

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. 8S4001
p. 14Quadra
p. 18Master
p. 22

KE p. 23



EVO p. 29



KS p. 31

Elettra
p. 33FM
e FM Marine
p. 35Big Bowl
p. 37Tornado
p. 39Angolare
p. 40S1000
p. 41Monovasca
S1000
p. 43Lavelli
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

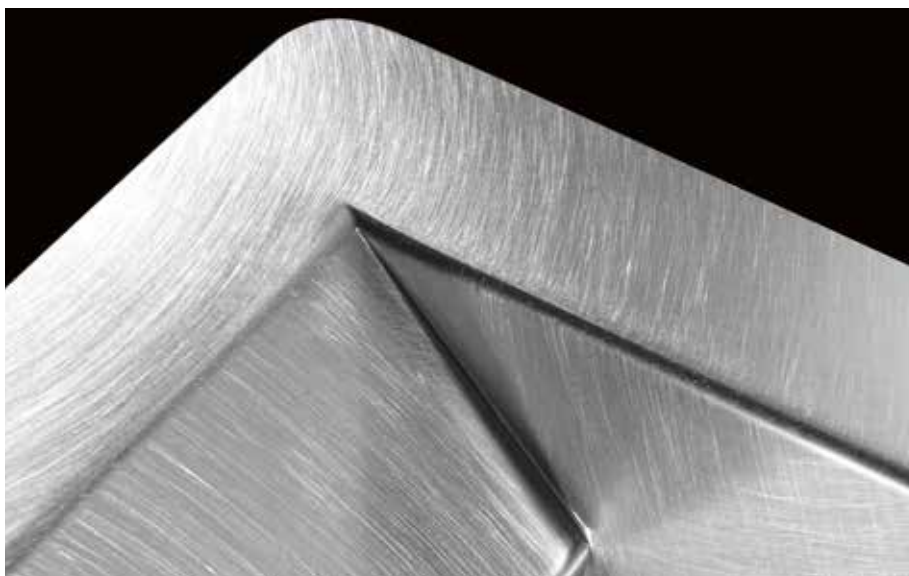
Un aspetto tutto nuovo per il classico, esclusivo acciaio AISI 304, grazie all'innovativo trattamento fisico PVD (Physical Vapor Deposition). Questo permette la deposizione di metalli pregiati sulle superfici d'acciaio, **conferendo un'esclusiva colorazione e migliorando la resistenza a graffi e usura.**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



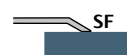
Standard

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



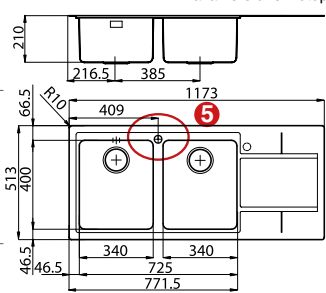


Una sicurezza sempre presente sui lavelli Foster che impedisce il traboccare dell'acqua in caso di dimenticanze. Il nuovo modello a scarico perimetrale migliora l'estetica grazie alla forma squadrate ed essenziale.



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
Base 80 ²  In foto versione sinistra	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"		4312 051 dx ³	07071237	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
		4312 052 sx	07071238		
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1160x500 piletta: 3½"		4315 051 dx	07078237	
			4315 052 sx	07078238	

Accessori: ⁴
 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.

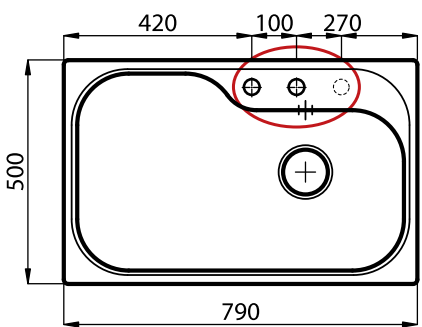
accessori

 A	 G	 L4
Tagliere 34x40 8647 000 08710858	Tagliere 40x40 8646 000 08710859	Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 08710835

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.

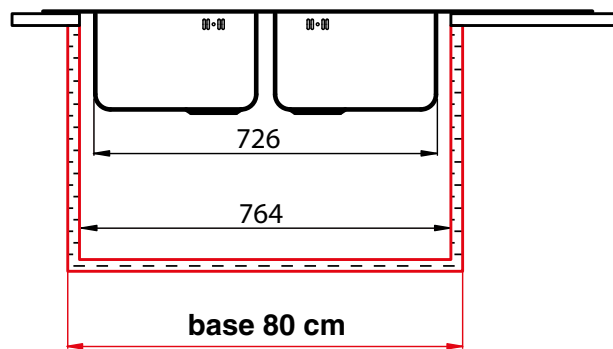


³ Lavelli destri, sinistri e reversibili

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.

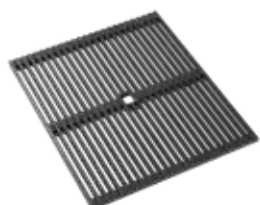


⁵ Fori miscelatore

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



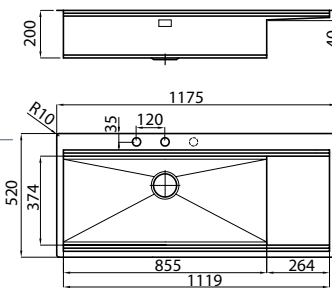



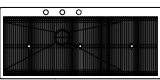
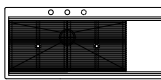


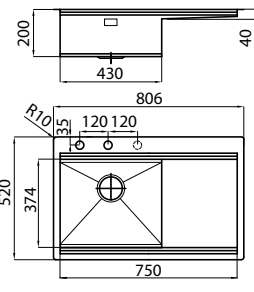



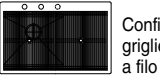
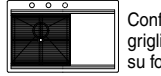


T/P perimetrale



Piletta Salva spazio

Milanello workstation

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1175x520 1 vasca: 855x374 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1158x503 piletta: automatica tipo Space Push (PP) 3½"	 FT	1043 051 dx	07078321	
		 FT	1043 052 sx	07078322	
		 FTS	1043 051 dx	07078321S	
		 FTS	1043 052 sx	07078322S	
In dotazione: 3 griglie Black Milanello (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					
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 806x520 1 vasca: 430x374 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: automatica tipo Space Push (PP) 3½"	 FT	1040 051 dx	07078311	
		 FT	1040 052 sx	07078312	
		 FTS	1040 051 dx	07078311S	
		 FTS	1040 052 sx	07078312S	
In dotazione: 2 griglie Black Milanello (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.





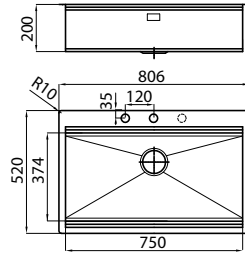



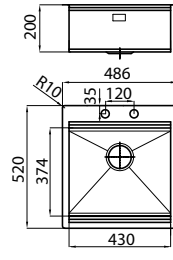

Una ulteriore gamma di taglieri e altri accessori può essere abbinata alle griglie per completare il vostro centro di lavoro.



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

Accessori

accessori opzionali scorrevoli sotto le griglie




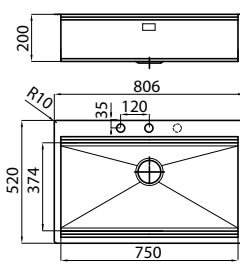

altri accessori opzionali

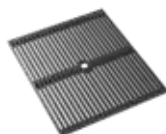


*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 **utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

Milanello Gun Metal workstation



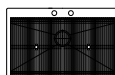
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 806x520 1 vasca: 750x374 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: automatica tipo Space Push (PO) 3½"	 FT	1034 056	07078315	
		 FTS	1034 056	07078315S	



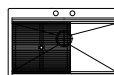
In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

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



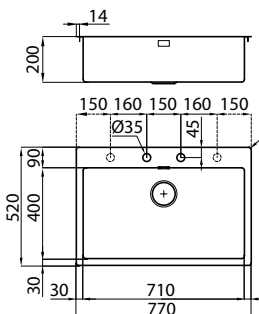



Play
(8487 000)



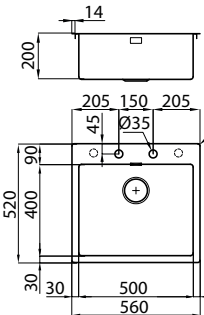



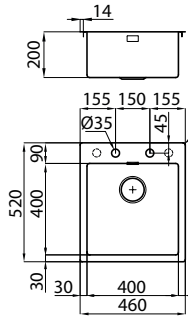



Tre Alto
(8468 000)






miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta automatica SPACE 3½" PA	 FT		3366 050 07077618	
		 FTS		3366 050 07077618S	
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
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 560x520 1 vasca: 500x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 548x508 piletta automatica SPACE 3½" PA	 FT	3365 050	07077616	
		 FTS	3365 050	07077616S	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2					
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 460x520 1 vasca: 400x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 448x508 piletta automatica SPACE 3½" PA	 FT	3363 050	07077615	
		 FTS	3363 050	07077615S	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2					

accessori

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

Base 90



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **840x440**
1 vasca: **800x400**
incasso FT: v. sito web*
incasso FTS: 820x430*
piletta: SPACE 3½"

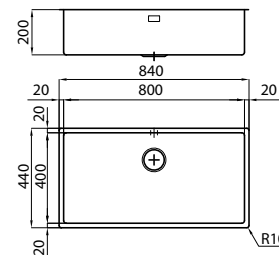


3358 050 07077670



3358 050 07077670S

* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)



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

T1 T2 Z Z2

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

Base 80



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **750x440**
1 vasca: **710x400**
incasso FT: v. sito web*
incasso FTS: 730x430*
piletta: SPACE 3½"

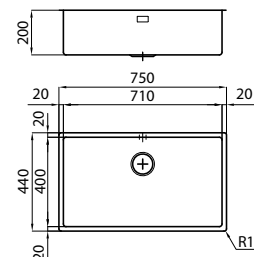


3357 050 07077660



3357 050 07077660S

* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)



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

T1 T2 Z Z2

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

Base 80



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **750x440**
2 vasche: **340x400**
incasso FT: v. sito web*
incasso FTS: 730x430*
piletta: SPACE 3½"

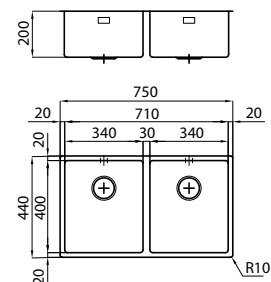


3352 050 07077662



3352 050 07077662S

* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)





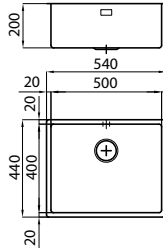



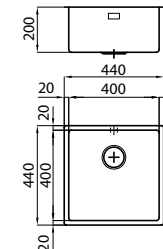



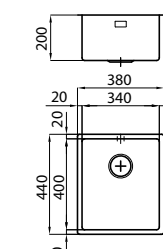

Accessori:

L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2

Piletta automatica: **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.

S4001 - vasche filotop

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

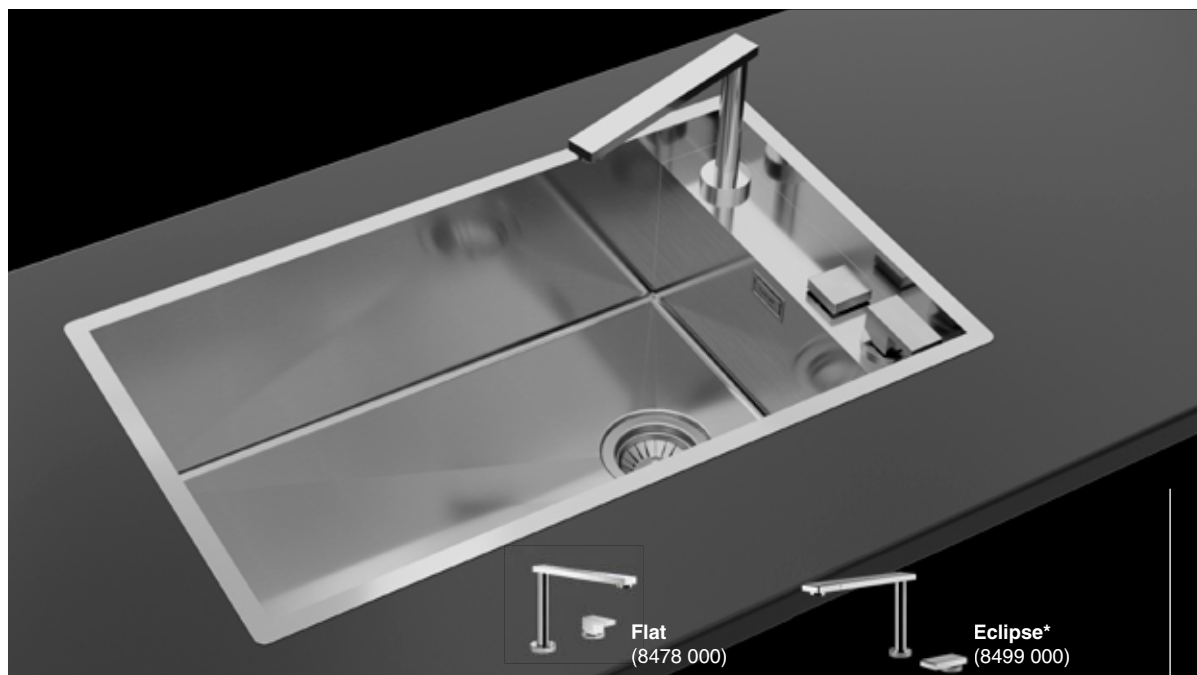
accessori

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

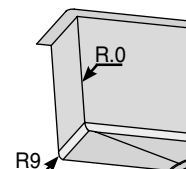
*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 **utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

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
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

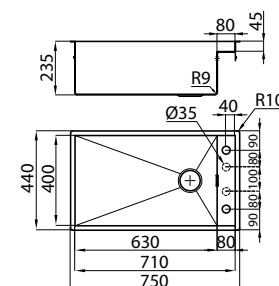
Base 80

NEW



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

	1237 050	07075995
	1237 050	07075995S



Possibilità terzo e quarto foro

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

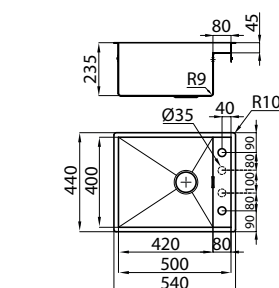
Base 60

NEW



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

	1235 050	07075982
	1235 050	07075982S



Possibilità terzo e quarto foro

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

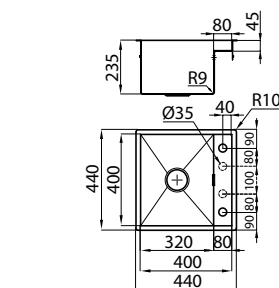
Base 45

NEW



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

	1236 050	07075976
	1236 050	07075976S



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.

