





PI
COOKING

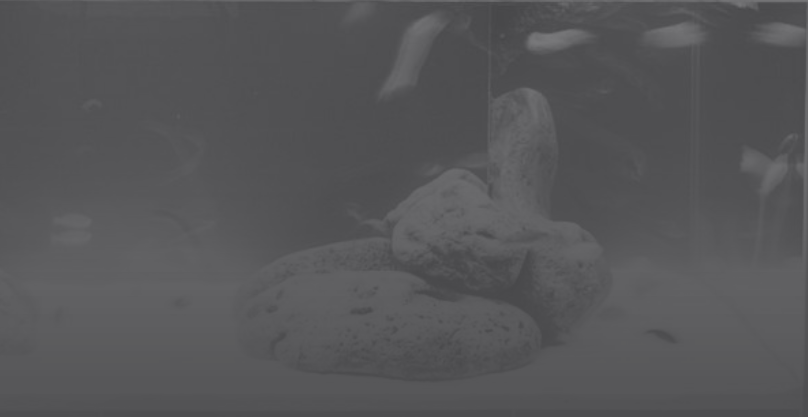
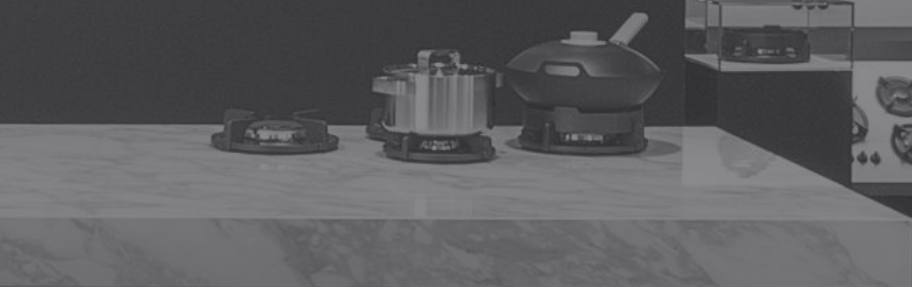
MADE IN HOLLAND

Il nostro prodotto è disegnato, sviluppato e realizzato in Olanda.

Ogni singolo sistema di cottura è stato assemblato a mano nel nostro reparto produzione in un piccolo paese, vicino Utrecht.



PITT



SOMMARIO

PITT® cooking	4-13
Novità esclusiva in cucina	
Set 2 fuochi	14-17
Set 3 fuochi	18-19
Set 4 fuochi	20-23
Set 5 fuochi	24-25

POTENZA IN CUCINA



I fuochi del sistema PITT® cooking sono professionali e potenti, adatti per tutte le tecniche di cottura: dalla frittura al salto, alla cottura a fuoco lento, alla piastra. PITT® cooking offre anche un esclusivo fuoco multifunzione: un bruciatore combinato che può essere utilizzato a bassa potenza (cottura a fuoco lento) o ad alta potenza: wok, regolandolo con una sola manopola. Questo fuoco offre una potenza superiore del 30% rispetto a un modello tradizionale. Questa è funzionalità!



PITT
COOKING

SCEGLIETE
IL PIANO
DI LAVORO
CHE PREFERITE



I fuochi PITT® cooking possono essere abbinati con la massima facilità e sicurezza a un'ampia gamma di top. Scegliete il piano cucina che preferite: quarzo, granito, graniglia, terrazzo, vetro, ceramica, Solid Surface, acciaio inox e HPL stratificato (min. 10 mm di spessore). Voi scegliete il top che meglio si abbina alla vostra cucina: i fuochi PITT® cooking si adatteranno perfettamente.

Il sistema PITT® cooking è stato testato severamente. È ufficialmente certificato dalle seguenti istituzioni: CE (European Union), CSA-UL (USA and Canada),

SAI Global (Australia), CC-Gas (China), GOST-Russia (Russia), SPRING (Singapore/Asia).



PITT
COOKING

**AFFIDABILE
E SICURO**



Questa innovativa tecnologia olandese ha superato test accurati e severi con risultati eccellenti. Durante l'utilizzo, la temperatura del top resta bassa e il trasferimento di calore è contenuto. PITT® cooking ha ottenuto la certificazione ufficiale KIWA Gastec ed è coperto da 30 mesi di garanzia.



PITT
COOKING

SEMPLICITÀ DI PULIZIA



Con PITT® cooking potrete seguire la vostra fantasia in cucina! Oltre a essere facile da usare è anche pratico da pulire. Grazie al design versatile, le zone di cottura possono essere pulite in modo semplice e veloce. PITT® cooking arricchisce la vostra cucina da molti punti di vista.



PITT
COOKING

PITT[®] cooking Professional





Design pulito e moderno, perfetto per chi ama cucinare con stile. I potenti bruciatori della linea PITT® cooking Professional sono realizzati in ottone e rifiniti con un elegante rivestimento. L'impiego di materiali robusti di alta qualità vi regalerà un'esperienza di cucina professionale direttamente a casa vostra.

Ogni modello della linea Professional che comprende uno o più fuochi wok viene fornito con l'innovativa corona wok PITT® cooking. Il design accurato offre una cottura wok professionale e potente, senza dispersioni di calore o spreco di energia. Una combinazione perfetta di funzionalità e design.

