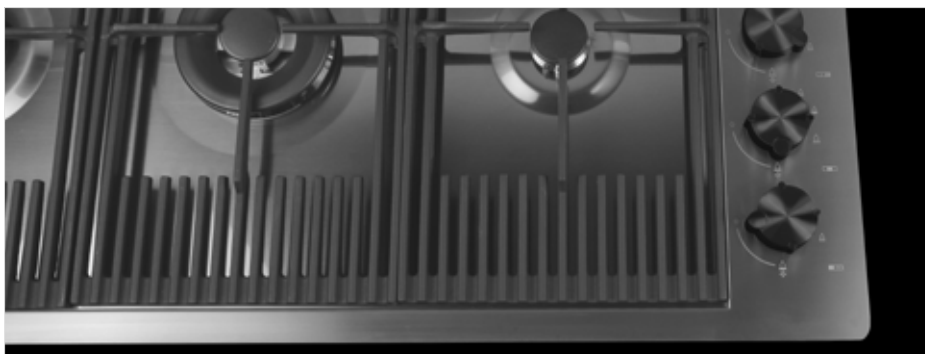
In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

 <b>FT</b>	7680 008	<b>075556FC</b>
 <b>FTS</b>	7680 008	<b>075556SC</b>

Filopot: **870x476** - foro (FT): vedi sito web  
foro filopot in appoggio (FTS): **853x459**



Nelle versioni Gun metal e Copper anche le manopole sono trattate con finitura PVD per una perfetta armonia di colori e finiture.



# Milanello 5F

**NEW**

PURA ELEGANZA E CONTROLLO ESTREMO GRAZIE AL SISTEMA PRECISE POWER



**bruciatori Flat con sistema PrecisePower**



Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico

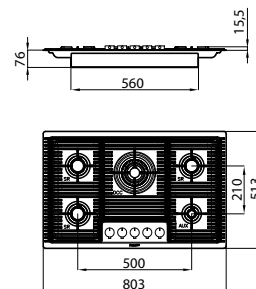
AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.  
Bruciatori Flat  
Potenza tot. 10.250 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 3x1.750 W  
doppia corona: 4.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

	7682 000	075679E5G
	7682 000	075679E5H

Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): 790x500



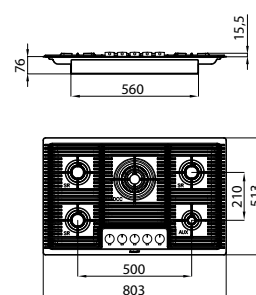
AISI 304 **Gun Metal**  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.  
Bruciatori Flat  
Potenza tot. 10.250 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 3x1.750 W  
doppia corona: 4.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

	7682 006	075679E5J
	7682 006	075679E5K

Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): 790x500



**PrecisePower:**  
grande controllo nella regolazione



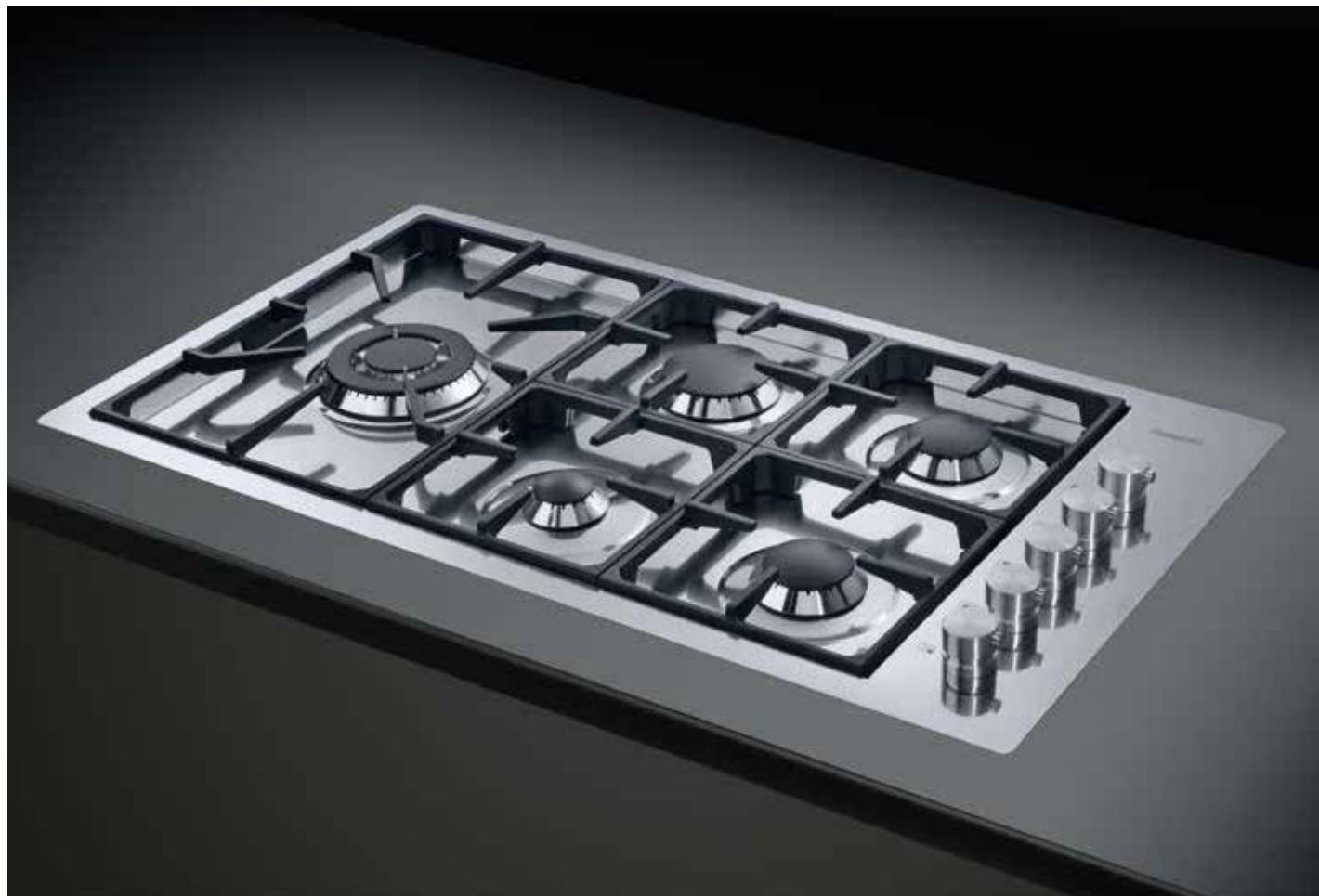
- 10 livelli di potenza
- massima precisione nelle regolazioni della fiamma
- estetica ultra-piatta







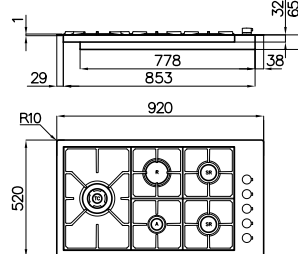



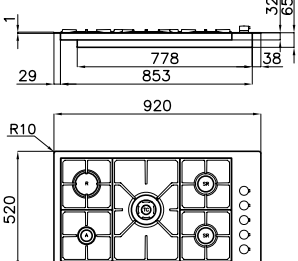

## S4000

POTENZA ED EFFICIENZA ENERGETICA SENZA COMPROMESSI



Piani cottura nuova generazione  
risparmio energetico 20%

Piastra in ghisa inclusa nella confezione

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 11.400 W ausiliario: 1.100 W semirapido: 2x1.750 W rapido: 3.000 W tripla corona: 3.800 W  Accensione elettrica  Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	 FT	7257 032	<b>075595E3L</b>	Filotop: <b>920x520</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>900x500</b>  
		 FTS	7257 032	<b>075595E3M</b>	
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 11.400 W ausiliario: 1.100 W semirapido: 2x1.750 W rapido: 3.000 W tripla corona: 3.800 W  Accensione elettrica  Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	 FT	7271 032	<b>075595E3S</b>	Filotop: <b>920x520</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>900x500</b>  
		 FTS	7271 032	<b>075595E3T</b>	

In dotazione: **1**  
Accessori Filotop: **4** (vedi pag. 108)

In dotazione: **1**  
Accessori Filotop: **4** (vedi pag. 108)



# S4000

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 7.600 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 3.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

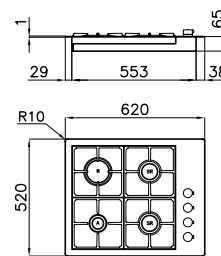


7256 032 075560E3H



7256 032 075560E3G

Filotop: 620x520 - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): 600x500



Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop

Accessori Filotop: **4** (vedi pag. 108)



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 5.000 W  
dual AE: 5.000 W

Accensione elettrica

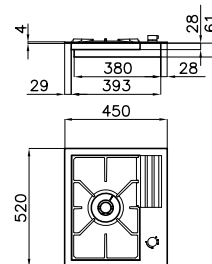
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



7278 032 075537

Predisposizione per i mercati asiatici disponibile a richiesta.

Q4: 450x520 - foro: 430x480



In dotazione: **2**, **4** (vedi pag. 108)

Note per il fissaggio sul top: vedi a pagina 197



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 2.750 W  
ausiliario AE: 1.000 W  
semirapido AE: 1.750 W

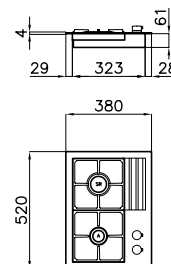
Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



7276 032 075539

Q4: 380x520 - foro: 360x480



In dotazione: **4** (vedi pag. 108)

Note per il fissaggio sul top: vedi a pagina 197

## Un appoggia pentola versatile



Nelle versioni con incasso filotop, è disponibile come elemento accessorio la piastra porta-pentole cod. 9601 742, che moltiplica la superficie di lavoro, salvaguardando il top dal contatto accidentale con le pentole calde. Di serie per le versioni S4000 Domino.



# S4000 Line XL

L'EVOLUZIONE DEL PIANO IN LINEA, AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA



**Piani cottura nuova generazione  
risparmio energetico 20%**

Caratteristiche

Versione

Sigla



Codice

Disegno Tecnico

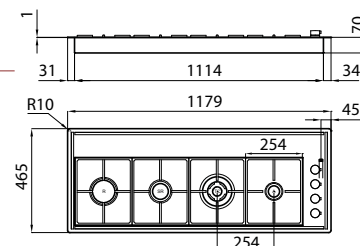


AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 9.650 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 1.750 W

rapido: 3.000 W  
tripla corona: 3.800 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

	7284 042	075521E3F
	7284 042	075521E3N

Filtop: **1179x465** - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): **1162x448**





In dotazione: 4x  ,  (vedi pag. 108)

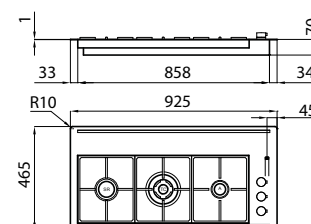


AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 6.650 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 1.750 W

tripla corona: 3.800 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

	7285 032	075531E4F
	7285 032	075531E4G

Filtop: **925x465** - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): **908x448**



In dotazione: 3x  ,  (vedi pag. 108)



## Campione di funzionalità



Line XL si caratterizza per la maggiore profondità del pianale, sul quale sono posizionati eleganti elementi in ghisa. Possono essere inseriti nella parte frontale del piano, o usati come appoggio.

# S4000 Line

UN CONCEPT LINEARE DI PRATICITÀ



**Piani cottura nuova generazione risparmio energetico 20%**

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 9.650 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 1.750 W

rapido: 3.000 W  
tripla corona: 3.800 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



7250 042 **075521E3E**

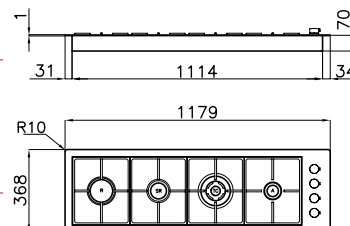


7259 042 **075520E3Q**



7259 042 **075520E4P**

Semifilo: **1179x368** - foro: **1162x351**  
Filotop: **1179x368** - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): **1162x351**



Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop

In dotazione: **1**  
Accessori Filotop: **5** (vedi pag. 108)



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 6.650 W  
ausiliario: 1.100 W

semirapido: 1.750 W  
tripla corona: 3.800 W  
Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

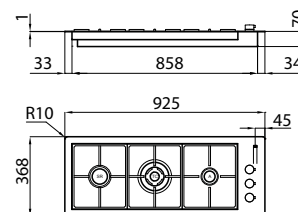


7286 032 **075531E4Q**



7286 032 **075531E4R**

Filotop: **925x368** - foro (FT): vedi sito web  
foro filotop in appoggio (FTS): **908x351**



In dotazione: **1**  
Accessori: **5** (vedi pag. 108)

## Elegante manopola metallica


Tutta la serie 4000 è dotata della nuova manopola, elegante ed essenziale. L'accensione è elettrica "sottomanopola," come per tutti i piani cottura Foster. Inoltre, grazie ai nuovi bruciatori, oggi l'accensione è ancora più rapida.