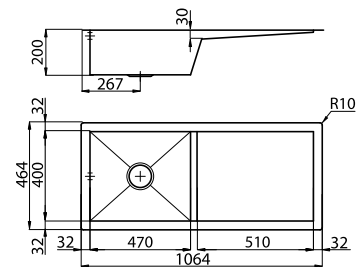
Quadra

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

Base (60)⁹/120 (rif. pag. 7)



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





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

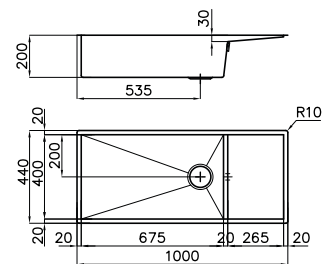
T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

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

Base (80)⁹/120 (rif. pag. 7)



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





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

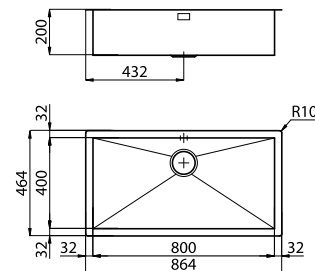
T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

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

Base 90



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



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



T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

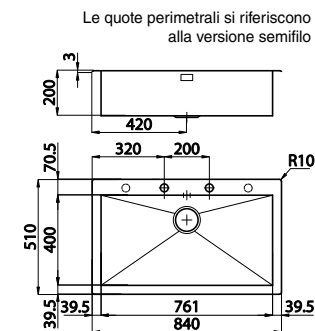
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

Base 90



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

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


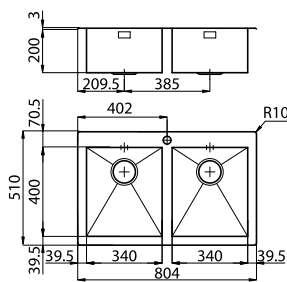

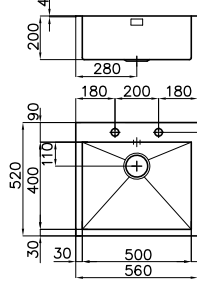



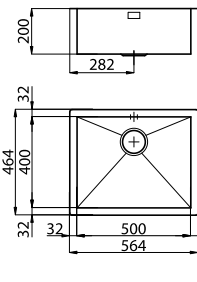

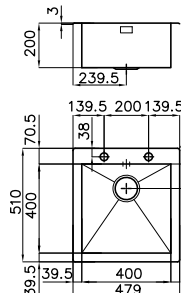


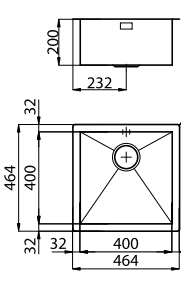


Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**

T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

Possibilità terzo e quarto foro

Quadra

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



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

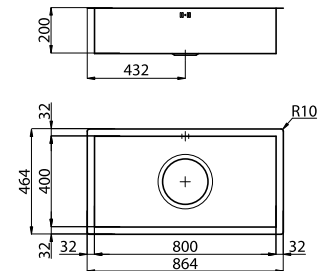
Quadra

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

Base 90

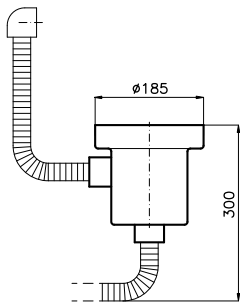


AISI 304 spazzolato dimensioni: 864x464 1 vasca: 800x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x447 piletta: 7"		1218 097	07077865
		1218 097	07077865S



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"/Isifone, troppopieno**. Imballo in scatola di cartone.

accessori

 L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 08710916	 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 08710917	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 08710835	 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 08710918
 M Tagliere scorrevole 30x54 cm 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
 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 08710731	 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 08710837	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 08710832 Cestello bianco 40x40 8612 100 08710833	 T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154 08710846
 T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201 08710849	 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

Master

PURA ELEGANZA FUNZIONALE



T/P perimetrale



miscelatori consigliati

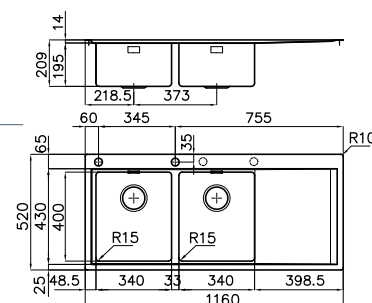
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

Base 80



In foto versione sinistra

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



Possibilità terzo e quarto foro



Accessori: (vedi pag. 25)

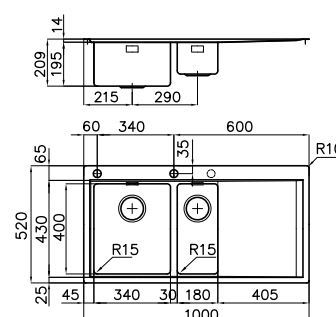
L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T2 Z2

Base 60



In foto versione sinistra

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



Possibilità terzo foro



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

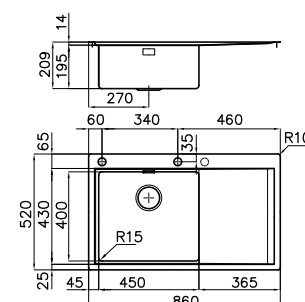
Z2 (vedi pag. 25)

Base 60



In foto versione sinistra

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



Possibilità terzo foro

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

T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 25)

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
--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------

Base 90

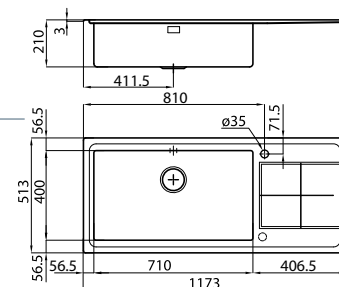


In foto versione sinistra

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **1173x513**
1 vasca: **710x400**
incasso: 1140x480
piletta: 3½"



2211 051 dx **07076231**
2211 052 sx **07076232**



Possibilità secondo foro

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

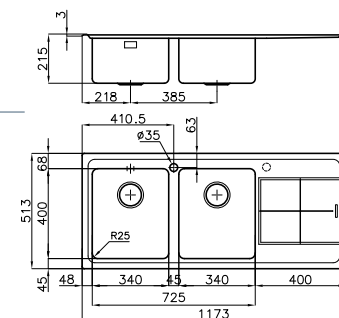


In foto versione sinistra

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **1173x513**
2 vasche: **340x400**
incasso: 1140x480
piletta: 3½"



2222 051 dx **07076251**
2222 052 sx **07076252**



Possibilità secondo foro

Accessori: (vedi pag. 25)
L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2

Base 80

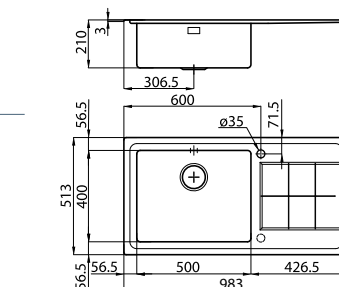


In foto versione sinistra

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **983x513**
1 vasca: **500x400**
incasso: 950x480
piletta: 3½"



2263 051 dx **07076001**
2263 052 sx **07076002**



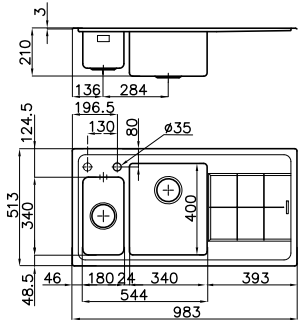


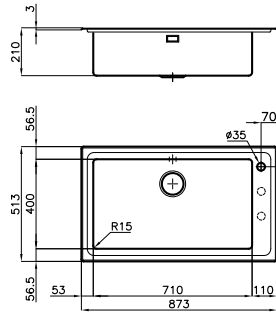


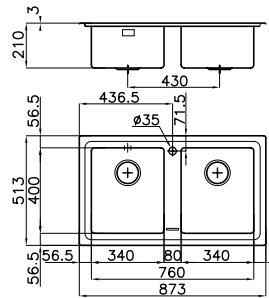


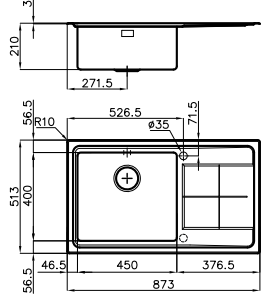


Possibilità secondo foro

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)

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

KE

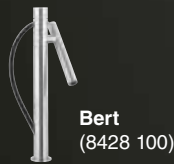
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p>Base 60(80)^T (rif. pag. 7)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 25) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Piletta automatica: PA PP PS (v. pag. 69)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 983x513 2v: 180x340+340x400 incasso: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



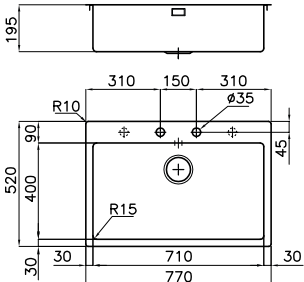







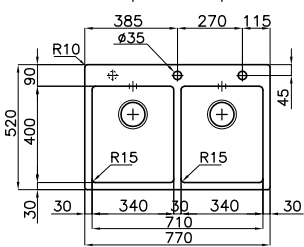







In foto l'abbinamento perfetto di lavello e piano cottura KE.

KE Q4 e Filotop





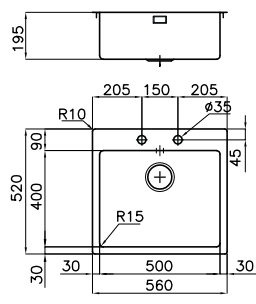








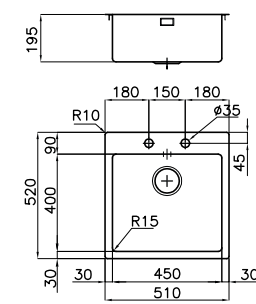






miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso: 750x500 piletta: autom. 3½" PM	 Q4		2278 050 07070570	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop</p>  <p>Possibilità terzo e quarto foro</p>
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT		2266 050 07070420	
		 FTS		2266 050 07070420S	
	versione Vintage 	 FT		2266 080 07070421	
		 FTS		2266 080 07070421S	
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 2 vasche: 340x400 incasso: 750x500 piletta: autom. 3½" PM	 Q4		2279 050 07070580	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop</p>  <p>Possibilità terzo foro</p>
AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT		2269 050 07070425		
	 FTS		2269 050 07070425S		
versione Vintage 	 FT		2269 080 07070426		
		 FTS		2269 080 07070426S	

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
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 560x520 1 vasca: 500x400 incasso: 540x500 piletta: autom. 3½" PM		2272 050	07070515	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
			2265 050	07070415	
		2265 050	07070415S		
	versione Vintage 		2265 080	07070416	
		2265 080	07070416S		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 					
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 510x520 1 vasca: 450x400 incasso: 490x500 piletta: autom. 3½" PM		2274 050	07070510	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
			2264 050	07070410	
		2264 050	07070410S		
	versione Vintage 		2264 080	07070411	
		2264 080	07070411S		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 					







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

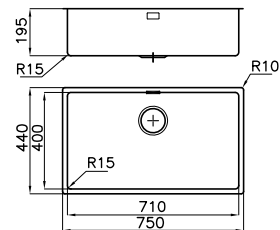
accessori

	L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 08710916		L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 08710917		L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 08710835		P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 044 08710918
	M Tagliere scorrevole 30x54 cm 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
	P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 08710731		R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 08710837		S Cestello Inox 40x40 8612 000 08710832 Cestello bianco 40x40 8612 100 08710833		T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154 08710846
	T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201 08710849		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







KE - Vasche Filotop

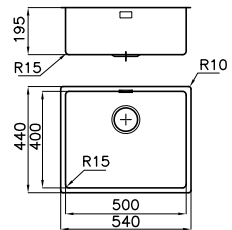
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 750x440 1 vasca: 710x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x420* piletta: 3½"	 FT		2157 050	07075115
		 FTS		2157 050	07075115S
	versione Vintage  NEW	 FT		2157 080	07075117
		 FTS		2157 080	07075117S



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)







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

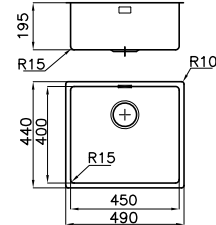
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 540x440 1 vasca: 500x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"	 FT		2155 050	07075110
		 FTS		2155 050	07075110S
	versione Vintage  NEW	 FT		2155 080	07075112
		 FTS		2155 080	07075112S



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)







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

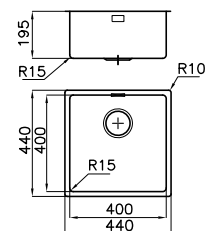
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 490x440 1 vasca: 450x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 470x420* piletta: 3½"	 FT		2154 050	07075105
		 FTS		2154 050	07075105S
	versione Vintage  NEW	 FT		2154 080	07075107
		 FTS		2154 080	07075107S



Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

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


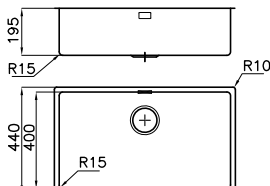





Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x440 1 vasca: 400x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x420* piletta: 3½"	 FT		2156 050	07075100
		 FTS		2156 050	07075100S
	versione Vintage  NEW	 FT		2156 080	07075102
		 FTS		2156 080	07075102S

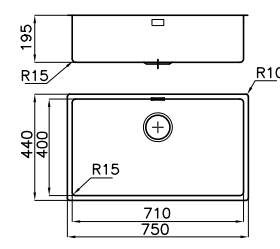


Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2
Piletta automatica: **PA PP PS** (v. pag. 69)

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








KE - Vasche Filotop Gun Metal

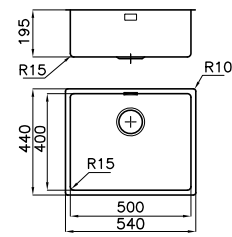
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 750x440 1 vasca: 710x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x420* piletta: 3½"	 FT		2157 056	07075116
		 FTS		2157 056	07075116S
	versione Vintage	 FT		2157 086	07075118
	 FTS		2157 086	07075118S	
	 				



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







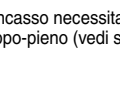
Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (v. pag. 30)
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 69)

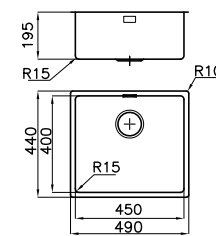
Base 60 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 540x440 1 vasca: 500x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"	 FT		2155 056	07075111
		 FTS		2155 056	07075111S
	versione Vintage	 FT		2155 086	07075113
	 FTS		2155 086	07075113S	
	 				



* 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)

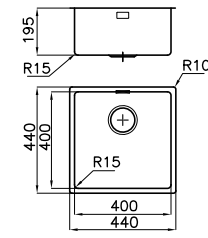
Base 60 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 490x440 1 vasca: 450x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 470x420* piletta: 3½"	 FT		2154 056	07075106
		 FTS		2154 056	07075106S
	versione Vintage	 FT		2154 086	07075108
	 FTS		2154 086	07075108S	
	 				



* 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)

Base 45 	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 440x440 1 vasca: 400x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x420* piletta: 3½"	 FT		2156 056	07075101
		 FTS		2156 056	07075101S
	versione Vintage	 FT		2156 086	07075103
	 FTS		2156 086	07075103S	
	 				



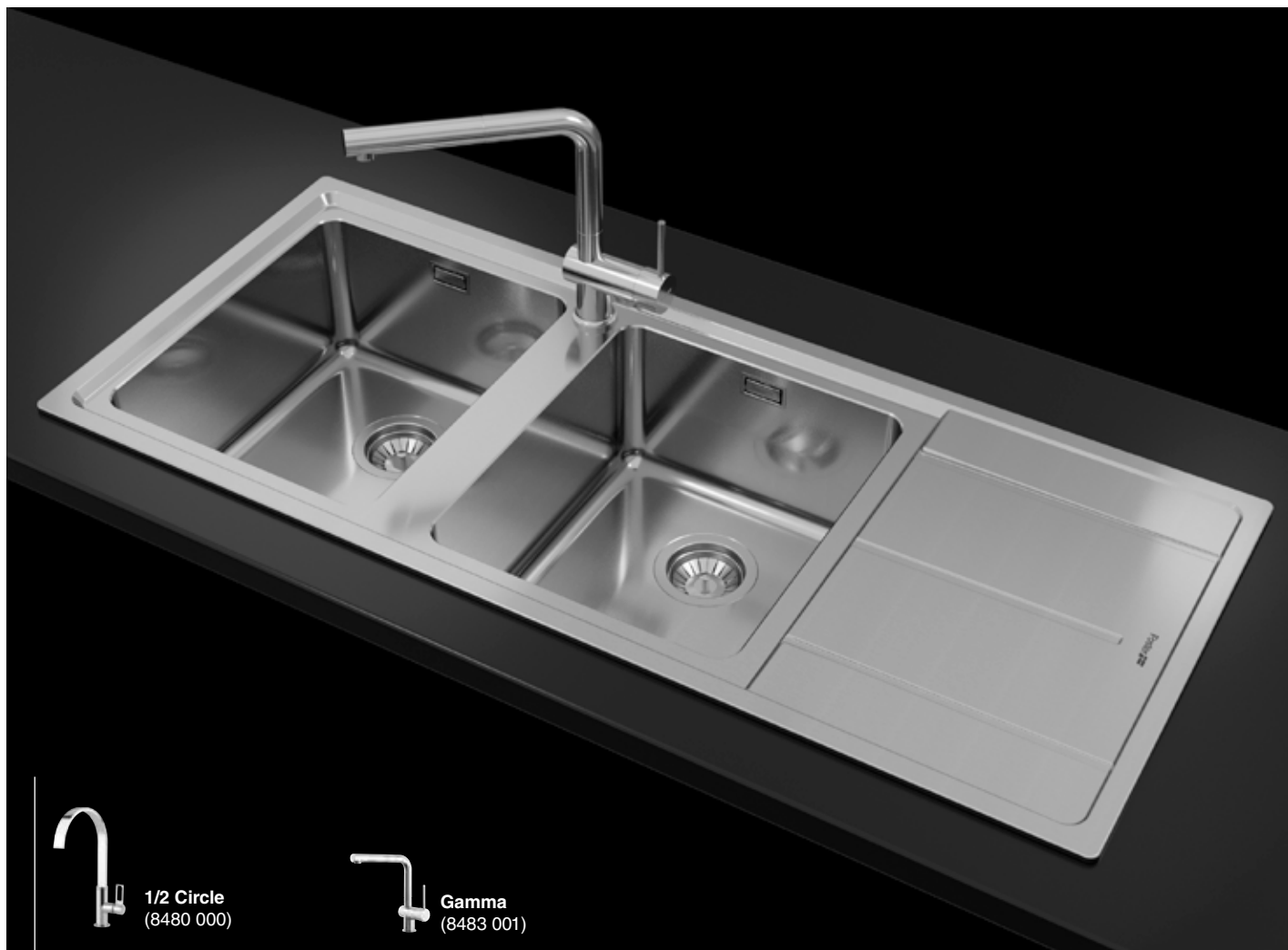
* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)