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

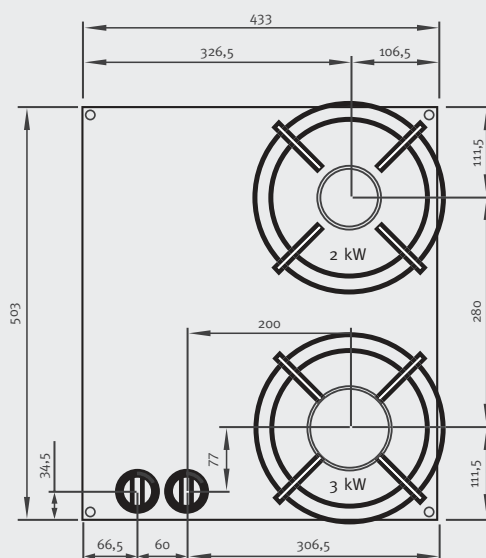
Set 2 fuochi

BANDAI



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101008
Articolo	074602

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare a l'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale / GPL / Propano, Butano)

PROFES Set 2 fuochi BANDAI

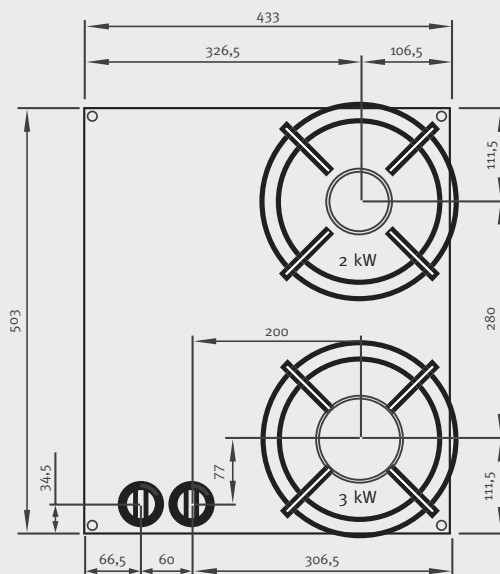
DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE

COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101008
Articolo	074602P

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

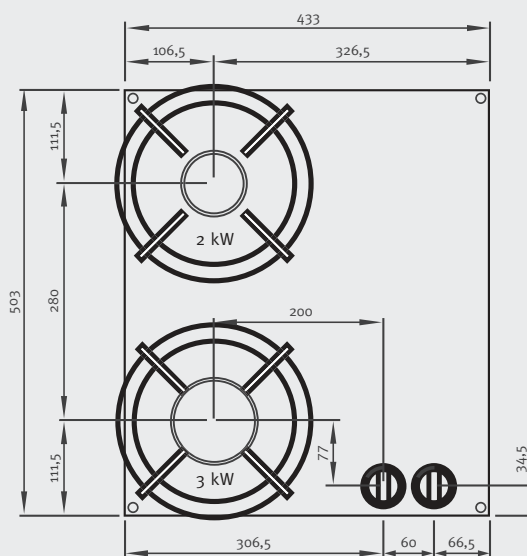
Set 2 fuochi

BALUT



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101007
Articolo	074604

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale / GPL / Propano, Butano)

PROFES SIONAL

Set 2 fuochi

BALUT

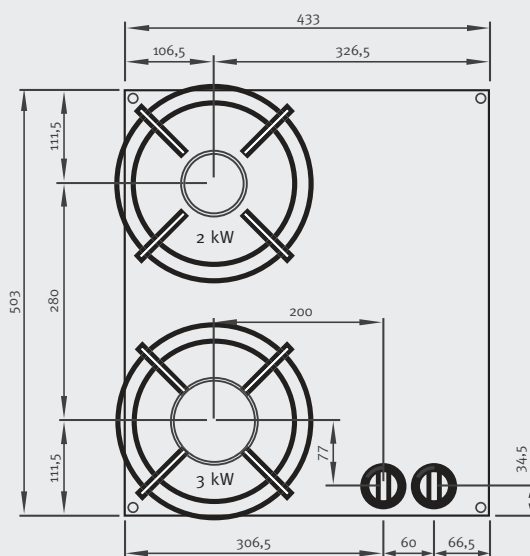
DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE

COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	2
Potenza	1x 2 kW, 1 x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	433 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	500 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101007
Articolo	074604P

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

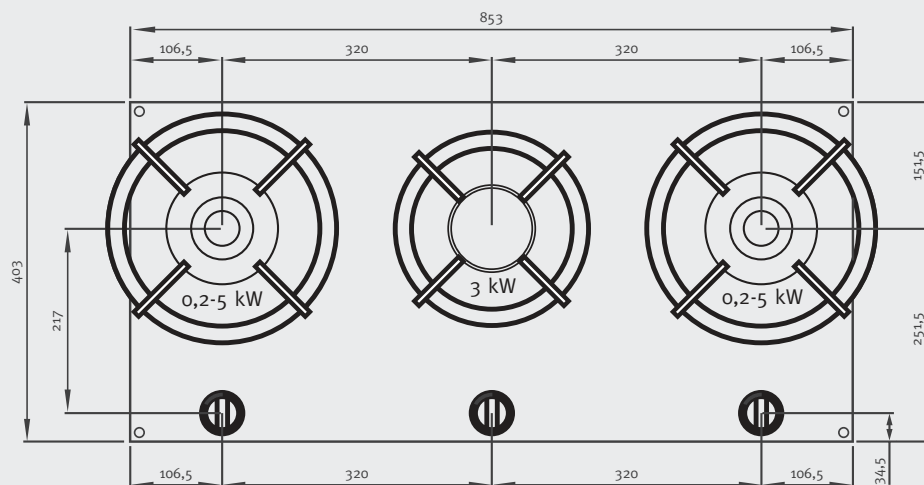
Set 3 fuochi

CUSIN



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	863 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101011
Articolo	074606

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale / GPL / Propano, Butano)