KE

QUALITÀ DI FORMA E SOSTANZA



 **Piani cottura nuova generazione risparmio energetico 20%**

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

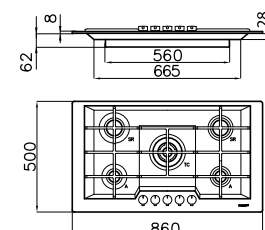


7603 032 075690E20

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Standard: 860x500 - foro: 840x480



Accessori: **2** (vedi pag. 108)



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

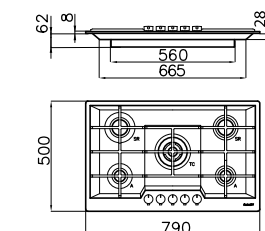


7602 032 075679E24

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Standard: 790x500 - foro: 750x480



Accessori: **2** (vedi pag. 108)



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W



7600 032 075679E28



7601 032 075679E29

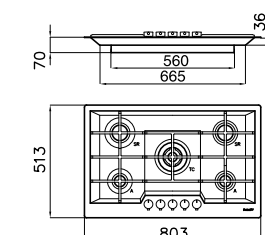


7601 032 075679E30

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Semifilo: 803x513 - foro: 770x480  
Filtop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): 790x500



Le quote si riferiscono  
alla versione d'incasso filtop


Accessori: **2** (vedi pag. 108)



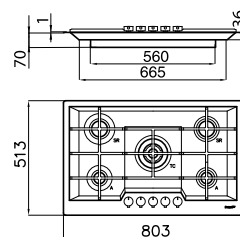



# KE Black

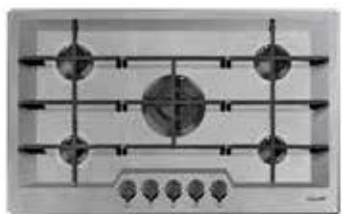

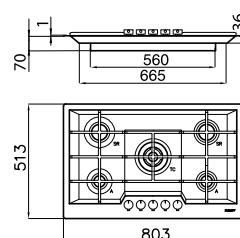

LOOK SPORTIVO E GRINTOSO GRAZIE ALLA FINITURA GUN METAL DI BRUCIATORI E MANOPOLE




 **Piani cottura nuova generazione risparmio energetico 20%**

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa, <b>bruciatori gun metal</b> e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.500 W ausiliario: 2x1.100 W semirapido: 2x1.750 W tripla corona: 3.800 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7600 666	<b>075679E2Q</b>	<p>Filotop: <b>803x513</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>790x500</b></p> 
	 FTS	7600 666	<b>075679E2R</b>	

Accessori: **2** (vedi pag. 108)

 <p>AISI 304 <b>Vintage</b> Griglie in ghisa, <b>bruciatori gun metal</b> e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.500 W ausiliario: 2x1.100 W semirapido: 2x1.750 W tripla corona: 3.800 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7601 082	<b>075679E2S</b>	<p>Filotop: <b>803x513</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>790x500</b></p> 
	 FTS	7601 082	<b>075679E2T</b>	

versione **vintage** 

Accessori: **2** (vedi pag. 108)




**KE Black** è disponibile anche nella variante con finitura **Vintage**.



# KE COLORS

L'ELEGANZA DEL PIANO COTTURA KE, IN NUOVE ESCLUSIVE FINITURE



 **Piani cottura nuova generazione**  
risparmio energetico 20%

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



**AISI 304 Gold**  
Griglie in ghisa  
e coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

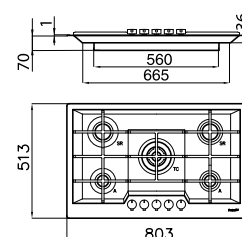
 FT

7601 932 **075679E2Y**

 FTS

7601 932 **075679E2Z**

Filtop: **803x513** - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): **790x500**



Accessori: **2** (vedi pag. 108)



**AISI 304 Copper**  
Griglie in ghisa,  
**bruciatori gun metal**  
e coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

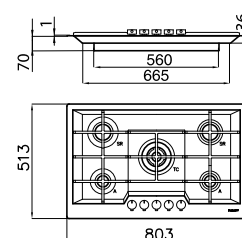
 FT

7601 866 **075679E2W**

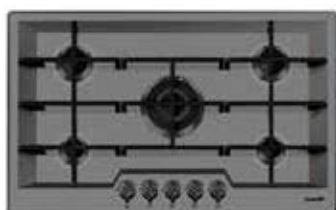
 FTS

7601 866 **075679E2X**

Filtop: **803x513** - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): **790x500**



Accessori: **2** (vedi pag. 108)



**AISI 304 Gun Metal**  
Griglie in ghisa,  
**bruciatori gun metal**  
e coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.500 W  
ausiliario: 2x1.100 W  
semirapido: 2x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

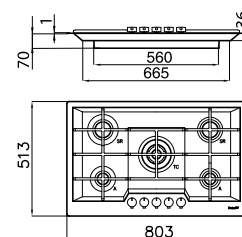
 FT

7601 632 **075679E2U**

 FTS

7601 632 **075679E2V**

Filtop: **803x513** - foro (FT): vedi sito web  
foro filtop in appoggio (FTS): **790x500**






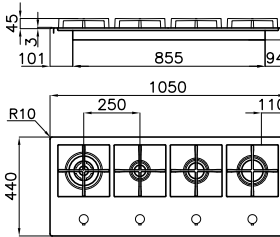


Accessori: **2** (vedi pag. 108)

# KE Line

LA LINEA IN UN DESIGN LEGGERO E ORIGINALE



 **Piano cottura nuova generazione risparmio energetico 20%**

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.650 W ausiliario: 1.100 W semirapido: 1.750 W rapido: 3.000 W tripla corona: 3.800 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>			7606 032	<b>075530</b>	<p>Semifilo: <b>1050x440</b> - foro: <b>1030x420</b>                      Filotop: <b>1050x440</b> - foro (FT): vedi sito web                      foro filotop in appoggio (FTS): <b>1037x427</b></p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso semifilo</p>
			7607 032	<b>075530F</b>	
			7607 032	<b>075530S</b>	

Accessori: **2** (vedi pag. 108)

Un dettaglio della preziosa manopola e i performanti bruciatori dei piani KE.

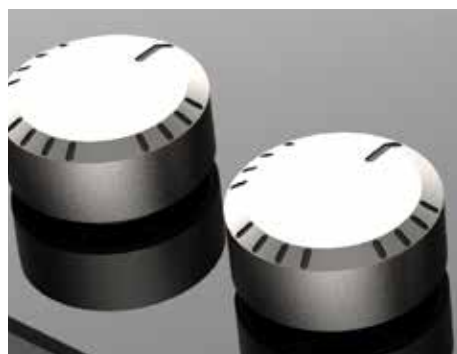


# Ceramik

VETROCERAMICA E GAS. UN BINOMIO DI ELEGANZA, PRATICITÀ E SICUREZZA.



 Bruciatori Flat  
risparmio energetico 20%



L'elegante bisellatura rende il bordo più snello e si presta anche ad un raffinato inserimento filotop con il piano cottura sporgente di solo 2 mm dal top.

I bruciatori Flat hanno un'altezza ridotta e un design curato che facilita le operazioni di pulizia. Sono impreziositi dalla doppia finitura con un anello in acciaio satinato.

Le manopole sono state progettate per essere perfettamente coordinate con l'estetica dei bruciatori.

# Ceramik

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------

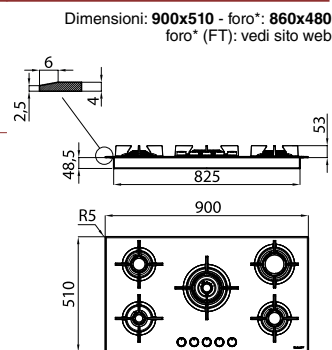


Vetroceramica nero  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 11.500 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 3.000 W  
doppia corona: 4.000 W

SF	7040 632	075690E1U
FT	7040 632	075690E1V

**\*ATTENZIONE!** il foro incasso non è centrato sul perimetro del piano, controllare la scheda tecnica sul sito prima di procedere al taglio.

Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



Accessori: **2** (vedi pag. 108)

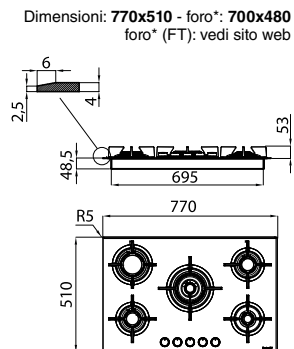


Vetroceramica nero  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 11.500 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 3.000 W  
doppia corona: 4.000 W

SF	7039 632	075676E1S
FT	7039 632	075676E1T

**\*ATTENZIONE!** il foro incasso non è centrato sul perimetro del piano, controllare la scheda tecnica sul sito prima di procedere al taglio.

Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



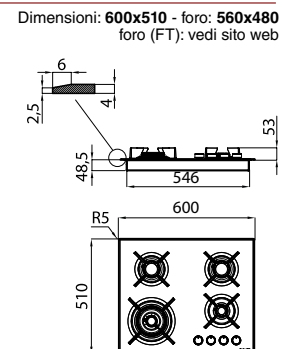
Accessori: **2** (vedi pag. 108)



Vetroceramica nero  
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati  
Potenza tot. 8.500 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
doppia corona: 4.000 W

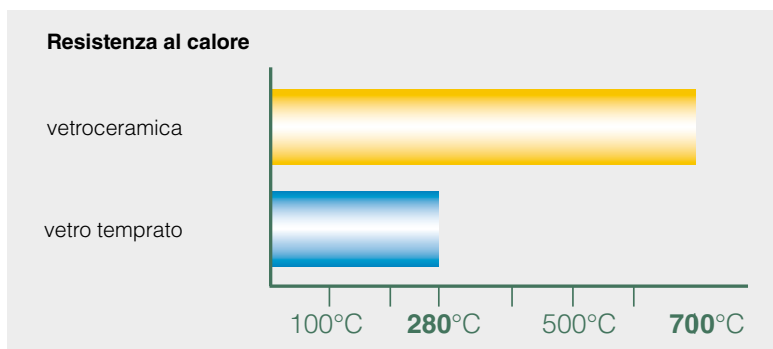
SF	7038 632	075660E1Q
FT	7038 632	075660E1R

Accensione elettrica  
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



Accessori: **2** (vedi pag. 108)

## Molto di più di un vetro temprato



I piani Ceramic hanno il pianale in vitroceramica e non in vetro temprato come la maggior parte dei piani gas di questa tipologia. Questo comporta una resistenza maggiore alle temperature che scongiura ogni possibilità di esplosione del vetro.



KS

RICERCATA ELEGANZA AD ALTA EFFICIENZA



**Piani cottura nuova generazione**  
risparmio energetico 20%

Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 10.150 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 3x1.750 W  
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

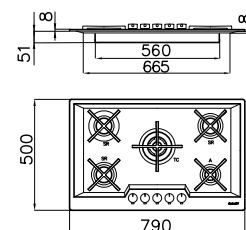
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido



7610 032

075679E18

Standard: 790x500 - foro: 750x480

Accessori: **2** (vedi pag. 108)

### Invaso inclinato

L'invaso inclinato conferisce modernità ed eleganza, oltre ad agevolare la pulizia degli angoli. Una lavorazione molto pregiata che caratterizza entrambe le famiglie KE e KS.

