

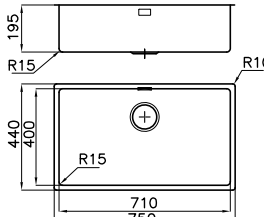






Nobile e di carattere.



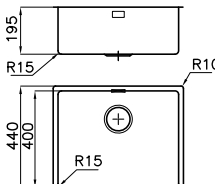


PVD Gold Collections

Lavelli KE Gold

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Gold vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2157 859	
	versione Gold Vintage 		2157 889	



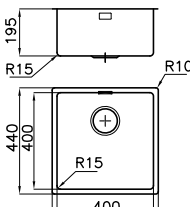


Accessori (vedi pag. 19):

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

Base 60 	AISI 304 Gold vasca: 50x40 cm dimensioni: 544x444 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2155 859	
	versione Gold Vintage 		2155 889	

Accessori (vedi pag. 19):

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

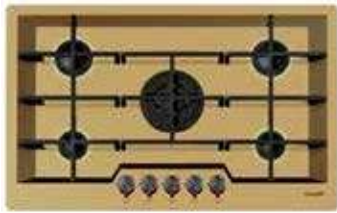
Base 45 	AISI 304 Gold vasca: 40x40 cm dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2156 859	
	versione Gold Vintage 		2156 889	

Accessori (vedi pag. 19):

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

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

Piano gas KE Gold



Accessori: **2** (vedi pag. 212)

Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
AISI 304 Gold Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.500 W ausiliario: 2x1.100 W semirapido: 2x1.750 W tripla corona: 3.800 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	FT	7601 932	Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500
	FTS	7601 932	

Miscelatori e Complementi Gold

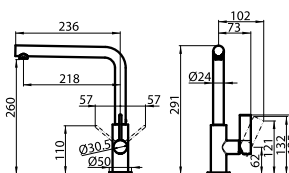


Omega Gold

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
8497 700
 gold

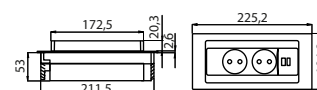


Portaprese Reverse Gold

Slot portaprese push in acciaio inox PVD Gold per incasso su piani da lavoro

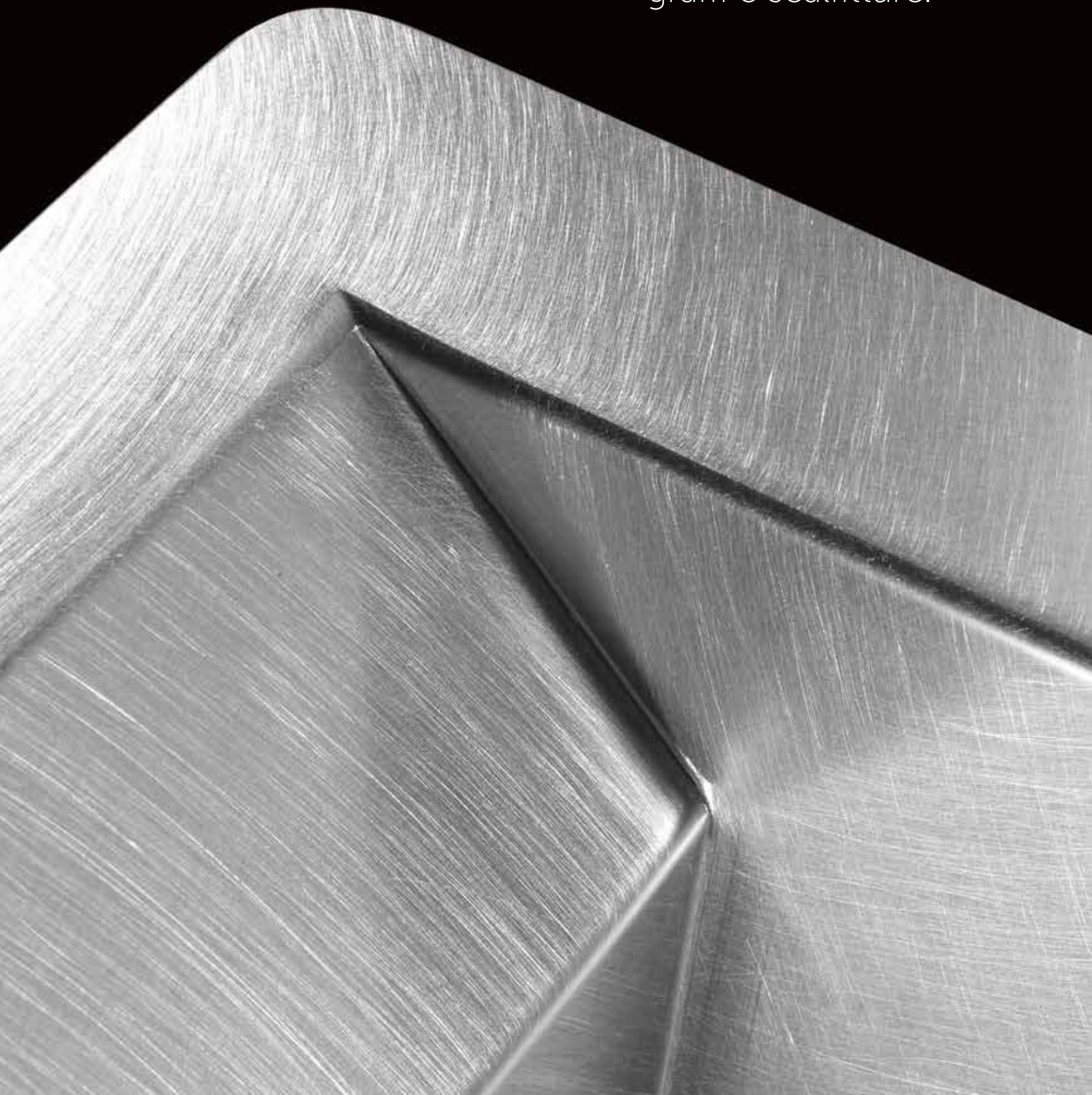
- 2 prese Schuko
 - 1 presa USB per ricarica
 Foro incasso: 215x88 mm

Sigla
8000 119
 gold



Vintage Collection

Una superficie
d'acciaio che non teme
graffi e scalfitture.



L'acciaio vissuto

Vintage è un'esclusiva finitura Foster caratterizzata dalla particolare spazzolatura asimmetrica che simula i segni del tempo.

Una lavorazione ottenuta totalmente in modo artigianale che viene proposta in una vasta gamma di modelli per darvi la libertà di molteplici suggestivi abbinamenti.





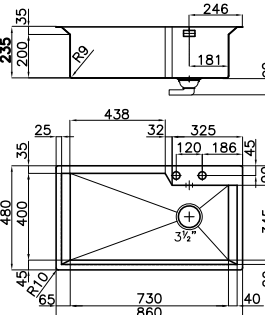

La finitura Vintage è disponibile per lavelli, piani cottura, forni e piani di lavoro, per poter caratterizzare in modo completo il vostro ambiente cucina.



La finitura Vintage è anche proposta abbinata alle sofisticate colorazioni PVD. Scopri la gamma alla sezione Collezioni PVD.

Vintage Collections



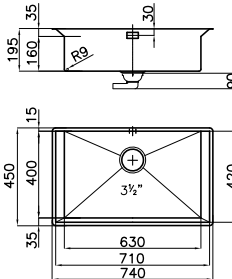
Lavelli GK Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 90 	AISI 304 vintage vasca: 63x40 cm dimensioni: 740x450 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"	 FT	1402 080	
		 FTS	1402 080	

— modello integrabile nei top in acciaio inox



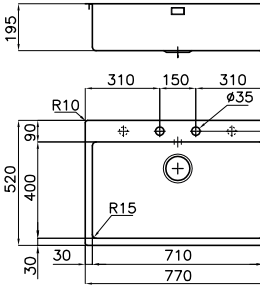

In dotazione: **PA**



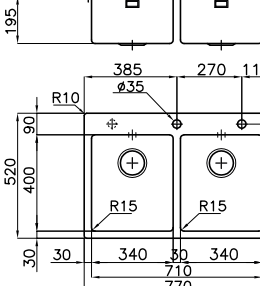

Accessori opzionali: **M4 N4 T2 P2 Z2**

Base 80 	AISI 304 vintage vasca: 63x40 cm dimensioni: 740x450 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"	 ST	1404 880	
		Accessori: M4 N4		
T2 P2 Z2 solo in abbinamento al tagliere N4				
Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				

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



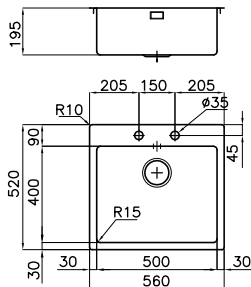



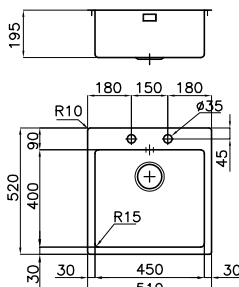

NEW Lavelli KE filotop Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Vintage dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT	2266 080	
		 FTS	2266 080	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2				
Possibilità terzo e quarto foro				

Base 80 	AISI 304 Vintage dimensioni: 770x520 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT	2269 080	
		 FTS	2269 080	
Accessori: L1 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2				
Possibilità terzo e quarto foro				














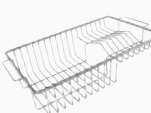



Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

Lavelli KE filotop Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60 	AISI 304 Vintage dimensioni: 560x520 1 vasca: 500x400 incasso FT: vedi sito web	 FT	2265 080	
	incasso FTS: 548x508 piletta: autom. 3½" PM	 FTS	2265 080	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2				
Base 60 	AISI 304 Vintage dimensioni: 510x520 1 vasca: 450x400 incasso FT: vedi sito web	 FT	2264 080	
	incasso FTS: 498x508 piletta: autom. 3½" PM	 FTS	2264 080	
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, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



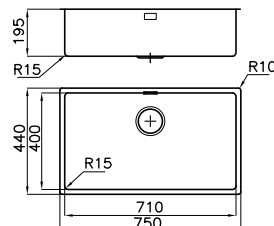

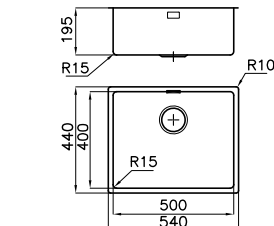
accessori

 L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041	 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004	 M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000	 M4 Tagliere scorrevole Iroko 8656 001	 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001
 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101	 N4 Tagliere Twin in HDPE 8644 100	 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100	 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042	
 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101	 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100	 T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154	
 T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000	 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000	

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



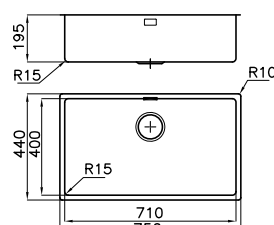


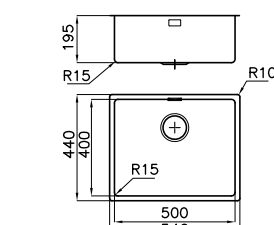
Vintage Collections

Vasche KE filotop Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
NEW Base 80 	AISI 304 Vintage dimensioni: 750x440 1 vasca: 710x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x420* piletta: 3½"	 FT	2157 080	
		 FTS	2157 080	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	AISI 304 Vintage dimensioni: 540x440 1 vasca: 500x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"			
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)			


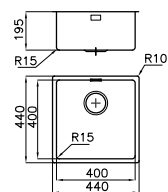
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

Vasche KE sottotop Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
NEW Base 80 	AISI 304 Vintage vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	2157 880	
		Accessori: (vedi pag. 83) L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	AISI 304 Vintage vasca: 50x40 cm dimensioni: 544x444 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	
Base 60 	Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	 ST	2158 880	
		* il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (vedi sito web)		

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

Vasche KE sottotop Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
Base 45	AISI 304 Vintage vasca: 40x40 cm dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2156 880		



Accessori:













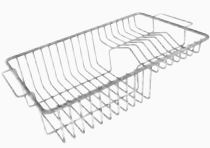



L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z
Z2

Pilette autom.: **PA PE PM PL PP PS**

(v. pag. 144-145)

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

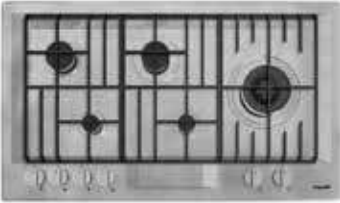

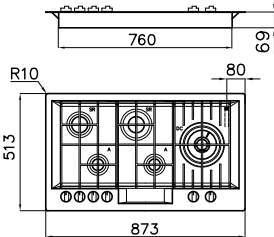

accessori

	L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041				
	L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004		L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300		M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000
	N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001		N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101		O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100
	P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042		P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande 8159 101		R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000
	S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100		T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154		T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201
	T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303		Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000		Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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



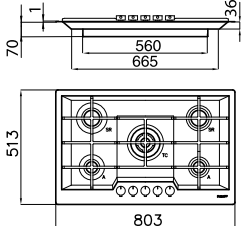

Vintage Collections

Piano a gas FL Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
	AISI 304 Vintage Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.500 W ausiliario: 2x1.000 W dual AE: 5.000 W semirapido: 2x1.750 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	 FT	7206 082	Filotop: 873x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 860x500 
		 FTS	7206 082	

Accessori: **2** (vedi pag. 212)

Piano a gas KE Black Vintage

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
	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 Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	 FT	7601 082	Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500 
		 FTS	7601 082	

Accessori: **2** (vedi pag. 212)



Piano cottura **KE Black** con finitura **Vintage**.

Forni FL Vintage

FL Vintage - 60

multifunzione 60x60 - 65 litri



Disponibile fino ad esaurimento scorte

Finitura

VINTAGE ANTI-TOUCH



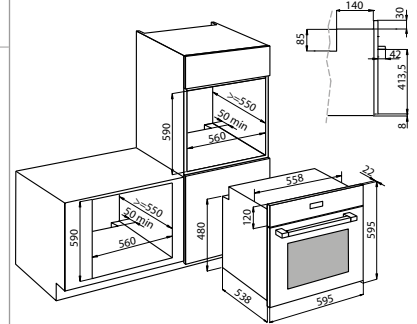
Sigla

7105 042

Disegno Tecnico



- Forno multifunzione 60x60 cm, volume lordo 65 litri • 14 funzioni di cottura • 17 programmi automatici di cottura e arrostitura • Display LCD con comandi touch-control • programmazione elettronica intuitiva • Termosonda per controllo temperatura • Riscaldamento rapido • Maxi-Grill (abbattibile) • 2 guide telescopiche per agevolare l'estrazione delle teglie • Porta: 3 vetri • Interno porta Full Glass • Vetro interno porta removibile • Finitura maniglia nera • Cristallo StopSol • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Ventilazione tangenziale • Illuminazione alogena su entrambe le pareti, attiva all'apertura della porta • Interruttore di contatto della porta • Blocco di sicurezza • Classe energetica A • Alimentazione: 220-240V 50-60Hz. Dotazione di serie: 1 teglia (cod. 9401 539) e 1 leccarda XXL (cod. 9401 538), griglia inox e manico prendi-tegla



COTTURA SOPRA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	FUNZIONE PIZZA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA BASSE TEMPER.	MANTENIMENTO CALORE

FL Vintage - 90

multifunzione 90x48 - 91 litri



Disponibile fino ad esaurimento scorte

VINTAGE ANTI-TOUCH

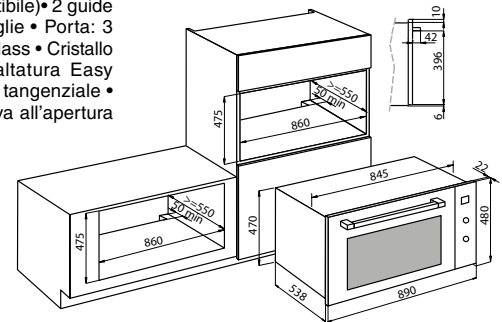


7107 042

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

FL micro Vintage

micro combi 60x46 - 32 litri



Disponibile fino ad esaurimento scorte

VINTAGE ANTI-TOUCH

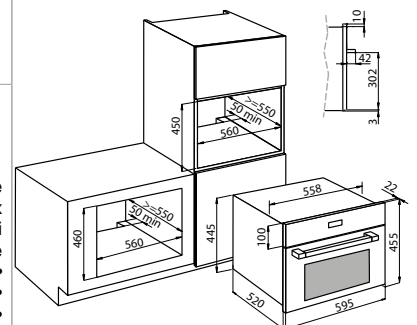


7104 020



- Forno combinato microonde + grill + ventilato 60x46 cm - 32 litri • microonde 1000 W con 5 livelli di potenza • Grill selezionabile 1500 Watt • Temperatura max 220°C • 6 funzioni di cottura • 12 programmi cottura automatici + 3 programmi personalizzabili • Display LCD con comandi touch-control • Programmazione elettronica intuitiva • Interno forno in acciaio inox • Ventilazione tangenziale • Impostazione timer 0-90 minuti • Scongelo automatico per tempo e peso • Piatto girevole disattivabile • Interno porta Full Glass • Finitura maniglia nera • Cristallo StopSol • Blocco di sicurezza • Alimentazione: 220-240V 50Hz

Dotazione di serie: 1 piatto girevole integrato Ø 32 cm - 1 griglia inox - 1 leccarda in vetro



COTTURA VENTILATA	GRILL PICCOLO	VENTOLA + GRILL	COTTURA MICROONDE	MICROONDE + GRILL	MICROONDE + VENTOLA

Foster *marine* Collection

Ideale per le
soluzioni al mare



**AISI
316**

Utilizzato nel settore nautico,
garantisce **la migliore resistenza
alla salsedine, ai detersivi, agli
acidi degli alimenti.**







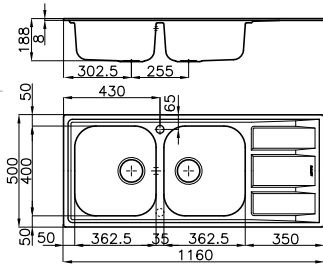


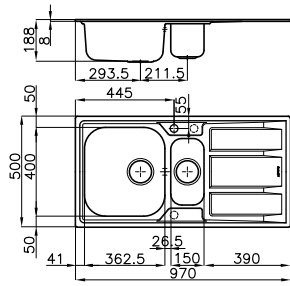
Gamma 3 vie - AISI 316
(84961 00 - pag. 108)



Hook
(8479 100 - pag. 106)

miscelatori consigliati



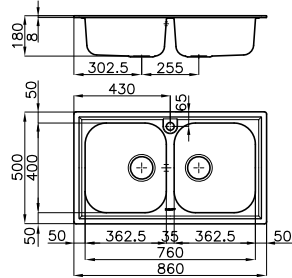


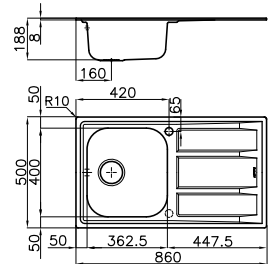
Lavelli FM Marine

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>NEW</p> <p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 12)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: L4 M N2 R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)</p>	<p>AISI 316 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 1140x480 piletta: 3/2"</p>		<p>1972 961 dx 1972 962 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 60/(80)^T (rif. pag. 12)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: M N2 Q R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)</p>	<p>AISI 316 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 piletta: 3/2"</p>		<p>1973 961 dx 1973 962 sx</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.

Lavelli FM Marine

NEW

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80(90)^T (rif. pag. 12) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1974 960	
Accessori: L4 M N2 R T4				
Base 45 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1971 961 dx 1971 962 sx	
<i>In foto versione sinistra</i>				
Accessori: L4 M N2 R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)				
<i>Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.</i>				

Possibilità secondo foro

accessori



L4
 Tagliere cristallo
 23x41 cm
 8631 300



M
 Tagliere scorrevole
 30x54 cm
 8643 000



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



Q
 Scolapasta bianco
 17x32 cm
 8151 100



R
 Cestello Inox
 34x40 cm
 8611 000



T4
 Griglia portapiatti
 inox 25x43 cm
 8100 301



Piano cottura KF Marine

Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico



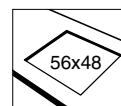
acciaio AISI 316
 Griglie in ghisa e
 coprispartifiamma
 smaltati
 Potenza tot. 10.700 W
 ausiliario: 1.000 W
 semirapido: 2x1.750 W
 rapido: 2.700 W
 tripla corona: 3.500 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
 con termocoppia ad
 intervento rapido

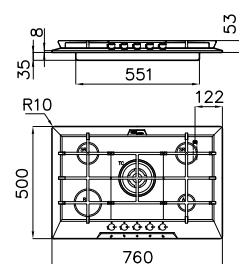


7666 962



Foro incasso stretto

Dimensioni: 760x500 - foro: 560x480



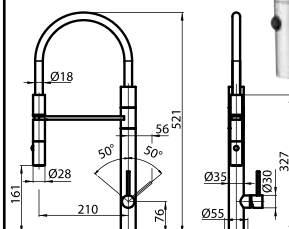
Un piano interamente in **AISI 316**, che garantisce la migliore resistenza agli effetti corrosivi degli acidi, della salsedine e dei detersivi.

Miscelatori Marine - AISI 316

Tube

Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile. In acciaio inox AISI 316.

AISI 316



piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 55 mm
angolo di rotazione: 360°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm
ingombro posteriore per
rotazione comando: 25 mm

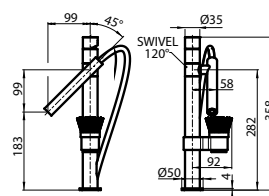
Sigla

8477 100
satinato/
nero

Bert

Miscelatore monocomando con doccia estraibile. In acciaio inox AISI 316.