PROFES SIONAL

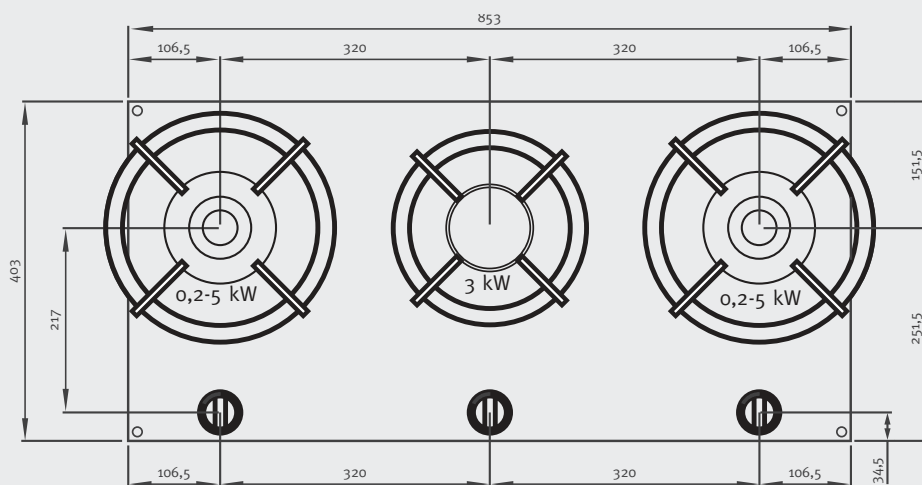
Set 3 fuochi CUSIN

DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE
COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA
CORONA WOK INCLUSA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	3
Potenza	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	863 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101011
Articolo	074606P

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

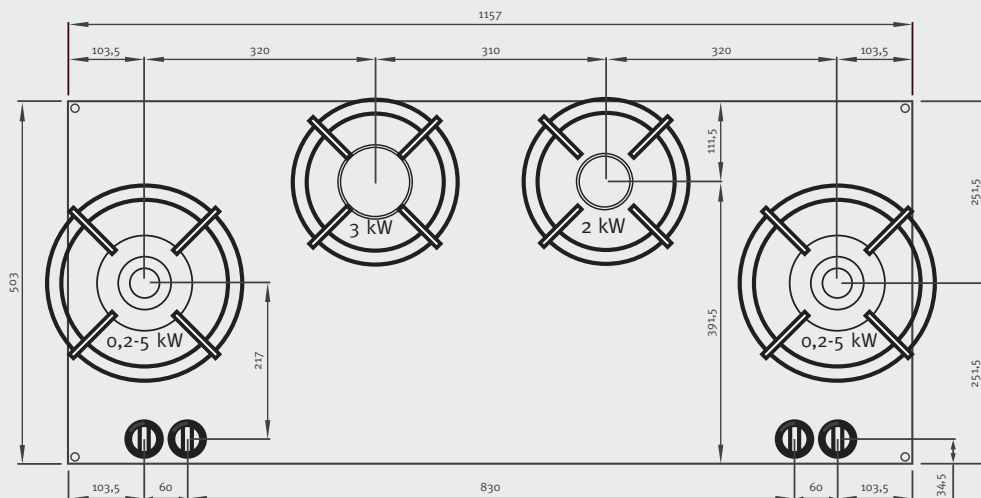
Set 4 fuochi

DRUM



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101014
Articolo	074610

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale, Propano, Butano) COOKING

PROFES SIONAL

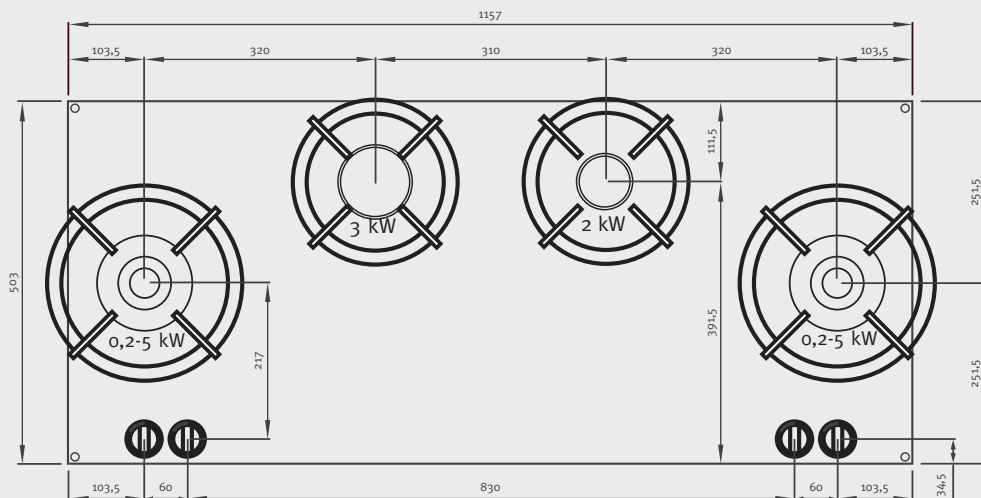
Set 4 fuochi DRUM

DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE
COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA
CORONA WOK INCLUSA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	1157 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101014
Articolo	074610P