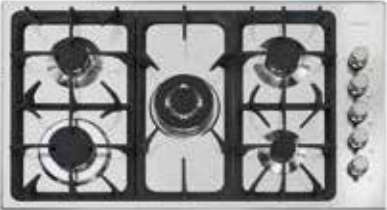

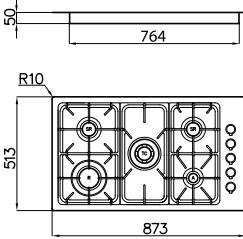





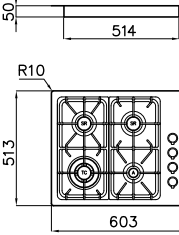







# Professionale

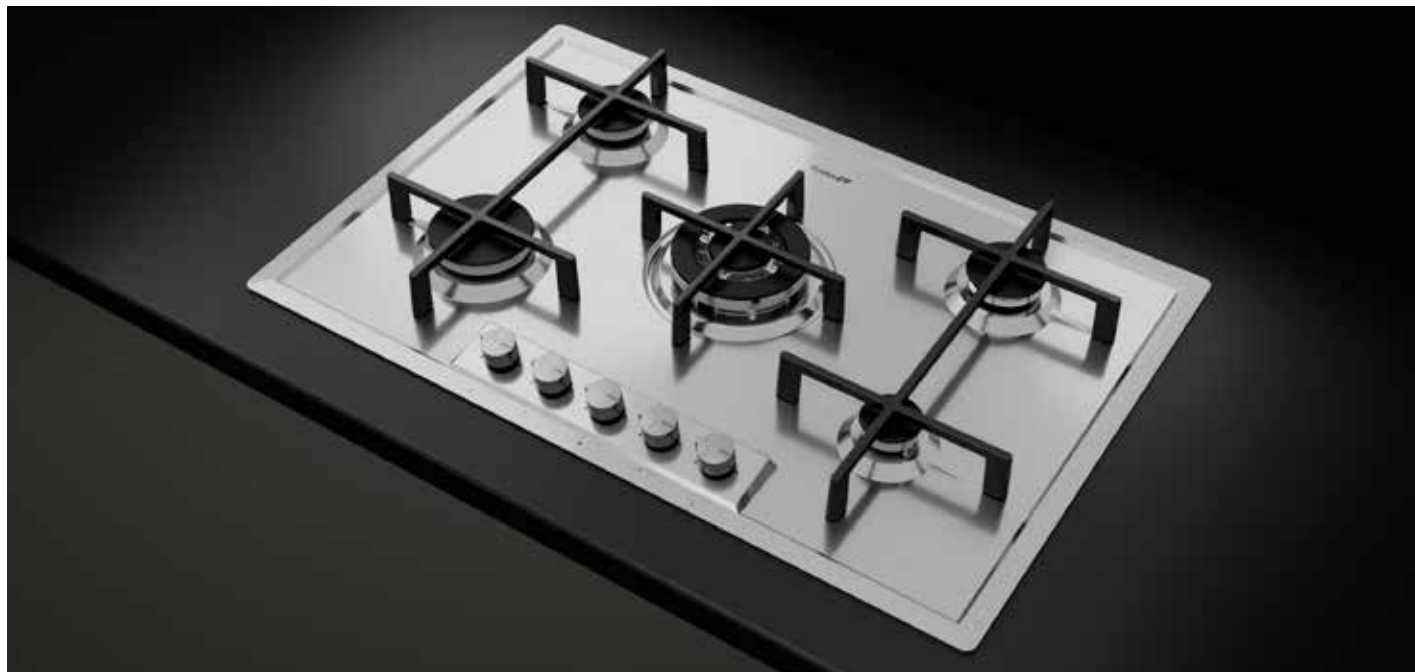
UN EVERGREEN DI PERFORMANCE E PRATICITÀ



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.700 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W rapido: 2.700 W tripla corona: 3.500 W  Accensione elettrica  Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7055 062	<b>075690E9L</b>	Standard: <b>860x500</b> - foro: <b>840x480</b> Semifilo: <b>873x513</b> - foro: <b>840x480</b> Filotop: <b>873x513</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>860x500</b>  
			7246 062	<b>075690E9R</b>	
			7245 062	<b>075587E9T</b>	
			7245 062	<b>075587E9U</b>	
Accessori: <b>1 3</b> (vedi pag. 108)					Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso filotop
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 8.000 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W tripla corona: 3.500 W  Accensione elettrica  Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7053 062	<b>075660E9B</b>	Standard: <b>590x500</b> - foro: <b>560x480</b> Semifilo: <b>603x513</b> - foro: <b>560x480</b> Filotop: <b>603x513</b> - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): <b>590x500</b>  
			7244 062	<b>075660E9D</b>	
			7243 062	<b>075560E9F</b>	
			7243 062	<b>075560E9G</b>	
Accessori: <b>1</b> (vedi pag. 108)					Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso filotop

## Veronika

PULITO ED ESSENZIALE



Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	--------	-----------------

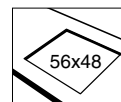


AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 10.700 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 2.700 W  
tripla corona: 3.500 W



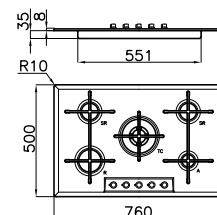
7067 062 075676E41

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Foro incasso stretto

Standard: 760x500 - foro: 560x480



Modello non integrabile in top inox

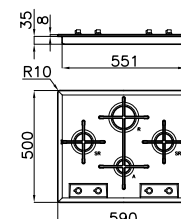
Accessori: **2** (vedi pag. 108)

AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 7.200 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 2.700 W



7066 052 075660E11

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Standard: 590x500 - foro: 560x480

Modello non integrabile in top inox

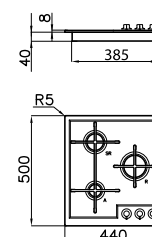


AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 5.850 W  
ausiliario: 1.100 W  
semirapido: 1.750 W  
rapido: 3.000 W



7063 052 075659E43

Accensione elettrica



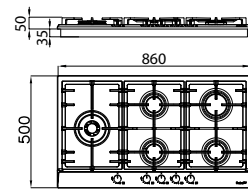


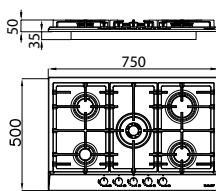


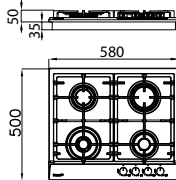
Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido

Standard: 440x500 - foro: 420x480



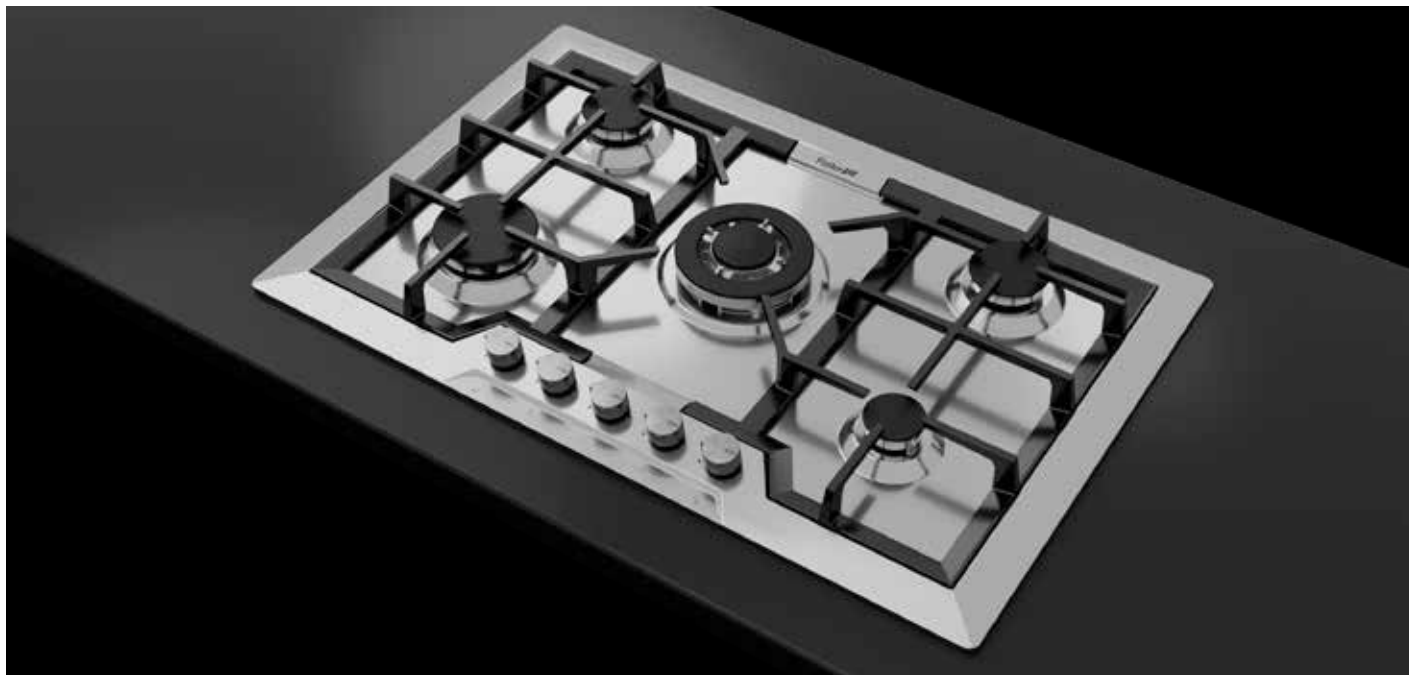
Piano cottura nuova generazione  
risparmio energetico 20%



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
	<p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 11.700 W ausil. ridotto: 1.400 W semirapido: 2x1.750 W rapido: 2.800 W doppia corona: 4.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>		7016 032	075690E9X	<p>Dimensioni: <b>860x500</b> - foro: <b>840x480</b></p> 
	<p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.900 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W rapido: 2.800 W semirapido rid.: 1.400 W doppia corona: 4.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>		7015 032	075676E92	<p>Dimensioni: <b>750x500</b> - foro: <b>560x480</b></p> 
	<p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.550 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W rapido: 2.800 W doppia corona: 4.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>		7014 032	075660E91	<p>Dimensioni: <b>580x500</b> - foro: <b>560x480</b></p> 

# Elettra

CAMPIONE DI PRATICITÀ



Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 10.700 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 2.700 W  
tripla corona: 3.500 W

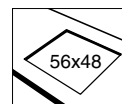


7064 062

075676E16

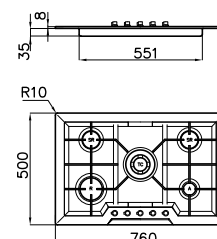
Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido



Foro incasso stretto

Standard: 760x500 - foro: 560x480



Modello non integrabile in top inox

Accessori: **1** (vedi pag. 108)

AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 7.200 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 2x1.750 W  
rapido: 2.700 W

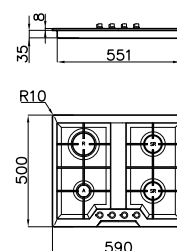


7068 042

075660E19

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido



Modello non integrabile in top inox



## Pratiche griglie

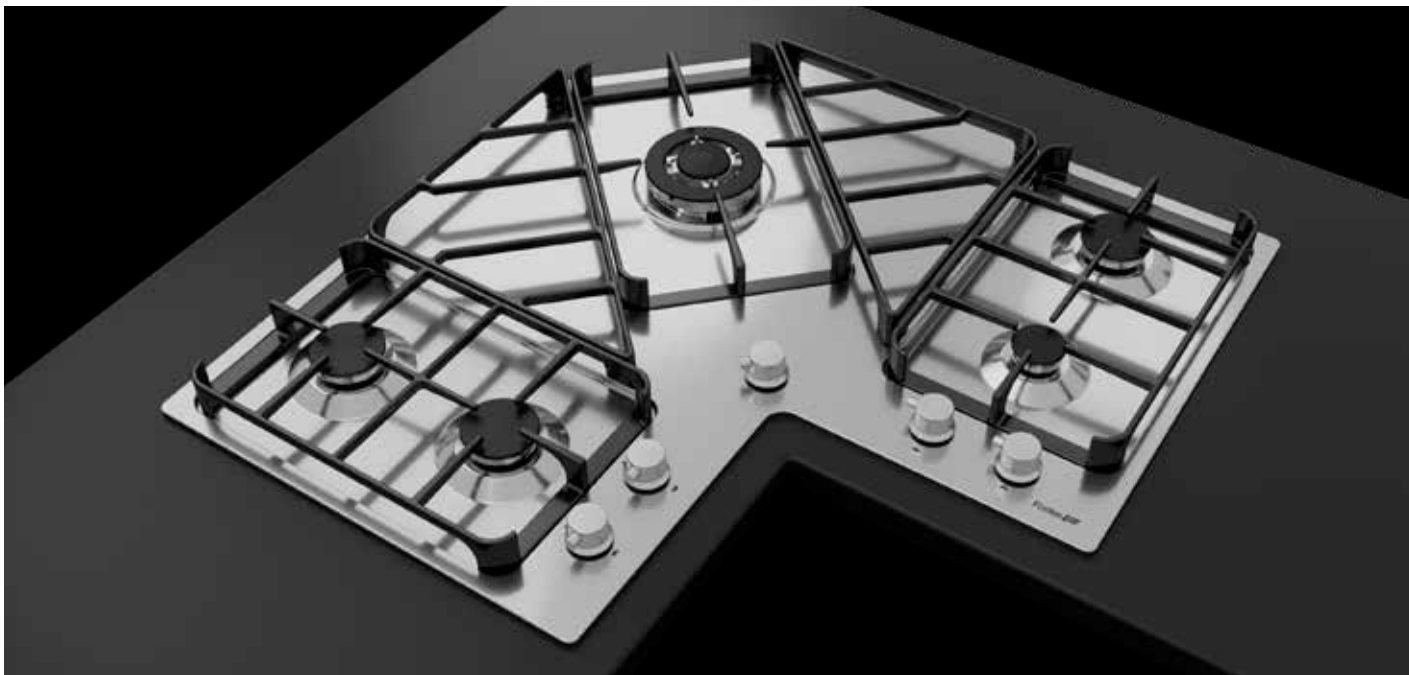
Particolare delle robuste griglie squadrate del piano Elettra: due sole griglie simmetriche creano l'appoggio per tutti i cinque fuochi del piano.