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

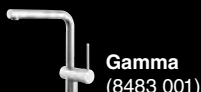
Serie Evo

NEW

L'EVOLUZIONE DELLA FUNZIONALITÀ



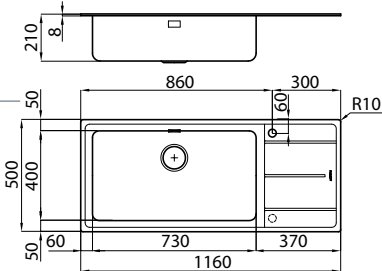


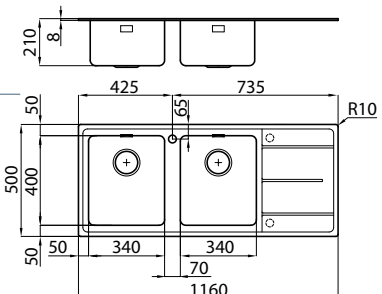


1/2 Circle
(8480 000)





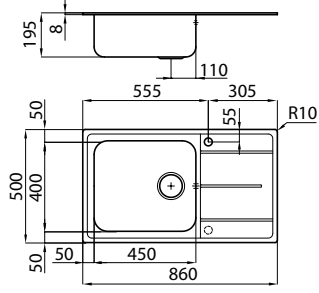


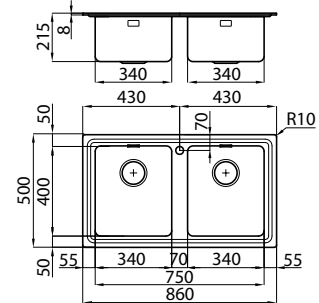
Gamma
(8483 001)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: G L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 S T2 T4 (v. pag. 34) Piletta automatica: PA PP PS (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 1 vasca: 730x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"		3216 051 dx 3216 052 sx	07076237 07076238	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 80(90)^T (rif. pag. 7)</p>  <p>Accessori: A L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4 (v. pag. 34) Piletta automatica: PA PP PS (v. pag. 69)</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"		3212 051 dx 3212 052 sx	07076261 07076262	 <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
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		3218 001 dx	07075831	
			3218 002 sx	07075832	
Accessori: G L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 S T2 T4					
Piletta automatica: PA PP PS (v. pag. 69)					
Base 80(90)* (rif. pag. 7) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		3274 050	07075830	
			Possibilità secondo foro		
Accessori: A L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4					
Piletta automatica: PA PP PS (v. pag. 69)					

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

accessori

	A Tagliere 34x40 8647 000 08710858		G Tagliere 40x40 8646 000 08710859		L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 08710916		L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 08710917
	L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 08710835		L5 Tagliere cristallo 29x54 cm 8633 300 08710834		M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000 08710853		M2 Tagliere 28x48 8643 115 08710921
	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		U2 Griglia portapiatti inox 23x47 8100 115 08710923		Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 08710735



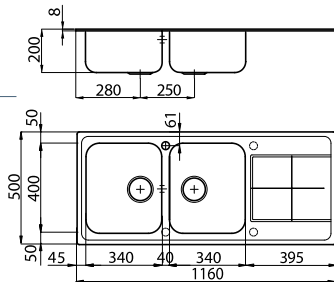
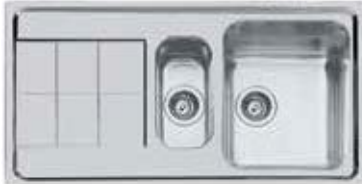

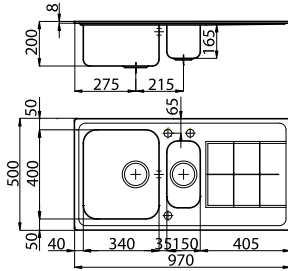


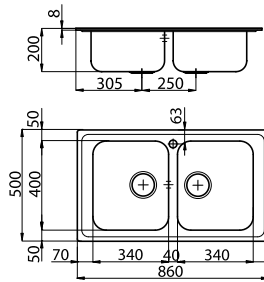
*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 **utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

KS

QUALITÀ E PRATICITÀ



miscelatori consigliati

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

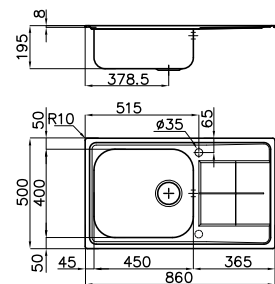


In foto versione destra

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

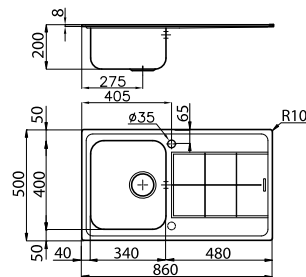


In foto versione destra

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



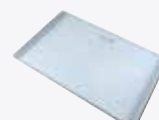
A
Tagliere
34x40
8647 000
08710858



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

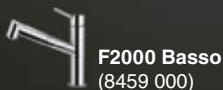
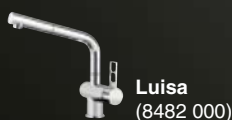


T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301
08710844

**utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

Elettra

L'ELEGANZA DELLA SEMPLICITÀ



Miscelatori consigliati

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

Base 80(90)^T (rif. pag. 7)



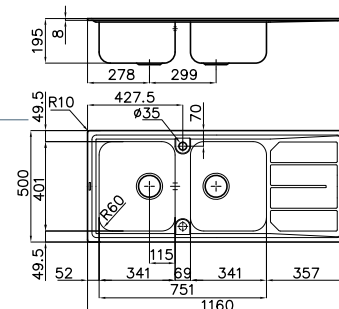
In foto versione sinistra

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



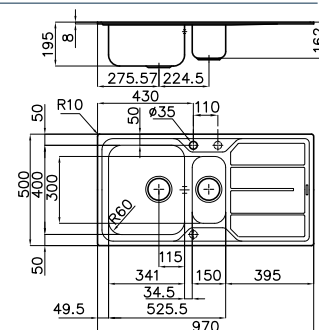
In foto versione sinistra

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)^T (rif. pag. 7)

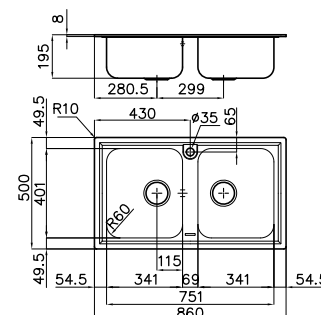


Accessori: **A L4 M N2 O2 R T4**

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


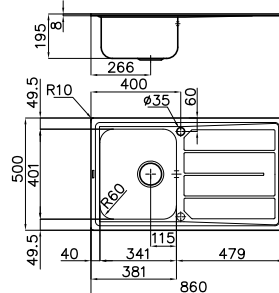



5886 060 07070990



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



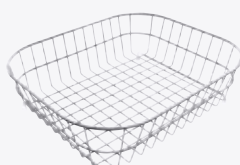
N2
Tagliere in HDPE
27,2x42,5 cm
8657 001
08710839



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)



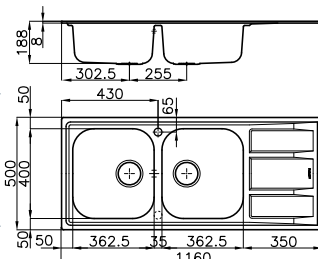





NYC
(8486 000)



Lorenzo
(8466 000)



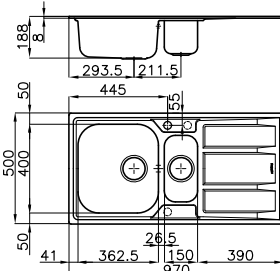



miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80/(90)^T (rif. pag. 7) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 1140x480 pileta: 3½"	 STD	1972 961 dx	07071353	
		 AISI 316	1972 962 sx	07071354	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 1140x480 pileta: 3½"	 STD	1972 061 dx	07071351	
		 STD	1972 062 sx	07071352	

In foto versione sinistra

Accessori: **L4 M N2 R T4**

Possibilità secondo foro

Base 60/(80)^T (rif. pag. 7) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 pileta: 3½"	 STD	1973 961 dx	07071333	
		 AISI 316	1973 962 sx	07071334	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 pileta: 3½"	 STD	1973 061 dx	07071331	
		 STD	1973 062 sx	07071332	




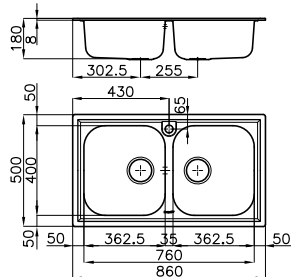

In foto versione sinistra

Accessori: **M N2 Q R T4**




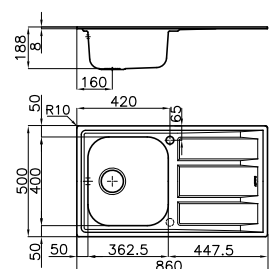

Possibilità secondo e terzo foro

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

FM e FM Marine

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

Accessori: **L4 M N2 R T4**

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

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



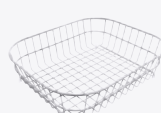
M
 Tagliere scorrevole
 30x54
 8643 000
08710853



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



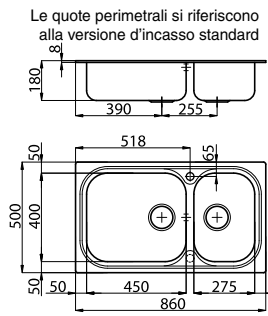

TUTTA LA PRATICITÀ DI UNA GRANDE CAPIENTE VASCA




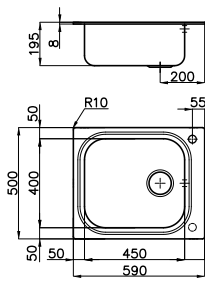
Delta
(8441 000)



Luisa
(8482 000)

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

Big Bowl

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 60	AISI 304 spazzolato dimensioni: 590x500 1 vasca: 450x400 incasso: 570x480 piletta: 3½"	 STD	1511 001 dx 1511 002 sx	07070591 07070592	



In foto versione sinistra

Accessori: **E L4 N2 S T4**







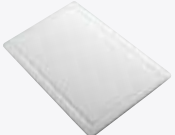




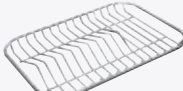




Possibilità secondo foro

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.



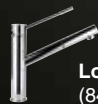
accessori

	E Tagliere 45x40 8655 000 08710830		H Tagliere 37x30 8659 111 08710912		I Tagliere 37x46 cm 8659 112 08710910		L2 Tagliere Twin 37x46 cm 8644 003 08710915
	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		O ** Vaschetta bianca 36x30 cm 8152 100 08710729
	Q Scolapasta bianco 17x32 cm 8151 100 08710728		S Cestello Inox 40x40 30x54 8612 000 08710832 Cestello bianco 40x40 8612 100 08710833		T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154 08710846		T3 Griglia portapiatti inox 28x40 cm 8100 280 08710843
	T4 Griglia portapiatti inox 25x43 cm 8100 301 08710844		U Griglia portapiatti inox 25x45 cm 8100 111 08710725		V Portavaschetta 37x45 cm 8100 112 08710726		Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000 08710735

*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



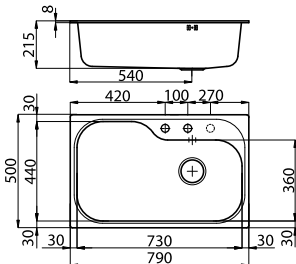


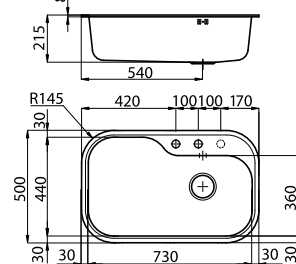


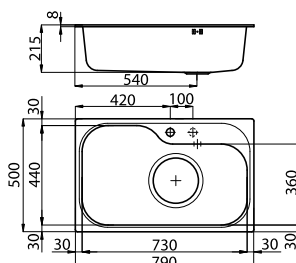
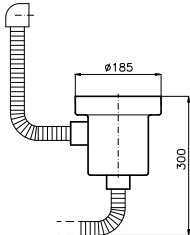



Lorenzo
(8466 000)



Gamma
(8483 001)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p>Base 80</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 1 vasca: 730x440 incasso: 770x480 piletta: automatica 3½"</p>		1579 660	07072810	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard</p>  <p>Possibilità terzo foro</p>
<p>Accessori:</p> <p>H I L2 O Q T U Z (vedi pag. 42)</p>					
<p>Base 80</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 1 vasca: 730x440 incasso: 770x480 R 135 piletta: automatica 3½"</p>		1679 660	07072820	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard</p>  <p>Possibilità terzo foro</p>
<p>Accessori:</p> <p>H I L2 O Q T U Z (vedi pag. 42)</p>					
<p>Tornado 7" - Base 80</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 1 vasca: 730x440 incasso: 770x480 piletta: 7"</p>		1579 670	07072815	<p>Piletta extralarge</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: H I L2 O Q T U Z</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)

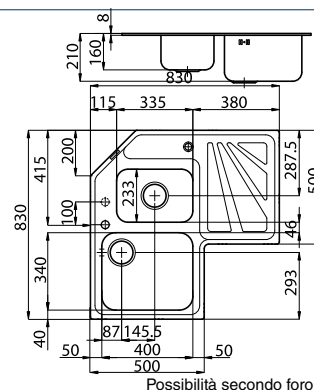


AISI 304 spazzolato
dimensioni: **830x830**
2v: **340x400+233x335**
incasso: vedi sito web
piletta:
3½"+1¼" su gocciolatoio



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



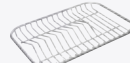
N2
Tagliere in HDPE
27,2x42,5 cm
8657 001
08710839



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



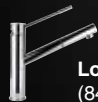
W
Griglia portapiatti
inox
8100 331
08710847



Z
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000
08710735

S1000

LA QUALITÀ E LO SPESSORE DELL'ACCIAIO FOSTER



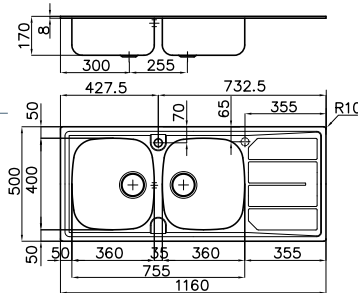


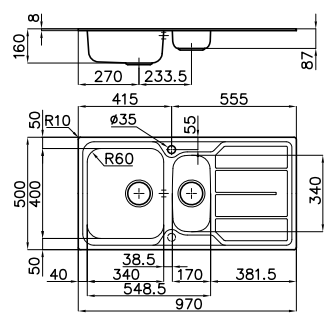


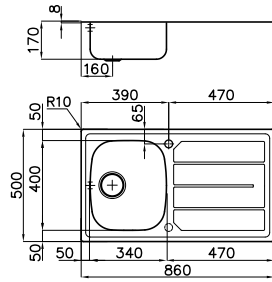


Lorenzo
(8466 000)





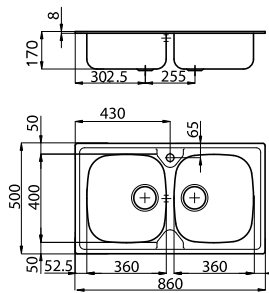


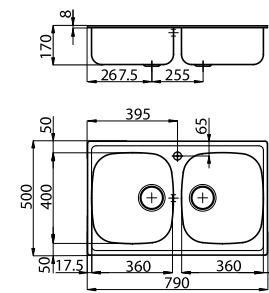


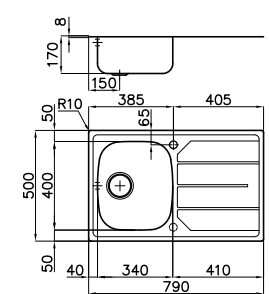


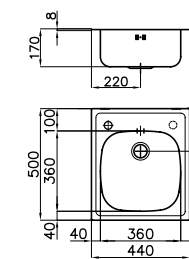


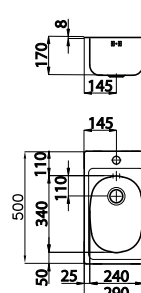
S1000 - RO
(8443 002)

miscelatori consigliati

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

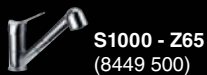
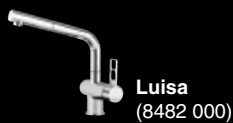
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

S1000



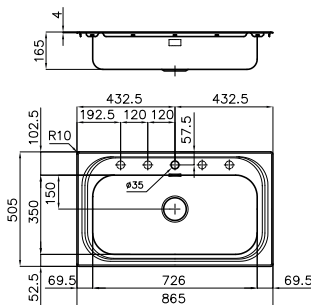
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
<p>Base 80(90)^T (rif. pag. 7)</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 360x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"</p>		1886 160	07070926	
<p>Accessori: M N2 R T4 (vedi pag. 47)</p>					
<p>Base 80</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: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

Monovasca S1000

LA PRATICITÀ DI UNA GRANDE VASCA

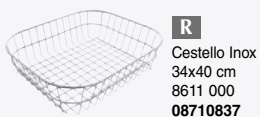


miscelatori consigliati

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





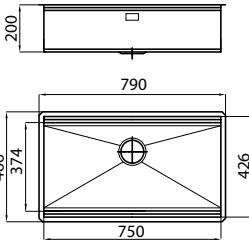
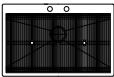
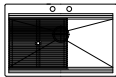