AISI 316



piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 54 mm
angolo di rotazione: 120°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 50 mm
spazzola Hydrobrush in dotazione

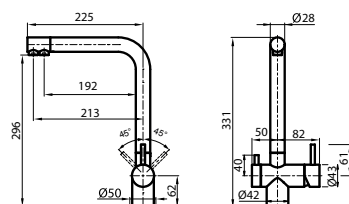
Sigla

8428 100
satinato
inox

Gamma 3 vie

Miscelatore a tre vie con doppio comando e canna girevole. Le tre vie permettono erogazione di acqua calda/fredda e filtrata per uso alimentare. In acciaio inox AISI 316.

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: 50 mm

Sigla

8496 100
satinato
inox



LAVELLI

Foster Milano
p. 52



Milanello
Workstation
p. 56



New Wave
p. 62



GK p. 64



S4001
p. 66



S4000
p. 70



Quadra
p. 72



Fortyfour
p. 76



CQ p. 77



Master
p. 78



FL p. 79



KE p. 80



Stripe
p. 86



Triplo Invaso
Workstation
p. 88



EVO p. 90



KS p. 92



Elettra
p. 94



FM
e FM Marine
p. 96



Big Bowl
p. 98



Uragano
p. 100



Tornado
p. 101



Angolare
p. 103



Circolari
p. 104



S1000
p. 105



Monovasca
S1000
p. 107



Lavelli
Sottotop
p. 108



LAVELLI

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.**

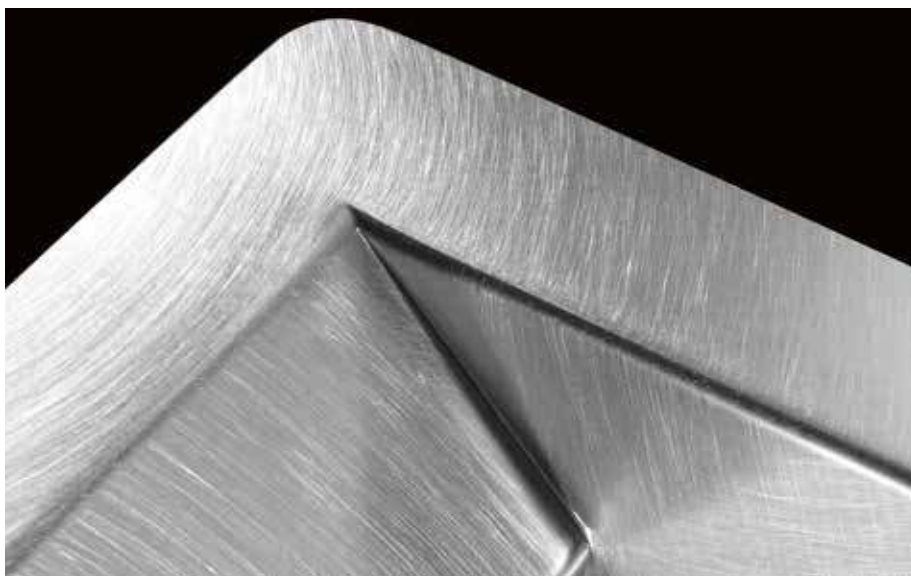
Finiture PVD

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

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.

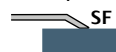


Integrato

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. 144).



Troppo/Pieno perimetrale



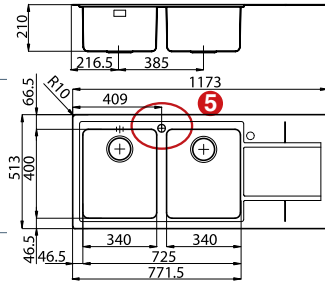
Una sicurezza sempre presente sui lavelli Foster che impedisce il traboccare dell'acqua in caso di dimenticanze. Il nuovo modello a scarico perimetrale migliora l'estetica grazie alla forma squadrate ed essenziale.



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. 144).

Guida alla lettura del listino

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 ²  In foto versione sinistra	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3/2"		³ 4312 051 dx	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
			4312 052 sx	
AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1160x500 piletta: 3/2"	4315 051 dx			
4315 052 sx				
4315 051 dx				
4315 052 sx				

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.

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.

accessori



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.

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:

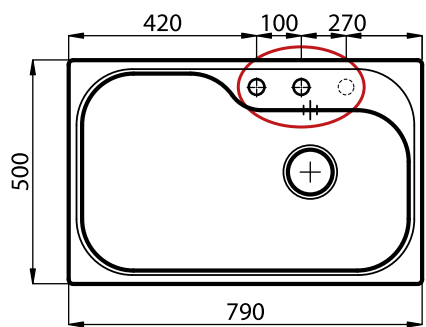
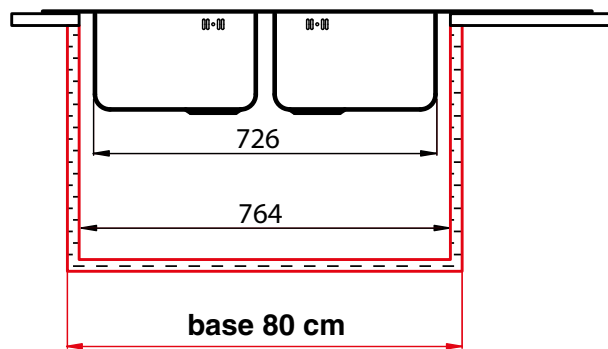
(B) per inserimento in top di spessore di almeno 40 mm, considerare la misura minore, indicata tra parentesi. (es. pag. 73);

(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.



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.



Foster Milano

UN CONCETTO INNOVATIVO DI FUNZIONALITÀ



Un'ampia vasca squadrata, tutto lo spazio che serve come lavello o area di lavoro.



Il sistema di invasi permette di configurare il lavello in mille modi differenti.



Sugli invasi del lavello possono alloggiare infatti un'infinità di pratici accessori.



Il kit grattugie è un pratico elemento che si inserisce nell'apposito tagliere.



Le pratiche vaschette completano il set di lavoro.



Lo scolapasta in acciaio inox, praticità e igiene.



L'ampia zona di appoggio delle griglie Black affianca tutti gli accessori.



Le griglie si spostano sul fondo, più igiene per il cibo e protezione per la vostra vasca.



Il lavello scompare all'istante e diventa un'unica superficie di lavoro.



Sistema a tre invasi

Un ingegnoso design, con un sistema di invasi dove gli accessori alloggiavano su livelli distinti. Sul primo scorrono le griglie Black: una grande superficie per risciacquare, scolare, lavorare.



Gamma completa di accessori



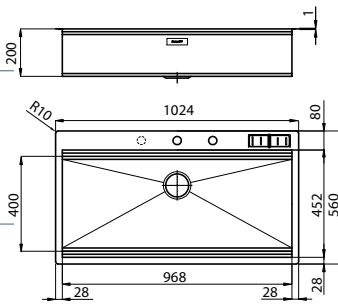


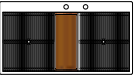
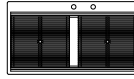


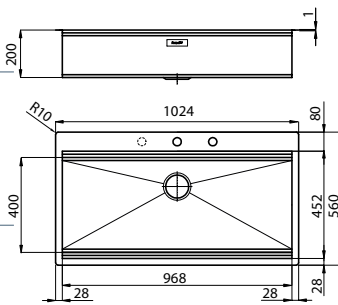


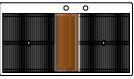
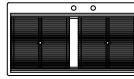


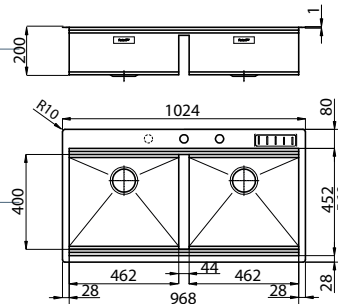


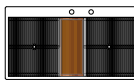



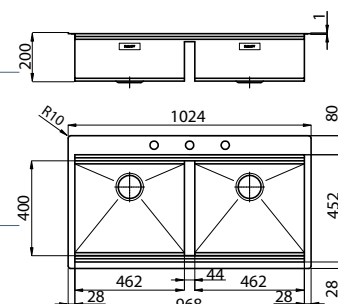


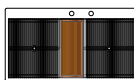

Il secondo invaso è studiato per una combinazione di accessori che rendono pratica ogni operazione: risciacquare, scolare, affettare, grattugiare... sempre all'interno del lavello.





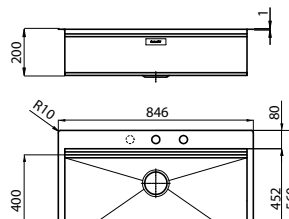


Griglia di protezione sul fondo

Il terzo invaso è sul fondo della vasca. Su questo alloggiavano le griglie Black per risciacquare senza venire a contatto con il fondo, o per appoggiare senza graffiare l'acciaio.

Foster Milano

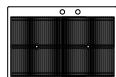
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 1 vasca: 968x400 incasso: 1004x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"		1018 055	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 1 vasca: 968x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1004x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 	1017 055 1017 055	
In dotazione: elemento portacoltelli e PS Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		possibilità 3° foro
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 1 vasca: 968x400 incasso: 1004x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"		1018 050	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 1 vasca: 968x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1004x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 	1017 050 1017 050	
In dotazione: PS Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		possibilità 3° foro
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 2 vasche: 462x400 incasso: 1004x540 piletta: 2 automatiche tipo Space Milano (PS) 3½"		1020 055	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 2 vasche: 462x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1004x540 piletta: 2 automatiche tipo Space Milano (PS) 3½"	 	1019 055 1019 055	
In dotazione: elemento portacoltelli e PS Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		possibilità 3° foro
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 2 vasche: 462x400 incasso: 1004x540 piletta: 2 automatiche tipo Space Milano (PS) 3½"		1020 050	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1024x560 2 vasche: 462x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1004x540 piletta: 2 automatiche tipo Space Milano (PS) 3½"	 	1019 050 1019 050	
In dotazione: PS Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		

Foster Milano

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 90 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 846x560 1 vasca: 790x400 incasso: 826x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 Q4	1025 050	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 846x560 1 vasca: 790x400 incasso FT: vedi sito web	 FT	1024 050	
	incasso FTS: 826x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 FTS	1024 050	

In dotazione: **PS**

Accessori opzionali: **M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2**



Configurazione
griglia Black
a filo vasca






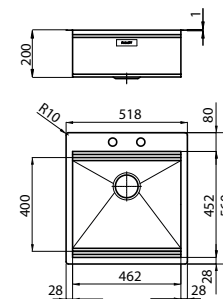
Configurazione
griglia Black
su fondo vasca

possibilità 3° foro

Base 60



AISI 304 spazzolato dimensioni: 518x560 1 vasca: 462x400 incasso: 498x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 Q4	1012 050
AISI 304 spazzolato dimensioni: 518x560 1 vasca: 462x400 incasso FT: vedi sito web	 FT	1011 050
incasso FTS: 498x540 piletta: automatica tipo Space Milano (PS) 3½"	 FTS	1011 050



In dotazione: **PS**

Accessori opzionali: **M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2**











Configurazione
griglia Black
a filo vasca



Configurazione
griglia Black
su fondo vasca

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

Accessori

	L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300		M6 Tagliere legno noce 18x44,8 cm 8642 000
	N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101		P2 * Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101
	T2 * Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303		Z2 * Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000
			P3 Griglia Black 39,2x44,8 cm 8100 600
			PS Piletta Automatica Space Milano 8407 115

*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

Milanello workstation

LA FUNZIONALITÀ DEL LAVELLO FOSTER MILANO IN UNO SPAZIO PIÙ RIDOTTO



Griglie Black in dotazione
a copertura completa della vasca.



archiproducts
DESIGN AWARDS
—
WINNER 2019

LAVELLI



Piletta SPACE



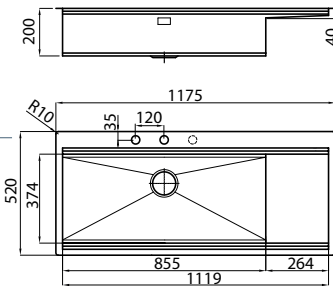

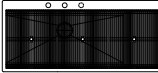
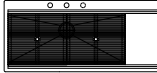


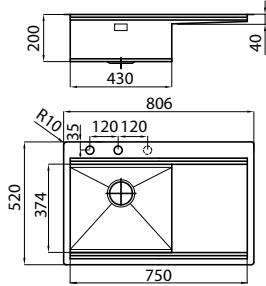

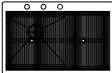
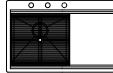


T/P perimetrale



Piletta Salva spazio

Milanello workstation

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 120 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1175x520 1 vasca: 855x374 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1158x503 pileta: automatica tipo Space Push (PP) 3½"	 FT	1043 051 dx 1043 052 sx	
		 FTS	1043 051 dx 1043 052 sx	
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: 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 pileta: automatica tipo Space Push (PP) 3½"	 FT	1040 051 dx 1040 052 sx	
		 FTS	1040 051 dx 1040 052 sx	
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: 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.





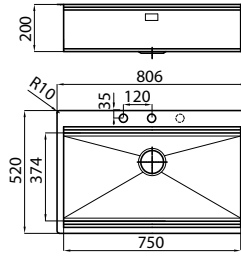

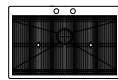
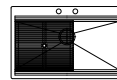


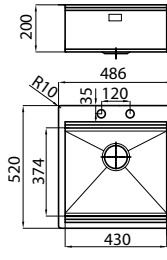



Una ulteriore gamma di taglieri e altri accessori può essere abbinata alle griglie per completare il vostro centro di lavoro.



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	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	
		 FTS	1034 050	
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: 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	
		 FTS	1031 050	
In dotazione: 1 griglia Black Milanello (8100 602)	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		
Accessori opzionali: Z3 T8 M7 L3 L4 N3 N2 P2 T T2 Z Z2				

Accessori

accessori opzionali scorrevoli sotto le griglie



Z3
Vaschetta forata
inox 21,5x40 cm
8156 000



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

altri accessori opzionali



L3
Tagliere Twin
41x41 cm
8644 004



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



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



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



N3
Tagliere Twin
inox 31,7x42,5 cm
8644 101



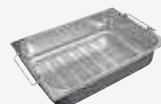
P2 **
Kit grattugie con
anello-supporto e
vaschetta vivande
8159 101



T *
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154



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



Z *
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000




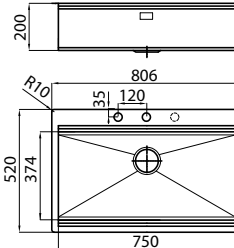

Z2 **
Vaschetta forata
inox 21,5x38 cm
8151 000

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

Milanello Gun Metal workstation

LAVELLI



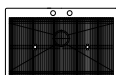
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80	AISI 304 Gun Metal dimensioni: 806x520 1 vasca: 750x374 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 789x503 piletta: automatica tipo Space Push (PO) 3½"	 FT	1034 056	
		 FTS	1034 056	



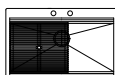
In dotazione: **2 griglie Black Milanello (8100 602)**

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

New Wave

SINUOSA ELEGANZA



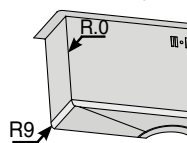
Piletta SPACE



T/P perimetrale



Piletta Salva spazio



Fondo raggiato R9



Play
(8487 000 - pag. 159)



1/2 Circle
(8480 000)

miscelatori consigliati

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

Base 80

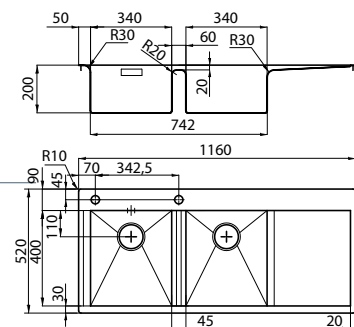


In foto versione sinistra

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **1160x520**
2 vasche: **340x400**
incasso FT: vedi sito web
incasso FTS: 1148x508
piletta: **automatica**
SPACE 3½" PA
Troppo-pieno perimetrale



- 1420 001 dx
- 1420 002 sx
- 1420 001 dx
- 1420 002 sx



Accessori: **L4 N2 N3 O2 P2 T1 T2 Z2**

Base 80

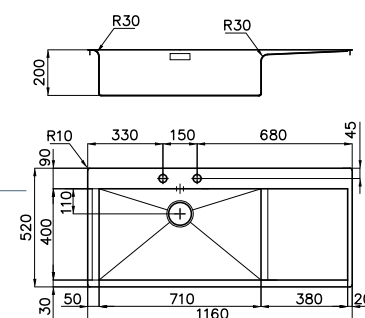


In foto versione sinistra

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **1160x520**
1 vasca: **710x400**
incasso FT: vedi sito web
incasso FTS: 1148x508
piletta: **automatica**
SPACE 3½" PA
Troppo-pieno perimetrale
Sifone Spazio
ispezionabile



- 1416 001 dx
- 1416 002 sx
- 1416 001 dx
- 1416 002 sx



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

Base 60

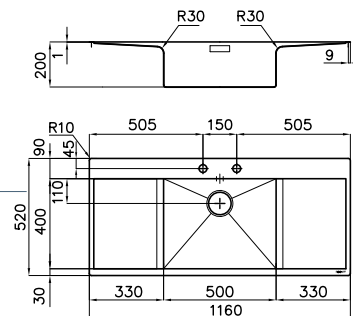


Accessori: **L3 L4 N2 N3 O2 P2 S T T1 T2 Z Z2**

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **1160x520**
1 vasca: **500x400**
incasso FT: vedi sito web
incasso FTS: 1148x508
piletta: **automatica**
SPACE 3½" PA
Troppo-pieno perimetrale
Sifone Spazio
ispezionabile



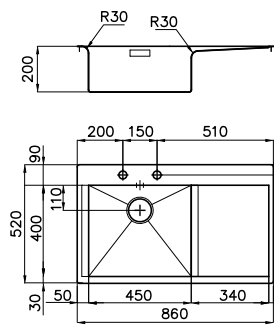



- 1418 000
- 1418 000





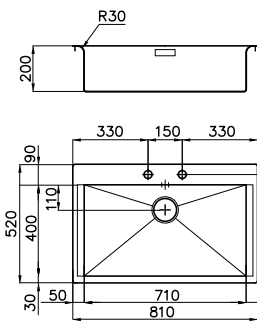

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

New Wave



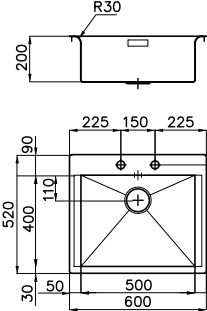

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x520 1 vasca: 450x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 848x508 piletta: automatica SPACE 3½" PA Troppo-pieno perimetrale Sifone Spazio ispezionabile		1414 001 dx	
			1414 002 sx	
			1414 001 dx	
			1414 002 sx	

In foto versione sinistra

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

Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 810x520 1 vasca: 710x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 798x508 piletta: automatica SPACE 3½" PA Troppo-pieno perimetrale Sifone Spazio ispezionabile		1412 000	
				

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

Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 600x520 1 vasca: 500x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 588x508 piletta: automatica SPACE 3½" PA Troppo-pieno perimetrale Sifone Spazio ispezionabile		1410 000	
				

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

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



Caratteristico design
Il caratteristico design del gocciolatoio New Wave, con il raffinato ampio raggio di raccordo che facilita il deflusso dell'acqua.



Piletta Space
La piletta Space in acciaio, disponibile anche con comando remoto, dona eleganza alla vasca e nasconde ogni residuo, raccolto nel sottostante cestello.



Sifone ispezionabile
Il sifone ispezionabile Space in dotazione ha un ingombro minimo e lascia tutto lo spazio necessario.

Accessori

 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300	 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001	 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101
 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100	 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100	 T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154
 T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000	 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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



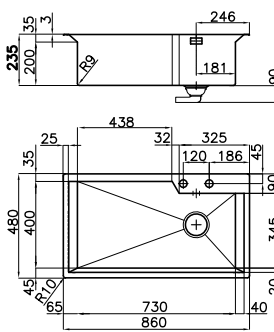







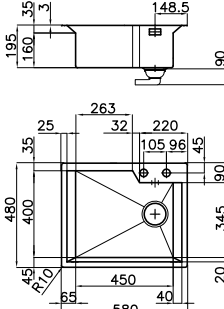


GK

UN DESIGN ESSENZIALE MA RICERCATO



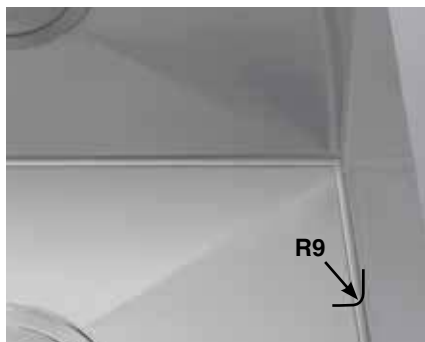
GK
(8488 000 - pag. 158)

Miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 90  235	AISI 304 spazzolato profondità vasca: 235 mm dimensioni: 860x480 incasso: 847x467 piletta: autom. SPACE 3½" PA		1402 100	
		AISI 304 spazzolato profondità vasca: 235 mm dimensioni: 860x480 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x467 piletta: autom. SPACE 3½" PA		
			1402 000	
	versione Vintage 			
		1402 080		
Base 60 	AISI 304 spazzolato profondità vasca: 195 mm dimensioni: 580x480 incasso: 567x467 piletta: autom. SPACE 3½" PA		1403 100	
		AISI 304 spazzolato profondità vasca: 195 mm dimensioni: 580x480 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 567x467 piletta: autom. SPACE 3½" PA		
			1403 000	
	modello integrabile nei top in acciaio inox			
	In dotazione: PA Accessori opzionali: M4 N4 T2 P2 Z2			

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

GK



Spigoli raggiati per migliore igiene
Spigoli verticali squadrati si abbinano a quelli morbidi del fondo, pratici ed igienici.