# Angolare

LANGOLO IN STILE PROFESSIONALE



Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico

Bordo std: 830x830 - foro: vedi sito web



7038 052

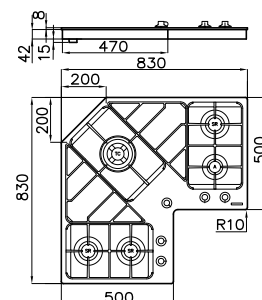
074860



AISI 304 spazzolato  
Griglie in ghisa e  
coprispartifiamma  
smaltati  
Potenza tot. 9.750 W  
ausiliario: 1.000 W  
semirapido: 3x1.750 W  
tripla corona: 3.500 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza  
con termocoppia ad  
intervento rapido



Accessori: **1** (vedi pag. 108)

## L'angolo cottura perfetto

Il piano Angolare Foster ottimizza lo spazio dell'angolo grazie alle zone "poggiapentola" in ghisa che danno continuità alle griglie di cottura.







# FORNI & COORDINATI

Sistemi modulari ad alta tecnologia.

Forno FL 90  
p. 122



Forno  
FL Vintage 90  
p. 123



Forno  
KE  
p. 124



Forno  
KE 90  
p. 125



Forno  
KS  
p. 126



Micro+Grill  
KS  
p. 126



Scaldapiatti  
inox  
p. 126



# Caratteristiche

**EASY  
Clean**



## Smaltatura Easy Clean

La speciale smaltatura rende le superfici del forno perfettamente antiaderenti. La minima porosità delle superfici agevola la pulizia.



## Porta Soft Closing

Le cerniere della porta rallentano automaticamente nella parte finale del movimento per una chiusura sempre delicata e senza rumore.



## Guide telescopiche

Favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle griglie e delle teglie.



## Stop Sol

Il particolare trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna.



## Capacità della camera di cottura

Ai vertici della categoria per capacità garantita. **XL** indica che le versioni hanno capacità maggiore di 60 litri. **XXL** indica i forni con dimensioni fuori standard, ancora più capienti.



## Cotture Multilivello

La speciale ventilazione rende uniforme la temperatura ed evita la commistione dei profumi, permette così la cottura contemporanea di più pietanze.



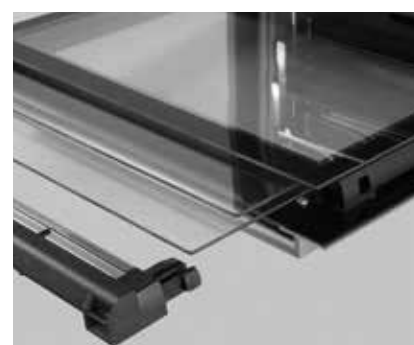
## Termosonda

Verifica in ogni istante la temperatura al cuore del prodotto. Una volta impostata la temperatura di cottura il forno avviserà quando è pronto e disattiverà le resistenze.



## Self-Cooking

Ampio menù di ricette e grande controllo della temperatura dei cibi. Grazie alla Termosonda è facile diventare un bravo chef in poco tempo.



## Vetri removibili

I vetri della porta del forno possono essere rimossi per una completa pulizia: i vetri si possono rimuovere con un semplice "click".

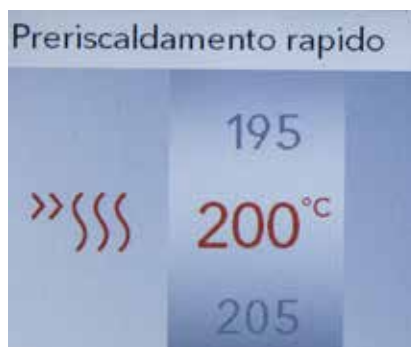


# Caratteristiche



## Classe energetica

Una gamma totalmente in **Classe A++, A+ e A**. Un risultato importante, mirato ad ottimizzare prestazioni e risparmio.



## Preriscaldamento rapido

Questa funzione attiva le resistenze e un flusso d'aria calda consentendo di raggiungere 200°C in tempi rapidi.



## Porta full glass

In molti modelli l'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.



## Finitura anti-touch

Grazie alla speciale protezione, salvaguarda le superfici d'acciaio dalle fastidiose impronte e facilita la pulizia.



## Isolamento termico

La ventilazione tangenziale crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.



## Porta con triplo vetro






















Tutti i forni sono dotati di porta con vetri multipli (fino a 3 vetri, 4 per i modelli pirolitici). Questo garantisce temperature contenute della porta e minore dispersione termica.



# Funzioni di cottura Forni Multifunzione

L'ampio ventaglio di programmi di cottura disponibili rende i forni Foster performanti in ogni situazione, dalle cotture delicate di pasticceria a quelle intensive per carni o pizza.



- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Cottura sotto</b><br/>Adatta per riscaldare le vivande.</p>   |  <p><b>Grill centrale</b><br/>Ideale per tostare o gratinare piccole porzioni.</p>   |
|  <p><b>Cottura superiore</b><br/>Cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.</p>  |  <p><b>Doppio grill</b><br/>Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.</p>                                  |
|  <p><b>Cottura tradizionale</b><br/>Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrostiti.</p>  |  <p><b>Cottura sotto + grill</b><br/>Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare.</p>  |
|  <p><b>Cottura ventilata</b><br/>La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.</p>                   |  <p><b>Cottura sotto + doppio grill</b><br/>Per portare a termine la cottura statica dando la giusta croccantezza alle preparazioni.</p>   |
|  <p><b>Cottura intensiva</b><br/>La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrostiti, lasagne e torte salate.</p> |  <p><b>Ventola + grill</b><br/>Permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.</p>  |
|  <p><b>Ventola + cottura sotto</b><br/>Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.</p>                       |  <p><b>Ventola + doppio grill</b><br/>Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrostiti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.</p>                        |
|  <p><b>Preriscaldamento rapido</b><br/>Questa funzione attiva le resistenze e un flusso d'aria calda consentendo di raggiungere 200°C in tempi rapidi.</p>   |  <p><b>Scongelamento</b><br/>Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.</p>  |
|  <p><b>Mantenimento calore</b><br/>Ideale per mantenere alla giusta temperatura di servizio le vostre pietanze.</p>  |  <p><b>Funzione pizza</b><br/>La combinazione di cottura inferiore, ventilato e grill consente di ottenere una pizza croccante e cucinata in modo eccellente.</p>                                    |
|  <p><b>Basse temperature</b><br/>Programma per una lenta e delicata cottura a temperature contenute.</p>   |  <p><b>Grill+Girarrosto</b><br/>La combinazione di grill e girarrosto permette di ottenere la perfetta doratura delle pietanze.</p>  |
|  <p><b>Cottura Sotto + Ventilata</b><br/>L'azione combinata del calore statico da sotto e quello ventilato della resistenza circolare, per cotture profonde per alimenti di elevato spessore.</p>    |  <p><b>Eco</b><br/>Consumo energetico minimo. Utilizza il riscaldamento con convezione forzata e interrompe il funzionamento qualche minuto prima del fine cottura sfruttando il calore residuo.</p> |
|   |  <p><b>Cottura Sotto + grill + ventola</b><br/>L'uniformità di una cottura ventilata accompagnata dall'accoppiata della croccante gratinatura del grill.</p>   |

## Funzioni di cottura Forni a Gas

- |   |   |
|---|---|
|  <p><b>Cottura a gas ventilata e statica</b><br/>Il calore del bruciatore a gas può essere o meno accompagnato dalla ventilazione in funzione del risultato da ottenere.</p> |  <p><b>Grill</b><br/>Il calore è generato da una resistenza elettrica dall'alto: ideale per tostare, arrostiti, gratinare e rendere croccanti le preparazioni.</p> |
|---|---|



## Funzioni cotture a vapore



Il **forno combinato a vapore S4000** è un vero e proprio gioiello con prestazioni eccellenti e grande versatilità. Rientrao nella classe dei **forni gastronomici**, con una sofisticata tecnologia ereditata dalle soluzioni professionali.

La cottura a vapore si combina con quella a convezione dando vita ad un completo set di programmi, per una cucina da vero gourmet.

Qui di seguito le funzioni di cottura specializzate, che si aggiungono ai normali programmi di un forno multifunzione.



### Cottura professionale (combinata a vapore)

Sistema misto che unisce aria calda e vapore per ottenere pietanze gustose e succulenti, di derivazione professionale.



### Rigenerazione

Un programma apposito per rigenerare le vostre pietanze che utilizza il vapore per restituire la corretta umidità, abbinato ad aria calda tra i 70° e i 130°C.



### Vapore puro

Le virtù del vapore per una cottura sana e nutriente. Indicato per tutte le pietanze delicate (verdure, pesce,...) e per tutte le cotture a bassa temperatura (sous vide o vasocotture).

## Funzioni di cottura Forno Combi Micro



Quattro differenti soluzioni a microonde.

I modelli **Combi S4001** e **KE** forni completi e performanti, che aggiungono alla cottura micro e al grill anche la cottura ventilata, con un incredibile set di programmi cottura.

Tanta praticità per il **micro+grill KS**, perfettamente abbinabile ai tanti forni in acciaio.

Qui di seguito le funzioni di cottura specializzate, che si aggiungono ai normali programmi di un forno multifunzione.



### Cottura con microonde

Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.



### Scongelo automatico

Permette di scongelare impostando il tipo di alimento e il peso.



### Microonde ventilato

Il movimento dell'aria generato dalla ventola garantisce una migliore omogeneità delle cotture micro.



### Scongelo a tempo

Permette di scongelare impostando la durata del processo



### Cottura micro+grill

Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sformati.

# FL 90



Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
---------	----------	-------	--------	-----------------

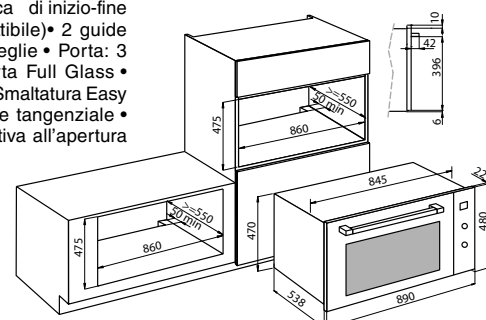
**FL Black Mirror - 90**  
multifunzione 90x48 - 91 litri

BLACK MIRROR 7107 642 072490E84

Dotazione di serie:  
teglia profonda  
griglia inox



- Forno multifunzione 90x48 cm, volume lordo 91 litri • 9 funzioni di cottura • Display con programmazione elettronica di inizio-fine cottura e comandi push-pull • Maxi-Grill (abbattibile) • 2 guide telescopiche per agevolare l'estrazione delle teglie • Porta: 3 vetri • Finitura maniglia cromata • Interno porta Full Glass • Cristallo StopSol • Vetro interno porta removibile • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Ventilazione tangenziale • Illuminazione alogena su entrambe le pareti, attiva all'apertura della porta • Interruttore di contatto della porta
- Classe energetica A
- Alimentazione: 220-240V 50-60Hz



COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + COTTURA SOTTO

# FL Vintage



Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
---------	----------	-------	--------	-----------------

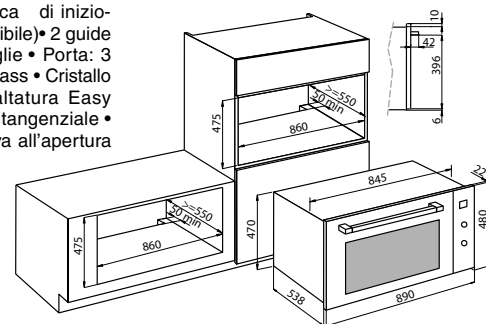
**FL Vintage - 90**  
multifunzione 90x48 - 91 litri

VINTAGE ANTI-TOUCH  7107 042 **072489E72**

Dotazione di serie:  
teglia profonda  
griglia inox



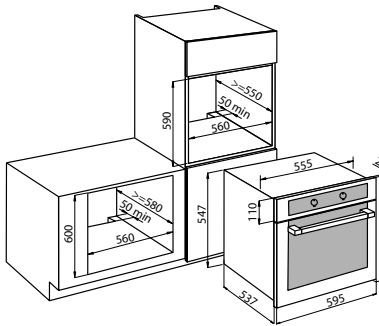



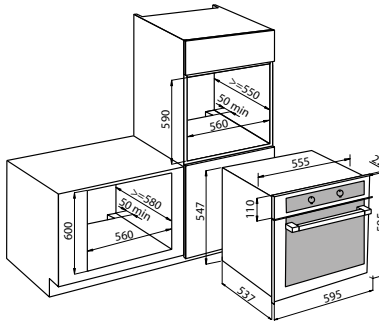



- Forno multifunzione 90x48 cm, volume lordo 91 litri • 9 funzioni di cottura • Display con programmazione elettronica di inizio-fine cottura e comandi push-pull • Maxi-Grill (abbattibile) • 2 guide telescopiche per agevolare l'estrazione delle teglie • Porta: 3 vetri • Finitura maniglia nera • Interno porta Full Glass • Cristallo StopSol • Vetro interno porta removibile • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Ventilazione tangenziale • Illuminazione alogena su entrambe le pareti, attiva all'apertura della porta • Interruttore di contatto della porta
- Classe energetica A
- Alimentazione: 220-240V 50-60Hz



COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + COTTURA SOTTO
								



Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico																	
<b>Serie KE</b> multifunzione 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7142 044	072460E4A																		
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno multifunzione 60x60 cm, volume 70 litri • 10 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Porta Soft-Closing • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • 1 guida telescopica • Porta a 3 vetri • Interno porta Full Glass • Vetri porta removibili • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Finitura Anti-touch • Classe energetica: A</li> <li>• Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz</li> </ul> <p>Dotazione di serie: 1 teglia e 1 leccarda con smaltatura EasyClean XXL 1 griglia in acciaio inox</p>	<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>VENTOLA + DOPPIO GRILL</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTTURA SOTTO + COTT. VENT.</td> <td>DOPPIO GRILL</td> <td>VENTOLA+ COTT. SOTTO</td> <td>COTT. SOTTO + GRILL</td> <td>SCONGELAMENTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.		COTTURA VENTILATA	VENTOLA + DOPPIO GRILL	COTTURA INTENSIVA	COTTURA SOTTO + COTT. VENT.	DOPPIO GRILL	VENTOLA+ COTT. SOTTO	COTT. SOTTO + GRILL	SCONGELAMENTO									
COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA VENTILATA	VENTOLA + DOPPIO GRILL	COTTURA INTENSIVA	COTTURA SOTTO + COTT. VENT.	DOPPIO GRILL	VENTOLA+ COTT. SOTTO	COTT. SOTTO + GRILL	SCONGELAMENTO												
<b>Serie KE</b> multifunzione 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7141 044	072460E4B																		
 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno multifunzione 60x60 cm, volume 70 litri • 8 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Porta Soft-Closing • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • 1 guida telescopica • Porta a 3 vetri • Interno porta Full Glass • Vetri porta removibili • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Finitura Anti-touch • Classe energetica: A</li> <li>• Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz</li> </ul> <p>Dotazione di serie: 1 teglia e 1 leccarda con smaltatura EasyClean XXL 1 griglia in acciaio inox</p>	<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTT. SOTTO + GRILL</td> <td>DOPPIO GRILL</td> <td>VENTOLA + DOPPIO GRILL</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> <td>VENTOLA+ COTT. SOTTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.		COTTURA INTENSIVA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPPIO GRILL	VENTOLA + DOPPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	VENTOLA+ COTT. SOTTO											
COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPPIO GRILL	VENTOLA + DOPPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	VENTOLA+ COTT. SOTTO														

# KE 90

Modello

Finitura

Sigla

Codice

Disegno Tecnico

## Serie KE 90

multifunzione 90x60 - 103 litri

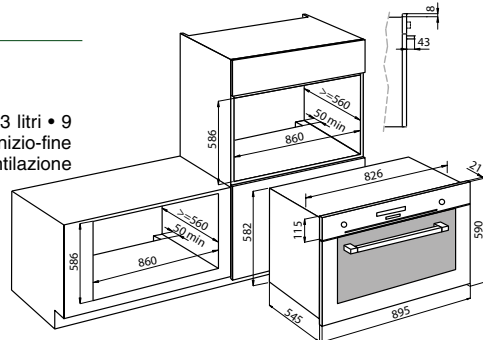


spazz. anti-touch  7126 047 072489E34



- Forno multifunzione 90x60 cm, volume lordo 103 litri • 9 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Display digitale • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Porta a 2 vetri • Interno porta Full Glass • Smaltatura Easy Clean
- Protezione resistenza grill • Luce forno indipendente • Finitura Anti-touch
- Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz



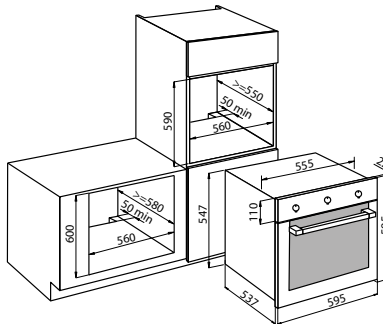















































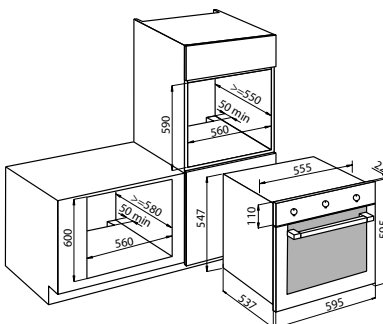



































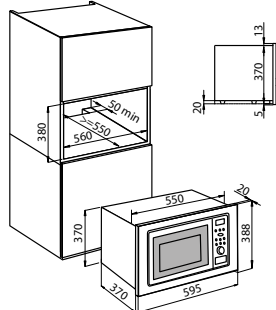















Dotazione di serie: 2 griglie e 1 leccarda smaltata



COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA VENTILATA+SOTTO	ECO



# KS

Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico																									
<b>Serie KS</b> multifunzione PP 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7120 055	072460E41																										
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno multifunzione 60x60 cm, volume 70 litri • 10 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Porta Soft-Closing • Manopole di selezione a scomparsa (PP) • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • 1 guida telescopica • Porta: 3 vetri • Interno porta Full Glass • Vetri porta removibili • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Finitura Anti-touch • Classe energetica: A • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz</li> </ul> <p>Dotazione di serie: 1 teglia e 1 leccarda con smaltatura EasyClean XXL 1 griglia in acciaio inox</p> <table border="1"> <tr> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURAVENT. +SOTTO</td> <td>VENTOLA + COTT.SOTTO</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>COTT. SOTTO + GRILL</td> <td>DOPIO GRILL</td> <td>DOPIO GRILL + VENTOLA</td> <td>SCONGELAMENTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										COTTURA INTENSIVA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURAVENT. +SOTTO	VENTOLA + COTT.SOTTO	COTTURA VENTILATA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPIO GRILL	DOPIO GRILL + VENTOLA	SCONGELAMENTO										
																													
COTTURA INTENSIVA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURAVENT. +SOTTO	VENTOLA + COTT.SOTTO	COTTURA VENTILATA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPIO GRILL	DOPIO GRILL + VENTOLA	SCONGELAMENTO																				
																													
<b>Serie KS</b> multifunzione PP 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7122 055	072460E42																										
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno multifunzione 60x60 cm, volume 70 litri • 8 funzioni di cottura • Timer di fine cottura • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Porta a 2 vetri • Interno porta Full Glass • Vetri porta removibili • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Finitura Anti-touch • Classe energetica: A • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz</li> </ul> <p>Dotazione di serie: 1 teglia e 1 leccarda con smaltatura EasyClean XXL 1 griglia in acciaio inox</p> <table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTT. SOTTO + GRILL</td> <td>DOPIO GRILL</td> <td>DOPIO GRILL + VENTOLA</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> <td>VENTOLA + COTT.SOTTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>								COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPIO GRILL	DOPIO GRILL + VENTOLA	VENTOLA + GRILL	VENTOLA + COTT.SOTTO														
																													
COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPIO GRILL	DOPIO GRILL + VENTOLA	VENTOLA + GRILL	VENTOLA + COTT.SOTTO																						
																													
<b>Serie KS</b> micro+grill 60x38 - 25 litri 	spazzolato anti-touch 	7151 010	073060E05																										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Micro+grill 60x38 cm, volume 25 litri • 5 funzioni di cottura • 8 programmi Self Cooking • 5 livelli potenza fino a 900 W (1000 W Grill) • Programmazione elettronica • Scongelo automatico per tempo e peso • Camera di cottura in acciaio inox • Alimentazione: 230 V / 50 Hz</li> </ul> <p>Dotazione di serie: 1 griglia 1 piatto girevole</p> <table border="1"> <tr> <td>COTTURA MICROONDE</td> <td>GRILL</td> <td>MICROONDE + GRILL</td> <td>SCONGELAM. AUTOMATICO</td> <td>PROGRAMMI PREIMPOSTATI</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					COTTURA MICROONDE	GRILL	MICROONDE + GRILL	SCONGELAM. AUTOMATICO	PROGRAMMI PREIMPOSTATI																				
COTTURA MICROONDE	GRILL	MICROONDE + GRILL	SCONGELAM. AUTOMATICO	PROGRAMMI PREIMPOSTATI																									
																													

## Cassetto Scaldapiatti inox

Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Cassetto scaldapiatti 60x14 - 24 litri 	spazzolato anti-touch 	7104 000	073532	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura push-pull con guide telescopiche</li> <li>• Interno in acciaio inox con rivestimento antiscivolo</li> <li>• Riscaldamento a resistenze con regolazione del livello</li> <li>• Temperatura massima: 85°C</li> <li>• Capacità massima: 15 kg</li> <li>• Alimentazione: 220-240V 50-60Hz</li> </ul> <p>*Foro da incasso: 560x(140 mm + H incasso forno)</p>				



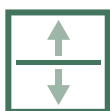
# LAVASTOVIGLIE



**Programmi:** set di programmi pratici e essenziali e una programmazione completa e sofisticata adatta ad ogni singola esigenza.



**Acquastop:** blocca l'alimentazione dell'acqua e impedisce alla fonte perdite e trabocchi. È in dotazione su tutti i modelli.



**Cestello regolabile:** il cestello superiore è regolabile in altezza con un semplice gesto, anche a pieno carico.



**Risparmio d'acqua:** particolare attenzione per una risorsa preziosa come l'acqua. L'icona identifica un consumo inferiore ai 10 litri per ciclo.



**Mezzo carico:** risparmio di tempo e di consumi con la impostazione mezzo carico, disponibile su tutti i programmi.



**Programmazione differita:** per impostare il funzionamento in modo da ottimizzare il consumo di energia nel corso della giornata.



**Tabs "All in 1":** risultati ottimizzati con tutti i tipi di detersivo, delle pratiche Tabs "all in one" al detersivo classico.



**Coperti:** grazie ad un arredo attentamente progettato le lavastoviglie Foster sono molto capienti, fino ai 16 coperti.



**Efficienza:** una gamma che raggiunge la classe di merito delle nuove normative europee.



# Lavastoviglie

**Elettra** NEW

	Sigla	Codice
Lavastoviglie a scomparsa totale	2950 002	077540E41



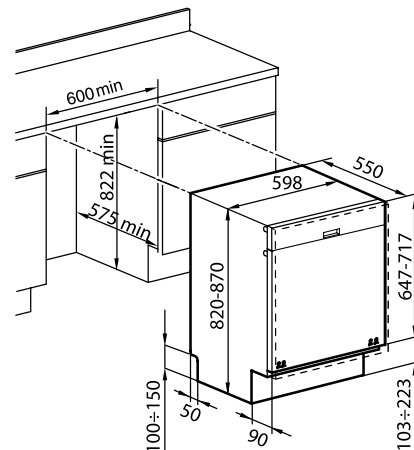
Accessori: Pannello porta acciaio inox



**Classe energetica E**  
**Numero coperti 12**

consumo energia: 92 kWh/ 100 cicli Eco  
consumo acqua per ciclo: 12 litri  
Emissione rumore: 47 dB(A) classe C  
Programmazione elettronica  
5 programmi lavaggio:  
intensivo, prelavaggio, quick 30;  
eco, daily clean.

Funzione mezzo carico  
Sistema di sicurezza Acquastop  
Programmazione differita 19 ore  
Spie mancanza sale-brillantante  
Carrello superiore regolabile  
in altezza a pieno carico  
Cestello portaposate  
Regolazione frontale dei piedini posteriori  
Altezza piedini 0-50 mm



Dati tecnici  
tensione di alimentazione:  
220-240 V - 50Hz

Limiti dimensionali pannello porta:  
altezza 647-717 mm  
peso pannello: 3 - 8 Kg



## GARANZIE

Tutti i prodotti Foster sono conformi alle direttive CEE e sono coperti da garanzia Foster per 24 mesi.

## ASSISTENZA

Desideriamo darvi un prodotto ed un servizio all'altezza della vostra scelta, per questo Foster è dotata di una capillare rete di Centri di Assistenza Tecnica, in Italia e all'estero.