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

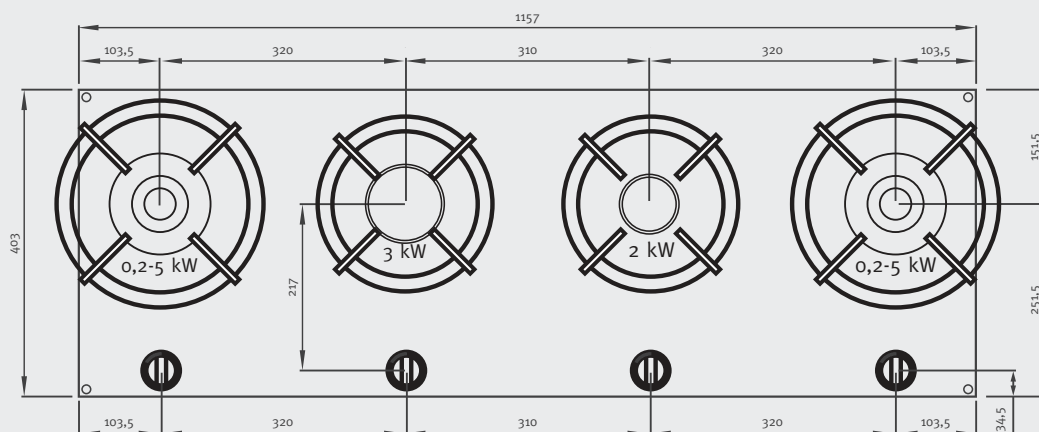
Set 4 fuochi

DANAU



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101013
Articolo	074608

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare a l'ordine i l t i p o d i g a s u t i l i z z a t o (G a s n a t u r a l e , P r o p a n o , B u t a n o) COOKING

PROFES SIONAL

Set 4 fuochi

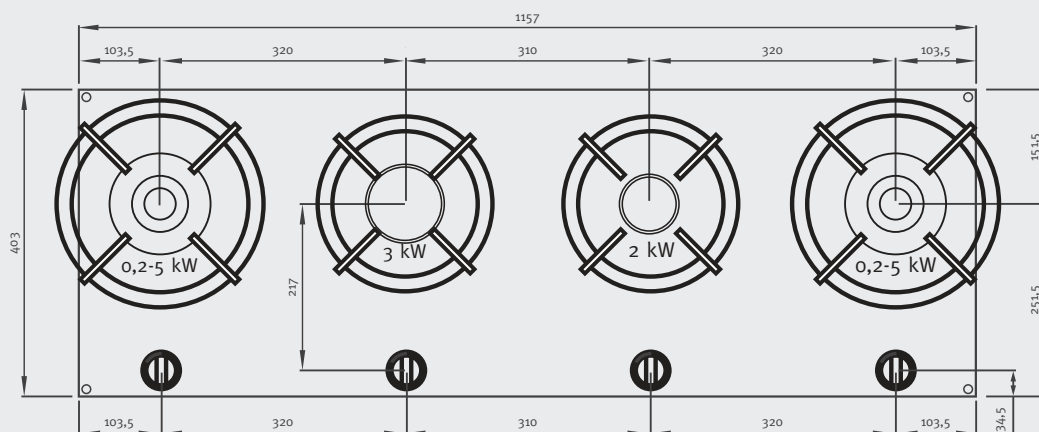
DANAU

DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE
COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA
CORONA WOK INCLUSA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	4
Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico L x P	1157 x 403 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	1200 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101013
Articolo	074608P

PITT
COOKING

ORIGINAL

DIFFUSORI
DI FIAMMA
IN ALLUMINIO

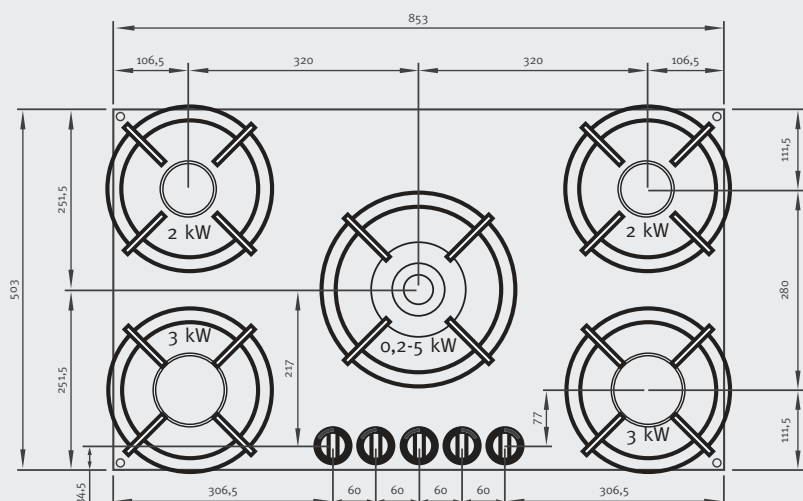
Set 5 fuochi

ELBRUS



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopratop	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6500101015
Articolo	074612

PITT

Per entrambi i modelli (Original e Professional) specificare all'ordine il tipo di gas utilizzato (Gas naturale / GPL / Piano, Butano)

PROFES SIONAL

Set 5 fuochi

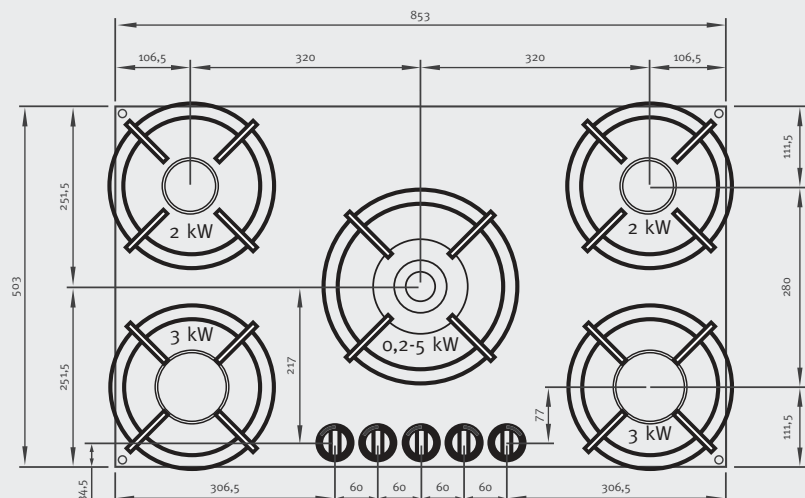
ELBRUS

DIFFUSORI DI FIAMMA
IN OTTONE
COMPONENTI
DELLA GRIGLIA
IN GHISA SMALTATA
CORONA WOK INCLUSA



DIMENSIONI E INCASSO (in mm)