Comando remoto
in dotazione nei modelli filotop e semi-filo, per l'apertura dello scarico senza dover immergere la mano nella vasca.



Elegante piletta SPACE
In dotazione in tutti i modelli, chiude lo scarico e non lascia visibili i residui che sono raccolti nel cestello sottostante.



Piletta e Sifone salvaspazio
I Lavelli Gk sono dotati di piletta e sifone salvaspazio con un ingombro ridotto che permette il migliore utilizzo dell'area sotto-lavello.



Troppo pieno perimetrale
La cura dei particolari e il design minimale si riscontrano anche nell'originale troppo-pieno con scarico perimetrale che impreziosisce la vasca.



Pratico Invaso inclinato
L'invaso inclinato accomuna lavello e piano cottura creando un abbinamento di grande classe, funzionale nell'utilizzo e nella pulizia delle superfici.

Un originale set di accessori

Un set completo di accessori che alloggiato perfettamente nella capiente vasca rendono il GK una postazione di lavoro completa e funzionale per preparazione e lavaggio.



accessori



M4
Tagliere scorrevole Iroko
8656 001

N4
Tagliere Twin in HDPE
8644 100

T2
Cestello portapiatti inox
25x42,5 cm
8100 303

P2
Kit grattugie con anello-supporto
e vaschetta
8159 101

Z2
Vaschetta forata inox
8151 000

S4001 - lavelli filotop

NEW

CAPIENTI VASCHE IMPREZIOSITE DALL'AMPIO BANCO RUBINETTERIA



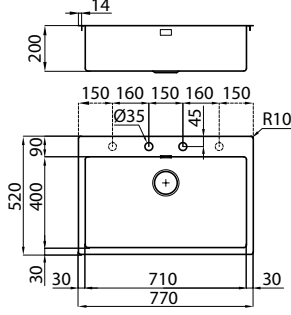



Play
(8487 000 - pag. 159)




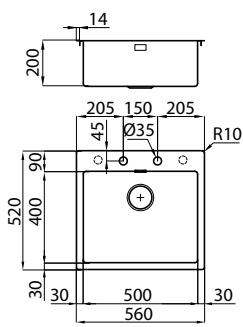



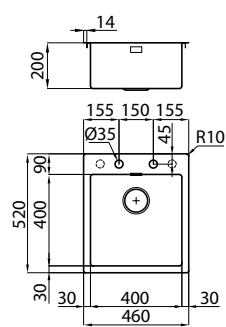


Tre Alto
(8468 000 - pag. 168)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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		3366 050	
			3366 050	
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	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  FTS	3365 050 3365 050	 <p>possibilità 3° e 4° foro</p>
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 460x520 1 vasca: 400x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 448x508 piletta automatica SPACE 3½" PA	 FT  FTS	3363 050 3363 050	 <p>possibilità 3° e 4° foro</p>

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

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 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>
 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>	 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scola- pasta in acciaio inox 8644 042</p>	 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101</p>
 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>	 <p>S Cestello Inox 40x40 - 8612 000 Cestello bianco 40x40 - 8612 100</p>	 <p>T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154</p>	 <p>T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201</p>
 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>	 <p>Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</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




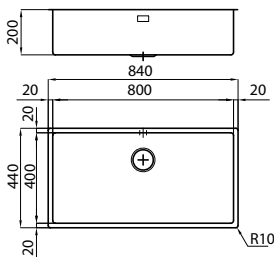



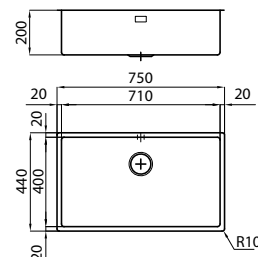



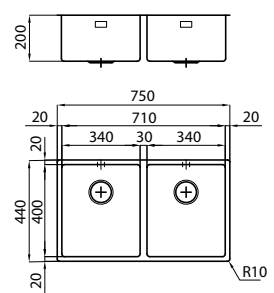


Tre Alto
(8468 000 - pag. 168)





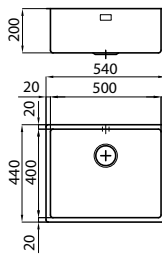



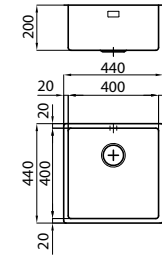



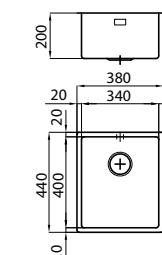

1/2 Circle
(8480 000 - pag. 166)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 840x440 1 vasca: 800x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 820x430* piletta: SPACE 3½"</p>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>3358 050</p> <hr/> <p>3358 050</p>	
<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)</p>				
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 750x440 1 vasca: 710x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x430* piletta: SPACE 3½"</p>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>3357 050</p> <hr/> <p>3357 050</p>	
<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)</p>				
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 750x440 2 vasche: 340x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 730x430* piletta: SPACE 3½"</p>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>3352 050</p> <hr/> <p>3352 050</p>	
<p>* Il foro incasso necessita di intaglio per l'alloggio del troppo-pieno (solo per top > 30)</p>				

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

S4001 - vasche filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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	
		 FTS	3355 050	
* 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 PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x440 1 vasca: 400x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x430* piletta: SPACE 3½"	 FT	3356 050	
		 FTS	3356 050	
* 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 PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
Base 40 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 380x440 1 vasca: 340x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 360x430* piletta: SPACE 3½"	 FT	3353 050	
		 FTS	3353 050	
* 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 PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				

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 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>
 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>	 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scola- pasta in acciaio inox 8644 042</p>	 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101</p>
 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>	 <p>S Cestello Inox 40x40 - 8612 000 Cestello bianco 40x40 - 8612 100</p>	 <p>T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154</p>	 <p>T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201</p>
 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>	 <p>Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</p>	

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



S4000

UN DESIGN INCONFONDIBILE



T/P perimetrale



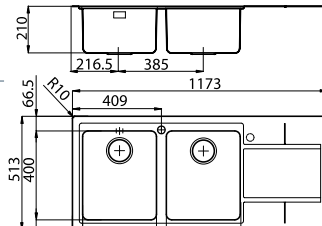


miscelatori consigliati



Play
(8487 000 - pag. 159)



Camillo
(8467 000 - pag. 165)

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80  <p>In foto versione sinistra</p>	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"	 Q4	4312 051 dx 4312 052 sx	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
		 FT	4315 051 dx 4315 052 sx	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1160x500 piletta: 3½"	 FTS	4315 051 dx 4315 052 sx	

Accessori:


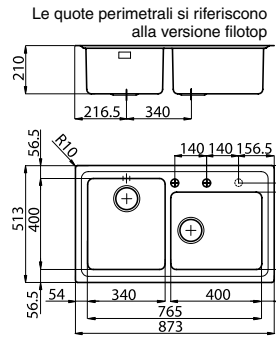


L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2


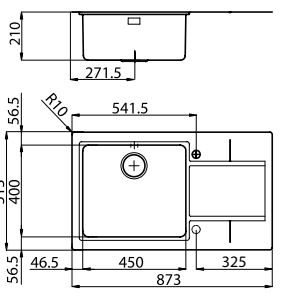


Solo per bordo Q4: L5 M

possibilità secondo foro

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









S4000

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 90	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2v: 340x400+400x340 incasso: 840x480 piletta automatica 3½" PM		4382 050	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop</p> 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 2v: 340x400+400x340 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 860x500 piletta automatica 3½" PM	 	4385 050 4385 050	
<p>Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Solo per bordo Q4: L5 M</p>				

Base 60	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		4383 051 dx 4383 052 sx	<p>Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop</p> 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 1 vasca: 450x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 860x500 piletta: 3½"	 	4386 051 dx 4386 052 sx 4386 051 dx 4386 052 sx	
<p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Solo per bordo Q4: L5 M</p>				

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

accessori

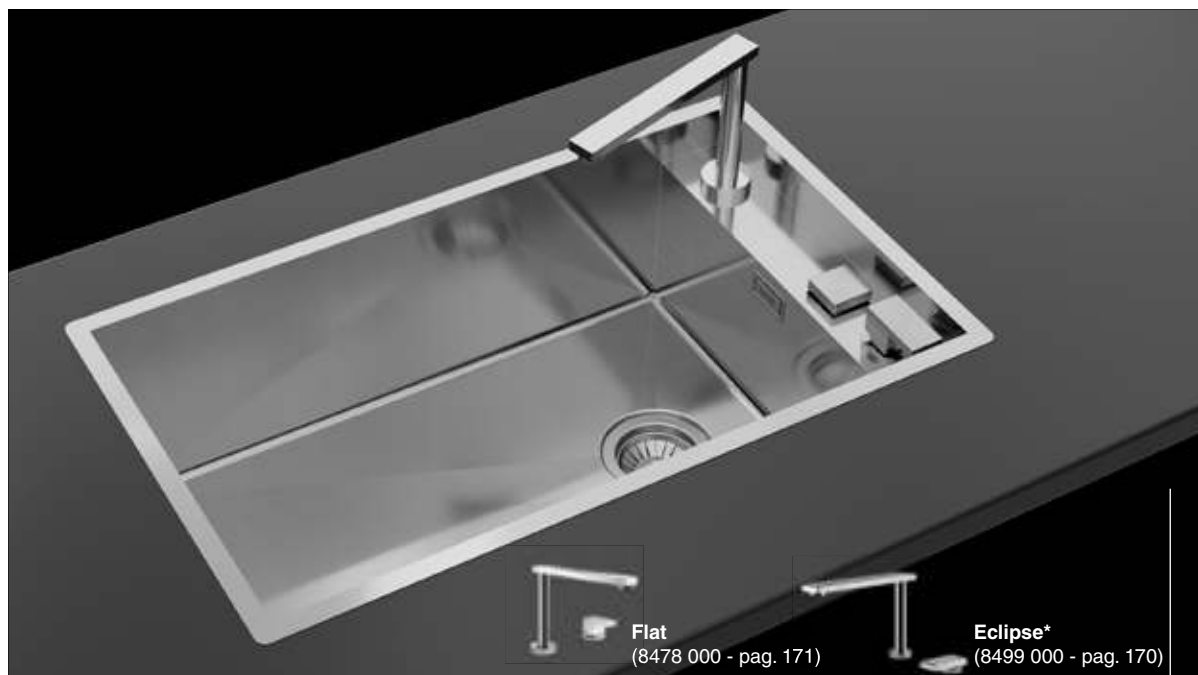
	L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041		L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004		L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300		L5 Tagliere cristallo 29x54 cm 8633 300		M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000
	N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001		N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101		O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100		P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042		R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000
	P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101		S Cestello bianco 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100		T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154		T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201		T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303
	Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000		Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000						

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

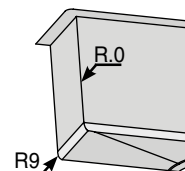
LAVELLI

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		Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--	-----------------

Base 80

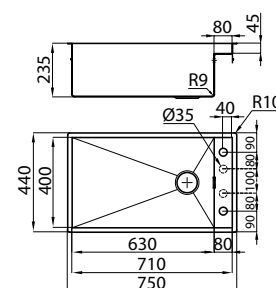
NEW



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

 **FT** 1237 050

 **FTS** 1237 050



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)

Base 60

NEW



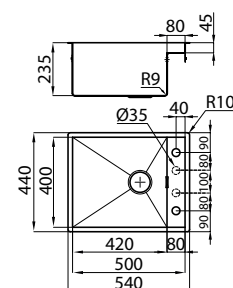
AISI 304 spazzolato
dimensioni: **540x440**
1 vasca: **420x400**
incasso: vedi sito web
incasso FTS: 520x420
piletta **autom.** 3½" PM

 **FT** 1235 050

 **FTS** 1235 050



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



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)

Base 45

NEW



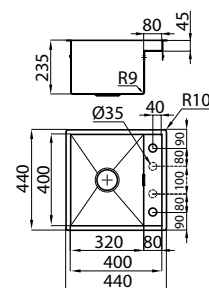
AISI 304 spazzolato
dimensioni: **440x440**
1 vasca: **320x400**
incasso: vedi sito web
incasso FTS: 420x420
piletta **autom.** 3½" PM

 **FT** 1236 050

 **FTS** 1236 050



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



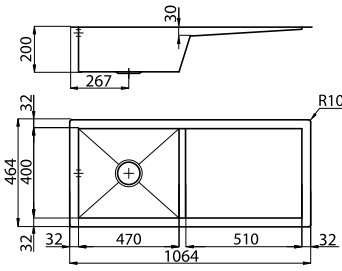



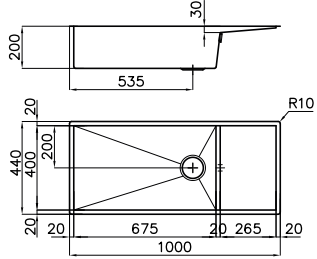



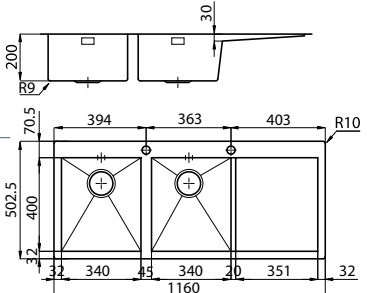



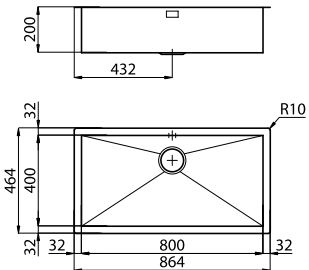



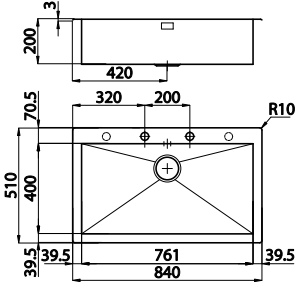



Possibilità terzo e quarto foro

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)

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



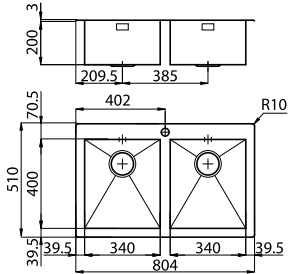




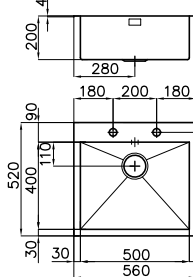




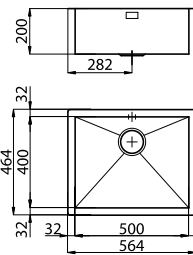


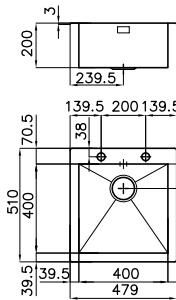



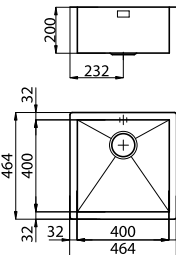
Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base (60)⁹/120 (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1064x464 1 vasca: 470x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1047x447 piletta: 3½"	 FT	1210 050	
		 FTS	1210 050	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75) Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base (80)⁹/120 (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1000x440 1 vasca: 675x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 987x427 piletta: 3½"	 FT	1220 050	
		 FTS	1220 050	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75) Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base (80)⁹/120 (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x502 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1143x485 piletta: automatica 3½" PM	 FT	1228 051 dx	
		 FTS	1228 052 sx	
In foto versione sinistra Accessori: (vedi pag. 75) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2				
Base 90 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 864x464 1 vasca: 800x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x447 piletta: 3½"	 FT	1218 050	
		 FTS	1218 050	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75) Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base 90 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 840x510 1 vasca: 761x400 incasso: 820x495 piletta: automatica 3½" PM	 SF	1219 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione semifilo 
		 FT	1229 050	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)				

Possibilità terzo e quarto foro

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

Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 804x510 2 vasche: 340x400 incasso: 784x495 piletta: 3½"		1209 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione semifino 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 789x503 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 772x486 piletta: 3½"	 	1208 050 1208 050	
Accessori: (vedi pag. 75) 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	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione Q4 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 579x510 1 vasca: 500x400 incasso: 559x495 piletta: automatica 3½" PM		1216 050	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 564x464 1 vasca: 500x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 547x447 piletta: 3½"	 	1215 050 1215 050	
	Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75) Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)			
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 479x510 1 vasca: 400x400 incasso: 459x495 piletta: automatica 3½" PM		1205 050	
	Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75)			
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 464x464 1 vasca: 400x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 447x447 piletta: 3½"	 	1214 050 1214 050	
	Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 75) Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)			

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

Quadra

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

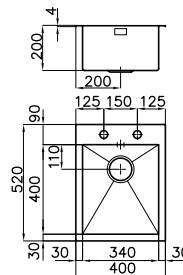
Base 40



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **400x520**
1 vasca: **340x400**
incasso: 380x500
piletta:
automatica 3½" PM



1241 050



Accessori: **L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 T1 T2 Z2**

Base 90



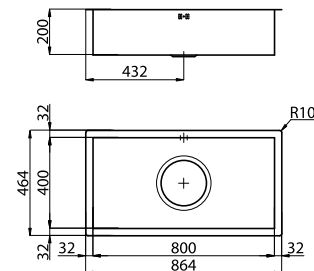
AISI 304 spazzolato
dimensioni: **864x464**
1 vasca: **800x400**
incasso FT: vedi sito web
incasso FTS: 847x447
piletta: 7"



1218 097

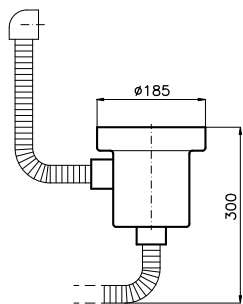


1218 097



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

Disponibile anche nella versione sottotop a pag. 117



Piletta Extralarge

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



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

accessori

 <p>L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042</p>
 <p>M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000</p>	 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>	 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>
 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101</p>	 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>	 <p>S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100</p>	 <p>T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154</p>
 <p>T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201</p>	 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>	 <p>Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</p>

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

LAVELLI

Fortyfour **NEW**

ELEGANZA E PRATICITÀ PER I PICCOLI SPAZI



Tre Alto
(8468 000 - pag. 168)



Master
(8493 000 - pag. 168)

miscelatori consigliati

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

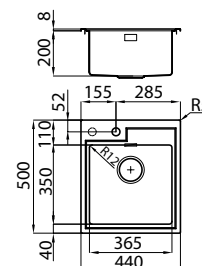
Base 45



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **440x500**
1 vasca: **365x350**
incasso: 420x480
piletta: 3½"



4151 050



Accessori: **B6 T6**

Possibilità secondo foro

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

Abbinamento perfetto

Fortyfour è un lavello pensato per i piccoli spazi che richiedono estetica e funzionalità. Tutta la libertà di abbinamento: Fortyfour è perfettamente coordinato con il piano cottura Veronika 3 fuochi e con il piano induzione S1000 3 zone.