### **SERVIZIO POST-VENDITA**

Per conoscere l'elenco sempre aggiornato dei centri di assistenza tecnica Foster consultate il sito internet **[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)**, oppure contattate:

Servizio Customer Care al **+39 0522 684450**

Ufficio Ricambi +39 0522 684300



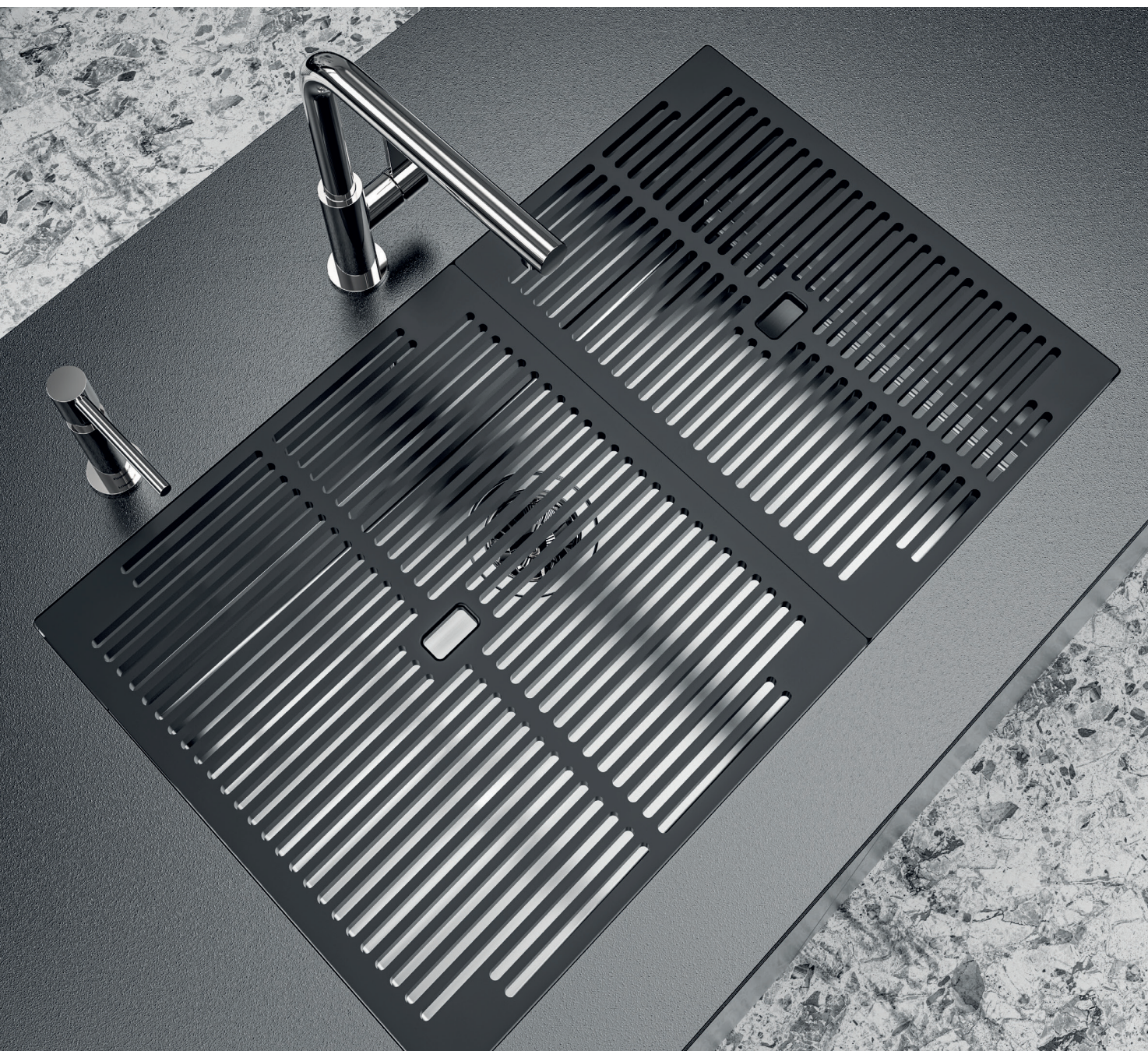
Foster declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze ed errori e si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai prodotti illustrati in qualsiasi momento senza preavviso. Ogni articolo del presente catalogo è prodotto in conformità alle normative vigenti e alle direttive CE.

L'organizzazione Foster sarà lieta di fornire ulteriori dettagli ed aggiornamenti sui nostri prodotti e servizi.

Realizzato in collaborazione con Maxistudio.net.



GRUPPOLUBE



**Foster** 

NOVITÀ 2024



# Foster

RICERCA, DESIGN e TECNOLOGIA tutte in un segno, il marchio Foster.

Il desiderio di trovare sempre nuove soluzioni per migliorare la qualità della vita in cucina è il motore della nostra ricerca, la ragione della nostra soddisfazione.

Abbiamo stabilito importanti traguardi nello sviluppo degli elettrodomestici e con lo stesso entusiasmo, ogni giorno, ci confrontiamo con le idee dei più quotati fabbricanti di cucine italiani e del mondo.

Questa è la filosofia Foster: standard qualitativi d'eccellenza, alta maestria nella lavorazione dei materiali, soluzioni sempre innovative interpretate con il gusto e lo stile che ci contraddistinguono.

# Oltre l'incasso...

## come e dove vuoi tu

Le modalità di incasso nei piani di lavoro sono sempre più differenziate e personalizzate.

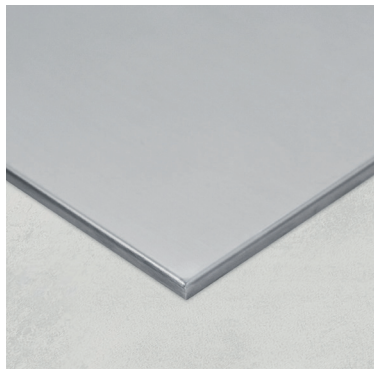
Foster è stata la prima produttrice di lavelli ad impegnarsi nei nuovi sistemi di inserimento e oggi vanta una notevole esperienza e la più completa gamma disponibile sul mercato di modelli con inserimento a filo, semifilo e sottotop.



STD

### Standard

Tipo di incasso tradizionale con il bordo che sporge di 8 mm sul piano di lavoro.



Q4

### Q4

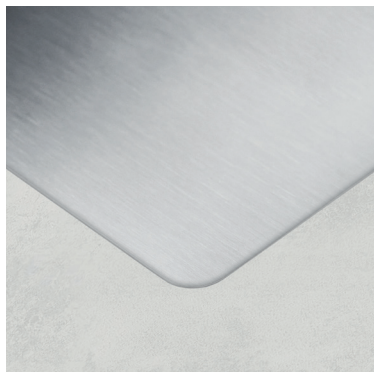
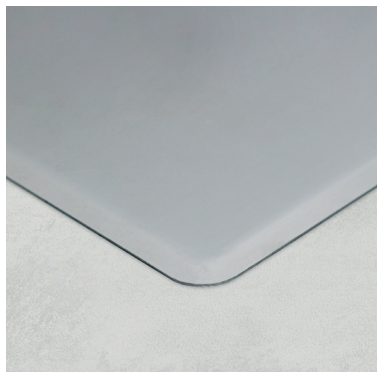
Incasso con profilo squadrato ed una minima sporgenza dal piano (4 mm). Soluzione perfetta per gli abbinamenti con i piani in vetroceramica (induzione).



SF

### Semifilo

Bordo inclinato che sporge solo 3 mm sul top; si caratterizza per il connubio fra eleganza e facilità di installazione.



FT

SPT

### Filotop

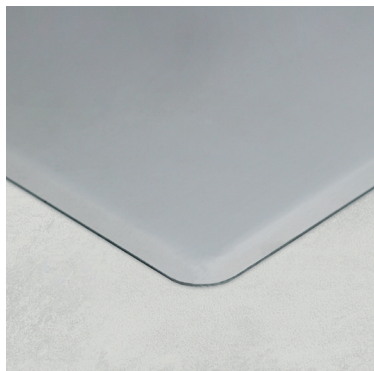
Si inserisce in un alloggiamento di un millimetro e risulta perfettamente a filo con il piano di lavoro. In alternativa, può essere installato in appoggio al top.



ST

### Sottotop

Soluzione elegante ed attuale, è l'installazione del lavello sotto il piano di lavoro.



BR

### Bordo ribassato

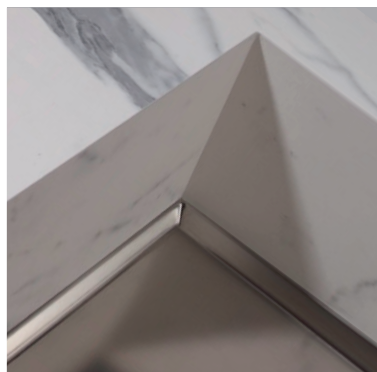
Bordo inclinato che sporge 4mm sul top; si caratterizza per la facilità di installazione, bordo e squadrette sono un unico corpo.



PB

### Phantom Base

È l'innovativo fondo vasca in acciaio inox in grado di integrarsi perfettamente in lavelli costruiti da lastra.



# Guida alla lettura del listino

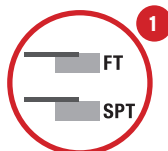
**2**  
Base 80



In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

Accessori opzionali a pag. 286 **4**

**3**  
1040 051 dx  
1040 052 sx



incasso FT: vedi sito web

incasso SPT: 789 x 503

- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **806 x 520** - 1 vasca: **430 x 374**
- Piletta automatica Space Push (PP) 3 1/2"
- Possibilità fori aggiuntivi
- Sistema a 3 invasi

## 1 Tipologie d'incasso

Molti lavelli Foster sono disponibili in più versioni di incasso che possono presentare dimensioni leggermente diverse tra di loro. Raccomandiamo pertanto di fare riferimento alle specifiche riportate a fianco di ciascuna versione. Sotto al disegno è sempre indicato a quale tipo di incasso si riferiscono le quote.

## 3 Lavelli destri, sinistri e reversibili

La doppia codifica del singolo modello indica la disponibilità di versione destra e sinistra. Per versione destra (dx) si intende con vasca/e a destra (o vasca maggiore nei modelli senza gocciolatoio). Le versioni sinistre sono contrassegnate con sx. Il codice unico indica che il lavello è reversibile, o disponibile solo come rappresentato in foto e disegno.

## 4 Accessori specificati per ogni serie

Attenta a coniugare estetica e funzionalità, da sempre Foster pone particolare attenzione agli accessori dei propri prodotti. Anche nel presente listino si è voluto dare importanza alle dotazioni opzionali, riportate alla fine di ogni serie e riferite ai singoli modelli, per identificare con facilità i corretti abbinamenti.

### accessori



**P4**

Tagliere Twin  
31,7x42,5 cm  
8644 003

4350 001 L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2

S T T2 Z Z2

## 2 Basi

Per base si intende il più piccolo modulo standard di cucina componibile nel quale può essere inserito il lavello. In alcuni casi è riportata una doppia misura:

**(β)** per inserimento in top di spessore di almeno 40 mm, considerare la misura minore, indicata tra parentesi.

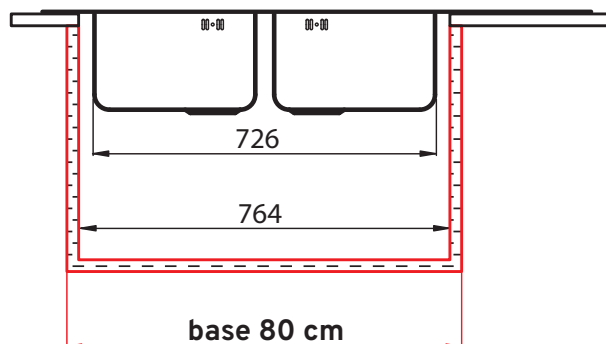
(es. pag. 128);

**(T)** per inserimento a inizio/fine composizione, considerare la misura maggiore, indicata tra parentesi.

Si rimanda alla conoscenza dei produttori di cucine per inserimenti particolari che richiedono lavorazioni sui mobili.

**Nota:** le misure delle basi indicate si riferiscono agli ingombri delle vasche e non dei sistemi di fissaggio, che possono cambiare nelle diverse installazioni.

Si rimanda alla conoscenza dei produttori di cucine per inserimenti particolari che richiedono lavorazioni sui mobili.