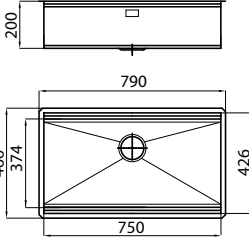
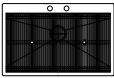
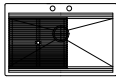
Big Bowl
p. 59



Milanello workstation

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



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

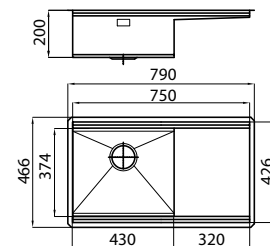
Base 90



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



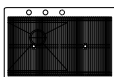
1040 851 dx **07079011**
1040 852 sx **07079012**



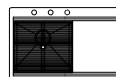
In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

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

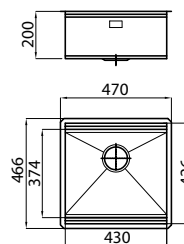
Base 60



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



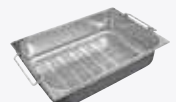
P2 **
Kit grattugie con
anello-supporto e
vaschetta vivande
8159 101
08710731



T *
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154
08710846



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





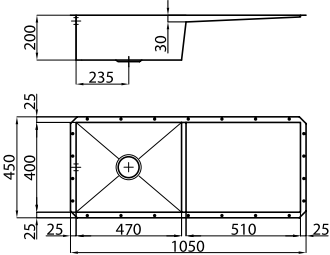


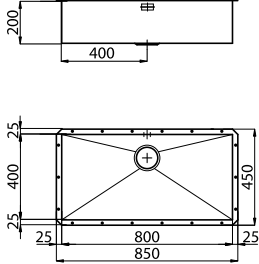


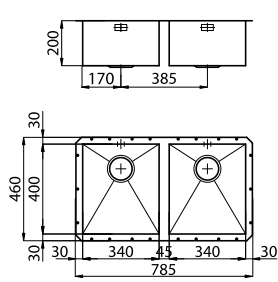


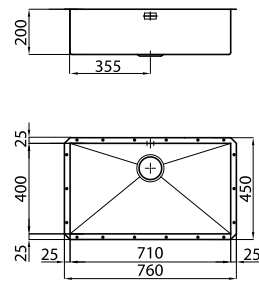


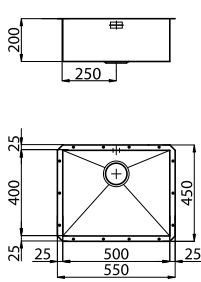
Z *
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000
08710735



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

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 45	AISI 304 spazzolato vasca: 40x40 cm dimensioni: 450x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1214 850	07079460	

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

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

Base 40	AISI 304 spazzolato vasca: 27x40 cm dimensioni: 320x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1202 850	07079455	
----------------	--	--	----------	-----------------	--

Accessori: **L4 N2 O2 T1**

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

Quadra 7" Base 90	AISI 304 spazzolato vasca: 80x40 cm dimensioni: 850x505 incasso: vedi sito web piletta: 7"		1218 897	07079473	
------------------------------------	---	--	----------	-----------------	--

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

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

accessori

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

*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

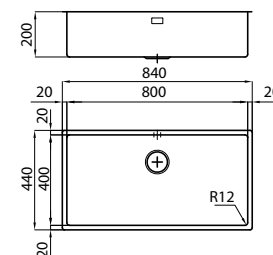


AISI 304 spazzolato
dimensioni: **840x440**
1 vasca: **800x400**
incasso: 800x400
piletta: SPACE 3½"



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

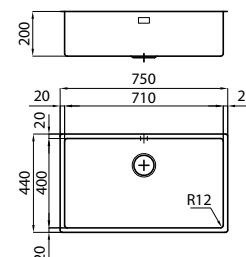


AISI 304 spazzolato
dimensioni: **750x440**
1 vasca: **710x400**
incasso: 710x400
piletta: SPACE 3½"



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

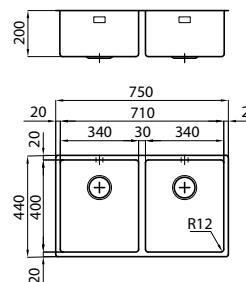


AISI 304 spazzolato
dimensioni: **750x440**
2 vasche: **340x400**
incasso: 710x400
piletta: SPACE 3½"



3352 850

07079167



Accessori:

L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2

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

S4001 - vasche sottotop

NEW

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

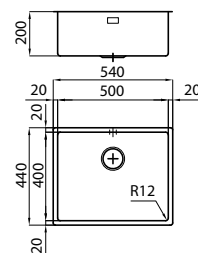
Base 60



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **540x440**
1 vasca: **500x400**
incasso: 500x400
piletta: SPACE 3½"



3355 850 **07079165**



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

T1 T2 Z Z2

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

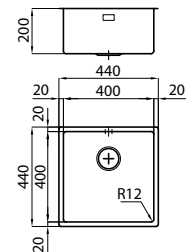
Base 60



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **440x440**
1 vasca: **400x400**
incasso: 400x400
piletta: SPACE 3½"



3356 850 **07079160**



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

T1 T2 Z Z2

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

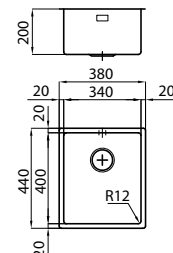
Base 45



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **380x440**
1 vasca: **340x400**
incasso: 340x400
piletta: SPACE 3½"



3353 850 **07079155**



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.

accessori



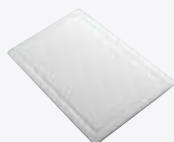
L1
Tagliere Twin
31,7x42,5 cm
8644 043
08710916



L3
Tagliere Twin
41x41 cm
8644 004
08710917



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300
08710835



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



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



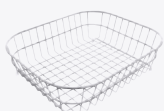
O2
Vaschetta bianca
27,2x41,4 cm
8153 100
08710865



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



R
Cestello Inox
34x40 cm
8611 000
08710837



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



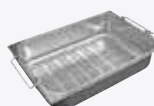
T *
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154
08710846



T1
Cestello portapiatti
inox 25x42,5 cm
8100 201
08710849



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

KE - R15

IL MODELLO GIUSTO PER OGNI ESIGENZA



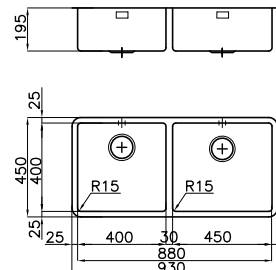


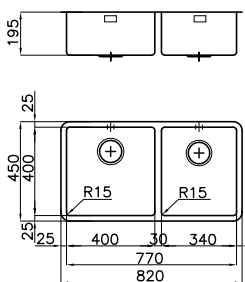


Camillo
(8467 000)





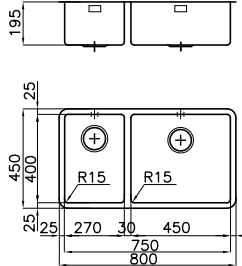


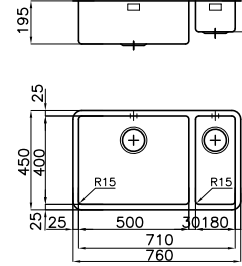


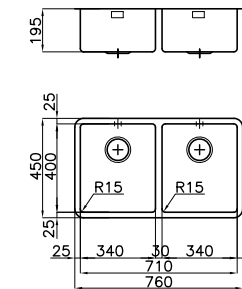


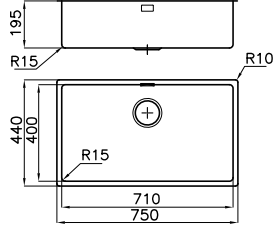




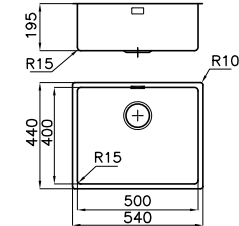


Lorenzo
(8466 000)

miscelatori consigliati

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


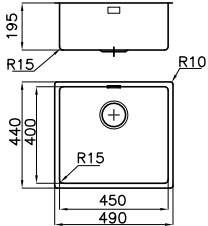

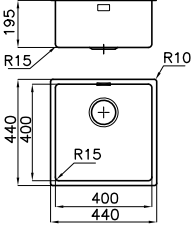

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

KE - R15

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

KE - R15

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

	L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 043 08710916		L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004 08710917		L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300 08710835
	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
	P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101 08710731		R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000 08710837		S Cestello Inox 40x40 8612 000 08710832 Cestello bianco 40x40 8612 100 08710833
	T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201 08710849		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



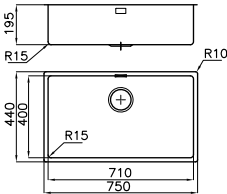




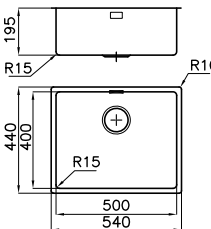


*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L3 **utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

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


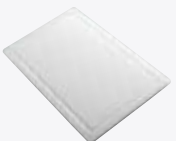



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Gun Metal vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2157 856	07079320	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG (v. pag. 69)	versione Vintage 	 ST	2157 886	07079321	
Base 60 	AISI 304 Gun Metal vasca: 50x40 cm dimensioni: 540x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2155 856	07079317	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG (v. pag. 69)	versione Vintage 	 ST	2155 886	07079318	

KE Gun Metal

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

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



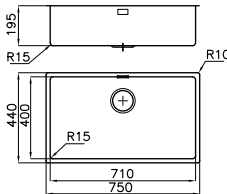





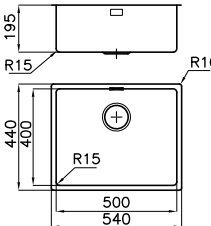





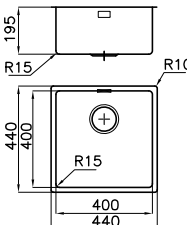



accessori

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

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

KE Gold



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



ST

2157 858

07079120

versione
Vintage

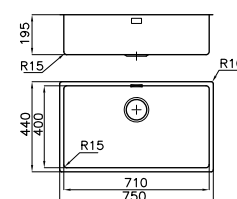
NEW



ST

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



ST

2155 858

07079117

versione
Vintage

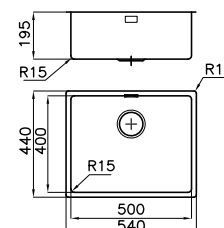
NEW



ST

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



ST

2156 858

07079115

versione
Vintage

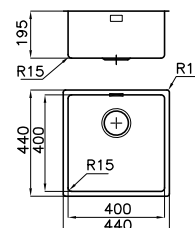
NEW



ST

2156 888

07079116



Accessori (v. pag 64):


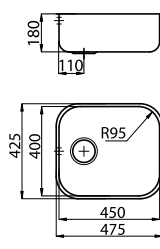
L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z
Z2



Mixer Copper
pag. 86


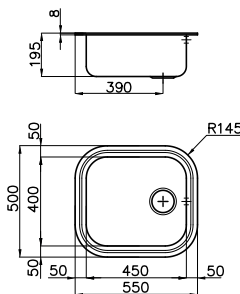
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

Big Bowl

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
Base 60	AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 475x425 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1811 050	07079501	



Accessori: **L4 N2 S T4**

Base 60	AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 550x500 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	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

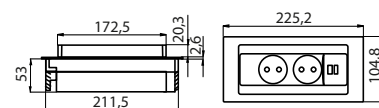


Complementi

Portaprese da incasso



Finitura	Sigla	Codice
spazzolato foster	8000 010	08720048S
Vintage	8000 117	08720048V



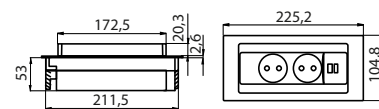
Reverse

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	08720048M
Gold	8000 119	08720048G
Copper	8000 118	08720048C



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



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	08710736



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	08710737



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	08710733



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	08710732

Pilette automatiche



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

Sigla	Codice
8407 110	08710734

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



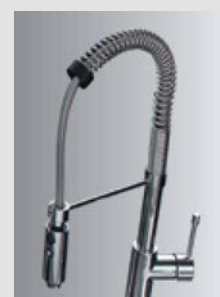
Soluzioni speciali



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.



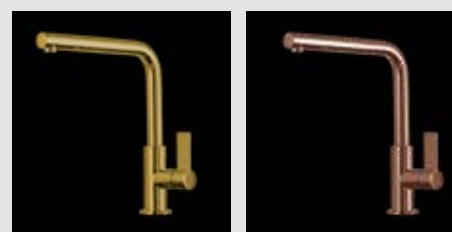
Il miscelatore **Magnum** è il modello **consigliato per l'uso professionale**. La canna flessibile consente di raggiungere ogni angolo del lavello e grazie al comando direttamente sulla doccetta si controlla agilmente il getto d'acqua.



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.



Rotazione canna

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



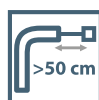
Canna abbattibile

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



Doppio flusso d'acqua

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



Doccetta estraibile

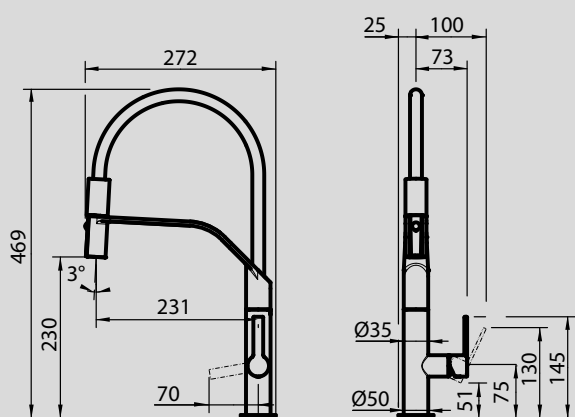
La bocca del miscelatore è estraibile per poter raggiungere agevolmente ogni zona del lavello.



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

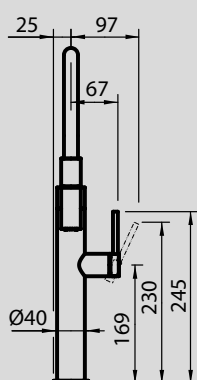
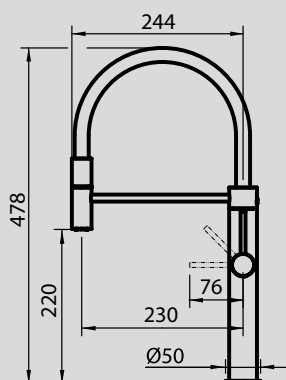
angolo di rotazione: 360°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8425 100 satinato	08713118

Skin



Dettaglio della particolare trama del miscelatore Skin



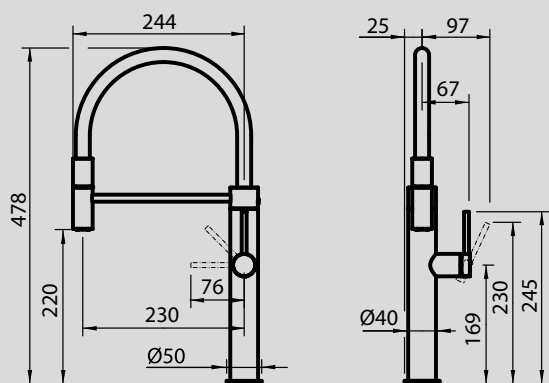
Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.

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

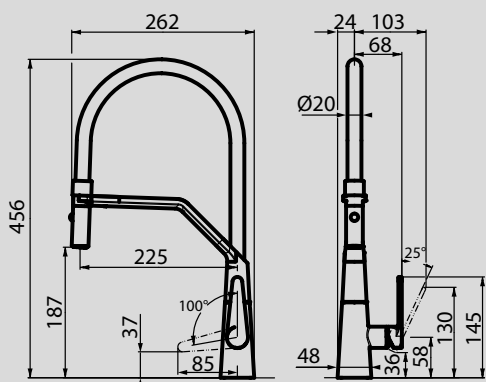
base d'appoggio: \varnothing 50 mm
angolo di rotazione: 360°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

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



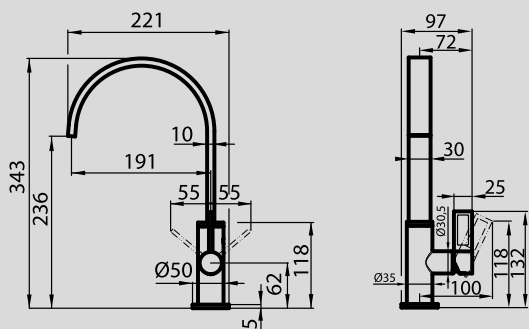
Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia orientabile.