Veronika 3F
cod. 7063 052
pag. 328



S1000 3 zone
cod. 7373 300
pag. 201

accessori



B6
Tagliere
26x36,6 cm
8643 117



T6
Griglia portapiatti
inox 23x37,5
8100 305

CQ

DESIGN A TUTTO TONDO


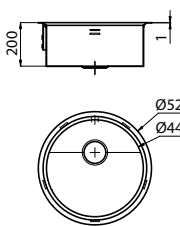



Tube
(8477 100 - pag. 156)



Gamma
(8483 001 - pag. 172)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60	AISI 304 spazzolato dimensioni: Ø 520 1 vasca: Ø 445 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: Ø 500 piletta: SPACE 3½"	 FT	1222 000	
		 FTS	1222 000	

Accessori: **T7** **P6**

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

Accessori inconsueti

Il lavello CQ è corredato da un originale set di accessori. Il compatto kit con tagliere, griglia e colapasta rende facile ogni operazione.



accessori



T7
Griglia portapiatti
8100 051



P6
Kit Cestello+
scolapasta+Tagliere
8100 151

Master

PURA ELEGANZA FUNZIONALE



T/P perimetrale




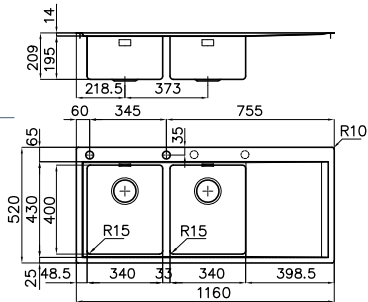



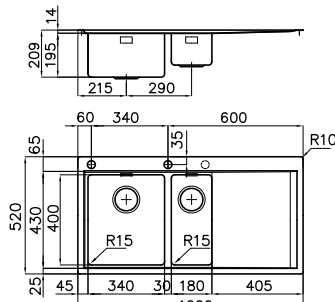



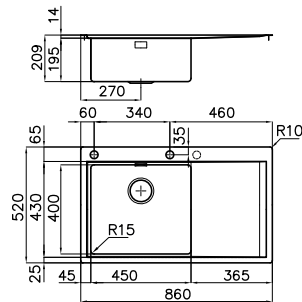


Master
(8493 000 - pag. 168)



Play
(8487 000 - pag. 159)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 80</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 75) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T2 Z2</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x520 2v: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 1147x507 piletta: autom. 3½" PM</p>	<p> FT  FTS</p>	<p>1252 051 dx 1252 052 sx 1252 051 dx 1252 052 sx</p>	 <p>Possibilità terzo e quarto foro</p>
<p>Base 60</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 (vedi pag. 75)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1000x520 2v: 340x400 + 180x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 987x507 piletta: autom. 3½" PM</p>	<p> FT  FTS</p>	<p>1251 051 dx 1251 052 sx 1251 051 dx 1251 052 sx</p>	 <p>Possibilità terzo foro</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. 75)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x520 1v: 450x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 847x507 piletta: autom. 3½" PM</p>	<p> FT  FTS</p>	<p>1250 051 dx 1250 052 sx 1250 051 dx 1250 052 sx</p>	 <p>Possibilità terzo foro</p>

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

FL

IL MONOVASCA MULTIFUNZIONE



Piletta SPACE



T/P perimetrale



Piletta Salva spazio



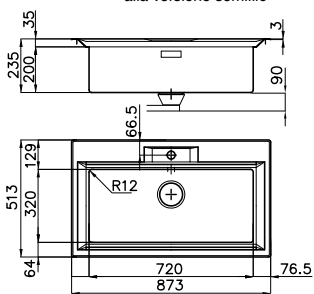





Master
(8493 000 - pag. 107)



Play
(8487 000 - pag. 159)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 vasca: 720x320 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 STD	2975 060	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione semifilo 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 vasca: 720x320 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 SF	2976 060	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 vasca: 720x320 incasso FT: vedi sito web	 FT	2977 060	
	incasso FTS: 860x500 piletta: 3½"	 FTS	2977 060	
Accessori: M5 T5				

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

accessori

Accessori sovrapponibili



M5
Tagliere scorrevole in legno iroko
33,2x38,4 cm
8659 113



T5
Cestello portapiatti inox
21,4x33,1 cm
8100 304



Due corsie sulle quali scorrono in modo indipendente tagliere e griglia-gocciolatoio per un set di lavoro flessibile, completo e compatto.



KE

QUALITÀ DI FORMA E SOSTANZA



T/P perimetrale



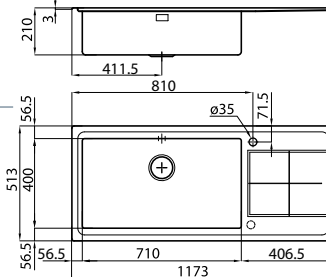


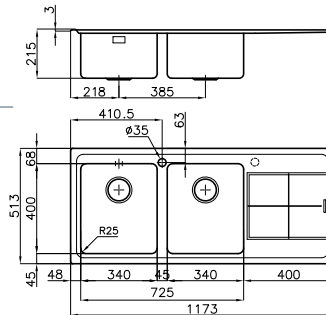


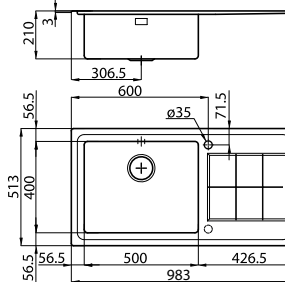


Tre Alto
(8468 000 - pag. 168)





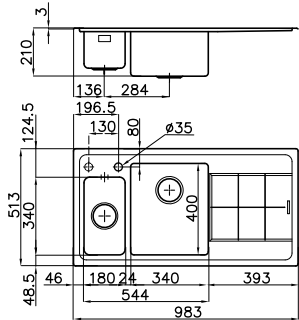


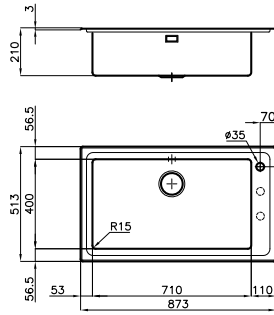


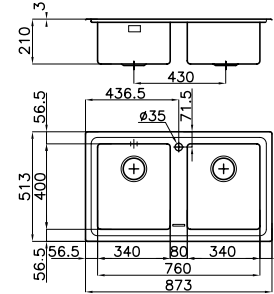


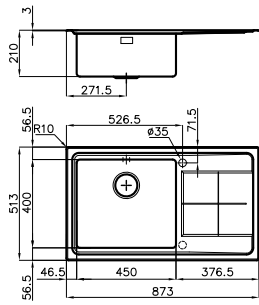
KE
(8492 000 - pag. 172)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</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. 83) Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 1 vasca: 710x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"</p>		<p>2211 051 dx 2211 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 90</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 83) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"</p>		<p>2222 051 dx 2222 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 80</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. 83) Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 983x513 1 vasca: 500x400 incasso: 950x480 piletta: 3½"</p>		<p>2263 051 dx 2263 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>

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

KE

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 60/(80)^T (rif. pag. 51)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 83) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 983x513 2v: 180x340+340x400 incasso: 950x480 piletta: 3½"</p>		<p>2297 051 dx 2297 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 83) 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>Possibilità secondo e terzo foro</p>
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 83) L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 2v: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"</p>		<p>2283 050</p>	 <p>Possibilità secondo foro</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. 83)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"</p>		<p>2280 051 dx 2280 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>

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









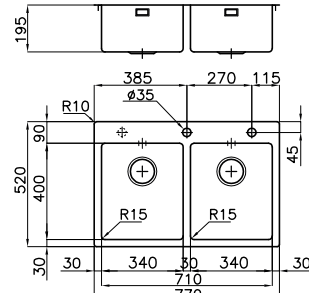




In foto l'abbinamento perfetto di lavello e piano cottura KE.

LAVELLI



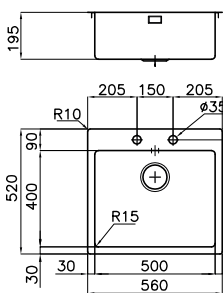







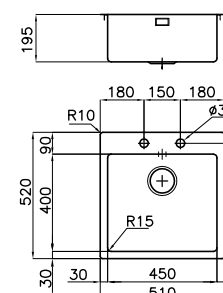





KE Q4 e Filotop



miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80  Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 (vedi pag. 83)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso: 750x500 pileta: autom. 3½" PM		2278 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop  Possibilità terzo e quarto foro
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 1 vasca: 710x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 pileta: autom. 3½" PM		2266 050	
	versione Vintage 		2266 080	
			2266 050	
			2266 080	
Base 80  Accessori: L1 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 (vedi pag. 83)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 2 vasche: 340x400 incasso: 750x500 pileta: autom. 3½" PM		2279 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop  Possibilità terzo foro
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 770x520 2 vasche: 340x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 758x508 pileta: autom. 3½" PM		2269 050	
	versione Vintage 		2269 080	
			2269 050	
			2269 080	

KE Q4 e Filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 560x520 1 vasca: 500x400 incasso: 540x500 piletta: autom. 3½" PM	 Q4	2272 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 560x520 1 vasca: 500x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 548x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT	2265 050	
		 FTS	2265 050	
	versione Vintage 	 FT	2265 080	
		 FTS	2265 080	
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	 Q4	2274 050	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione filotop 
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 510x520 1 vasca: 450x400 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 498x508 piletta: autom. 3½" PM	 FT	2264 050	
		 FTS	2264 050	
	versione Vintage 	 FT	2264 080	
		 FTS	2264 080	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2				


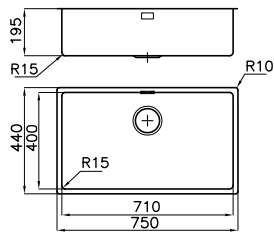


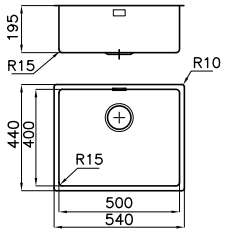


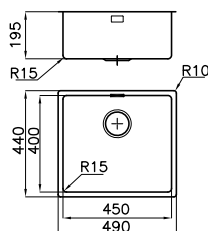


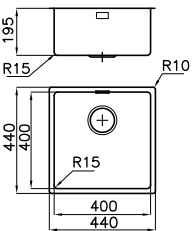

Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, tropp/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

accessori

	L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041		L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004		L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300		P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042
	M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000		N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001		N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101		O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100
	P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101		R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000		S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100		T * Griglia portapiatti 25x35 cm 8100 154
	T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201		T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303		Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000		Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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

KE - Vasche Filotop

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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	
		FTS	2157 050	
	versione Vintage	FT	2157 080	
	NEW 	FTS	2157 080	
* 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 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 540x440 1 vasca: 500x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 520x420* piletta: 3½"	FT	2155 050	
		FTS	2155 050	
	versione Vintage	FT	2155 080	
	NEW 	FTS	2155 080	
* 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 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 490x440 1 vasca: 450x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 470x420* piletta: 3½"	FT	2154 050	
		FTS	2154 050	
	versione Vintage	FT	2154 080	
	NEW 	FTS	2154 080	
* 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 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x440 1 vasca: 400x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 420x420* piletta: 3½"	FT	2156 050	
		FTS	2156 050	
	versione Vintage	FT	2156 080	
	NEW 	FTS	2156 080	
* 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 Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)				

KE - Vasche Filotop Gun Metal

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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	
		FTS	2157 056	
	versione Vintage NEW	FT	2157 086	
		FTS	2157 086	

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (v. pag. 83)
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 145)

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

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

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (v. pag. 83)
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 145)

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

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

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (v. pag. 83)
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 145)

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

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

Accessori: **L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T**
T1 T2 Z Z2 (v. pag. 83)
 Pilette automatiche: **PG** (v. pag. 145)

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

LAVELLI

Stripe

UN LAVELLO "GESSATO": PURA ELEGANZA, MA ANCHE TANTA FUNZIONALITÀ



T/P perimetrale



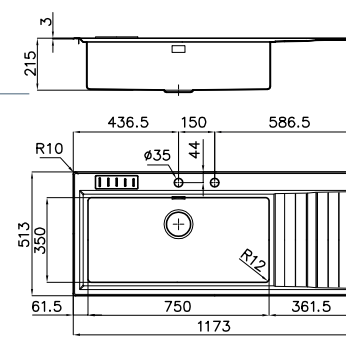


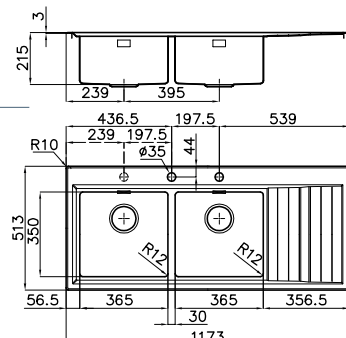


NYC
(8486 000 - pag. 166)


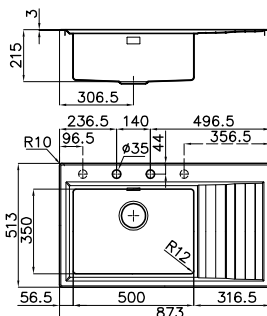

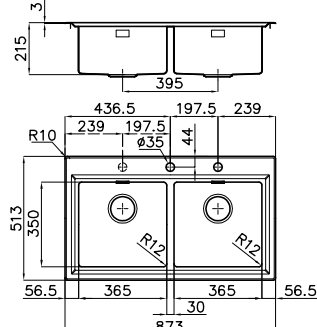

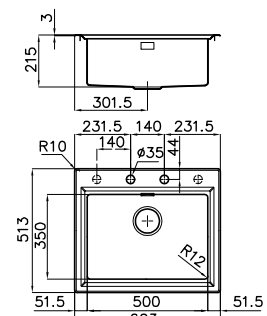


Milanello
(8425 100 - pag. 160)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>In dotazione: elemento portacoltelli Accessori opzionali: B6 T6 (v. pag. 87)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 1 vasca: 750x350 incasso: 1140x480 piletta: autom. 3½" PM</p>		<p>4504 051 dx 4504 052 sx</p>	
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: B6 T6 (v. pag. 87)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1173x513 2 vasche: 365x350 incasso: 1140x480 piletta: autom. 3½" PM</p>		<p>4503 051 dx 4503 052 sx</p>	 <p>Possibilità terzo foro</p>

Stripe

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 1 vasca: 500x350 incasso: 840x480 piletta: autom. 3½" PM		4500 051 dx 4500 052 sx	
Accessori: B6 T6				Possibilità terzo e quarto foro
Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 2 vasche: 365x350 incasso: 840x480 piletta: autom. 3½" PM		4502 050	
Accessori: B6 T6				Possibilità terzo foro
Base 60	AISI 304 spazzolato dimensioni: 603x513 1 vasca: 500x350 incasso: 570x480 piletta: autom. 3½" PM		4505 050	
Accessori: B6 T6				Possibilità terzo e quarto foro

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



L'originale ed elegante gocciolatoio a strisce è al contempo superficie di appoggio e zona di scolo dell'acqua. Il tagliere riprende il motivo di design del lavello.



Il modello con vasca grande larga 75 cm ha in dotazione un pratico accessorio: il portacoltelli. Un elemento coerente con il concetto di lavello pensato come centro di lavoro.

accessori



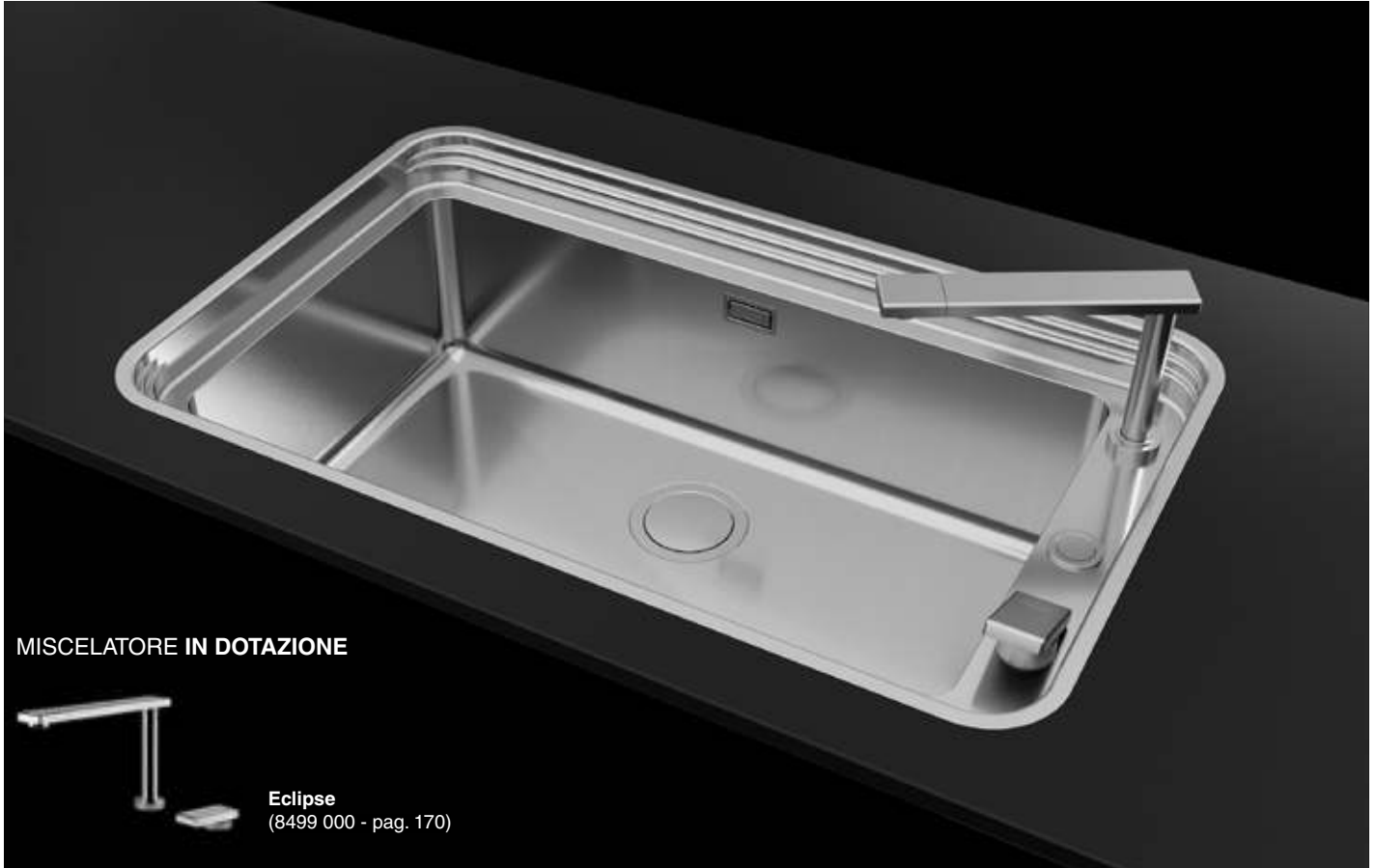
B6
Tagliere
26x36,6 cm
8643 117



T6
Griglia portapiatti
inox 23x37,5
8100 305

Triplo Invaso workstation **NEW**



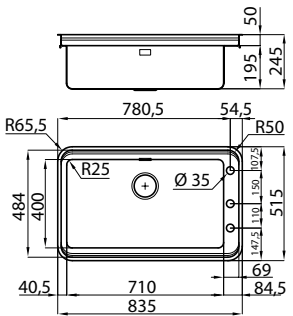



UN CENTRO FUNZIONALE CHE SPARISCE NEL TOP



MISCELATORE IN DOTAZIONE



Eclipse
(8499 000 - pag. 170)

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 835x515 1 vasca: 710x400 incasso FT: v. sito web* incasso FTS: 820x500 / R58 piletta: automatica SPACE 3½" PP	 FT	1491 059	
		 FTS	1491 059	
IN DOTAZIONE:				
Accessori: L4 M2 N2 O2 S U2	 miscelatore Eclipse (cod. 8499 000)	 2 griglie black T1 (cod. 8100 603)		

accessori



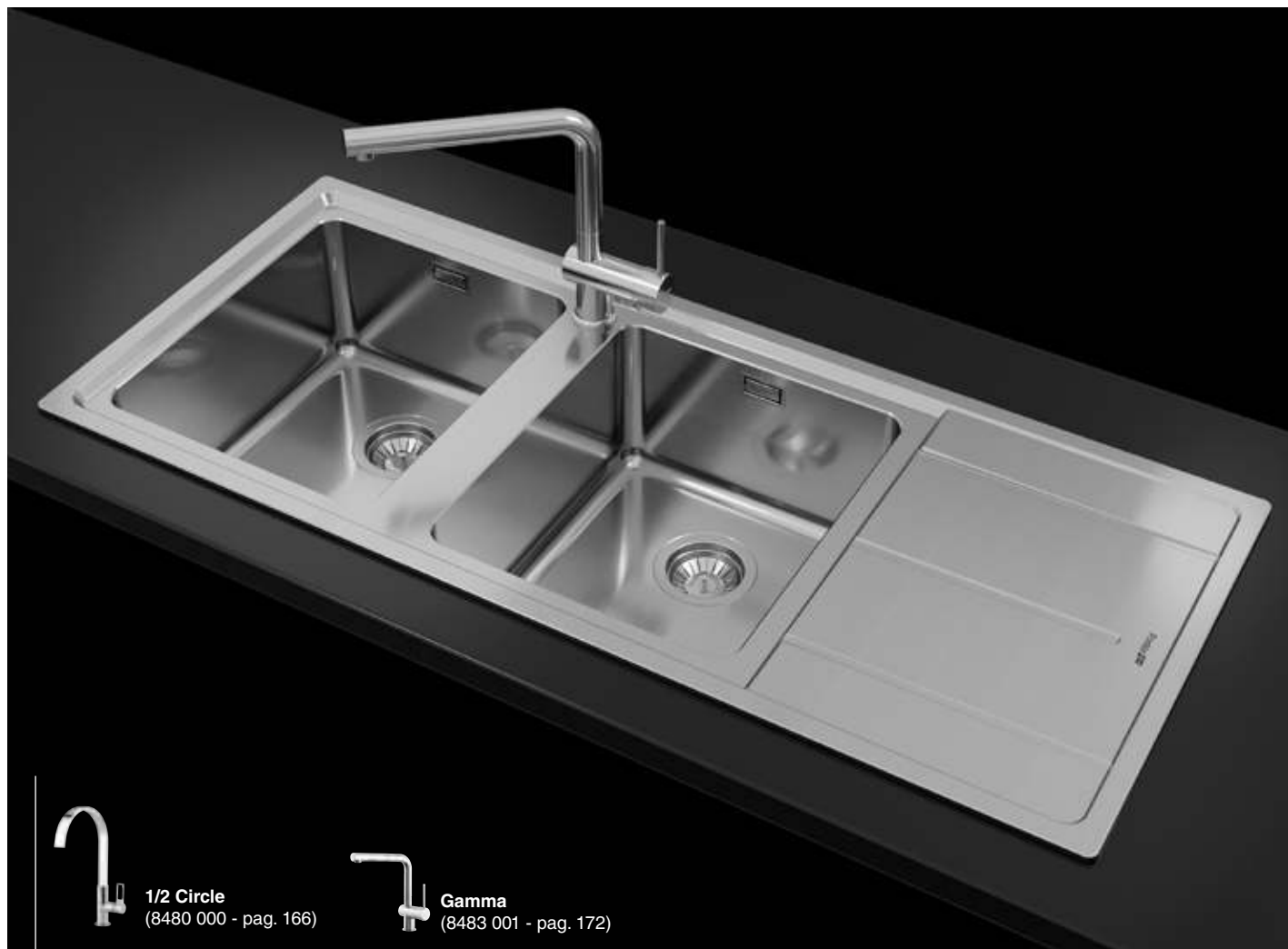
il lavello Triplo Invaso sparisce nel piano di lavoro, grazie al miscelatore abbattibile Eclipse, e alle griglie Black, che chiudono interamente la vasca.