Installazione, dettagli tecnici e avvertenze
alle pagg. 28-31



CARATTERISTICHE E PREZZO

Numero fuochi	5
Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Perimetro del vano tecnico L x P	853 x 503 mm
Totale H (altezza) vano tecnico da sopra top	89 mm
Spessore del top	min. 4 - max 35 mm
Misura minima della base	900 mm
Profondità minima del piano di lavoro	600 mm
Codice	6510101015
Articolo	074612P

PITT
COOKING

INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO

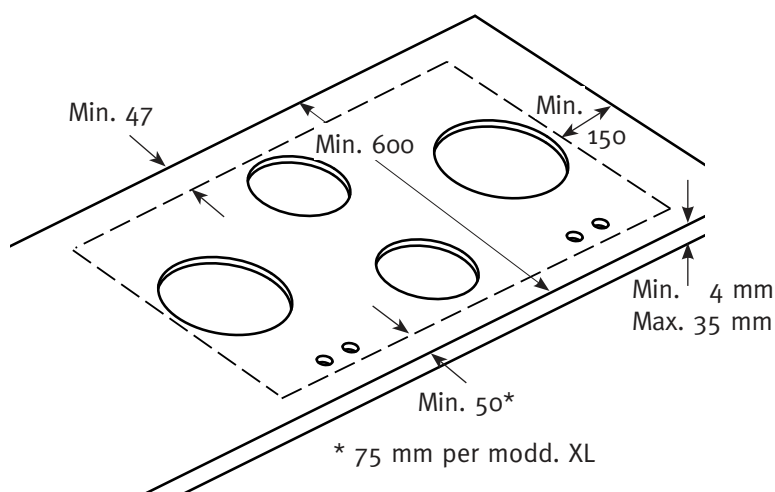


fig. 1

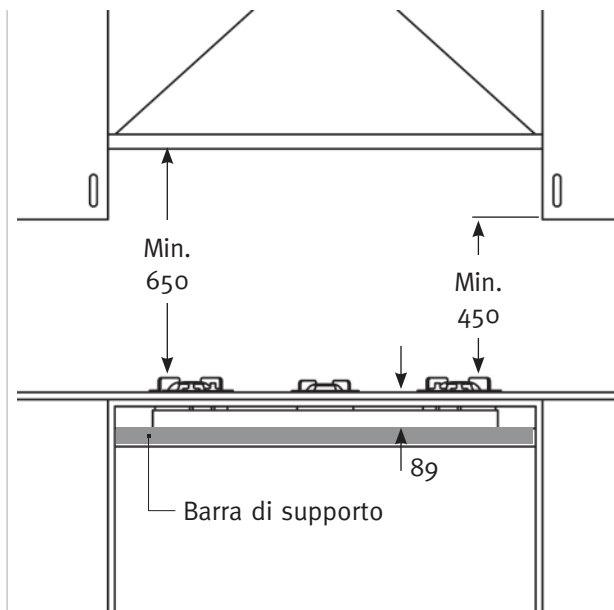


fig. 2

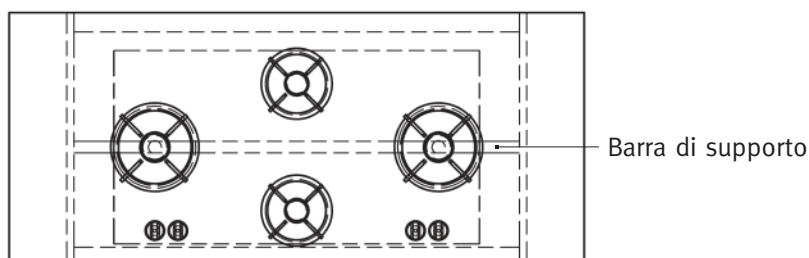


fig. 3



fig. 4

- Un modulo di cottura non può essere installato a cavallo fra due basi. Inoltre, deve essere accessibile per interventi di manutenzione o assistenza.
- Quando PITT® cooking viene installato su una base a cassette, verificare sempre le dimensioni. **L'unità ha un'altezza di 89 mm.**
- Tenere in considerazione lo **spessore di 4 mm (inclusi negli 89 mm di spessore tot.) del conduttore di calore**, compreso in fornitura, che **va obbligatoriamente montato con l'unità.**
- Se il piano di appoggio ha uno spessore inferiore a 20 mm e la base misura 900 mm o più, il modulo deve essere saldamente appoggiato all'interno della base (Fig. 2, 3 e 4).
- Ogni prodotto contiene una dima in carta nel proprio imballo.
- I file .dxf/dwg 3D sono disponibili sul sito www.pittcooking.nl

APPLICAZIONE SUL PIANO DI LAVORO:

- Spessore del piano di lavoro:
Minimo (original): 4 mm
Massimo (original): 35 mm
 - Profondità del piano di lavoro:
I modelli "base" richiedono una profondità ≥ 600 mm
I modelli "XL" richiedono una profondità ≥ 650 mm
 - Alimentazione: 220V/110V a riconoscimento automatico, e 1,5V
- Ogni modulo PITT® cooking può essere utilizzato con Gas Naturale, Propano, Butano.