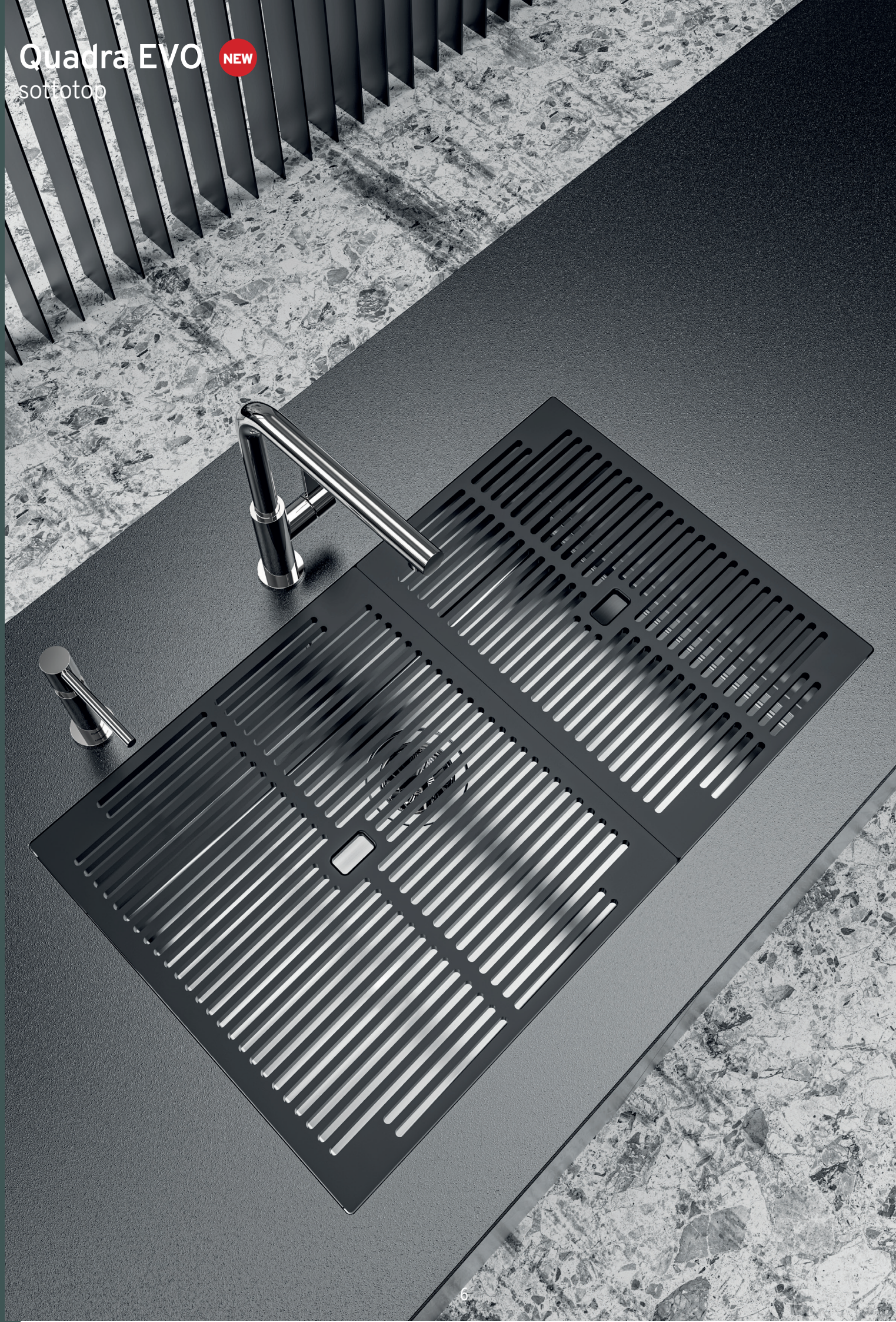


### Fori miscelatore

Nei disegni, riportati alla fine di ogni serie, sono indicati con tratto continuo i fori rubinetto in dotazione standard. Con tratteggio sottile le posizioni per eventuali altri fori su richiesta per consentire l'immediato inserimento del comando della piletta automatica o di un eventuale dispenser. Per alcuni modelli, la personalizzazione con fori aggiuntivi è eseguita con sovrapprezzo.



Quadra EVO **NEW**  
sottotop





# Quadra EVO

sottotop



Articolo

Codice

Versione

Caratteristiche

Base 90

1257 850

07079488



ST

incasso: 740 x 452 R5



- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **780 x 470** - 1 vasca: **740 x 430**
- Piletta 3,5"

Disponibile anche in versione **PVD**

**Gun Metal**  
**1257 856**

cod. **07079588**

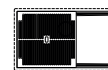


pag. 26

In dotazione: **2 griglie** (8100 614 - 8100 615)  
Accessori, disegno tecnico  
e pilette automatiche a pag. 238



Configurazione  
griglie Black  
a filo vasca



Configurazione  
griglie Black  
su fondo vasca

Base 80

1255 850

07079486



ST

incasso: 530 x 452 R5



- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **570 x 470** - 1 vasca: **530 x 430**
- Piletta 3,5"

Disponibile anche in versione **PVD**

**Gun Metal**  
**1255 856**

cod. **07079586**



pag. 27

In dotazione: **1 griglia** (8100 615)  
Accessori, disegno tecnico  
e pilette automatiche a pag. 238



Configurazione  
griglie Black  
a filo vasca



Configurazione  
griglie Black  
su fondo vasca

Base 60

1254 850

07079484



ST

incasso: 430 x 452 R5



- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **470 x 470** - 1 vasca: **430 x 430**
- Piletta 3,5"

Disponibile anche in versione **PVD**

**Gun Metal**  
**1254 856**

cod. **07079584**



pag. 27

In dotazione: **1 griglia** (8100 615)  
Accessori, disegno tecnico  
e pilette automatiche a pag. 238



Configurazione  
griglie Black  
a filo vasca



**B1**

Griglia Black  
42,7 x 45 cm  
8100 615

LIV. 1 / LIV. 2



**B2**

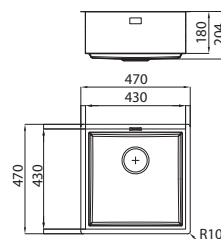
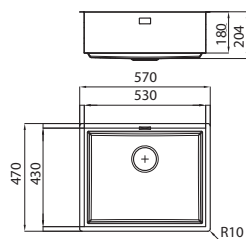
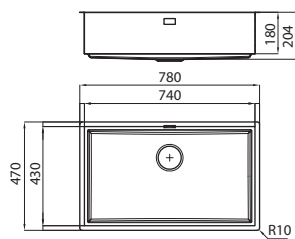
Griglia Black  
31 x 45 cm  
8100 614

LIV. 1

1257 850

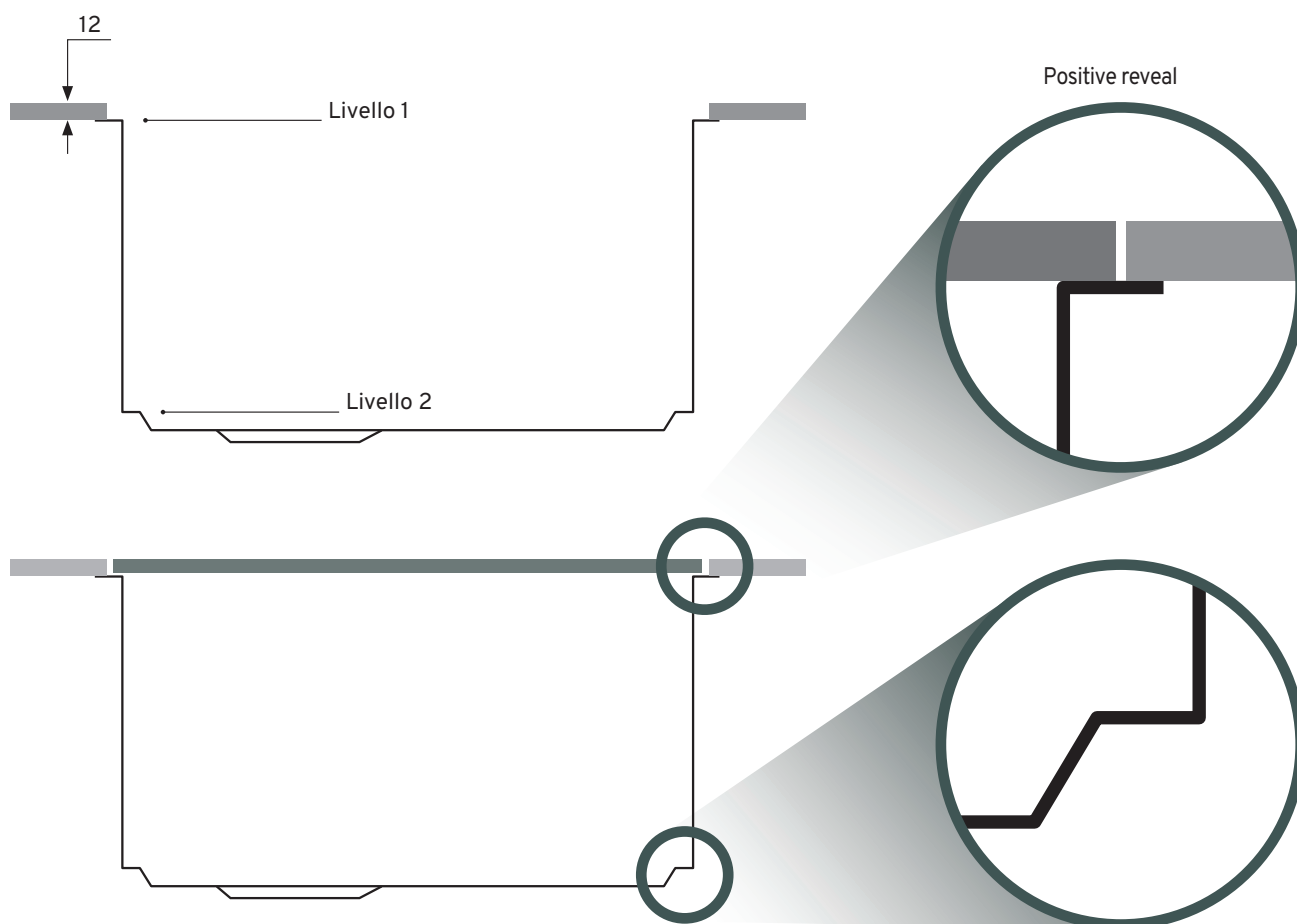
1255 850

1254 850



LAVELLI  
SOTTOTOP

Schema di posizionamento degli accessori sugli invasi



Possibilità di abbinamento delle griglie a filo utilizzando top da 12 mm

# Serie 35 | vasche sottotop R12

## Base 90



35 cm

Articolo

Codice

Versione

Caratteristiche

3137 850

07079888

ST

incasso: 750 x 350 R12

- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **780 x 380** - 1 vasca: **750 x 350**
- Piletta 3½"

## Base 60



35 cm

3135 850

07079885

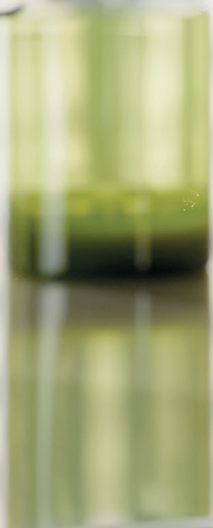
ST

incasso: 500 x 350 R12

- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni: **530 x 380** - 1 vasca: **500 x 350**
- Piletta 3½"



# Miscelatori





Codice

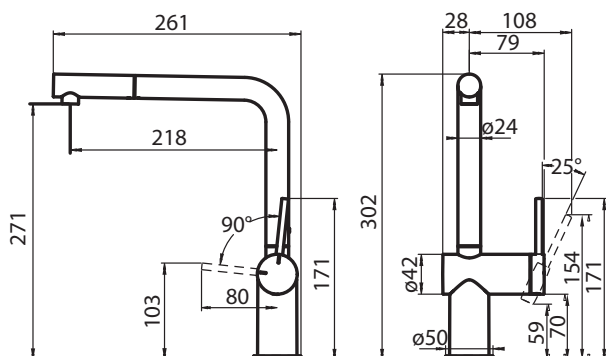
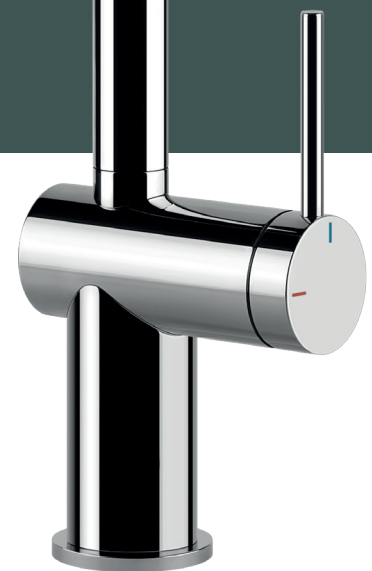
- Miscelatore monocomando
- Canna girevole e bocca estraibile
- Base d'appoggio:  $\varnothing$  50 mm

**8426 000**  
**cromato**

cod. **08713170**

**8426 100**  
**satinato**

cod. **08713171**



- Disponibile anche in versione **PVD**

**Satinato**  
**Gun Metal**  
**8426 106** cod. **08713172**



pag. 35

Caratteristiche





Canali attrezzati **NEW**



# Canali attrezzati **Slim** sottotop

Articolo

Codice

Versione

Caratteristiche

Base 45

3024 881

07078904ST

ST

incasso ST: 390 x 90

- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni esterne: **406 x 120** Dimensioni interne: **390 x 72**
- Piletta 1¼"
- Lunghezza "L": 1 unità



Accessori a pag. 16

Base 90

3025 881

07078909ST

ST

incasso ST: 830 x 90

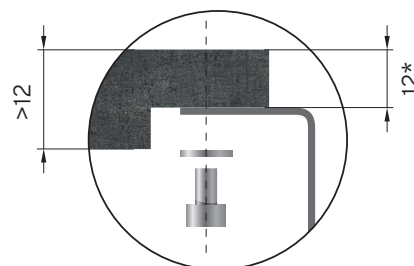
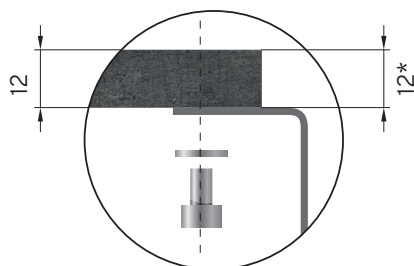
- Acciaio AISI 304 satinato
- Dimensioni esterne: **846 x 120** Dimensioni interne: **830 x 72**
- Piletta 1¼"
- Lunghezza "L": 3 unità



Accessori a pag. 16

## Nota per l'installazione

\*Spessore consigliato per un abbinamento perfetto con gli accessori.