Serie Evo

NEW

L'EVOLUZIONE DELLA FUNZIONALITÀ



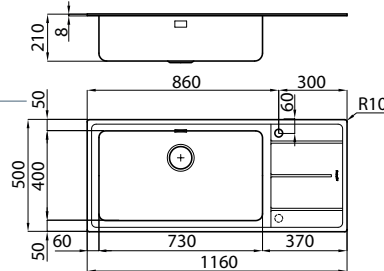


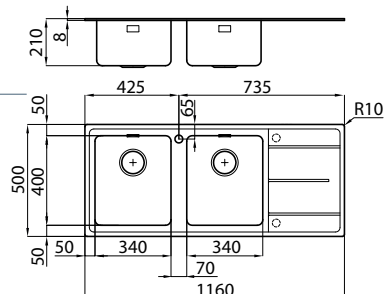


1/2 Circle
(8480 000 - pag. 166)





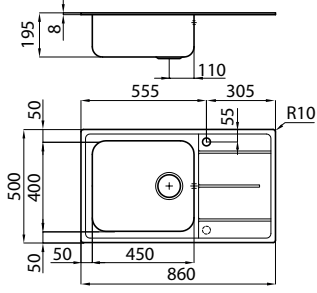


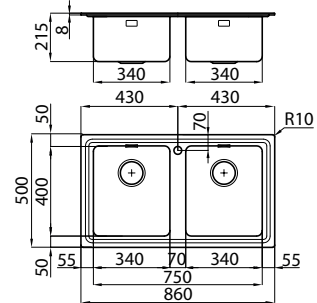
Gamma
(8483 001 - pag. 172)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico																						
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: <table border="1"> <tr> <td>G</td><td>L1</td><td>L3</td><td>L4</td><td>L5</td><td>M</td><td>N2</td><td>N3</td><td>O2</td><td>P1</td><td>P2</td> </tr> <tr> <td>S</td><td>T2</td><td>T4</td><td colspan="8"></td> </tr> </table> Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144) </p>	G	L1	L3	L4	L5	M	N2	N3	O2	P1	P2	S	T2	T4									<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 1 vasca: 730x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"</p>		<p>3216 051 dx 3216 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
G	L1	L3	L4	L5	M	N2	N3	O2	P1	P2																
S	T2	T4																								
<p>Base 80(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: <table border="1"> <tr> <td>A</td><td>L1</td><td>L3</td><td>L4</td><td>L5</td><td>M</td><td>N2</td><td>N3</td><td>O2</td><td>P1</td><td>P2</td> </tr> <tr> <td>R</td><td>T2</td><td>T4</td><td colspan="8"></td> </tr> </table> Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144) </p>	A	L1	L3	L4	L5	M	N2	N3	O2	P1	P2	R	T2	T4									<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 340x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"</p>		<p>3212 051 dx 3212 052 sx</p>	 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>
A	L1	L3	L4	L5	M	N2	N3	O2	P1	P2																
R	T2	T4																								


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

Serie Evo

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 60</p>  <p>Accessori: G L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 S T2 T4</p> <p>Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"</p>		<p>3218 001 dx 3218 002 sx</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 80(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: A L1 L3 L4 L5 M N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T4</p> <p>Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"</p>		<p>3274 050</p>	

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

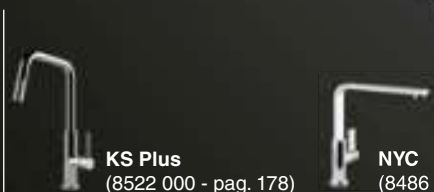
accessori

 <p>A Tagliere 34x40 8647 000</p>	 <p>G Tagliere 40x40 8646 000</p>	 <p>L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>
 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>L5 Tagliere cristallo 29x54 cm 8633 300</p>	 <p>M Tagliere scorrevole 30x54 cm 8643 000</p>	 <p>M2 Tagliere 28x48 8643 115</p>
 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>	 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>	 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042</p>
 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supperto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101</p>	 <p>Q Scolapasta bianco 17x32 cm 8151 100</p>	 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>	 <p>S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100</p>
 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>T4 Griglia portapiatti inox 25x43 cm 8100 301</p>	 <p>U2 Griglia portapiatti inox 23x47 8100 115</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>

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

KS



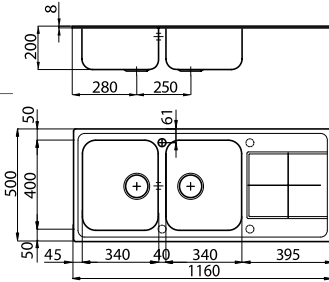


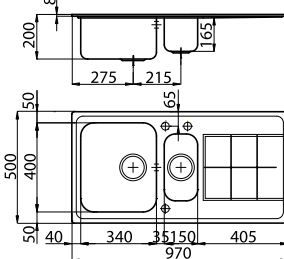


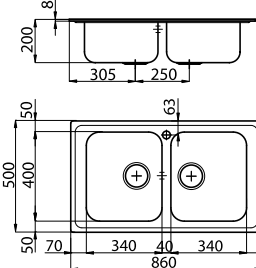
QUALITÀ E PRATICITÀ



KS Plus
(8522 000 - pag. 178)



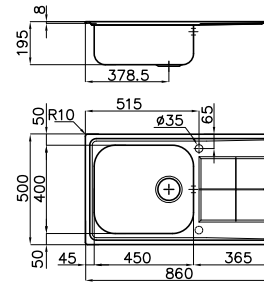
NYC
(8486 000 - pag. 166)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 80</p>  <p><i>In foto versione destra</i></p> <p>Accessori: (vedi pag. 93) 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: 3/2"</p>	<p> 2112 061 dx 2112 062 sx</p>	 <p>Possibilità secondo, terzo e quarto foro</p>	
<p>Base 60/(80)^T (rif. pag. 51)</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. 93) Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 94)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 340x400+150x300 incasso: 950x480 piletta: 3/2"</p>	<p> 2163 061 dx 2163 062 sx</p>	 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>	
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 93) 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: 3/2"</p>	<p> 2182 060</p>		

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

KS

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		2180 061 dx 2180 062 sx	 Possibilità secondo foro

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

Base 45  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		2181 061 dx 2181 062 sx	 Possibilità secondo foro
--	--	---	----------------------------	---

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

Pilette automatiche: **PR PQ PC** (vedi pag. 145)

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

accessori

 <p>A Tagliere 34x40 8647 000</p>	 <p>E Tagliere 45x40 8655 000</p>	 <p>L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>
 <p>L5 Tagliere cristallo 29x54 cm 8633 300</p>	 <p>M Tagliere scorrevole 30x54 8643 000</p>	 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>	 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101</p>
 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>	 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042</p>	 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101</p>	 <p>Q Scolapasta bianco 17x32 cm 8151 100</p>
 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>	 <p>S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100</p>	 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>T4 Griglia portapiatti inox 25x43 cm 8100 301</p>

**utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

LAVELLI

Elettra

L'ELEGANZA DELLA SEMPLICITÀ



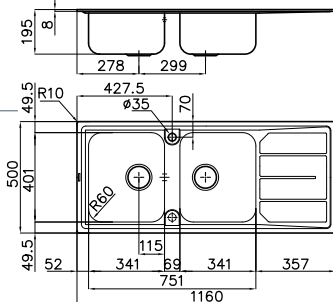


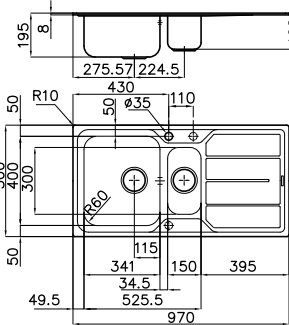


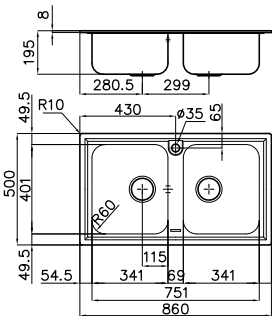


Luisa
(8482 000 - pag. 173)



F2000 Basso
(8459 000 - pag. 180)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: A L4 M N2 O2 R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 341x401 incasso: 1140x480 piletta: 3/2"</p>	<p> 5812 061 dx 5812 062 sx</p>		 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Base 60</p>  <p><i>In foto versione sinistra</i></p> <p>Accessori: A L4 M N2 O2 Q R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 341x400 + 150x300 incasso: 950x480 piletta: 3/2"</p>	<p> 5197 061 dx 5197 062 sx</p>		 <p>Possibilità secondo e terzo foro</p>
<p>Base 80/(90)^T (rif. pag. 51)</p>  <p>Accessori: A L4 M N2 O2 R T4</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 341x401 incasso: 840x480 piletta: 3/2"</p>	<p> 5886 060</p>		

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

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 45	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 341x401 incasso: 840x480 piletta: 3½"	STD	5186 061 dx 5186 062 sx	
<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
Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)				

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



Grandi e profonde vasche in un design pratico e funzionale.

accessori



A
Tagliere
34x40
8647 000



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



M
Tagliere scorrevole
30x54
8643 000



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



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



Q
Scolapasta bianco
17x32 cm
8151 100



R
Cestello Inox
34x40 cm
8611 000



T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301

FM e FM Marine

LA ROBUSTEZZA DEL LAVELLO SENZA SALDATURE



AISI 316

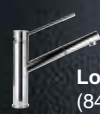
Acciaio inox
AISI 316



Gamma 3 vie - AISI 316
(8496 100 - pag. 169)



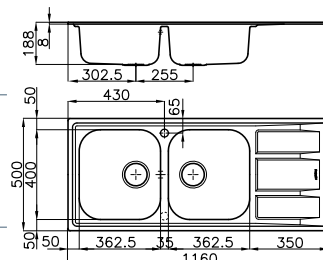



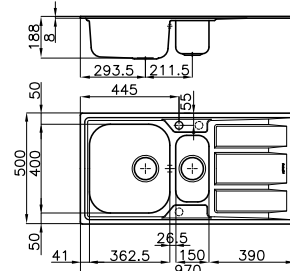




NYC
(8486 000 - pag. 166)






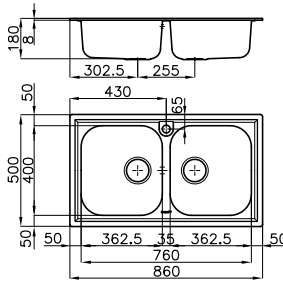






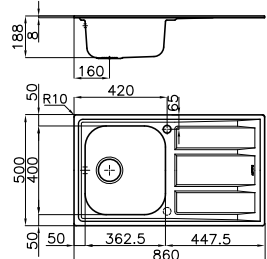



Lorenzo
(8466 000 - pag. 173)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80/(90)^T (rif. pag. 51) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 1140x480 pileta: 3/2" NEW	 AISI 316	1972 961 dx	
			1972 962 sx	
<i>In foto versione sinistra</i> Accessori: L4 M N2 R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 1140x480 pileta: 3/2"		1972 061 dx	Possibilità secondo foro
			1972 062 sx	
Base 60/(80)^T (rif. pag. 51) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 pileta: 3/2" NEW	 AISI 316	1973 961 dx	
			1973 962 sx	
<i>In foto versione sinistra</i> Accessori: M N2 Q R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 pileta: 3/2"		1973 061 dx	Possibilità secondo e terzo foro
			1973 062 sx	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 970x500 2v: 362,5x400+150x300 incasso: 950x480 pileta: 3/2"	 microfoster	1973 461 dx	
			1973 462 sx	

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	Disegno Tecnico
Base 80(90)^T (rif. pag. 51) 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1974 960	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1974 060	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 860x500 2 vasche: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1974 460	
Accessori: L4 M N2 R T4				
Base 45 	AISI 316 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1971 961 dx 1971 962 sx	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1971 061 dx 1971 062 sx	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 860x500 1 vasca: 362,5x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1971 461 dx 1971 462 sx	
In foto versione sinistra Accessori: L4 M N2 R T4 Pilette automatiche: PR PC (vedi pag. 145)				Possibilità secondo foro

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

Vasche profonde

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



accessori



L4
 Tagliere cristallo
 23x41 cm
 8631 300



M
 Tagliere scorrevole
 30x54
 8643 000



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



Q
 Scolapasta bianco
 17x32 cm
 8151 100



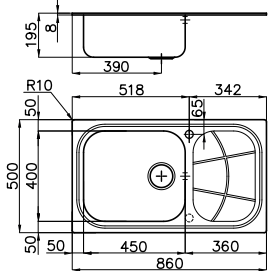





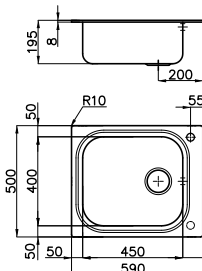

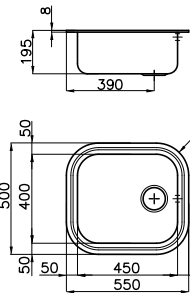


R
 Cestello Inox
 34x40 cm
 8611 000



T4
 Griglia portapiatti
 inox 25x43 cm
 8100 301

Big Bowl

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60  In foto versione destra Accessori: E L4 M N2 S T4 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 145)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1561 201 dx 1561 202 sx	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard  Possibilità secondo foro
	AISI 304 microfoster dimensioni: 860x500 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1561 401 dx 1561 402 sx	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 873x513 1 vasca: 450x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1071 061 dx 1071 062 sx	
Base 60  In foto versione sinistra Accessori: E L4 N2 S T4 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 145)	AISI 304 spazzolato dimensioni: 590x500 1 vasca: 450x400 incasso: 570x480 piletta: 3½"		1511 001 dx 1511 002 sx	 Possibilità secondo foro
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 550x500 1 vasca: 450x400 incasso: 530x480 R 135 piletta: 3½"		1611 060	 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



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



M
Tagliere scorrevole
30x54
8643 000



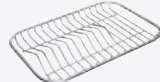
N2
Tagliere in HDPE
27,2x42,5 cm
8657 001



Q
Scolapasta bianco
17x32 cm
8151 100



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



T3
Griglia portapiatti
inox 28x40 cm
8100 280



T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301

Uragano

MONOVASCA PER GRANDI PERFORMANCE



miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 100 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 1 vasca: 910x440 incasso: 950x480 pileta: 3 1/2"		1555 600	Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard
			1555 609 kit accessori incluso	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 983x513 1 vasca: 910x440 incasso: 950x480 pileta: 3 1/2"		1054 600	
			1054 609 kit accessori incluso	

Accessori:
I L2 O Q T U V Z (vedi pag. 102)

Base 100 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 983x513 1 vasca: 910x440 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: 970x500 R 145 pileta: 3 1/2"		1055 600	
			1055 609* 1055 600 1055 609*	

* kit accessori incluso

Accessori:
I L2 O Q T U V Z (vedi pag. 102)

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

KIT accessori Uragano

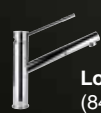


Uragano è proposto anche in versione accessoriata, comprensiva del pratico set descritto a lato.



Tornado

TUTTO QUEL CHE SERVE IN 80 CENTIMETRI



Lorenzo
(8466 000 - pag. 173)



Gamma
(8483 001 - pag. 172)

miscelatori consigliati

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

Base 80



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **790x500**
1 vasca: **730x440**
incasso: 770x480
piletta: **automatica 3½"**



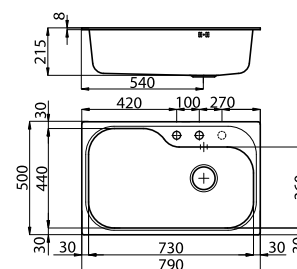
1579 660

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **803x513**
1 vasca: **730x440**
incasso: 770x480
piletta: **automatica 3½"**



1078 660

Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard



Possibilità terzo foro

Accessori:

H I L2 O Q T U Z (vedi pag. 102)

Base 80



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **790x500**
1 vasca: **730x440**
incasso: 770x480 R 135
piletta: **automatica 3½"**



1679 660

AISI 304 spazzolato
dimensioni: **803x513**
1 vasca: **730x440**
incasso FT: vedi sito web
incasso FTS: 790x500 R 145
piletta: **automatica 3½"**

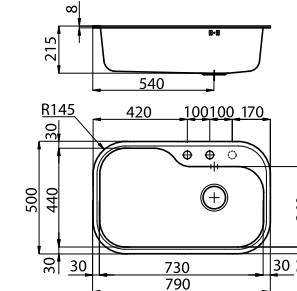


1079 660



1079 660

Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso standard



Possibilità terzo foro


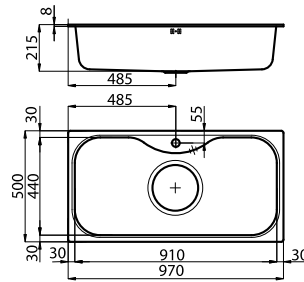
Accessori:

H I L2 O Q T U Z (vedi pag. 102)


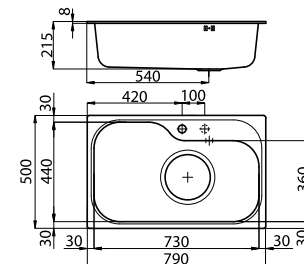
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.



Uragano 7" e Tornado 7"

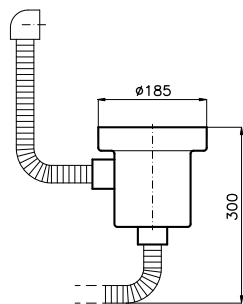
	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
Base 100	AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 1 vasca: 910x440 incasso: 950x480 piletta: 7"		1555 070		

Accessori: **I L2 O Q T U V Z**

Base 80	AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 1 vasca: 730x440 incasso: 770x480 piletta: 7"		1579 670		
----------------	---	---	----------	--	---

Accessori: **H I L2 O Q T U Z**

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



Piletta extralarge

Le grandi vasche di Uragano e Tornado sono particolarmente adatte alla piletta con foro 7", soluzione originale, molto pratica grazie al capiente cestello di raccolta in acciaio inox (cod. 8403309).



accessori



H
Tagliere
37x30
8659 111



I
Tagliere
37x46 cm
8659 112



L2
Tagliere Twin
37x46 cm
8644 003



O **
Vaschetta bianca
36x30 cm
8152 100



Q
Scolapasta
bianco 17x32 cm
8151 100



T *
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154



U
Griglia portapiatti
inox 25x45 cm
8100 111



V
Portavaschetta
37x45 cm
8100 112



Z *
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000

Angolare

LE SOLUZIONI PER VALORIZZARE GLI ANGOLI



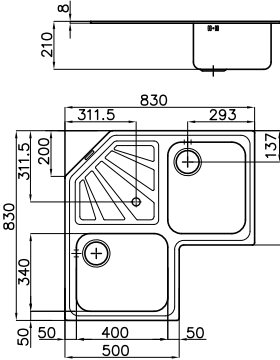


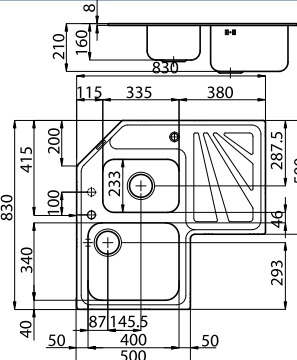


Twix Plus
(8427 020 - pag. 167)



Camillo
(8467 000 - pag. 165)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90x90</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 830x830 2 vasche: 340x400 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>3307 060</p>	
<p>Accessori: A N2 O2 R T4 W</p>				
<p>Base 90 (lineare)</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 830x830 2v: 340x400+233x335 incasso: vedi sito web piletta: 3½"+1¼" su gocciolatoio</p>		<p>3308 060</p>	 <p>Possibilità secondo foro</p>
<p>Accessori: A N2 O2 R T T4 Z</p> <p>Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 145)</p>				
<p>Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.</p>				

accessori



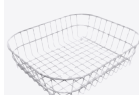
A
Tagliere
34x40 cm
8647 000



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



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



R
Cestello Inox
34x40 cm
8611 000



T
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154



T4
Griglia portapiatti
25x43 cm
8100 301



W
Griglia portapiatti
inox
8100 331



Z
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000

Circolari

L'ESSENZIALITÀ A TUTTO TONDO



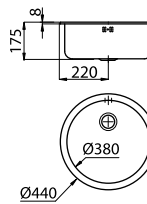




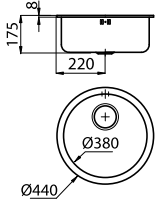
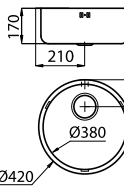


S1000 - Z65
(8449 500 - pag. 181)



F2000 alto
(8558 000 - pag. 179)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 45</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: Ø 440 1 vasca: Ø 380 incasso: Ø 420 piletta: 2"</p>		<p>1010 000</p>	
<p>Base 45</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: Ø 440 1 vasca: Ø 380 incasso: Ø 420 piletta: 3½"</p> <p>AISI 304 spazzolato dimensioni: Ø 420 1 vasca: Ø 380 incasso FT: vedi sito web incasso FTS: Ø 407 piletta: 3½"</p>	  	<p>1010 060</p> <p>1110 060</p> <p>1110 060</p>	  <p>Standard Filotop</p>