L'installazione deve essere conforme al D.M. nr. 37 del 22/01/2008 ed eseguita da personale abilitato (idraulico, elettricista) che deve provvedere al collaudo, alla regolazione dei minimi e alla certificazione di corretto montaggio. L'impianto elettrico domestico deve essere completo di messa a terra a norma e corredato a gas (metano, GPL) attenersi alle disposizioni UNI-CIG 7129/92 e 7131 che impongono per il collegamento all'impianto principale l'utilizzo di tubi rigidi, o di tubi flessibili in acciaio inox a parete continua conformi a UNI-CIG 9791.

Consultare il libretto d'istruzioni prima d'installare questo apparecchio.

AVVERTENZA: Questi apparecchi possono essere installati e funzionare solo in locali permanentemente ventilati.

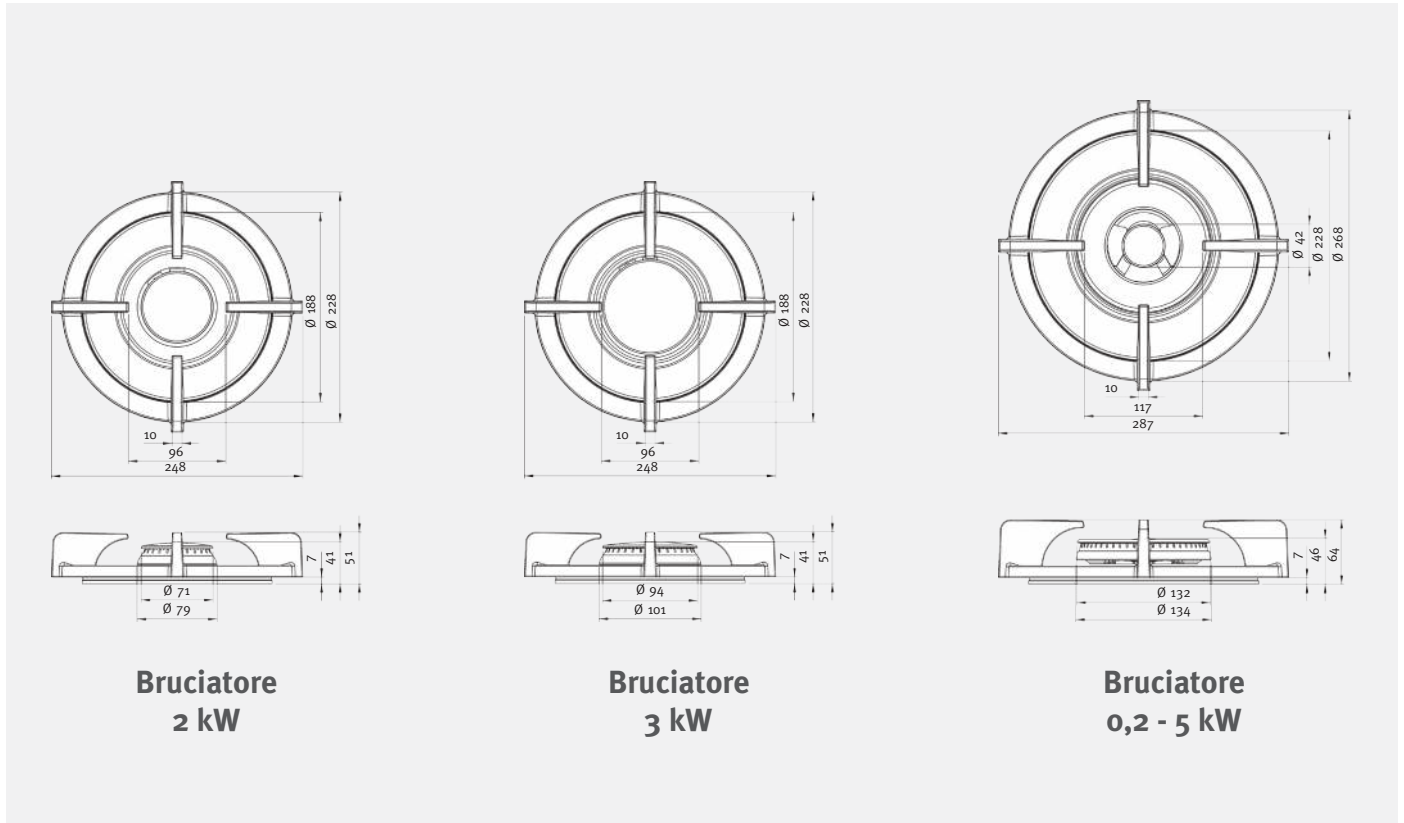
Tutte le parti in ghisa smaltate non devono essere lavate in lavastoviglie. Questi apparecchi sono predisposti da fabbrica per funzionare a G 20 - "p" 20 mbar. Per altro tipo di gas operare come descritto nel libretto d'istruzioni o indicare al momento dell'ordine.