# Chiave di lettura per gli accessori

Le lunghezze dei canali e degli accessori sono indicate in “unità”, per la composizione la somma delle “unità” degli accessori deve corrispondere alla lunghezza in “unità” del canale.

## Canali attrezzati **Slim sottotop**

Es. canale 3025 881 da “L3 unità” composto da:  
8100 708 “L2 unità”, 8151 004 “L1 unità”.



CANALI  
ATTREZZATI

# Canali attrezzati **Slim** | accessori

Vaschetta inox  
cinque scomparti  
(Scomparti amovibili)      8151 004  
L=1  
(38x8,8 cm)

cod. **08710881**



Kit "L": Tagliere in iroko  
Bilancia multifunzione\*\*      8100 708  
\*nota 1      L=2  
(44x8,8 cm)

cod. **08710880**



Kit "O": (Solo per  
vasche Serie 35)      8100 715  
Tagliere iroko      L=1  
8643 117      (38x8,8 cm)  
Griglia Black  
8100 618

cod. **08710882**

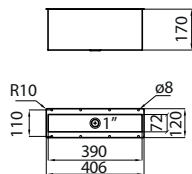


\*nota 1: Il tagliere è utilizzabile solamente nella vasche con profondità 400 mm

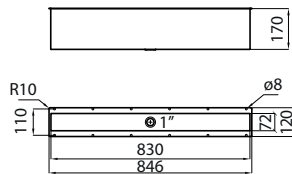
\*\* Caratteristiche bilancia: Dimensione 21,4 x 16,5 cm - Portata max 5 kg.  
Collegamento bluetooth allo smartphone  
Accesso gratuito all'app smartapple  
Banca dati con più di 430 alimenti precaricati.

## Sottotop

3024 881



3025 881





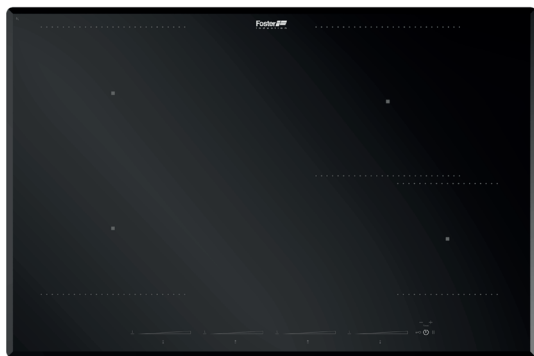
# KE Induction





# KE Induction

Articolo	Codice	Versione	Caratteristiche
----------	--------	----------	-----------------



7382 646

074562EI27  SF

incasso SF: 750 x 480

7382 646

074562EI27F  FT

incasso FT: vedi sito web

- Dimensioni: 770 x 510
- Finitura: Vetroceramica nero
- Programmazione elettronica;
- 4 zone cotture con doppia zona estesa Bridge
- 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost

**P. max assorbita** 1.500, 2.800, 3.500, 3.700, 4.500, 6.000, **7.400 W\*\***  
 2 x 210x190 mm 2.100 (3.000)\* W  
 ø 200 mm 2.300 (3.000)\* W  
 ø 145 mm 1.400 (1.850)\* W

\* Powerboost

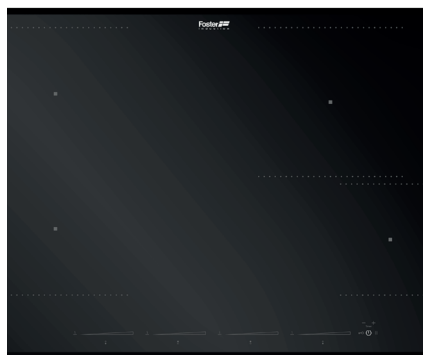


Alimentazione: 230 - 380 V  
50/60 Hz



Foro incasso  
profondità 48 cm

**N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.**



7381 646

074560EI26  SF

incasso SF: 560 x 480

7381 646

074560EI26F  FT

incasso FT: vedi sito web

- Dimensioni: 580 x 510
- Finitura: Vetroceramica nero
- Programmazione elettronica;
- 4 zone cotture con doppia zona estesa Bridge
- 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost

**P. max assorbita** 1.500, 2.800, 3.500, 3.700, 4.500, 6.000, **7.400 W\*\***  
 2 x 210x190 mm 2.100 (3.000)\* W  
 ø 200 mm 2.300 (3.000)\* W  
 ø 145 mm 1.400 (1.850)\* W

\* Powerboost



Alimentazione: 230 - 380 V  
50/60 Hz



Foro incasso  
profondità 48 cm

PIANI  
INDUZIONE

**N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.**

# KE Induction

Articolo

Codice

Versione

Caratteristiche

**NEW**

7386 646

074560EI25

SF

incasso SF: 750 x 480

7386 646

074560EI25F

FT

incasso FT: vedi sito web



Alimentazione: 230 - 380 V  
50/60 Hz



Foro incasso  
profondità 48 cm



- Dimensioni: 810 x 520
- Finitura: Vetrocera mica nero
- Programmazione elettronica;
- 4 zone cotture con doppia zona estesa Bridge
- 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost

**P. max assorbita** 2.800, 3.500, 3.700, 4.500, 6.000, 7.400, **10.400 W\*\***  
4 x 210x190 mm 2.100 (3.000)\* W  
Ø 200 2.300 (3.000)\* W

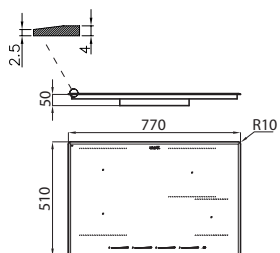
\* Powerboost

**N.B: da installare esclusivamente su basi per piani cottura ad induzione. Si consiglia l'abbinamento con cappe specifiche per l'induzione.**

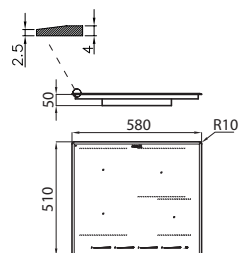
KE Arya Black **NEW**

KE Induction

7382 646

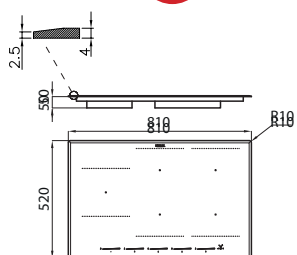


7381 646



7386 646

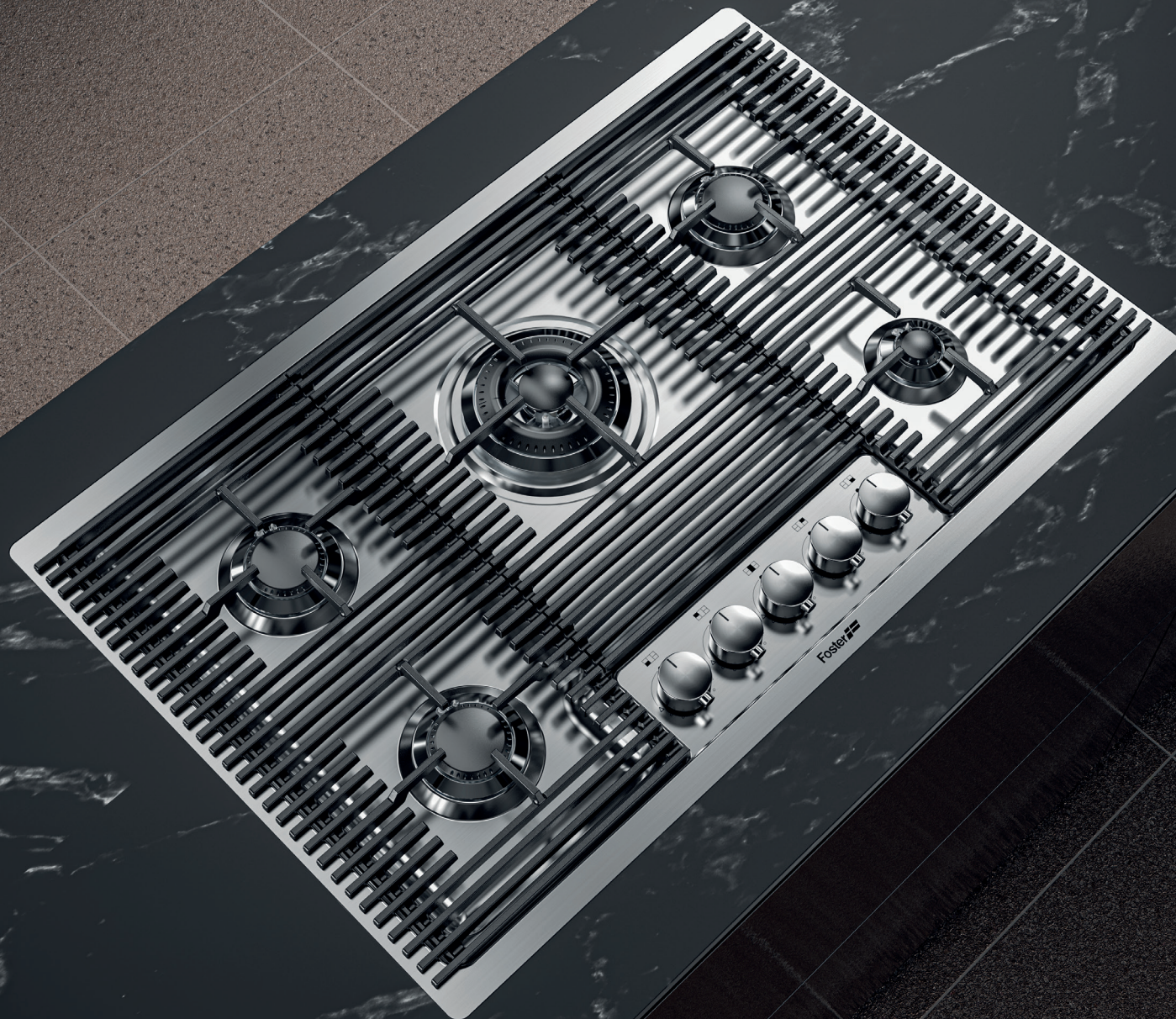
**NEW**





# Milanello 5F

sopratop | filotop



Accessori: **2** (vedi pag. 401)

- AISI 304 satinato
- Dimensioni: **803 x 513**
- Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
- Accensione elettrica
- Valvolatura di sicurezza

• Disponibile anche in versione **PVD**

- Potenza tot. 10.250 W ausiliario: 1.000 W
- semirapido: 3x1.750 W
- doppia corona: 4.000 W

Codice	Codice	Versione	Caratteristiche
7682 000	<b>075679E5G</b>	FT	incasso FT: vedi sito web
7682 000	<b>075679E5H</b>	SPT	incasso SPT: 790x500
7682 006	<b>075679E5J</b>	FT	incasso FT: vedi sito
7682 006	<b>075679E5K</b>	SPT	incasso SPT: 790x500
7682 008	<b>075679E5LF</b>	FT	incasso FT: vedi sito
7682 008	<b>075679E5L</b>	SPT	incasso SPT: 790x500
7682 009	<b>075679E5MF</b>	FT	incasso FT: vedi sito
7682 009	<b>075679E5M</b>	SPT	incasso SPT: 790x500

**Gun Metal**  
7682 006



**Copper**  
7682 008



**Gold**  
7682 009







Foster spa  
Via M. S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (Re) Italy  
info@fosterspa.com [www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)



**LUBE INDUSTRIES SRL**

Via dell'Industria, 4 - 62010 Treia (MC) Italia  
Tel. centralino 0733 8401 (r.a.)  
Fax 0733 840222 - 0733 840333  
info@cucinelube.it - [www.cucinelube.it](http://www.cucinelube.it)  
info@creokitchens.it - [www.creokitchens.it](http://www.creokitchens.it)

La Lube Industries srl è dotata di Sistemi di Gestione per l'Efficienza Ambientale, per la Qualità e per la Salute e la Sicurezza sul lavoro, in conformità alle norme: UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 9001 e UNI EN ISO 45001. Per maggiori informazioni visita il nostro sito [www.cucinelube.it](http://www.cucinelube.it)