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	Codice
8484 000 cromato	08713120

1/2 Circle



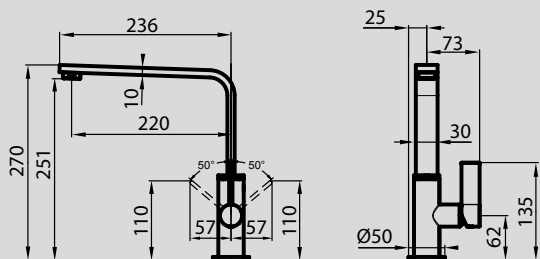
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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



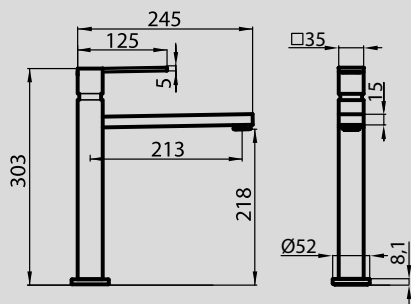
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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



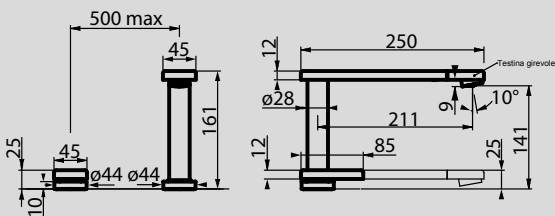
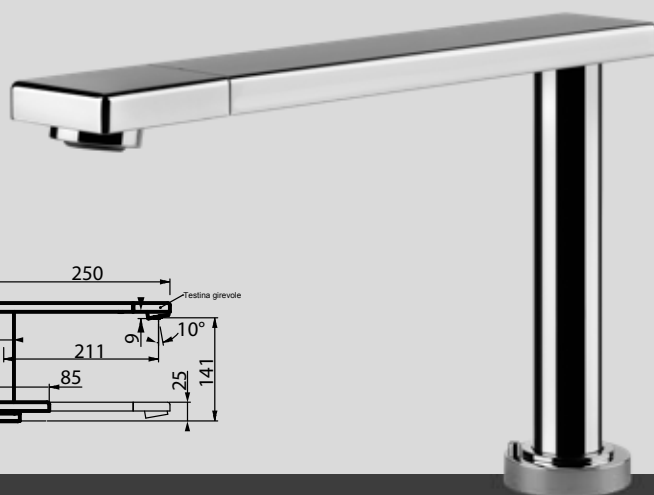
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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

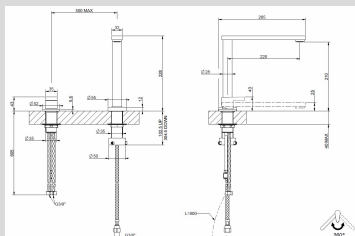
Sigla	Codice
8499 000 cromato	08713053

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

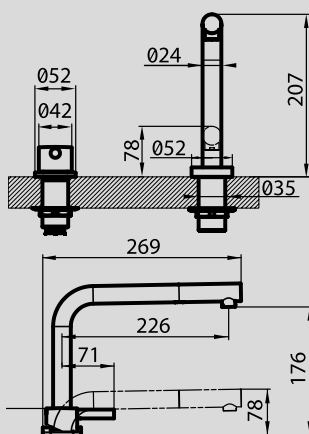
base d'appoggio: \varnothing 52 mm
 angolo di rotazione: 360°
 cartuccia con dischi ceramici
 spessore max top: 40 mm

Sigla	Codice
8478 001 cromato	08713055

Arsenio



mixer abbattibile



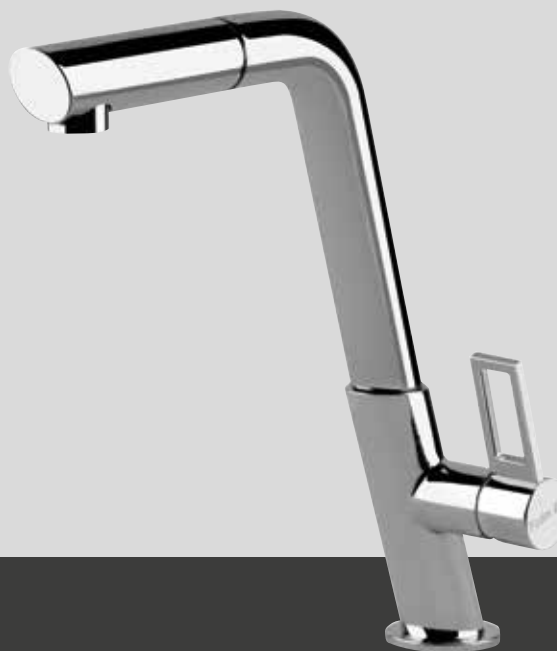
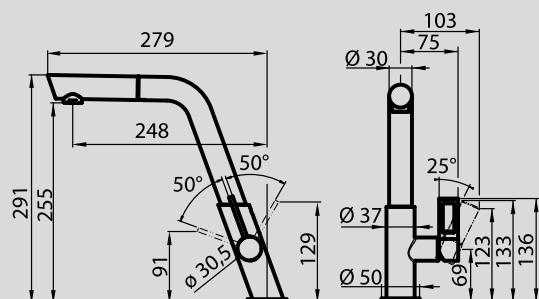
Miscelatore monocomando con canna girevole a scomparsa (Up&Down), con bocca estraibile e comando remoto (necessario doppio foro, max distanza fori 500 mm).

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



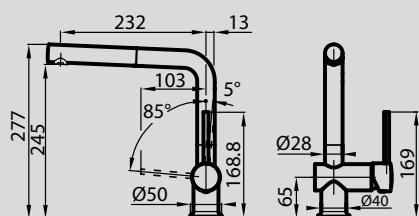
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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	Codice
8492 000 cromato	08713140

Gamma



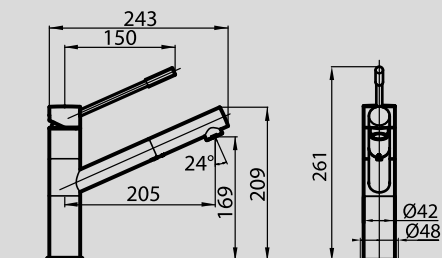
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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	Codice
8483 001 cromato	08713145

Lorenzo



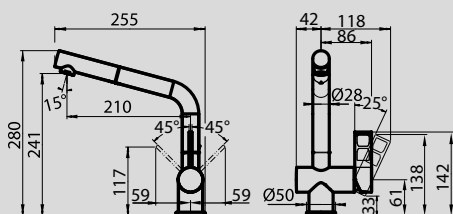
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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



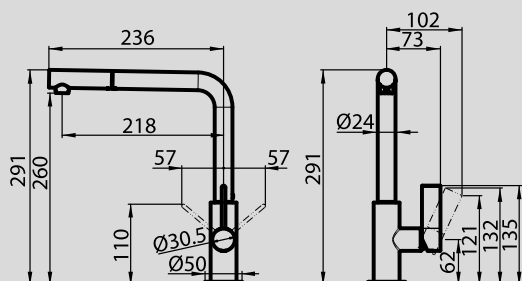
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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



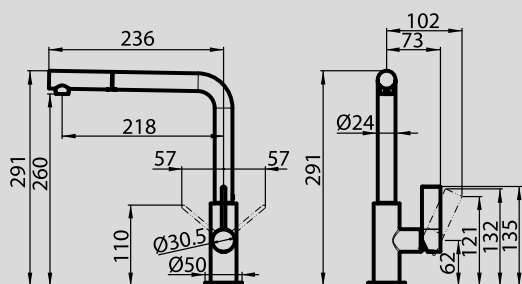
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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



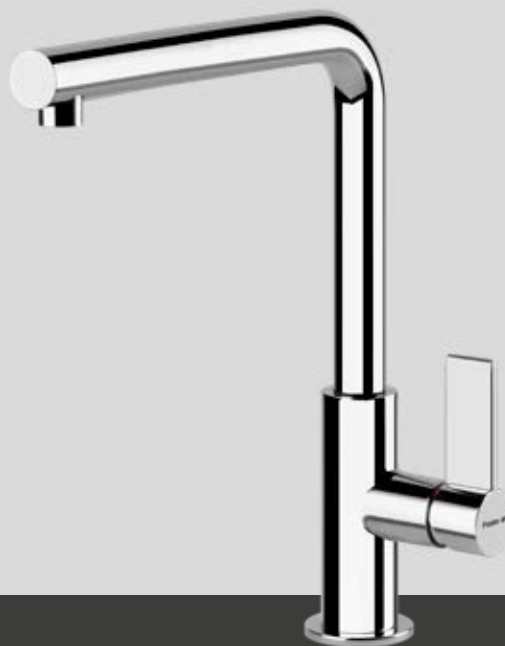
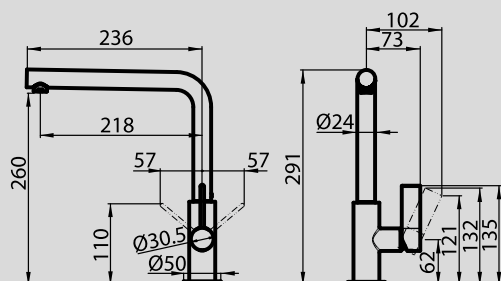
Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

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



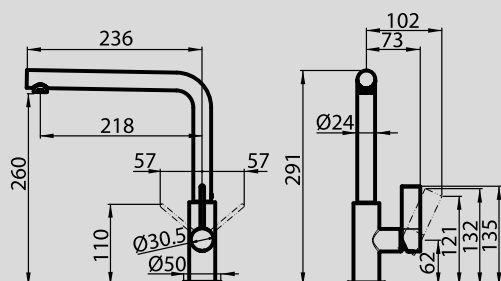
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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



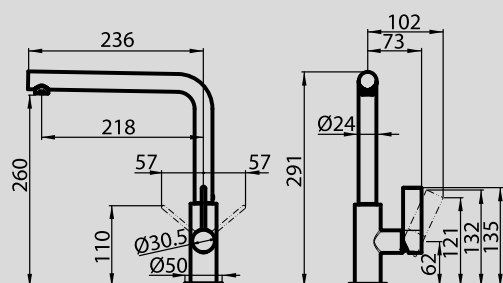
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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°

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

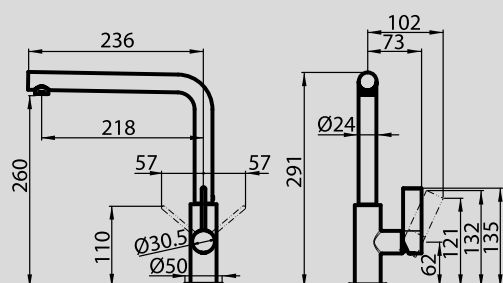
Sigla

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°

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

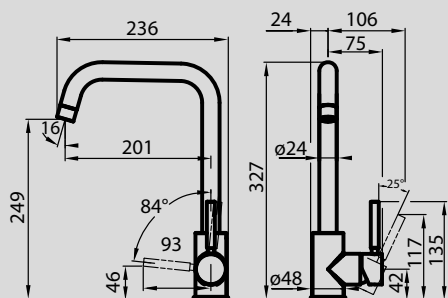
Sigla

Codice

8497 400
copper

08713093

KS **NEW**



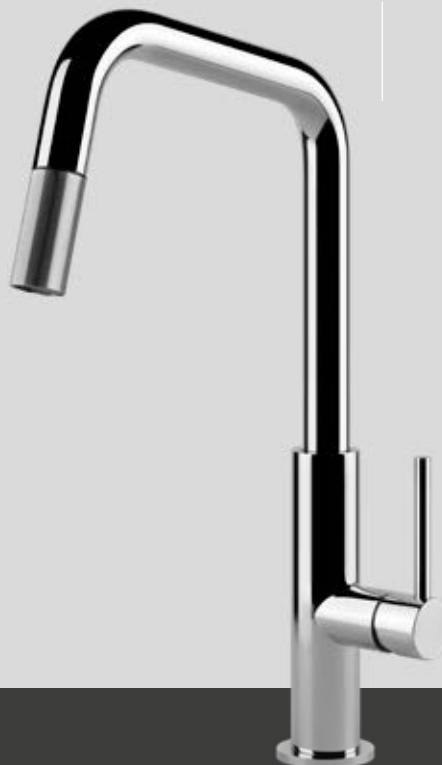
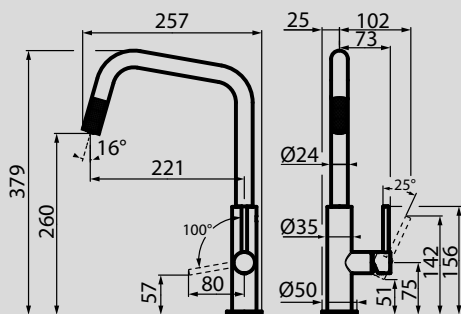
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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**



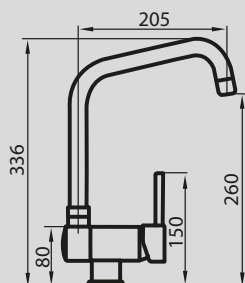
miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile

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**



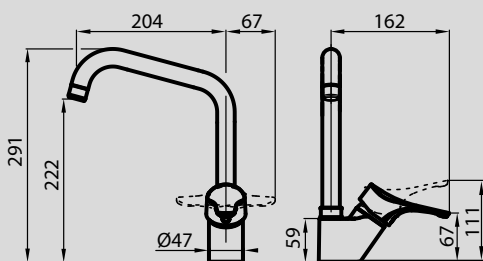
miscelatore monocomando con canna girevole e abbattibile

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
8523 000 cromato	08713108

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
8442 500 cromato	08713096

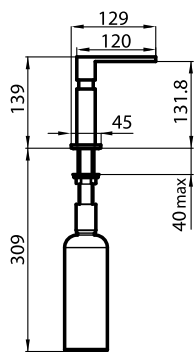


Dispenser



Dispenser Quadra

Distributore da incasso in metallo cromato per detersivo/sapone liquido

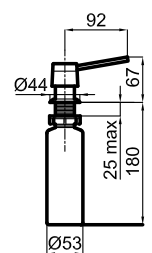


Sigla	Codice
8520 000	08713151



Dispenser Round

Distributore da incasso in acciaio cromato per detersivo/sapone liquido

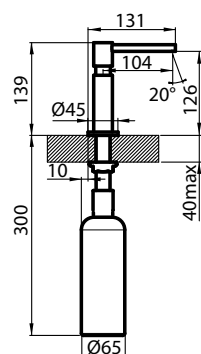


Sigla	Codice
8530 000	08713152



Dispenser Evo

Distributore da incasso per detersivo/sapone liquido

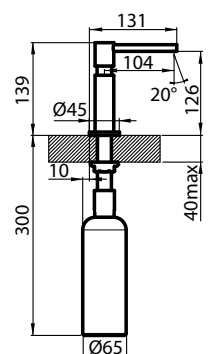


Sigla	Codice
8520 010 cromato	08713153
8520 100 satinato	08713154



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

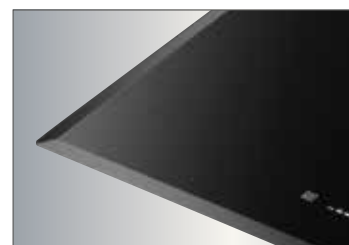
Bordo inclinato (bisellato) che dona un'estetica pulita ed elegante e si abbina perfettamente con i lavelli Semifilo.



Incassi per piani con bordo verticale.

Bordo verticale

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

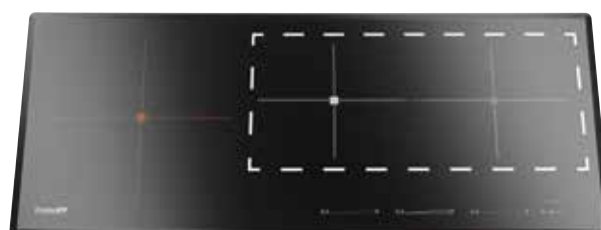


Nuova tecnologia Bridge



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

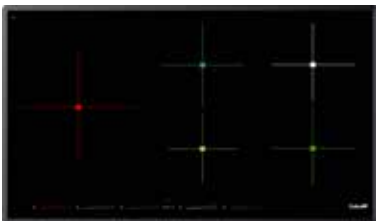


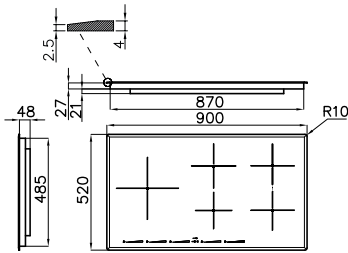





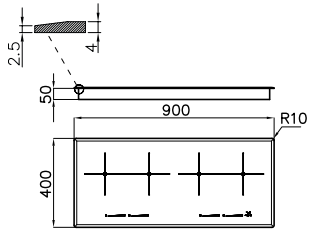


La funzione permette di richiamare in modo immediato le ultime impostazioni selezionate nella precedente cottura.

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.