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

accessori S1000



M
Tagliere scorrevole
30x54
8643 000



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



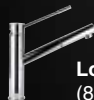
R
Cestello Inox
34x40 cm
8611 000



T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301

S1000

LA QUALITÀ E LO SPESSORE DELL'ACCIAIO FOSTER



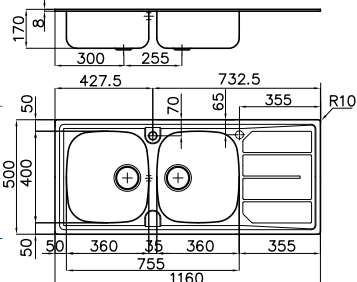




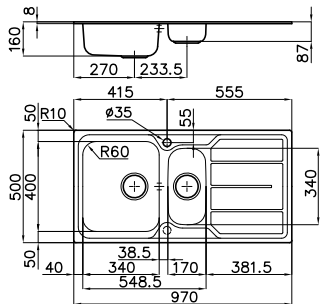




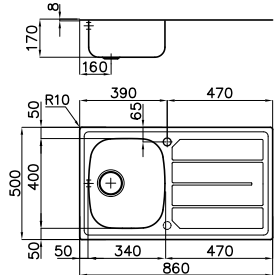




Lorenzo
(8466 000 - pag. 173)



S1000 - RO
(8443 002 - pag. 182)



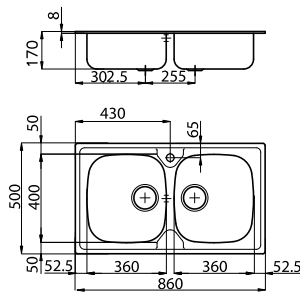




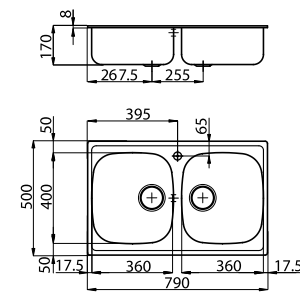


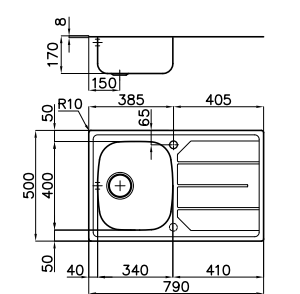


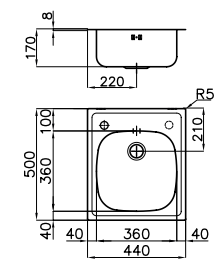



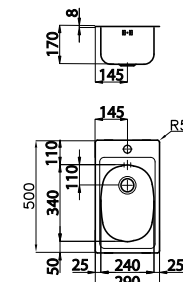
miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80/(90)^T (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 1160x500 2 vasche: 360x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"		1812 161 dx 1812 162 sx	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 1160x500 2 vasche: 360x400 incasso: 1140x480 piletta: 3½"	 	1812 461 dx 1812 462 sx	
Base 60/(80)^T (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 970x500 2v: 340x400+170x340 incasso: 950x480 piletta: 3½"		1197 161 dx 1197 162 sx	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 970x500 2v: 340x400+170x340 incasso: 950x480 piletta: 3½"	 	1197 461 dx 1197 462 sx	
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 1 vasca: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1186 161 dx 1186 162 sx	
	AISI 304 microfoster dimensioni: 860x500 1 vasca: 340x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1186 461 dx 1186 462 sx	

Accessori: **M N2 R T4** (vedi pag. 145)

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

S1000

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80/(90)^T (rif. pag. 51) 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 360x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"		1886 160	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 860x500 2 vasche: 360x400 incasso: 840x480 piletta: 3½"	 	1886 460	
Accessori: M N2 R T4 (vedi pag. 104)				
Base 80 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 2 vasche: 360x400 incasso: 770x480 piletta: 3½"		1279 060	
Accessori: M N2 R T4 (vedi pag. 104)				
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 790x500 1 vasca: 340x400 incasso: 770x480 piletta: 3½"		1179 061 dx 1179 062 sx	
In foto versione sinistra Accessori: M N2 R T4 (vedi pag. 104)				
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x500 1 vasca: 360x360 incasso: 420x480 piletta: 2"		1144 001 dx 1144 002 sx	
	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x500 1 vasca: 360x360 incasso: 420x480 piletta: 3½"		1144 061 dx 1144 062 sx	
In foto versione sinistra Per versione dx si intende foro miscelatore a destra; le versioni sx hanno foro a sinistra Possibilità secondo foro				
Base 30 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 290x500 1 vasca: 240x340 incasso: 270x480 piletta: 2"		1129 000	

Monovasca S1000

LA PRATICITÀ DI UNA GRANDE VASCA



Luisa
(8482 000 - pag. 173)



S1000 - Z65
(8449 500 - pag. 181)

miscelatori consigliati

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

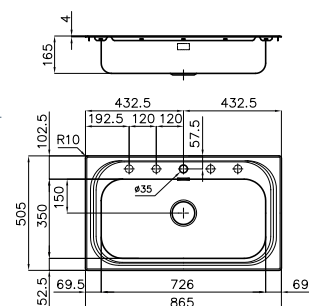
Base 80



AISI 304 spazzolato
dimensioni: **865x505**
1 vasca: **726x350**
incasso: 840x480
piletta: 3½"



1180 150



Accessori: **L5** | **M** | **B6** | **T6**

Possibilità secondo e terzo foro

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

accessori



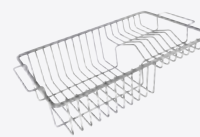
L5
Tagliere cristallo
29x54 cm
8633 300



M
Tagliere scorrevole
30x54 cm
8643 000



B6
Tagliere
26x36,6 cm
8643 117



T6
Cestello
portapiatti inox
23x37 cm
8100 305



LAVELLI SOTTOTOP

Foster
Milano
p. 110



Milanello
workstation
p. 112



GK p. 114



Quadra
p. 116



S4001
p. 118



Triplo Invaso
Workstation
p. 120



Serie 45
p. 121



KE-R15
p. 122



KE
Gun Metal
p. 126



KE Gold
p. 128



KE Copper
p. 129



S400
p. 130



S3000
p. 131



KS p. 132



Big Bowl
p. 133



Tornado
p. 134



Elettra
p. 135



Circolari
p. 135



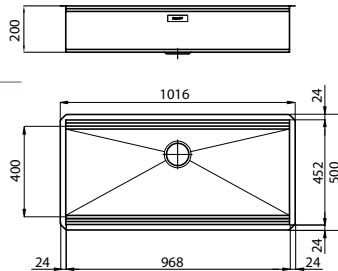




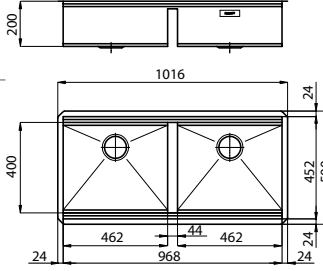




Foster Milano

UN CONCETTO INNOVATIVO DI FUNZIONALITÀ



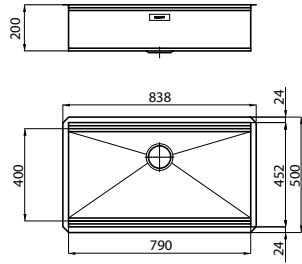




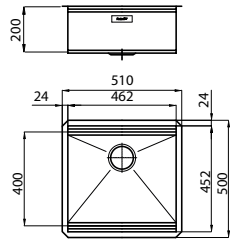
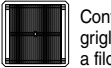



miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 120</p>  <p>Accessori opzionali: (vedi pag. 111) M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2 PS Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	AISI 304 spazzolato vasca: 968x400 dimensioni: 1016x500 incasso: 968x452 piletta: SPACE 3½"		1015 850	
	 Configurazione griglie Black a filo vasca			 Configurazione griglie Black su fondo vasca
<p>Base 120</p>  <p>Accessori opzionali: (vedi pag. 111) M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2 PS Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	AISI 304 spazzolato 2 vasche: 462x400 dimensioni: 1016x500 incasso: 968x452 piletta: SPACE 3½"		1016 850	
	 Configurazione griglie Black a filo vasca			 Configurazione griglie Black su fondo vasca

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

Foster Milano

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 90 	AISI 304 spazzolato vasca: 790x400 dimensioni: 838x500 incasso: 790x452 piletta: SPACE 3½"	 ST	1014 850	
Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2 PS Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		
Base 60 	AISI 304 spazzolato vasca: 462x400 dimensioni: 510x500 incasso: 462x452 piletta: SPACE 3½"	 ST	1013 850	
Accessori opzionali: M6 P3 L4 N3 P2 T2 Z2 PS Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)	 Configurazione griglie Black a filo vasca	 Configurazione griglie Black su fondo vasca		

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



Sistema a tre invasi
 Foster Milano ha un ingegnoso design, con un sistema di tre invasi dove gli accessori alloggiati su livelli distinti. Sul primo, scorrono le innovative griglie Black, una grande e pratica superficie per risciacquare, scolare, lavorare.



Gamma completa di accessori
 Il secondo invaso è studiato per far scorrere una combinazione completa di accessori che rendono sicura e pratica ogni operazione: risciacquare, scolare, affettare, grattugiare... sempre all'interno del lavello.



Griglia di protezione sul fondo
 Il terzo invaso è sul fondo della vasca quadra. Su questo trovano alloggio le griglie Black per risciacquare i cibi senza che vengano a contatto con il fondo eventualmente sporco, o per appoggiare pentole senza graffiare la superficie.

Accessori



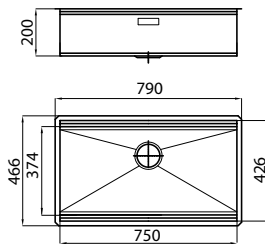
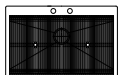
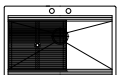


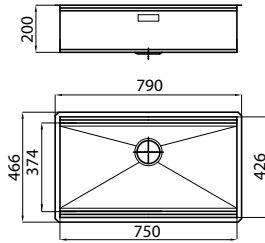
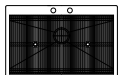
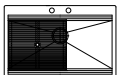
 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>M6 Tagliere legno noce 18x44,8 cm 8642 000</p>	 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 8644 101</p>
 <p>P2 * Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta vivande 8159 101</p>	 <p>P3 Griglia Black 39,2x44,8 cm 8100 600</p>	 <p>T2 * Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>
		 <p>Z2 * Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</p>

*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3

Milanello workstation

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



	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>In dotazione: 2 griglie Black Milanello (8100 602) Accessori opzionali: (vedi pag. 113) Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 750x374 dimensioni: 790x466 incasso: v. sito web piletta: SPACE 3½"</p>		<p>1034 850</p>		
	 <p>Configurazione griglie Black a filo vasca</p>	 <p>Configurazione griglie Black su fondo vasca</p>			
<p>Base 90</p>  <p>In dotazione: 2 griglie Black Milanello (8100 602) Accessori opzionali: (vedi pag. 113) Z3 T8 L3 L4 M7 N3 N2 P2 T T2 Z Z2</p>	<p>AISI 304 Gun Metal vasca: 750x374 dimensioni: 790x466 incasso: v. sito web piletta: 3½" Gun Metal</p>		<p>1034 856</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, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

Milanello workstation

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

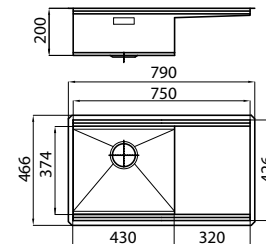
Base 90



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



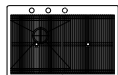
1040 851 dx
1040 852 sx



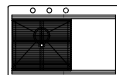
In dotazione: **2 griglie Black Milanello** (8100 602)

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

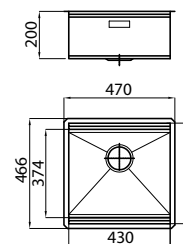
Base 60



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



1031 850



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



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

altri accessori opzionali



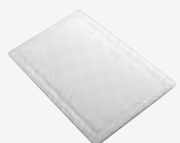
L3
Tagliere Twin
41x41 cm
8644 004



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



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



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



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



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



T *
Griglia portapiatti
inox 25x35 cm
8100 154



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



Z *
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000



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

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

GK

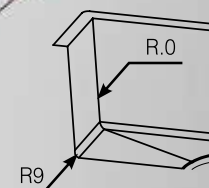
UN DESIGN ESSENZIALE MA RICERCATO







GK
(8488 000 - p. 158)



1/2 Circle
(8480 000 - p. 166)



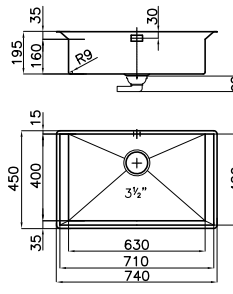




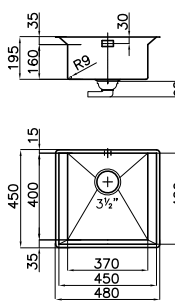


miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: M4 N4 T2 P2 Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 73x40 cm dimensioni: 860x470 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"</p>		<p>1401 800</p>	
<p>Base 60</p>  <p>Accessori: M4 N4 T2 P2 Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 580x470 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"</p>		<p>1403 800</p>	

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







GK

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 spazzolato vasca: 63x40 cm dimensioni: 740x450 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"		1404 800	
		 	1404 880	
Accessori: M4 N4 T2 P2 Z2 solo in abbinamento al tagliere N4 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato vasca: 37x40 cm dimensioni: 480x450 incasso: vedi sito web piletta: SPACE 3½"		1405 800	
Accessori: M4 N4 T2 P2 Z2 solo in abbinamento al tagliere N4 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				



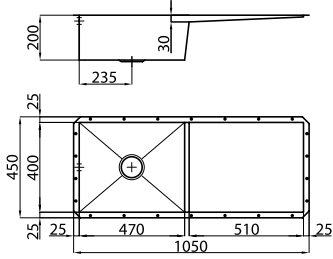


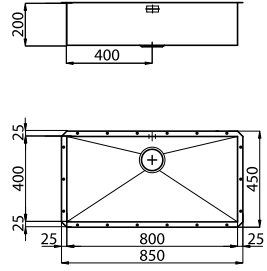


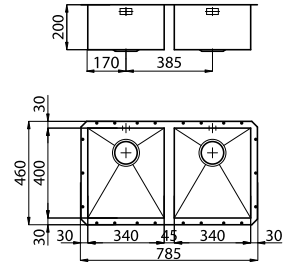


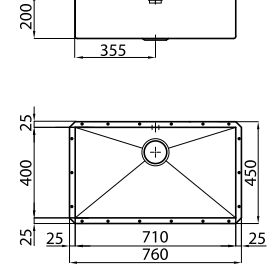


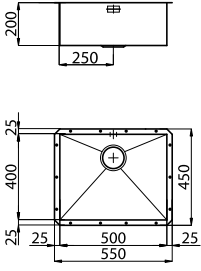
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppolpieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

LAVELLI SOTTOTOP

accessori


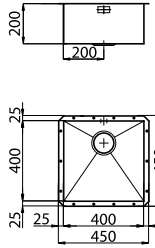
	M4 Tagliere scorrevole Iroko 8656 001		N4 Tagliere Twin in HDPE 8644 100		T2 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 303
	P2 Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta 8159 101		Z2 Vaschetta forata inox 8151 000		PA Piletta automatica 8407 108

Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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 autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 47x40 cm dimensioni: 1050x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1210 850</p>	
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</p> <p>Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 80x40 cm dimensioni: 850x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1218 850</p>	
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2</p> <p>Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: (2x) 34x40 cm dimensioni: 785x460 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1208 850</p>	
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</p> <p>Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 71x40 cm dimensioni: 760x500 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1217 850</p>	
<p>Base 60</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</p> <p>Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 50x40 cm dimensioni: 550x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1215 850</p>	

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

Quadra

	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
Base 45	AISI 304 spazzolato vasca: 40x40 cm dimensioni: 450x505 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1214 850		



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


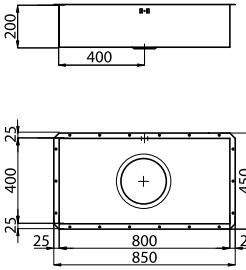
Pilette autom.: **PA PE PM PL PP PS**
(v. pag. 144-145)

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



Accessori: **L4 N2 O2 T1**

Pilette autom.: **PA PE PM PL PP PS**
(v. pag. 144-145)

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



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

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 041	 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300
 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001	 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101	 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100
 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101	 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100
 T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000
		 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042
		 T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154
		 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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

LAVELLI
SOTTOTOP

S4001 - vasche sottotop

QUALITÀ ESSENZIALE



Piletta SPACE



T/P perimetrale



Piletta Salva spazio



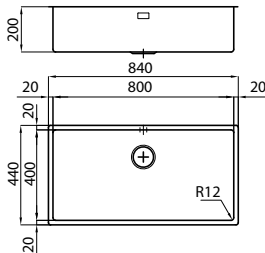


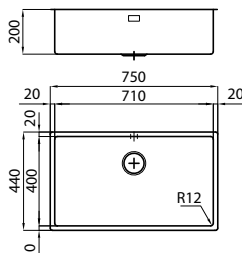


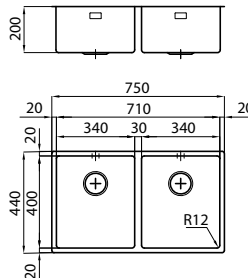


Tre Alto
(8468 000 - pag. 168)



1/2 Circle
(8480 000 - pag. 166)

miscelatori consigliati



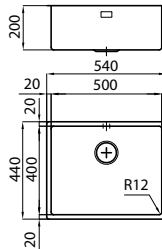


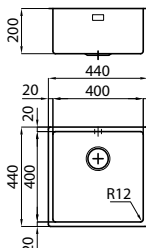


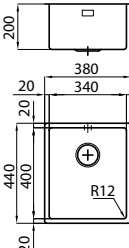
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 840x440 1 vasca: 800x400 incasso: 800x400 piletta: SPACE 3½"</p>		<p>3358 850</p>	
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 750x440 1 vasca: 710x400 incasso: 710x400 piletta: SPACE 3½"</p>		<p>3357 850</p>	
<p>Base 80</p>  <p>Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 750x440 2 vasche: 340x400 incasso: 710x400 piletta: SPACE 3½"</p>		<p>3352 850</p>	

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

S4001 - vasche sottotop

NEW

Foster

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 540x440 1 vasca: 500x400 incasso: 500x400 piletta: SPACE 3½"		3355 850	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 440x440 1 vasca: 400x400 incasso: 400x400 piletta: SPACE 3½"		3356 850	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)				
Base 45 	AISI 304 spazzolato dimensioni: 380x440 1 vasca: 340x400 incasso: 340x400 piletta: SPACE 3½"		3353 850	
Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z2 Piletta automatica: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)				

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

accessori

 <p>L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>
 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>	 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>
 <p>P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042</p>	 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101</p>	 <p>R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000</p>
 <p>S Cestello Inox 40x40 8612 000</p> <p>Cestello bianco 40x40 8612 100</p>	 <p>T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154</p>	 <p>T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201</p>
 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>	 <p>Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</p>

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

LAVELLI
SOTTOTOP



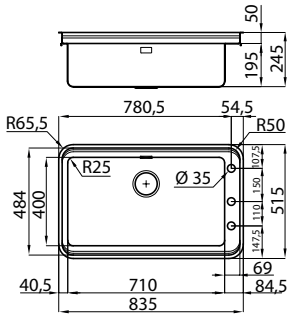


Triplo Invaso Workstation **NEW**



MISCELATORE IN DOTAZIONE



Eclipse
(8499 000 - pag. 170)

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p> 	<p>AISI 304 spazzolato dimensioni: 835x515 1 vasca: 710x400 incasso: v. sito web* piletta: automatica SPACE 3½" PP</p>	<p>ST</p> 	<p>1491 059</p>	
<p>Accessori: L4 M2 N2 O2 S U2</p>	<p>IN DOTAZIONE:</p>  <p>miscelatore Eclipse (cod. 8499 000)</p>  <p>2 griglie black T1 (cod. 8100 603)</p>			

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

il lavello Triplo invaso sparisce nel piano di lavoro, grazie al miscelatore abbattibile Eclipse, e alle griglie Black, che chiudono interamente la vasca.