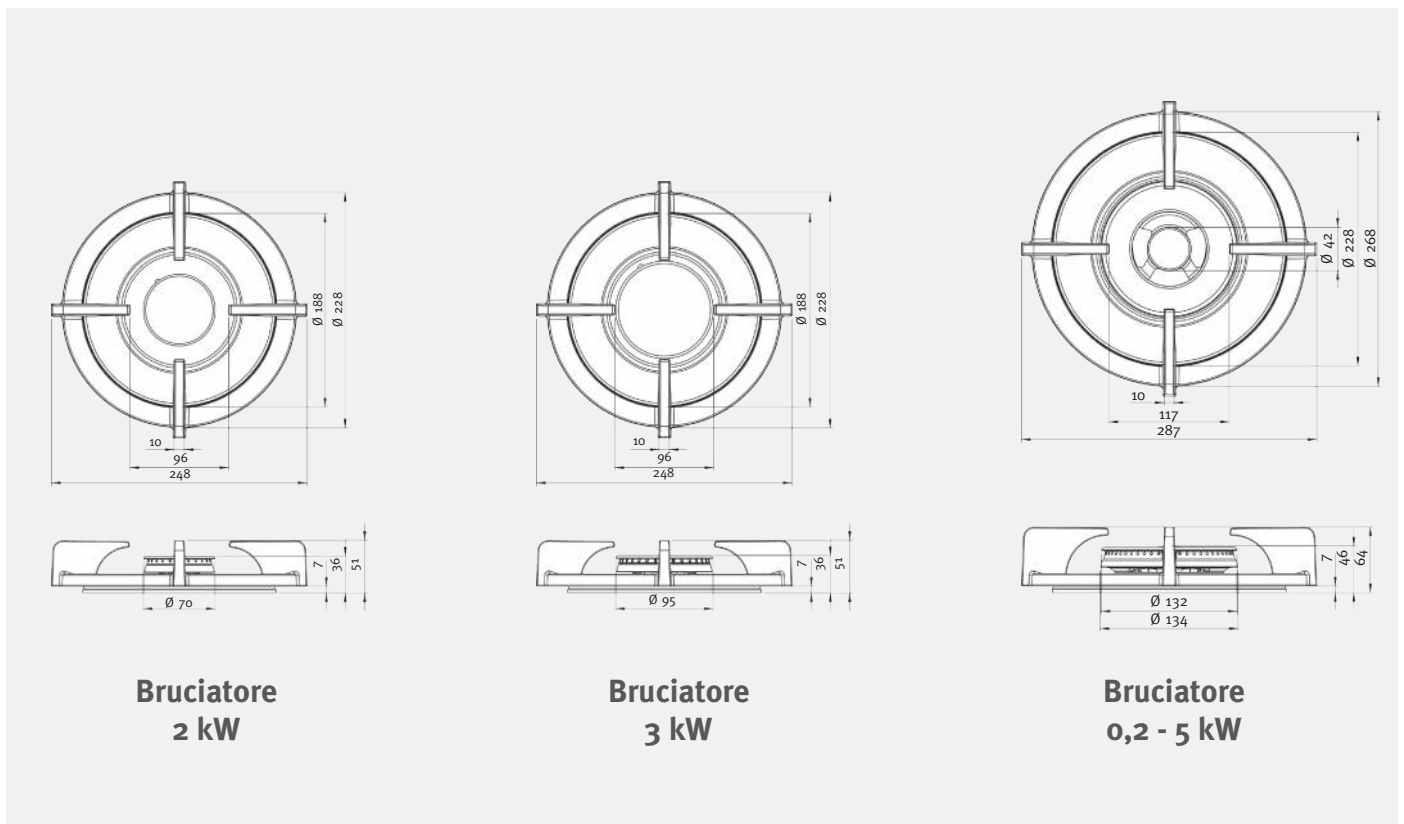
INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO

Bruciatori PITT® cooking Original:



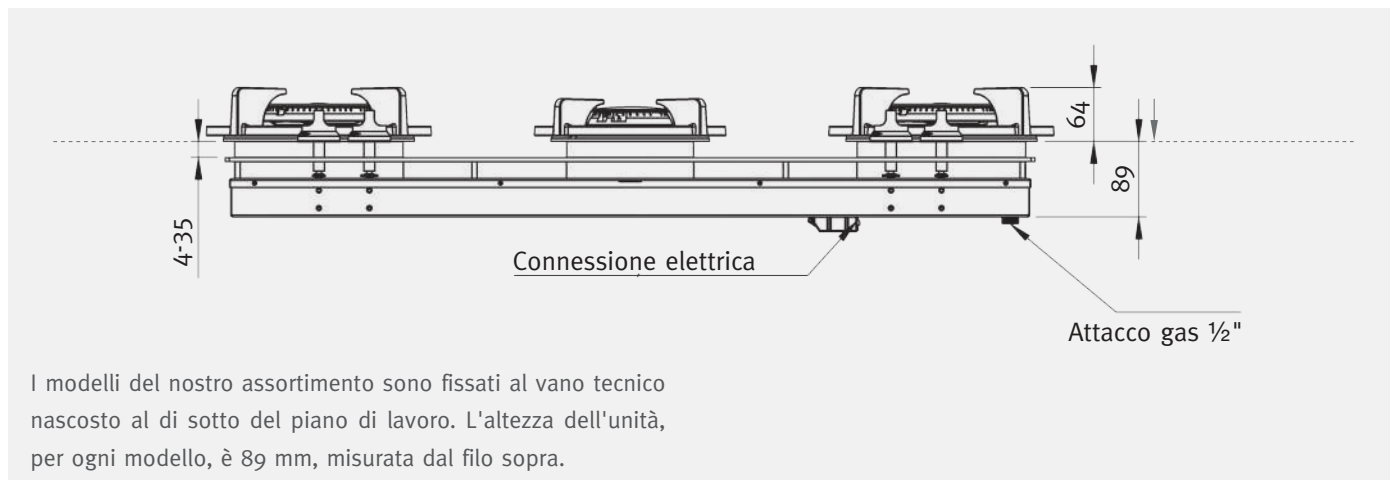
Bruciatori PITT® cooking Professional:



INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO

Unità PITT® cooking:



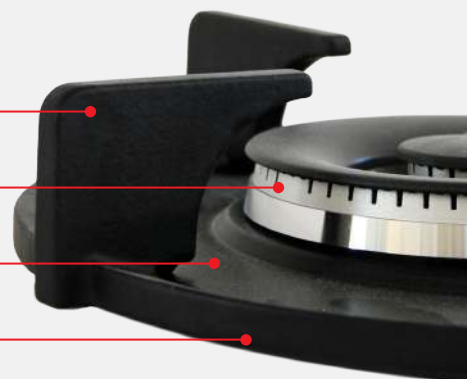
Bruciatori PITT® cooking

Griglia in ghisa

Diffusore del bruciatore

Coperchio

Guarnizione in silicone



Combinazioni PITT® cooking:

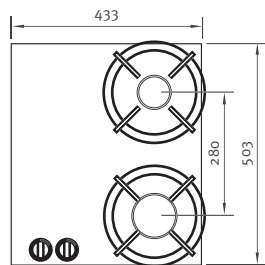


INFORMAZIONI E SCHEMI TECNICI

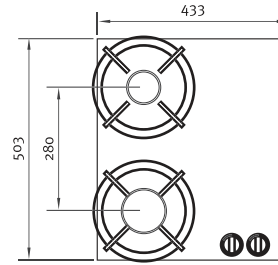
ATTENZIONE! INSTALLAZIONE NON IDONEA SU TOP IN LAMINATO SUPPORTATO E LEGNO MASSELLO

Panoramica dei piani di cottura PITT® cooking:

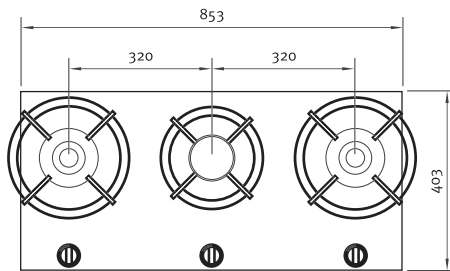
Informazioni tecniche dettagliate sul sito: www.pittcooking.com, dal menù **Downloads**



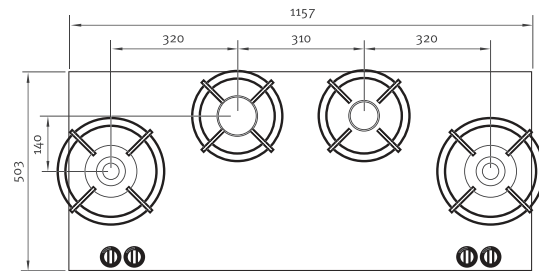
Bandai



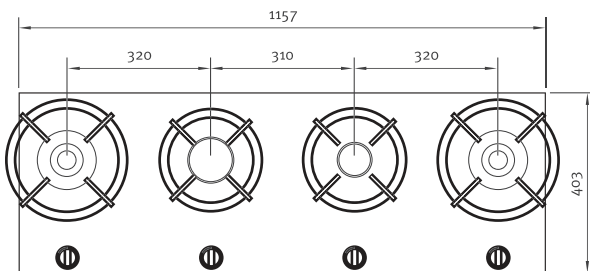
Balut



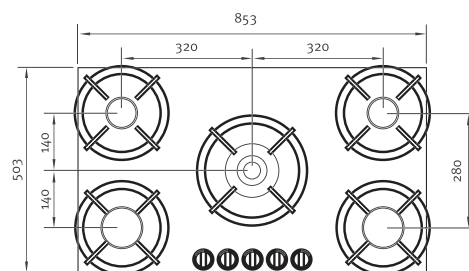
Cusin



Drum



Danau



Elbrus

Dimensioni dei fori dei bruciatori e delle manopole:

Bruciatori	Ø foro in mm
0,5 - 5 kW	213
2 kW	163
3 kW	163
Manopole	25

LAVORAZIONI PER INCASSO P.C. PITT® SU TOP

SPECIAL PROCESSINGS FOR INTEGRATED PITT® HOBS ON THE WORKTOP

Foro per set 2 fuochi "BANDAI"

Hole for 2 burners set "BANDAI"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP1**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP1**

Foro per set 2 fuochi "BALUT"

Hole for 2 burners set "BALUT"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP2**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP2**

Foro per set 3 fuochi "CUSIN"

Hole for 3 burners set "CUSIN"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP3**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP3**

Foro per set 4 fuochi "DRUM"

Hole for 4 burners set "DRUM"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP4**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP4**

Foro per set 4 fuochi "DANAU"

Hole for 4 burners set "DANAU"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP5**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP5**

Foro per set 5 fuochi "ELBRUS"

Hole for 5 burners set "ELBRUS"

Top quarzo/granito/gres quartz/granite/stoneware worktop **T9FP6**

Top stratificato "HPL"/acciaio layered "HPL"/steel worktop **T9FP6**

N.B.: i piani cottura PITT® si possono montare su top di spessore da min. 4 mm a max. 35 mm

Note: PITT® hobs can be mounted on worktop of minimum th. 4 mm and max. 35 mm

Made in Holland

www.pittcooking.com



Distribuito da:

I&D S.r.l. - via Cristina Trivulzio di Belgioioso, 11 -
20852 Villasanta (MB)

Tel. 039.20.57.501 r.a. - Fax 039.20.52.552

info@pittcookingitaly.it - www.iedsrl.it

I&D: POWERING YOUR KITCHEN PERFORMANCES



CUCINE LUBE

c/o LUBE INDUSTRIES srl

Via dell'Industria, 4

62010 Treia (MC)

Tel. centralino 0733.8401 r.a.

Fax 0733.840222 - 0733.840333

info@cucinelube.it

www.cucinelube.it

Il sistema di gestione per la qualità Lube

è certificato UNI EN ISO 9001:2008

Pannello ecologico garantito al 100% legno riciclato