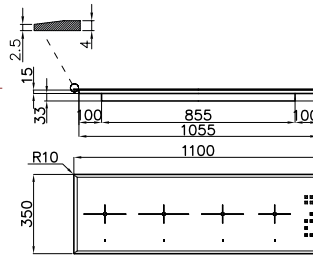


	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico	
  alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz	Piano cottura a induzione Finitura: Vetroceramica nero programmazione elettronica; funzione Bridge; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; 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		
		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.
  alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz	Piano cottura a induzione 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 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				
						

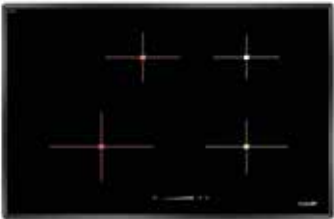

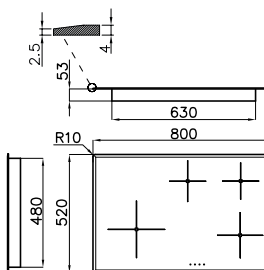


S4000 Induction

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>Piano cottura a induzione</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	Semifilo: 1100x350 - foro: 1065x325 Filotop: 1100x350 - foro: vedi sito web 
	 FT	7334 240	075523F	
<p>P. max assorbita 7.400 W</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>				
				



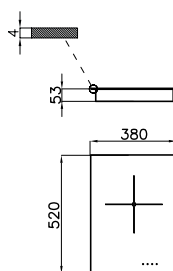




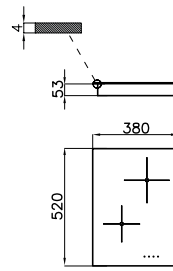


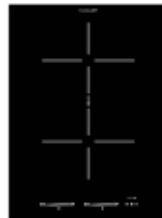


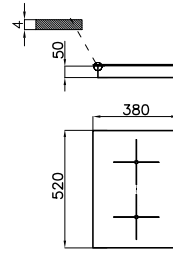


 <p>Piano cottura a induzione</p> <p>Finitura: Vetroceramica nero</p> <p>programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più Powerboost; comandi touch control; comando Slider; funz. go&stop; pausa; recall; mantenimento temperatura; timer indipendente; dotazioni di sicurezza</p> <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	 SF	7332 240	074562E8S	Semifilo: 800x520 - foro: 650x490 Filotop: 800x520 - foro: vedi sito web 
	 FT	7332 240	074562E8T	
<p>P. max assorbita 7.400 W</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

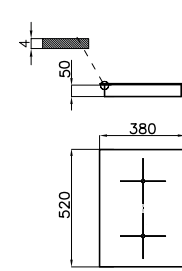
COMPOSIZIONI MODULATE SULLE VOSTRE ESIGENZE



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>	Piano cottura a induzione 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>	Piano cottura a induzione 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>NEW</p>  <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	Piano cottura a induzione 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
Piano cottura a induzione 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				

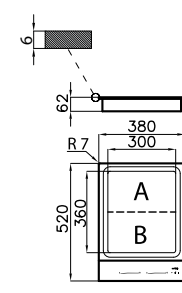
P. max assorbita 3.700 W
 2 zone con funzione Bridge
 180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W
 * Powerboost - **Doppio Powerboost

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

NEW







Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
S4000.Domino.Teppan.IS.2 Piano cottura a induzione 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

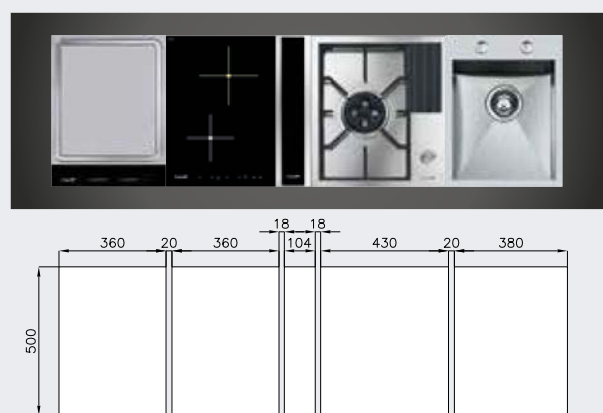




Distanziere per piani Domino

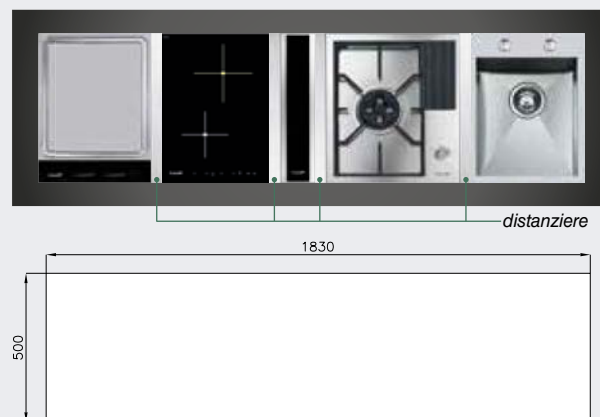
	Acciaio inox	8320 000	076459	
	Il distanziere in acciaio inox permette di creare un'unica superficie con i piani cottura domino aventi bordo verticale. Dimensioni: 30x520 mm			

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



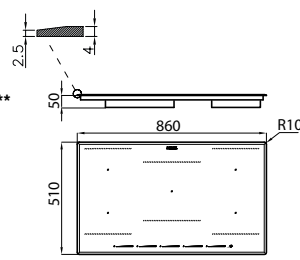


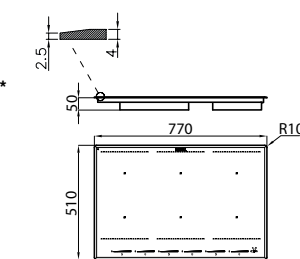




Con l'utilizzo dei distanziere è possibile installare i prodotti in un unico foro da incasso, di 500 mm in profondità e in lunghezza pari alla somma delle dimensioni dei prodotti e dei distanziere, diminuita di 20 mm. Nell'esempio riportato, da SX: (380+30+380+30+120+30+450+30+400) mm-20 mm=1830 mm

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>Piano cottura a induzione 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&stop; pausa; recall; programmazione fine cottura; timer; Smart Fan System; dotazioni di sicurezza.</p>	 SF	7384 645	074562EI24	Semifilo: 860x510 - foro: 840x480 Filotop: 860x510 - foro: vedi sito web 
	 FT	7384 645	074562EI24F	
<p>P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, 10.400 W** 4 x 210x190 2.100 (3.000)* W ø 250 2.300 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>				Semifilo: 770x510 - foro: 750x480 Filotop: 770x510 - foro: vedi sito web 
	 SF	7383 645	074562EI23	
 <p>Piano cottura a induzione 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&stop; pausa; recall; programmazione fine cottura; timer; Smart Fan System; dotazioni di sicurezza.</p>	 FT	7383 645	074562EI23F	
	<p>P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, 11.100 W** 6 x 210x190 2.100 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>			

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

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

**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

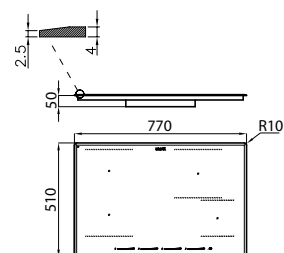
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

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

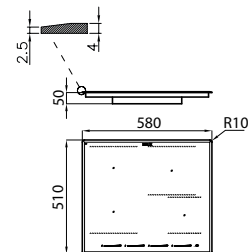
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

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

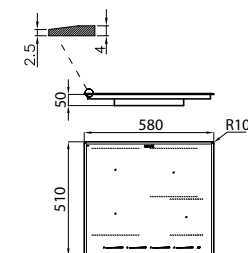
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

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

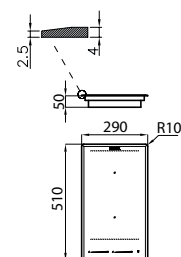
P. max assorbita 2.800, 3.500, **3.700 W****

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  

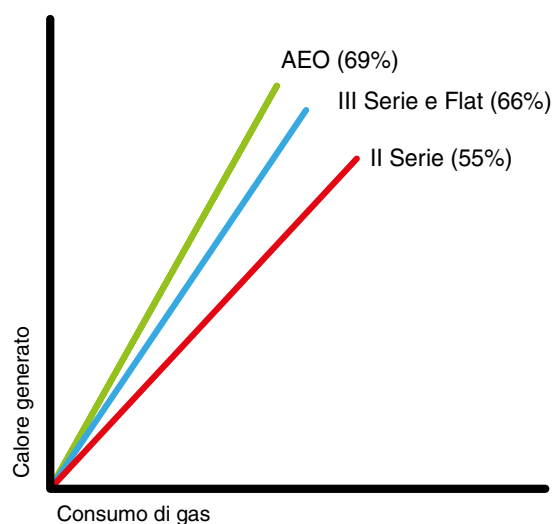
Elettra
p.114 

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.



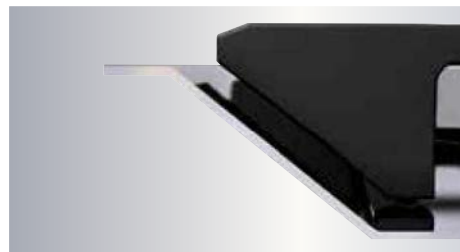
Pura eleganza

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.



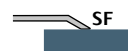
Standard

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%

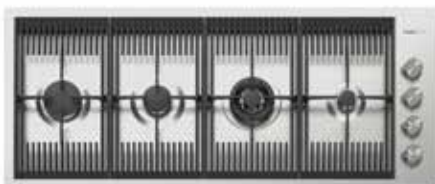
Caratteristiche

Versione

Sigla

Codice

Disegno Tecnico

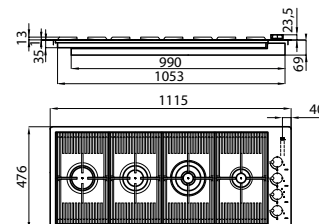


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 10.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

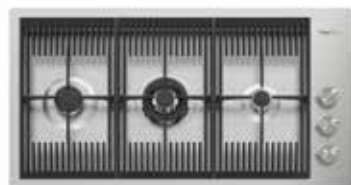
rapido: 3.000 W
dual: 5.000 W
Accensione elettrica
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia
ad intervento rapido

	7681 000	075557F
	7681 000	075557S

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



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

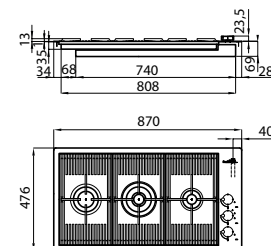


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 7.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

	7680 000	075556F
	7680 000	075556S

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



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

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.

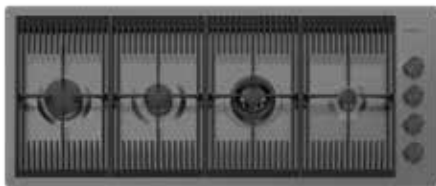
Un accoppiamento perfetto.



Milanello PVD

NEW

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



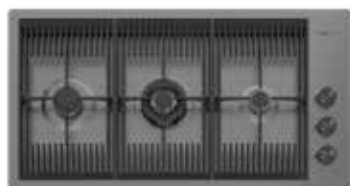
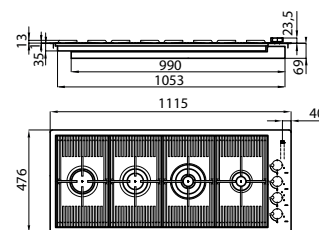
AISI 304 Gun Metal
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 10.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

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

 FT	7681 006	075557FG
 FTS	7681 006	075557SG



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



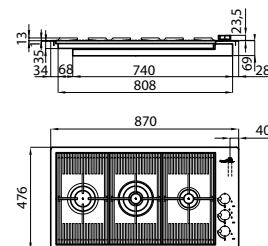
AISI 304 Gun Metal
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 7.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

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

 FT	7680 006	075556FG
 FTS	7680 006	075556SG

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



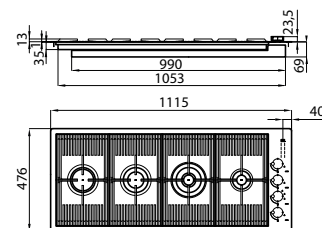
AISI 304 Copper
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 10.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

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

 FT	7681 008	075557FC
 FTS	7681 008	075557SC

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



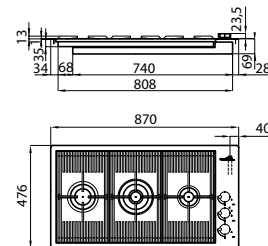
AISI 304 Copper
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 7.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

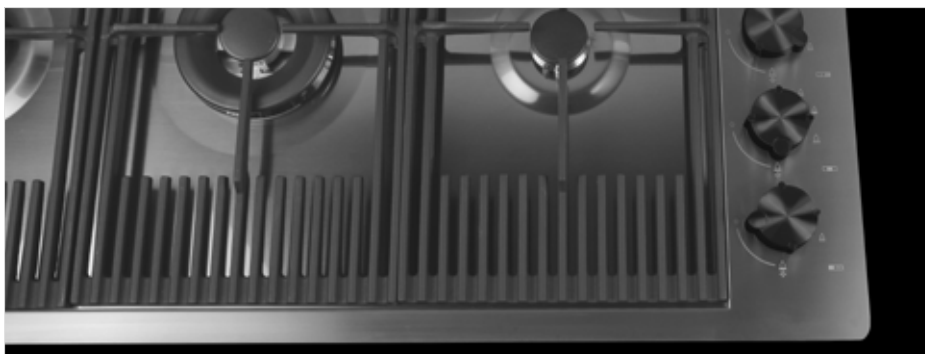
In dotazione: **1** (vedi pag. 108)

 FT	7680 008	075556FC
 FTS	7680 008	075556SC

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



PP	bruciatori Flat con sistema PrecisePower	Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
----	--	-----------------	----------	-------	--------	-----------------



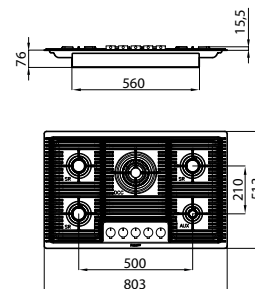
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.
Bruciatori Flat
Potenza tot. 10.250 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 3x1.750 W
doppia corona: 4.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

FT	7682 000	075679E5G
FTS	7682 000	075679E5H

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



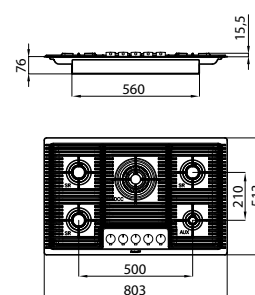
AISI 304 Gun Metal
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.
Bruciatori Flat
Potenza tot. 10.250 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 3x1.750 W
doppia corona: 4.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

FT	7682 006	075679E5J
FTS	7682 006	075679E5K

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



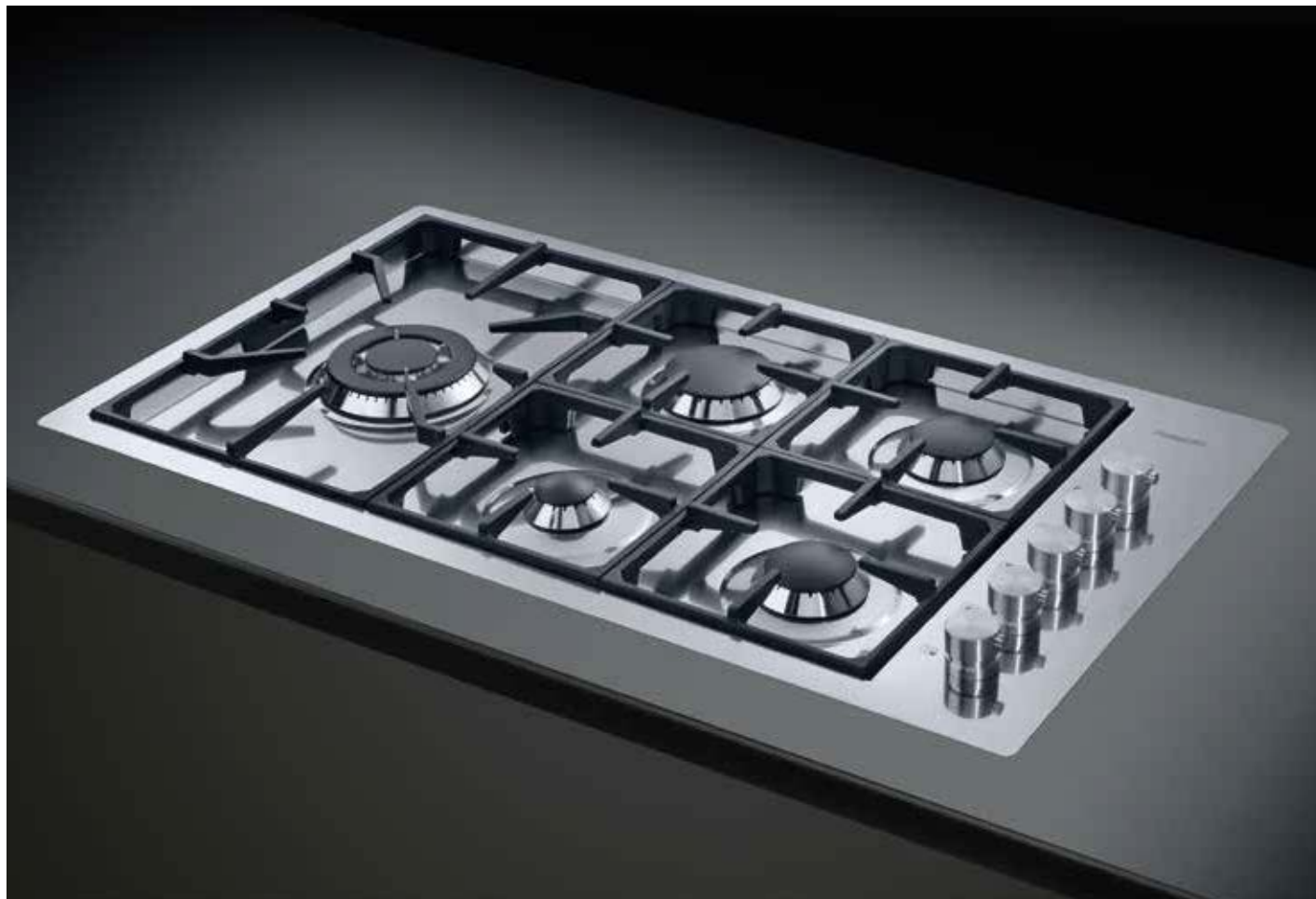
PrecisePower:
grande controllo nella regolazione