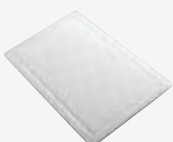
accessori



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



M2
Tagliere 28x48
8643 115



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



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



S
Cestello Inox 40x40
8612 000

Cestello bianco 40x40
8612 100





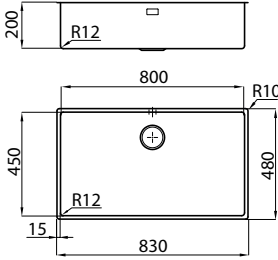


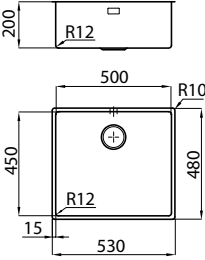


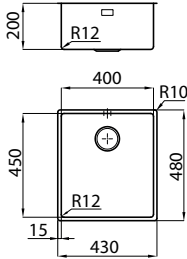
U2
Griglia portapiatti
inox 23x47
8100 115

Serie 45

NEW

Foster

VASCHE OVERSIZE

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 90</p>  <p>45 cm</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 80x45 cm dimensioni: 830x480 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>	 <p>ST</p>	<p>3143 850</p>	
<p>Accessori: N5 O2 P2 S T2 Z Z2</p>				
<p>Base 60</p>  <p>45 cm</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 50x45 cm dimensioni: 530x480 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>	 <p>ST</p>	<p>3141 850</p>	
<p>Accessori: N5 O2 P2 S T2 Z Z2</p>				
<p>Base 45</p>  <p>45 cm</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 40x45 cm dimensioni: 430x480 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>	 <p>ST</p>	<p>3139 850</p>	
<p>Accessori: N5 O2 P2 S T2 Z Z2</p>				

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

accessori



N5
Kit cornice supporto
28x47,4
multiaccessori con
tagliere HDPE
8100 627



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



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



S
Cestello Inox 40x40
8612 000

Cestello bianco 40x40
8612 100



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



Z
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000



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

*utilizzabile solo in abbinamento al kit N5

LAVELLI
SOTTOTOP

KE - R15

IL MODELLO GIUSTO PER OGNI ESIGENZA



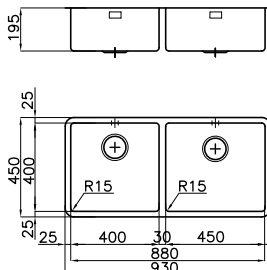


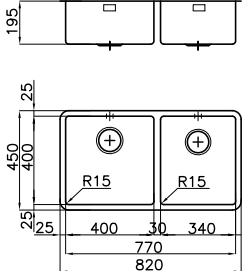


Camillo
(8467 000 - pag. 165)



Lorenzo
(8466 000 - pag. 173)

miscelatori consigliati

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 100</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 125) L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 45x40/40x40 cm dimensioni: 930x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½</p>		<p>2207 850</p>	
<p>Base 90</p>  <p>Accessori: (vedi pag. 125) L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)</p>	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 40x40/34x40 cm dimensioni: 820x450 incasso: vedi sito web piletta: 3½</p>		<p>2206 850</p>	

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

KE - R15

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

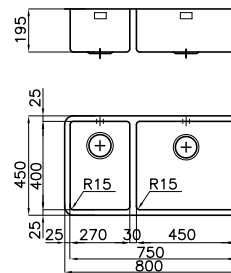
Base 80



AISI 304 spazzolato
 vasca: **45x40/27x40 cm**
 dimensioni: 800x450
 incasso: vedi sito web
 piletta: 3½



2205 850



Accessori: (vedi pag. 125)

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

Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS

(v. pag. 144-145)

Base 80

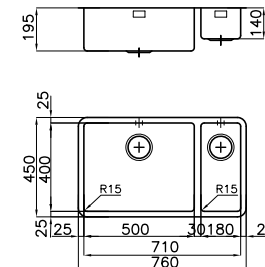


AISI 304 spazzolato
 vasca: **50x40/18x40 cm**
 dimensioni: 760x450
 incasso: vedi sito web
 piletta: 3½



2204 851 dx

2204 852 sx



In foto versione sinistra

Accessori: (vedi pag. 125)

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

Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)

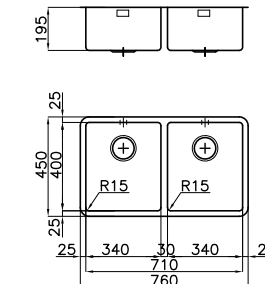
Base 80



AISI 304 spazzolato
 vasca: **(2x) 34x40 cm**
 dimensioni: 760x450
 incasso: vedi sito web
 piletta: 3½



2203 850



Accessori: (vedi pag. 125)

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

Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS

(v. pag. 144-145)

Base 80

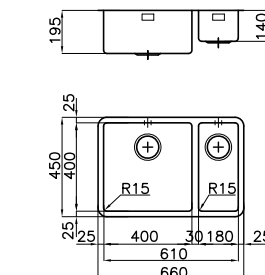


AISI 304 spazzolato
 vasca: **40x40/18x40 cm**
 dimensioni: 660x450
 incasso: vedi sito web
 piletta: 3½



2202 851 dx

2202 852 sx



In foto versione sinistra

Accessori: (vedi pag. 125)

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

Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)

Base 60

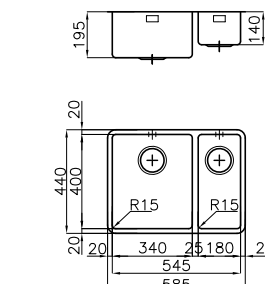


AISI 304 spazzolato
 vasca: **34x40/18x40 cm**
 dimensioni: 585x440
 incasso: vedi sito web
 piletta: 3½



2201 851 dx

2201 852 sx



In foto versione sinistra

Accessori: (vedi pag. 125)



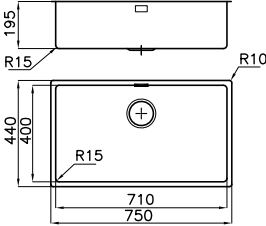




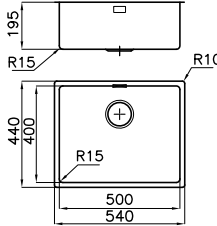




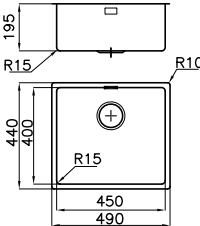




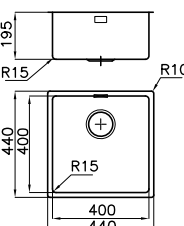




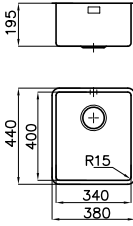


L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T1 Z Z2

Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)

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

LAVELLI
 SOTTOTOP

KE - R15

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
	AISI 304 spazzolato vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2157 850	
		versione Vintage 		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
	AISI 304 spazzolato vasca: 50x40 cm dimensioni: 540x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2155 850	
		versione Vintage 		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
	AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 490x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2154 850	
		versione Vintage 		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
	AISI 304 spazzolato vasca: 40x40 cm dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2156 850	
		versione Vintage 		
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				
	AISI 304 spazzolato vasca: 34x40 cm dimensioni: 380x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½		2153 850	
		versione Vintage 		
Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PA PE PM PL PP PS (v. pag. 144-145)				

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

KE - R15

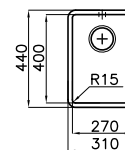
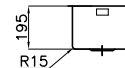
	Caratteristiche	Versione	Sigla			Disegno Tecnico
--	-----------------	----------	-------	--	--	-----------------

Base 40



AISI 304 spazzolato
vasca: **27x40 cm**
dimensioni: 310x440
incasso: vedi sito web
piletta: 3½

 **ST**
2152 850



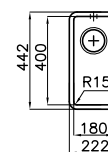
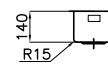
Accessori: **L4 N2 T1**
Pilette autom.: **PA PE PM PL PP PS**
(v. pag. 144-145)

Base 30



AISI 304 spazzolato
vasca: **18x40 cm**
dimensioni: 222x442
incasso: vedi sito web
piletta: 3½

 **ST**
2151 850



Pilette autom.: **PA PE PM PL PP PS**
(v. pag. 144-145)

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 041	 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300	
 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001	 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101	 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100	 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042
 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101	 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100	 T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154
 T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000	 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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

LAVELLI
SOTTOTOP



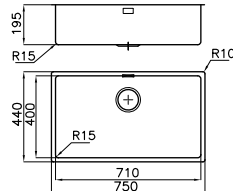




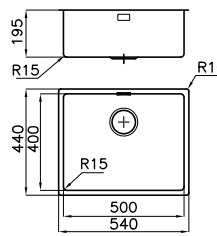


KE PVD & PVD Vintage




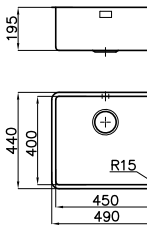


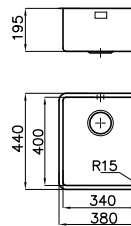


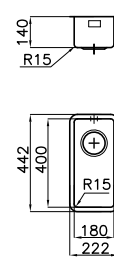
T/P perimetrale

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	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Gun Metal vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2157 856	
		versione Vintage 	 ST	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				
Base 60 	AISI 304 Gun Metal vasca: 50x40 cm dimensioni: 544x444 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2155 856	
		versione Vintage 	 ST	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				

KE Gun Metal

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60  NEW	AISI 304 Gun Metal vasca: 45x40 cm dimensioni: 490x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2154 856	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				
Base 45 	AISI 304 Gun Metal vasca: 40x40 cm dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2156 856	
Accessori: L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2 Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				
Base 40 	AISI 304 Gun Metal vasca: 34x40 cm dimensioni: 380x440 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2153 856	
Accessori: L1 L4 N2 N3 O2 P1 P2 R T2 T1 Z2 Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				
Base 30 	AISI 304 Gun Metal vasca: 18x40 cm dimensioni: 222x442 incasso: vedi sito web piletta: 3½	 ST	2151 856	
Pilette autom.: PG PO (v. pag. 144-145)				

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

accessori

P1 R S p. 125



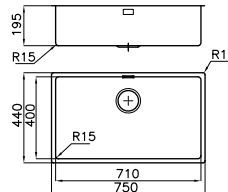





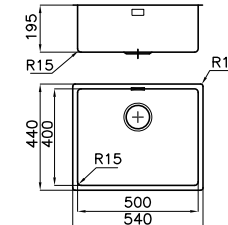





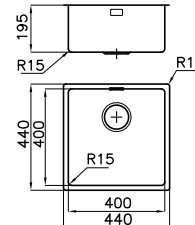



 <p>PG Piletta automatica Gun metal 8407 110</p>	 <p>Miscelatori Omega Gun Metal pag. 175</p>	 <p>Miscelatore Skin Gun Metal pag. 162</p>	 <p>Dispenser Evo Gun Metal pag. 183</p>
 <p>L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041</p>	 <p>L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004</p>	 <p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>	 <p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>
 <p>N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101</p>	 <p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>	 <p>P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101</p>	 <p>T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154</p>
 <p>T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201</p>	 <p>T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303</p>	 <p>Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000</p>	 <p>Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000</p>

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

LAVELLI SOTTOTOP

KE Gold



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 80 	AISI 304 Gold vasca: 71x40 cm dimensioni: 750x440 incasso: vedi sito web pileta: 3½	 ST	2157 859	
		versione Vintage 	 ST	
Accessori (v. pag 127): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2		Mixer Gold pag. 176		
Base 60 	AISI 304 Gold vasca: 50x40 cm dimensioni: 544x444 incasso: vedi sito web pileta: 3½	 ST	2155 859	
		versione Vintage 	 ST	
Accessori (v. pag 127): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2		Mixer Gold pag. 176		
Base 45 	AISI 304 Gold vasca: 40x40 cm dimensioni: 440x440 incasso: vedi sito web pileta: 3½	 ST	2156 859	
		versione Vintage 	 ST	
Accessori (v. pag 127): L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2		Mixer Gold pag. 176		

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

KE Copper



LAVELLI
SOTTOTOP

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

Base 80

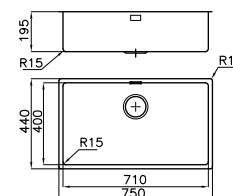


AISI 304 **Copper**
vasca: **71x40 cm**
dimensioni: 750x440
incasso: vedi sito web
piletta: 3½

 ST 2157 858

versione **Vintage** 
NEW

 ST 2157 888



Accessori (v. pag 127):

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



Base 60

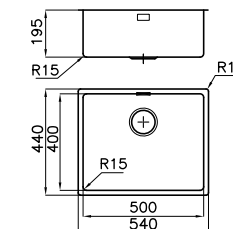


AISI 304 **Copper**
vasca: **50x40 cm**
dimensioni: 544x444
incasso: vedi sito web
piletta: 3½

 ST 2155 858

versione **Vintage** 
NEW

 ST 2155 888



Accessori (v. pag 127):

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



Base 45

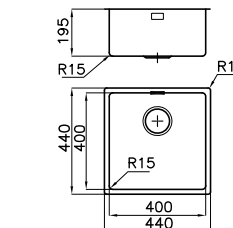


AISI 304 **Copper**
vasca: **40x40 cm**
dimensioni: 440x440
incasso: vedi sito web
piletta: 3½

 ST 2156 858

versione **Vintage** 
NEW

 ST 2156 888




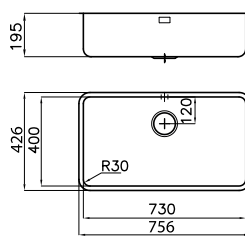
Accessori (v. pag 127):


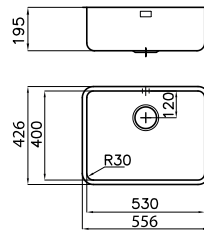
L1 L3 L4 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z
Z2



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

S400

	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
Base 80	AISI 304 spazzolato vasca: 73x40 cm dimensioni: 756x426 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1870 850		
<p>Accessori: L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</p> <p>Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)</p>					

Base 60	AISI 304 spazzolato vasca: 53x40 cm dimensioni: 556x426 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1865 850		
<p>Accessori: L1 L3 N2 N3 O2 P1 P2 S T T1 T2 Z Z2</p> <p>Pilette automatiche: PA PE PM PL PP PS (vedi pag. 144-145)</p>					



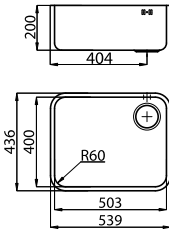


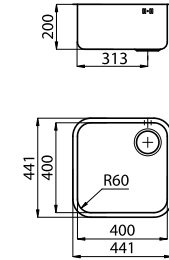


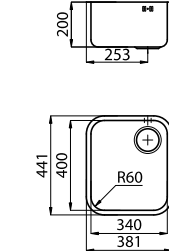


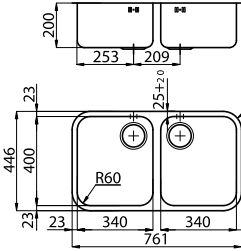


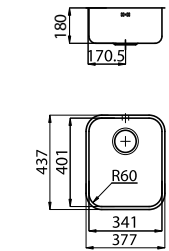
Dotazioni Standard: ganci di fissaggio, guarnizione (no per sottotop), piletta, troppo/pieno e sifone. Imballo in scatola di cartone.

accessori

 A Tagliere 34x40 8647 000	 L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041	 L3 Tagliere Twin 41x41 cm 8644 004	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300
 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001	 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101	 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100	 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042
 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101	 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000	 S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100	 T * Griglia portapiatti inox 25x35 cm 8100 154
 T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 Z * Scolapasta inox 25x36 cm 8154 000	 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000

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

S3000






	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato vasca: 50x40 cm dimensioni: 539x436 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1116 861 dx 1116 862 sx	
Accessori (v. pag. 130): L4 N2 O2 S T1 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 45  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato vasca: 40x40 cm dimensioni: 441x441 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1114 861 dx 1114 862 sx	
Accessori (v. pag. 130): L4 N2 O2 S T1 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 40  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato vasca: 34x40 cm dimensioni: 381x441 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1117 861 dx 1117 862 sx	
Accessori (v. pag. 130): A L4 N2 O2 R T1 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 80  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato vasca: (2x) 34x40 cm dimensioni: 761x446 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1302 860	
Accessori (v. pag. 130): A L4 N2 O2 R T1 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 40  <i>In foto versione destra</i>	AISI 304 spazzolato vasca: 34x40 cm dimensioni: 377x437 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1307 860	
Accessori (v. pag. 130): A N2 O2 R T1 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				

KS



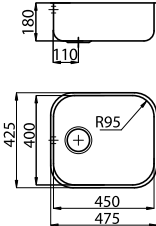


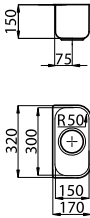


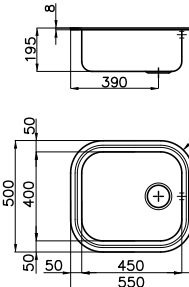
	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
<p>Base 60</p> 	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 50x40 cm dimensioni: 539x436 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1850 850</p>	
<p>Accessori: L4 N2 O2 S T1</p> <p>Pilette automatiche: PL PP PS PA PE PM (vedi pag. 144-145)</p>				
<p>Base 60</p> 	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 488x438 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1845 850</p>	
<p>Accessori: L4 N2 O2 S T1</p> <p>Pilette automatiche: PL PP PS PA PE PM (vedi pag. 144-145)</p>				
<p>Base 45</p> 	<p>AISI 304 spazzolato vasca: 40x40 cm dimensioni: 436x436 incasso: vedi sito web piletta: 3½"</p>		<p>1840 850</p>	
<p>Accessori: L4 N2 O2 S T1</p> <p>Pilette automatiche: PL PP PS PA PE PM (vedi pag. 144-145)</p>				

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

accessori

	<p>L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300</p>		<p>N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001</p>
	<p>O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100</p>		<p>S Cestello Inox 40x40 8612 000 Cestello bianco 40x40 8612 100</p>
			<p>T1 Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm 8100 201</p>

Big Bowl

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
Base 60 	AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 475x425 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1811 050	
Accessori: L4 N2 S T4 Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 30 	AISI 304 spazzolato vasca: 15x30 cm dimensioni: 170x320 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1300 068	
Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				
Base 60 	AISI 304 spazzolato vasca: 45x40 cm dimensioni: 550x500 incasso: vedi sito web piletta: 3½"		1611 068	
Accessori: E L4 N2 S Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)				

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

accessori



E
Tagliere 45x40
8655 000



L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300



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




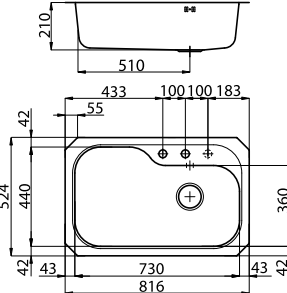
S
Cestello Inox 40x40
8612 000

Cestello bianco 40x40
8612 100



T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301

Tornado

	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
Base 80	AISI 304 spazzolato vasca: 73x44 cm dimensioni: 816x524 incasso: vedi sito web piletta: automatica 3½"	 ST	1679 860		 <p>Possibilità terzo foro</p>
Accessori: H I L2 O Q T U Z					

Profilo sinuoso
L'ampia raggiatura degli spigoli del lavello Tornado, in soluzione sottotop, dona grande eleganza, ed è perfetta sia su cucine in stile classico che moderno.



accessori



H
Tagliere
37x30
8659 111



I
Tagliere
37x46 cm
8659 112



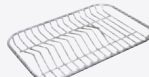
L2
Tagliere Twin
37x46 cm
8644 003



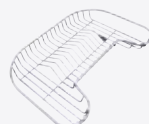
O
Vaschetta bianca
36x30 cm
8152 100



Q
Scolapasta bianco
17x32 cm
8151 100



T*
Griglia portapiatti
25x35 cm
8100 154




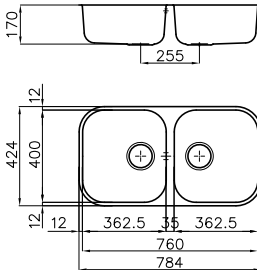
U
Griglia portapiatti
inox 25x45 cm
8100 111


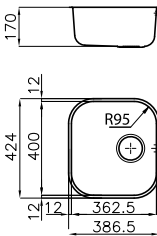


Z
Scolapasta inox
25x36 cm
8154 000

*utilizzabile solo in abbinamento al tagliere L2


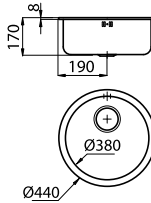

Elettra

	Caratteristiche	Versione	Sigla			Disegno Tecnico
Base 80	AISI 304 spazzolato vasche: (2x) 36x40 cm dimensioni: 790x430 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1974 860			
Accessori: L4 N2 R T1 T4						
Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)						

Base 45	AISI 304 spazzolato vasca: 36x40 cm dimensioni: 386,5x424 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1970 860			
Accessori: L4 N2 R T1 T4						
Pilette automatiche: PR PQ PC (vedi pag. 144-145)						


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

Circolari

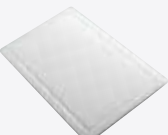
	Caratteristiche	Versione	Sigla			Disegno Tecnico
Base 45	AISI 304 spazzolato vasca: Ø 38 cm dimensioni: Ø 440 incasso: vedi sito web piletta: 3½"	 ST	1010 068			
	AISI 304 spazzolato vasca: Ø 38 cm dimensioni: Ø 440 incasso: vedi sito web piletta: 2"	 ST	1010 008			
Pilette automatiche solo per versione 3½": PR PQ PC (vedi pag. 144-145)						

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


accessori



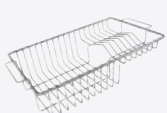
L4
Tagliere cristallo
23x41 cm
8631 300




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



R
Cestello Inox
34x40 cm
8611 000



T1
Cestello portapiatti
inox 25x42,5 cm
8100 201



T4
Griglia portapiatti
inox 25x43 cm
8100 301

LAVELLI
SOTTOTOP



ACCESSORI e COMPLEMENTI



Accessori lavaggio
p. 138



Pilette automatiche
e Complementi lavaggio
p. 144



Dissipatori
p. 145



Pattumiere
p. 147



Porta prese
elettriche
p. 148



Accessori Lavelli

Una dotazione sempre più ricca di accessori caratterizza le proposte lavaggio. Tutti i modelli si accompagnano con **taglieri**, **vaschette**, **griglie scolapiatti** e **colapasta** che arricchiscono l'estetica e la funzionalità del lavello.