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



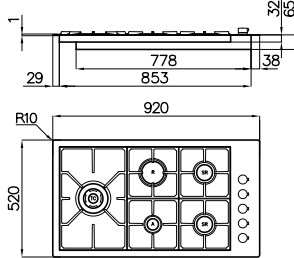



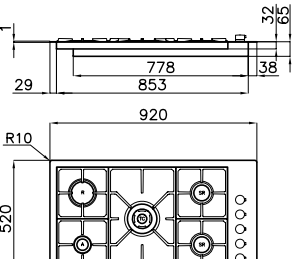

S4000

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	075595E3L	Filotop: 920x520 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 900x500 
		 FTS	7257 032	075595E3M	
	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	075595E3S	Filotop: 920x520 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 900x500 
		 FTS	7271 032	075595E3T	

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

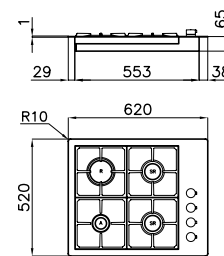


7256 032 075560E3H



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

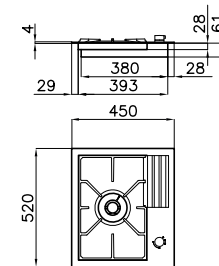
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido



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

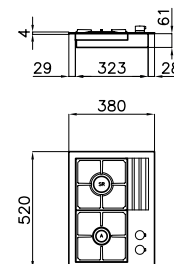
Accensione elettrica

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

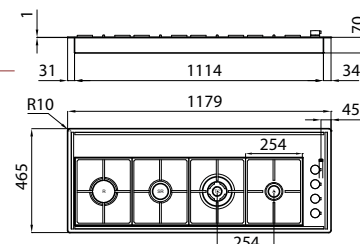


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 9.650 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 1.750 W

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 **5**, **1** (vedi pag. 108)

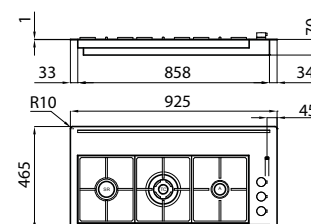


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 6.650 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 1.750 W

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 **5**, **1** (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.

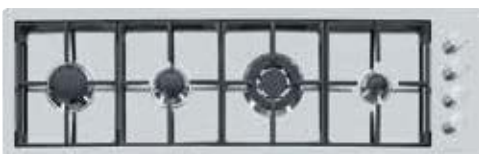
S4000 Line

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**

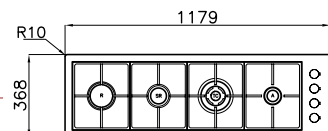
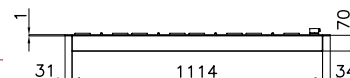


7259 042 **075520E3Q**



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

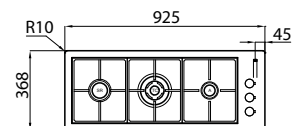
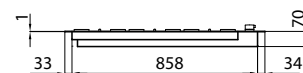


7286 032 **075531E4Q**



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

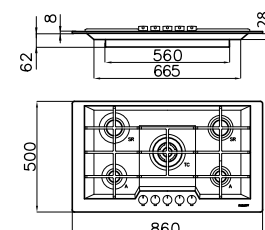


7603 032 075690E20

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

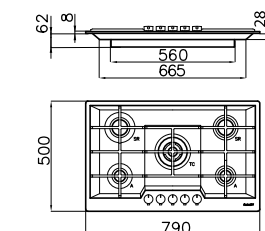


7602 032 075679E24

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

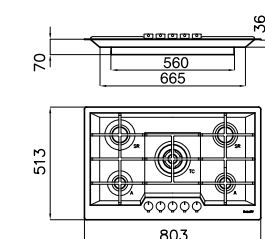


7601 032 075679E30

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



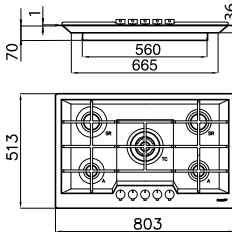

Accessori: **2** (vedi pag. 108)


KE Black

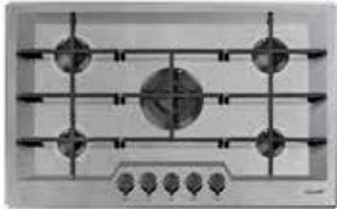

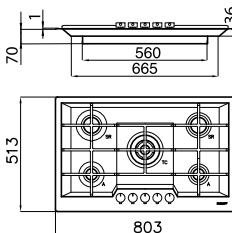

LOOK SPORTIVO E GRINTOSO GRAZIE ALLA FINITURA GUN METAL DI BRUCIATORI E MANOPOLE




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

Caratteristiche	Versione	Sigla	Codice	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa, bruciatori gun metal 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	075679E2Q	<p>Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
	 FTS	7600 666	075679E2R	

Accessori:  (vedi pag. 108)

 <p>AISI 304 Vintage 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</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7601 082	075679E2S	<p>Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
	 FTS	7601 082	075679E2T	

Accessori:  (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
-----------------	----------	-------	--------	-----------------



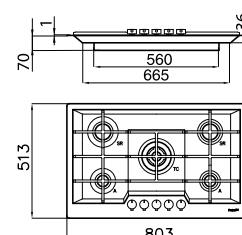
AISI 304 Gold
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 9.500 W
ausiliario: 2x1.100 W
semirapido: 2x1.750 W
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

	7601 932	075679E2Y
	7601 932	075679E2Z

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





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



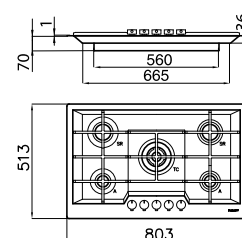
AISI 304 Copper
Griglie in ghisa, bruciatori gun metal e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 9.500 W
ausiliario: 2x1.100 W
semirapido: 2x1.750 W
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

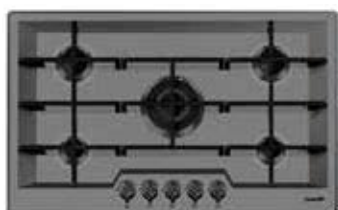
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

	7601 866	075679E2W
	7601 866	075679E2X

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





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



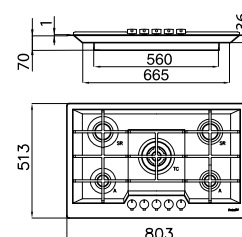
AISI 304 Gun Metal
Griglie in ghisa, bruciatori gun metal e coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 9.500 W
ausiliario: 2x1.100 W
semirapido: 2x1.750 W
tripla corona: 3.800 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

	7601 632	075679E2U
	7601 632	075679E2V

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






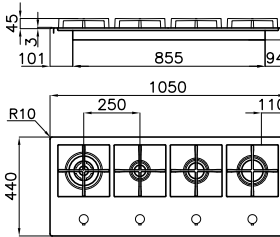


Accessori: **2** (vedi pag. 108)

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	075530	<p>Semifilo: 1050x440 - foro: 1030x420 Filotop: 1050x440 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1037x427</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso semifilo</p>
			7607 032	075530F	
			7607 032	075530S	

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

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

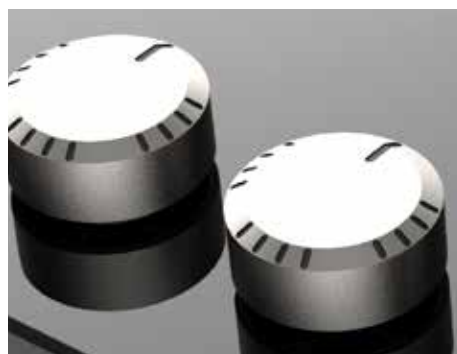
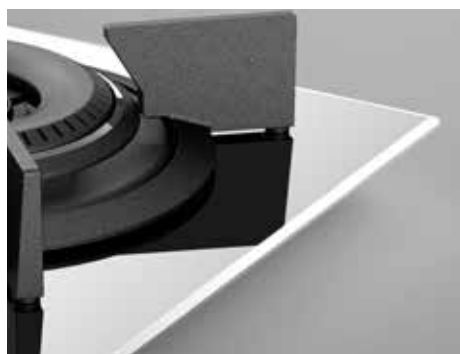


Ceramik

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

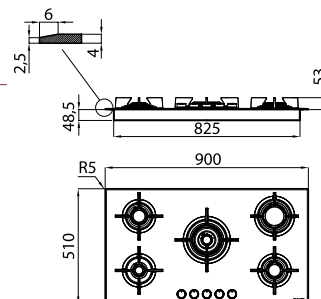
SF	7040 632	075690E1U
FT	7040 632	075690E1V

***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

Dimensioni: **900x510** - foro*: **860x480**
foro* (FT): vedi sito web



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

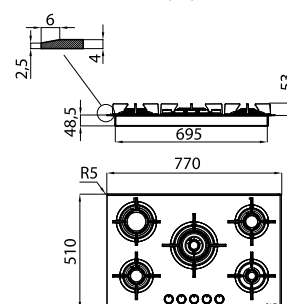
SF	7039 632	075676E1S
FT	7039 632	075676E1T

***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

Dimensioni: **770x510** - foro*: **700x480**
foro* (FT): vedi sito web



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



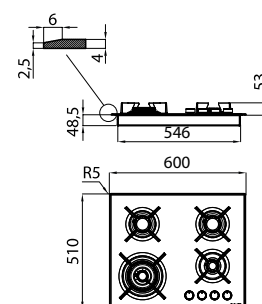
Vetroceramica nero
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 8.500 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 2x1.750 W
doppia corona: 4.000 W

SF	7038 632	075660E1Q
FT	7038 632	075660E1R

Accensione elettrica

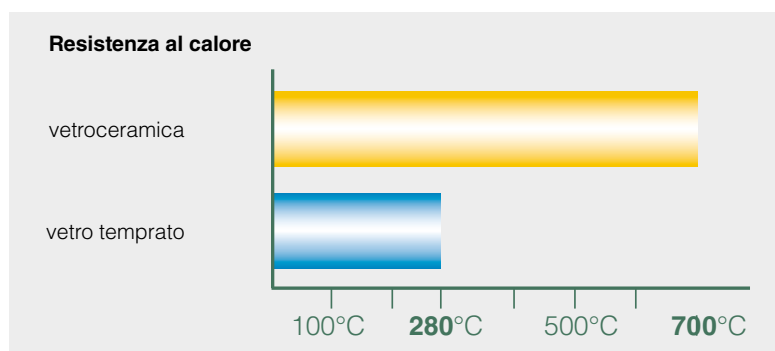
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Dimensioni: **600x510** - foro*: **560x480**
foro (FT): vedi sito web



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

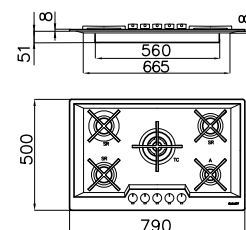
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido



7610 032

075679E18

Standard: 790x500 - foro: 750x480

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

Invaso inclinato

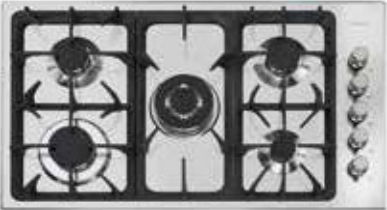

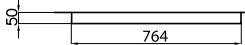
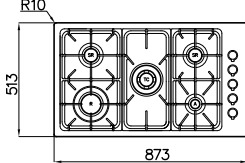





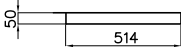
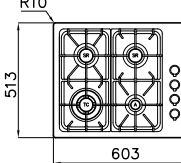



L'invaso inclinato conferisce modernità ed eleganza, oltre ad agevolare la pulizia degli angoli. Una lavorazione molto pregiata che caratterizza entrambe le famiglie KE e KS.



Professionale

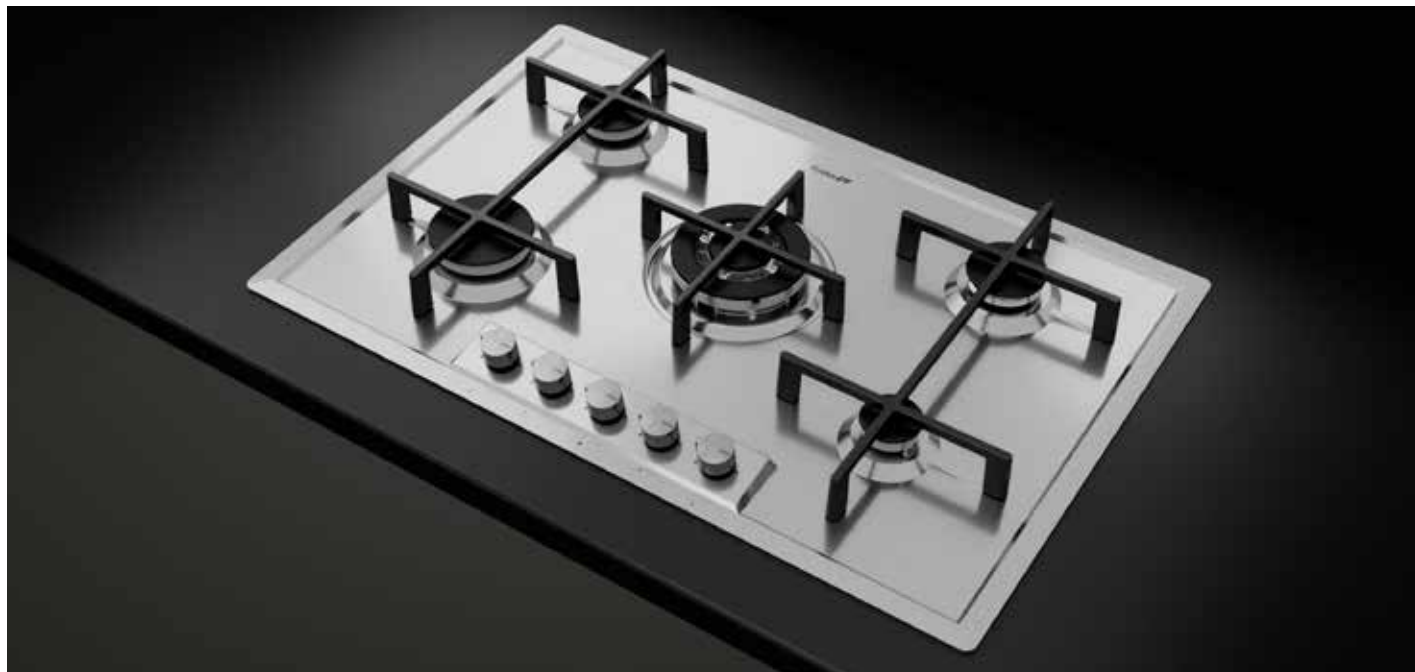
UN EVERGREEN DI PERFORMANCE E PRATICITÀ



	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	 STD	7055 062	075690E9L	Standard: 860x500 - foro: 840x480 Semifilo: 873x513 - foro: 840x480 Filotop: 873x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 860x500  
		 SF	7246 062	075690E9R	
		 FT	7245 062	075587E9T	
		 FTS	7245 062	075587E9U	
Accessori: 1 3 (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	 STD	7053 062	075660E9B	Standard: 590x500 - foro: 560x480 Semifilo: 603x513 - foro: 560x480 Filotop: 603x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 590x500  
		 SF	7244 062	075660E9D	
		 FT	7243 062	075560E9F	
		 FTS	7243 062	075560E9G	
Accessori: 1 (vedi pag. 108)					Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso filotop

Veronika

PULITO ED ESSENZIALE



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

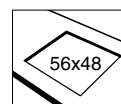


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 10.700 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 2x1.750 W
rapido: 2.700 W
tripla corona: 3.500 W



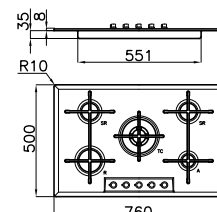
7067 062 075676E41

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Foro incasso stretto

Standard: 760x500 - foro: 560x480



Modello non integrabile in top inox

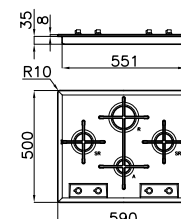
Accessori: **2** (vedi pag. 108)

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

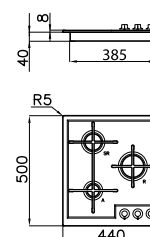


AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 5.850 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 1.750 W
rapido: 3.000 W



7063 052 075659E43

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido



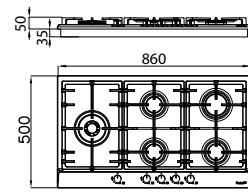


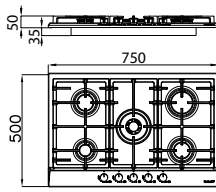
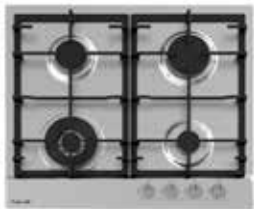

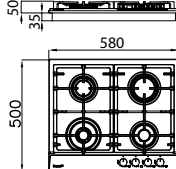
Standard: 440x500 - foro: 420x480



Piano cottura nuova generazione
risparmio energetico 20%

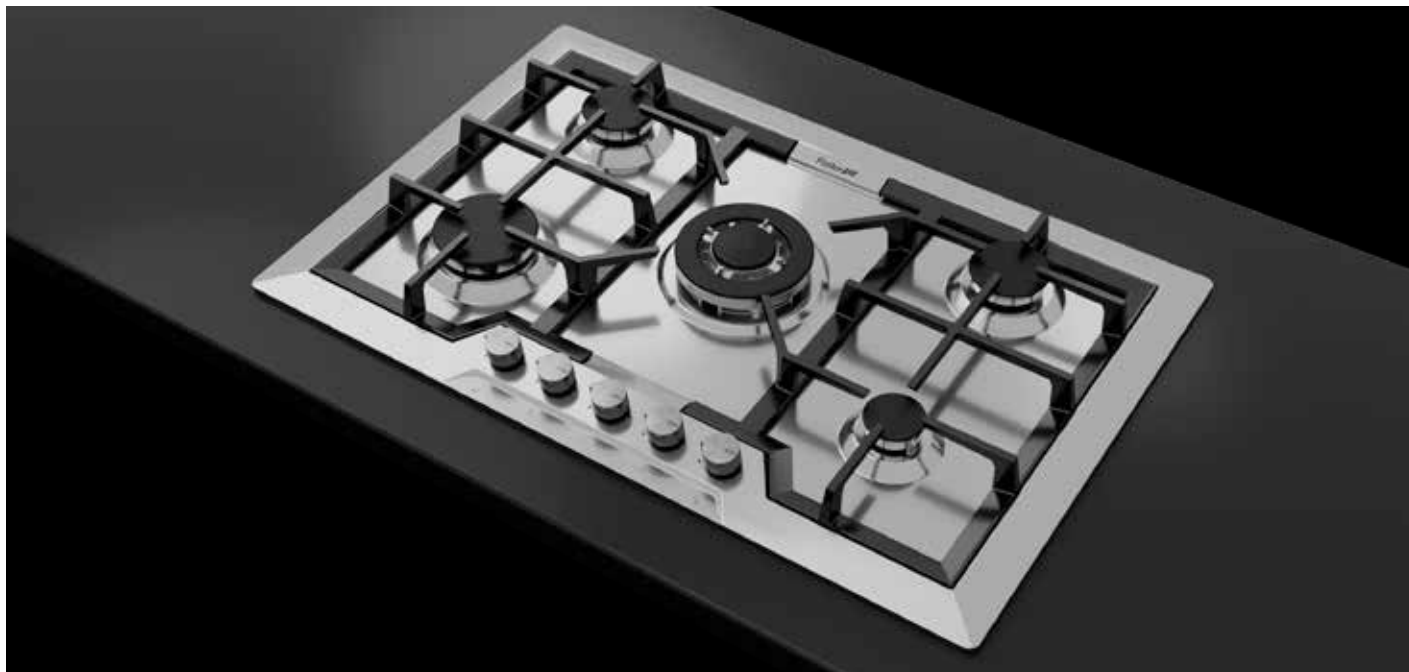
ERGONOMIA E FUNZIONALITÀ



	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: 860x500 - foro: 840x480</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: 750x500 - foro: 560x480</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: 580x500 - foro: 560x480</p> 

Elettra

CAMPIONE DI PRATICITÀ



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



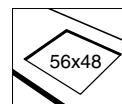
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 10.700 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 2x1.750 W
rapido: 2.700 W
tripla corona: 3.500 W



7064 062 075676E16

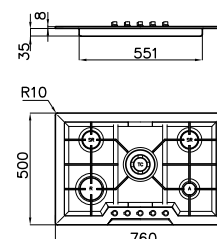
Accensione elettrica

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)



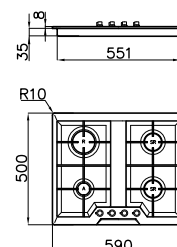
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 7.200 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 2x1.750 W
rapido: 2.700 W



7068 042 075660E19

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido



Modello non integrabile in top inox

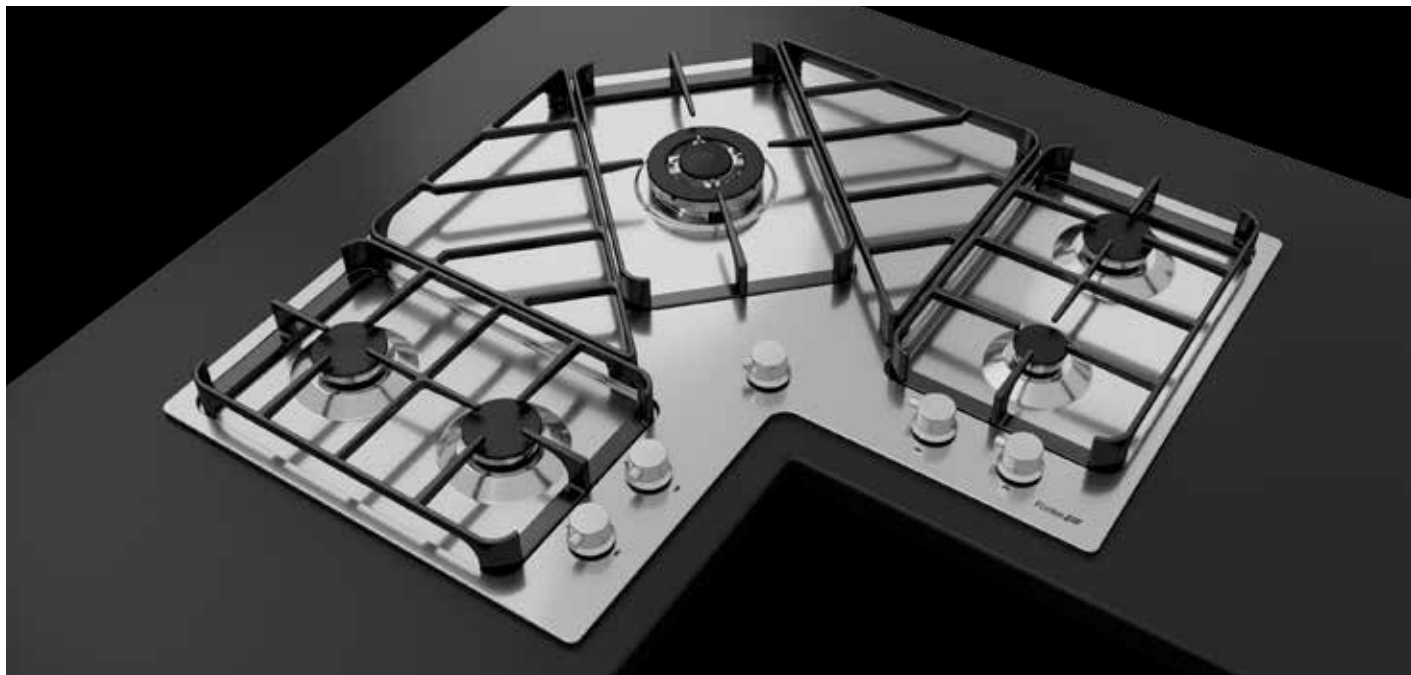
Pratiche griglie

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

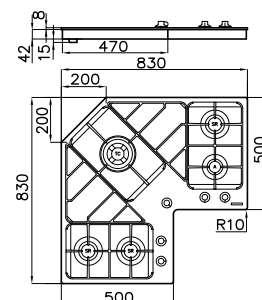
074860



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



Forni
FL Vintage 90
p. 123



Forno
KE
p. 124



Forni
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



Guide telescopiche

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

StopSol



Stop Sol

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

XXL XL



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.

Guide
Telescopiche



Cotture Multilivello

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

Termosonda



Termosonda

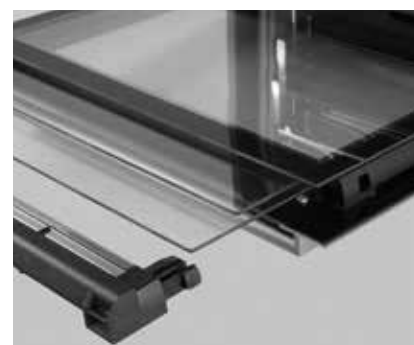
Verifica in ogni istante la temperatura al cuore del prodotto. Una volta impostata la temperatura di cottura il forno avviserà quando è pronto e disattiverà le resistenze.



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.

Guide
Telescopiche



Vetri removibili

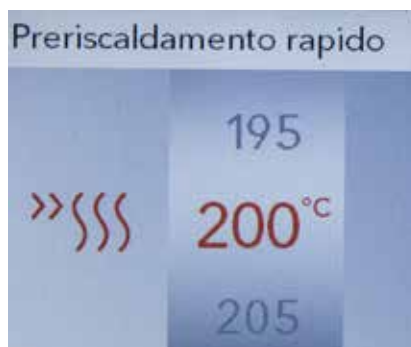
I vetri della porta del forno possono essere rimossi per una completa pulizia: i vetri si possono rimuovere con un semplice "click".

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

Funzioni di cottura Forni a Gas

- | | |
|---|---|
|  <p>Cottura a gas ventilata e statica
Il calore del bruciatore a gas può essere o meno accompagnato dalla ventilazione in funzione del risultato da ottenere.</p> |  <p>Grill
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. Rientra 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
---------	----------	-------	--------	-----------------

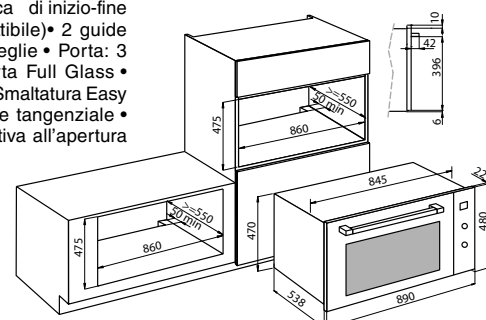
FL Black Mirror - 90
multifunzione 90x48 - 91 litri

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

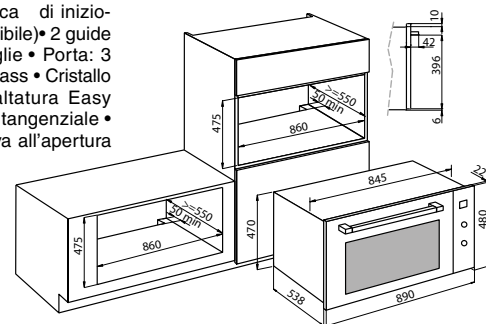
FL Vintage - 90
multifunzione 90x48 - 91 litri

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

Dotazione di serie:
teglia profonda
griglia inox



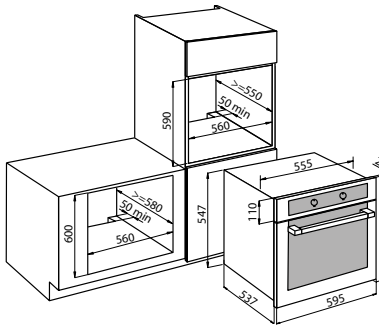



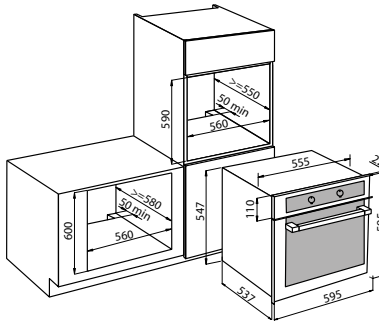



- Forno multifunzione 90x48 cm, volume lordo 91 litri • 9 funzioni di cottura • Display con programmazione elettronica di inizio-fine cottura e comandi push-pull • Maxi-Grill (abbattibile) • 2 guide telescopiche per agevolare l'estrazione delle teglie • Porta: 3 vetri • Finitura maniglia nera • Interno 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																	
Serie KE multifunzione 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7142 044	072460E4A																		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz <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												
Serie KE multifunzione 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7141 044	072460E4B																		
 <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz <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

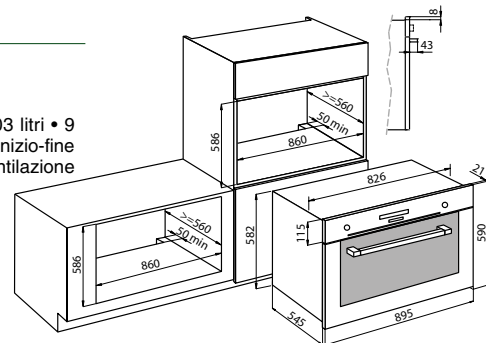


spazz. anti-touch 7126 047 072489E34





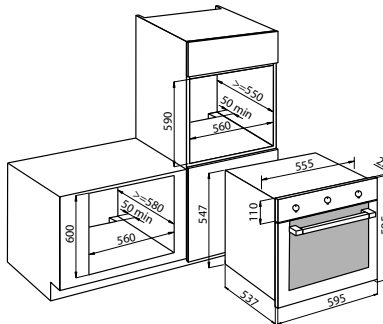












































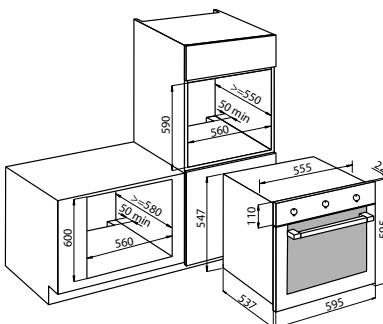



































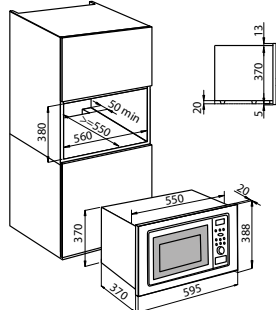















- Forno multifunzione 90x60 cm, volume lordo 103 litri • 9 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Display digitale • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Porta a 2 vetri • Interno porta Full Glass • Smaltatura Easy Clean
- Protezione resistenza grill • Luce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

Dotazione di serie: 2 griglie e 1 leccarda smaltata

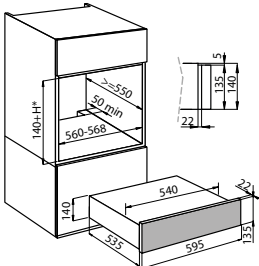


COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA VENTILATA+SOTTO	ECO

KS

Modello	Finitura	Sigla	Codice	Disegno Tecnico																								
Serie KS multifunzione PP 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7120 055	072460E41																									
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <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																			
																												
Serie KS 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"> • 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 <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																					
																												
Serie KS micro+grill 60x38 - 25 litri 	spazzolato anti-touch 	7151 010	073060E05																									
<ul style="list-style-type: none"> • 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 <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"> • Apertura push-pull con guide telescopiche • Interno in acciaio inox con rivestimento antiscivolo • Riscaldamento a resistenze con regolazione del livello • Temperatura massima: 85°C • Capacità massima: 15 kg • Alimentazione: 220-240V 50-60Hz <p>*Foro da incasso: 560x(140 mm + H incasso forno)</p>				



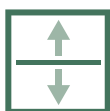
LAVASTOVIGLIE



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



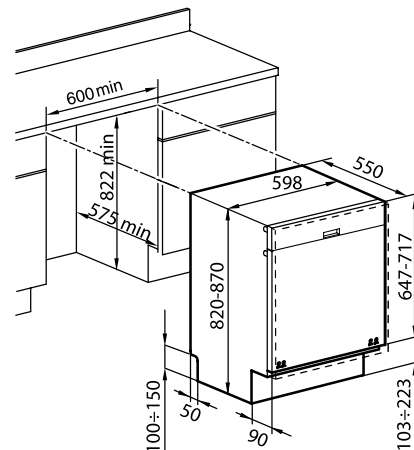
Accessori: Pannello porta acciaio inox



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**, 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.



Foster spa
Via M. S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (Re) Italy
info@fosterspa.com 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
info@creokitchens.it - 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