Taglieri Twin



I taglieri Twin sono molto di più di semplici taglieri. Abbinati a cestelli e scolapasta diventano sistemi multifunzione salvaspazio. Nella foto, il tagliere **L3** si accompagna alla griglia scolapiatti **T** e il colapasta **Z**.

Accessori Lavelli - set modulari

Spazio e tempo, elementi sempre più preziosi in cucina.

Per questo Foster ha studiato **sistemi integrati di accessori che ottimizzano ogni vostro movimento**, e si riducono al minimo ingombro quando non li usate.

Le grandi vasche... pluriaccessoriate



La gamma Foster è particolarmente ricca di **lavelli con una grande monovasca**. Dal punto di vista funzionale questa è infatti la soluzione ottimale: un unico capiente bacino che possa contenere stoviglie e oggetti di notevoli dimensioni, accessorato con vaschette, cestelli e taglieri che rendano la zona di lavoro flessibile e perfettamente funzionale.

Nella foto, il tagliere **N2** si accompagna con la vaschetta **O2** e la griglia **T1**, per formare un set completo di grande eleganza.

Un kit multiuso



Il tagliere Twin **N3** in Hdpe, si combina con il nuovo **kit P2** per accogliere grattugie e la sottostante vaschetta di contenimento. Altri accessori possono essere inseriti nell'anello esterno del tagliere, come il cestello scolapiatti **T2** o il vassoio colapasta **Z2**.

Accessori Lavelli

Taglieri in legno



A
Tagliere in legno Iroko 34x40 cm
8647 000



B6
Tagliere 26x36,6 cm
8643 117



E
Tagliere in legno Iroko 45x40 cm
8655 000



M
Tagliere scorrevole in legno Iroko - 30x54 cm
8643 000



M2
Tagliere in legno Iroko 28x48 cm
8643 115



M4
Tagliere scorrevole in legno Iroko - 44,4x33,7 cm
8656 001



L2
Tagliere Twin in legno Iroko 37x46 cm
8644 003



L3
Tagliere Twin in legno Iroko 41x41 cm
8644 004



L1
Tagliere Twin in legno Iroko 31,7x42,5 cm
8644 001

Taglieri in HDPE e kit



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



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



N4
Tagliere Twin in HDPE 44,4x31,7 cm
8644 100



G
Tagliere in legno Iroko 40x40 cm
8646 000



H
Tagliere in legno Iroko 37x30 cm
8659 111



I
Tagliere in legno Iroko 37x46 cm
8659 112



M5
Tagliere scorrevole in legno Iroko 33,2x38,4 cm
8659 113



M6
Tagliere legno noce 18x44,8 cm
8642 000



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



P1
Kit tagliere in legno Iroko con vaschetta scolapasta in acciaio inox
8644 042



P6
Kit Cestello+ scolapasta+Tagliere
8100 151



N5
NEW
Kit cornice supporto 28x47,4
multiaccessori con tagliere HDPE
8100 627



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

Griglie



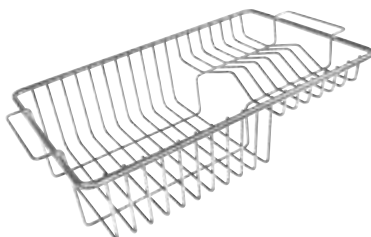
P3
Griglia Black 39,2x44,8 cm
8100 600

Accessori Lavelli

Scolapiatti



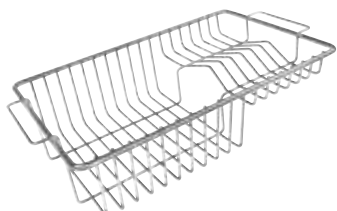
T
Griglia portapiatti inox 25x35 cm
8100 154



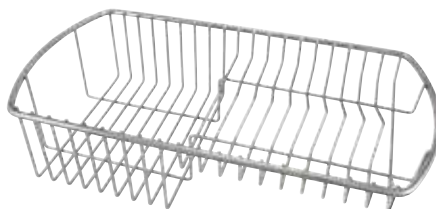
T1
Cestello portapiatti inox 25x42,5 cm
8100 201



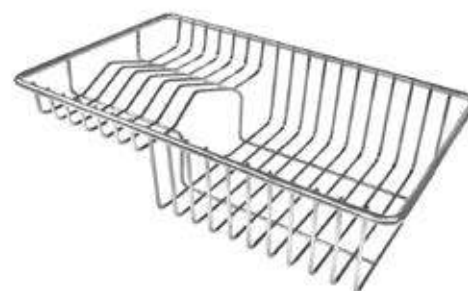
T2
Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm
8100 303



T6
Griglia portapiatti inox 23x37,5 cm
8100 305



T7
Griglia portapiatti 23,8x46 cm
8100 051



T8
Griglia portapiatti 21,4x37,2 cm
8100 306

Vaschette e cestelli per vasche



W
Griglia portapiatti inox
8100 331



O
Vaschetta bianca 36x30 cm
8152 100



O2
Vaschetta bianca 41,4x27,2 cm
8153 100

Taglieri in cristallo



L4
Tagliere in cristallo 23x41 cm
8631 300



L5
Tagliere in cristallo 29x54 cm
8633 300

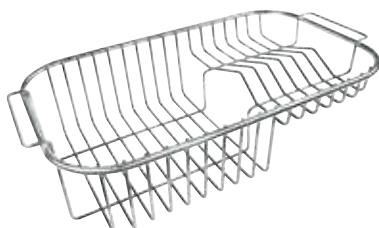
Scolapasta



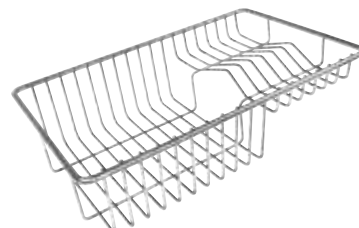
Q
Scolapasta bianco 17x32 cm
8151 100



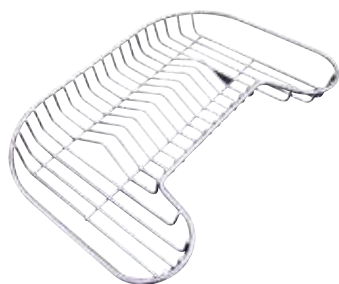
T3
Griglia portapiatti inox 28x40 cm
8100 280



T4
Cestello portapiatti inox 25x43 cm
8100 301



T5
Cestello portapiatti inox 21,4x33,1 cm
8100 304



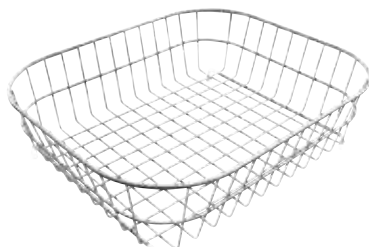
U
Griglia portapiatti inox 25x45 cm
8100 111



U2
Griglia portapiatti inox 23x47 cm
8100 115



V
Portavaschetta 37x45 cm
8100 112



R
Cestello inox 34x40 cm
8611 000



S
Cestello inox 40x40 cm
8612 000



S1
Cestello bianco 40x40 cm
8612 100



Z
Scolapasta inox 25x36 cm
8154 000



Z2
Vaschetta forata inox 21,5x38 cm
8151 000















Z3
Vaschetta forata inox 21,5x40 cm
8156 000



Complementi

Pilette automatiche SPACE

<p>PL</p> 		<p>Piletta automatica Space Light con comando remoto ad azionamento elettrico luminoso e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 117</p>
<p>PP</p> 		<p>Piletta automatica Space Push con comando remoto rotondo a pressione e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 116</p>
<p>PO</p> 		<p>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.</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 120</p>
<p>PS</p> 		<p>Piletta automatica Space Milano con comando remoto rotondo rotante e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 115</p>
<p>PA</p> 		<p>Piletta automatica Space con comando remoto quadrato rotante e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 108</p>
<p>PE</p> 		<p>Piletta automatica Space con comando remoto rotondo rotante e con troppo/pieno perimetrale. Doppio tappo in dotazione: Space e "a cestello".</p> <hr/> <p> Sigla </p> <p>8407 109</p>

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.

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

Complementi

Pilette automatiche

PM



Piletta automatica con comando remoto **quadrato rotante** e con troppo/pieno perimetrale

| Sigla | |
8407 113

PG



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

| Sigla | |
8407 110

PR



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

| Sigla | |
8407 100

Piletta automatica con comando remoto **tondo rotante** e senza troppo/pieno

| Sigla | |
8407 000

PQ



Piletta automatica **LIRA** con comando remoto **quadrato rotante** e con troppo/pieno

| Sigla | |
8407 102

PC



Piletta automatica **LIRA** con comando remoto **cubico push-pull** e con troppo/pieno

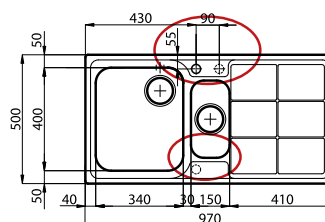
| Sigla | |
8407 103

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 (vedi esempio qui sotto).

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.



Possibilità secondo e terzo foro

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

Dissipatore per rifiuti alimentari



Potenza | Sigla | |

380 W 8439 112

I dissipatori Foster possono essere installati su tutti i nostri lavelli con piletta 3,5". Si raccomanda di verificare gli ingombri del sistema lavello-dissipatore. Non è garantita la compatibilità del dissipatore con lavelli di altri produttori. Alimentazione 220-240V; 50-60Hz

accessori:

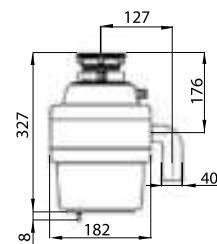
8439 043

Piletta per installazione su lavelli in marmo/sintetici



Comando pneumatico

Il dissipatore include il pratico comando pneumatico da installare sul top o sul lavello.




Complementi


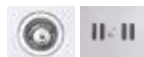
Piletta SPACE 3"½

	Sigla	Descrizione
	8403 008	Piletta Space senza troppo pieno
	8403 308	Piletta Space con troppo pieno perimetrale
	8403 315	Piletta Space con TP per livello CQ
	8669 012	Tappo inox Space con cestello in silicone senza foro per pilette autom.
	8669 011	Tappo inox Space con cestello in silicone con foro per pilette manuali



Pilette 3"½

	Sigla	Descrizione
	8403 000	Piletta basket senza troppo pieno
	8403 003	Piletta basket satinata senza troppo pieno
	8403 303	Piletta basket con troppo pieno perimetrale
	8403 310	Piletta troppo pieno a mostrina 3,5" gun metal
	8403 312	Piletta troppo pieno a mostrina 3,5" copper
	8403 311	Piletta troppo pieno a mostrina 3,5" gold
	8403 300	Piletta basket con troppo pieno
	8407 200	Piletta Uragano per vasca profonda (t/p con tubo flessibile)


Pilette Lira 3"½

	Sigla	Descrizione
	8403 001	Piletta Basket LIRA senza troppo pieno
	8403 301	Piletta Basket LIRA con troppo pieno


Pilette 2"

	Sigla	Descrizione
	8401 000	Piletta 2" con tappo a maniglia con troppo pieno
	8402 000	Set pilette 2" con tappo a maniglia 1 con t/p + 1 senza t/p





Piletta 1"¼

	Sigla	Descrizione
	8404 000	Piletta-troppo pieno 1"¼ per gocciolatoio

Piletta 7"

	Sigla	Descrizione
	8403 309	Piletta-troppo pieno 7" con cestello inox

Sifoni

	Sigla	Descrizione
	8410 000	Sifone a 1 via con attacco lavastoviglie
	8415 000	Sifone a 2 vie con attacco lavastoviglie
	8435 000	Sifone tipo "Spazio" a 2 vie con attacco lavastoviglie
	8433 000	Sifone tipo "Spazio" a 3 vie con attacco lavastoviglie

Sifoni Lira salvaspazio

	Sigla	Descrizione
	8435 001	Sifone LIRA* tipo "Spazio" a 1 via con attacco lavastoviglie
	8435 002	Sifone LIRA* tipo "Spazio" a 2 vie con attacco lavastoviglie
	8435 003	Sifone LIRA* ispezionabile a 1 via con attacco lavastoviglie

* si consiglia di abbinare sifoni e pilette tipo LIRA

Sifoni a pavimento

Sigla	Descrizione
8411 000	Sifone a pavimento 1 via con attacco lavastoviglie
8416 000	Sifone a pavimento 2 vie con attacco lavastoviglie

Varie

Sigla	Descrizione
8669 000	Tappo a maniglia in gomma 2"
8669 018	Tappo a cestello per piletta 3"½
8669 002	Tappo a cestello per piletta automatica 3"½
8669 003	Tappo a cestello per piletta LIRA 3"½
8669 004	Tappo a cestello per piletta automatica LIRA 3"½
8155 000	Tappo ricoperto inox 18/10 per pattumiere cod. 8113-8123
8700 007	Sigillante per incasso lavelli con bordo da 4 e 8 mm
8700 062	Sigillante per incasso lavelli con bordo ribassato e filotop
8700 080	Kit 18 adattatori per fissaggio ganci su top da 20 mm *
8669 009	Mostrina STD per T/p perimetrale con logo con supporto
8669 008	Kit mostrina lunga per T/p perimetrale con logo con supporto
8401 001	Prolunga collegamento piletta/TP 15 cm

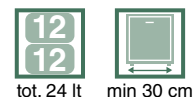
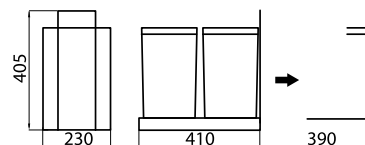
Complementi

Pattumiere



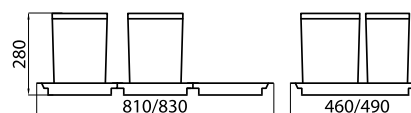
Sigla | |
8143 000

Split 2
Sistema per raccolta differenziata
a 2 scomparti 12+12L estraibile
Base min 30 cm
Coperchi colorati per facile
riconoscimento scomparti



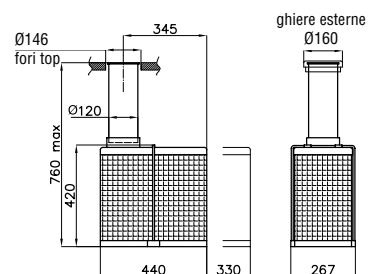
Sigla | |
8144 000

Split 4
Sistema per raccolta differenziata
a 4 scomparti 15+15+6+6L
Per base a cassettoni 60 e 90 cm
Scomparti modulari, coperchi colorati
per facile riconoscimento scomparti



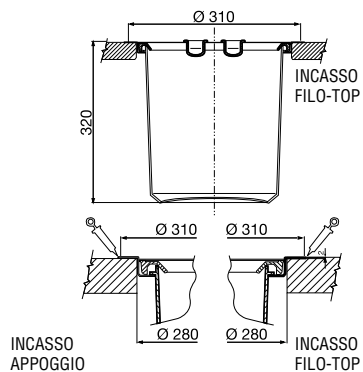
Sigla | |
8113 800

Patty 1 via
Pattumiera con accesso dal top
a 1 via (capienza 20 litri).
Tappo e rivestimento in acciaio.



Sigla | |
8119 000

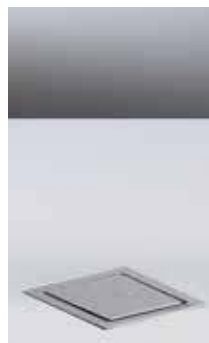
Patty top
Pattumiera con accesso dal top e
sacchetto estraibile dall'alto dotata di
coperchio in acciaio inox (capienza 13
litri).





Complementi

Colonnine portaprese



Sigla

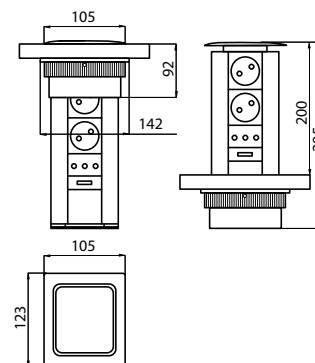
8000 016

Totem Q-inox

Torretta portaprese estraibile

- 2 prese Schuko
 - 1 presa ITA 3 poli 10A-16A
 - 1 presa USB per ricarica
- Cavo alimentazione in dotazione
Con tappo inox finitura spazzolato Foster

Foro incasso: 96x108 mm, R max 5 mm
Spessore top: max 50 mm



Sigla

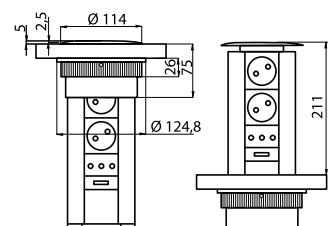
8000 011

Totem4 inox

Torretta portaprese estraibile

- 2 prese Schuko
 - 1 presa ITA 3 poli 10A-16A
 - 1 presa USB per ricarica
- Cavo alimentazione in dotazione
Con tappo inox satinato

Foro incasso: $\varnothing 102$ mm
Spessore top: max 50 mm



Sigla

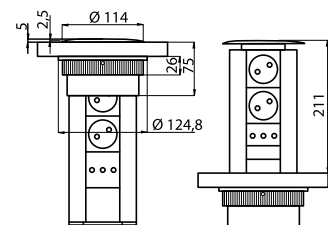
8000 012

Totem3

Torretta portaprese estraibile

- 2 prese Schuko
 - 1 presa ITA 3 poli 10A-16A
- Cavo alimentazione in dotazione
Con tappo verniciato grigio

Foro incasso: $\varnothing 102$ mm
Spessore top: max 50 mm



Sigla

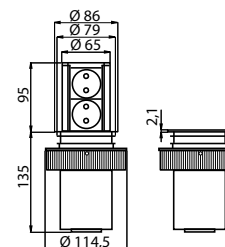
8000 014

Casper

Torretta portaprese estraibile push

- 2 prese Schuko
- Cavo alimentazione in dotazione

Foro incasso: $\varnothing 80$ mm
Spessore top: max 60 mm



Sigla

8000 214

Kit per installazione a pensile

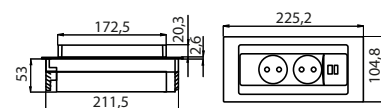


Complementi

Portaprese da incasso



Finitura	Sigla
spazzolato foster	8000 010
Vintage	8000 117



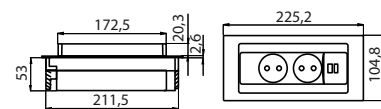
Reverse

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
Gun Metal	8000 116
Gold	8000 119
Copper	8000 118



Reverse PVD

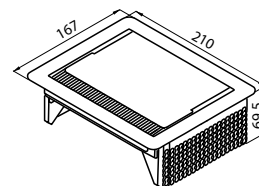
Slot portaprese push in acciaio inox PVD per incasso su piani da lavoro
- 2 prese Schuko - 1 presa USB per ricarica

Foro incasso: 215x88 mm

Complementi



Sigla | |
8000 113



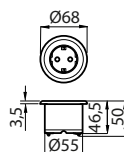
Filo3
Slot portaprese push per incasso su piani da lavoro
- 2 prese Schuko
- 1 presa ITA 3 poli 10A-16A
Cavo alimentazione in dotazione

Foro incasso: 195x157 mm
Altezza massima del top 40 mm (per top di spessore superiore e per incasso filotop, vedere libretto istruzioni)



Sigla | |
8000 015

Cip
Portapresa per incasso su piani da lavoro
- 1 presa Schuko
Cavo alimentazione in dotazione
Foro incasso: Ø 56 mm



- Accessori:
- 8000 215 kit copertura colore bianco
 - 8000 115 kit copertura colore grigio acciaio
 - 8000 315 kit copertura colore nero

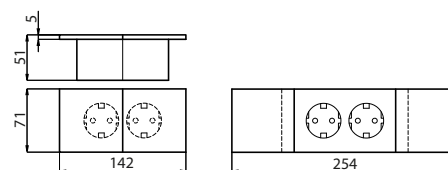


NEW

Sigla | |
8000 017

Cip-Cip
Slot portaprese da incasso con copripresa slide color grigio acciaio
- 2 prese Schuko
Cavo alimentazione in dotazione

- Accessori:
- 8000 217 kit copripresa colore bianco
 - 8000 317 kit copripresa colore nero





Foster 

MISCELATORI

Tube
p. 156 

GK
p. 158 

Play
p. 159 


Milanello
p. 160 

Skin
p. 161 

Skin
Gun Metal
p. 162 

FL
p. 163
NEW 

Magnum
p. 164 


Camillo
p. 165 

Flexo
p. 165 

1/2 Circle
p. 166 


NYC
p. 166 


Twix Plus
p. 167 

Bert
p. 167 


Tre alto
p. 168 

Master
p. 168 


Gamma 3 vie
p. 169 

NEW Eclipse
p. 170 

Flat
p. 171 

Arsenio
p. 171 


KE
p. 172 


Gamma
p. 172 

Lorenzo
p. 173 

Luisa
p. 173 

Omega Plus
p. 174 

Omega Plus
Gun Metal
p. 174 

Omega
p. 175 

Omega
Gun Metal
p. 175 

Omega Gold
p. 176 


Omega
Copper
p. 176 

Delta
p. 177 

Delta Plus
p. 177 

KS
p. 178 

NEW KS Plus
p. 178 


NEW Drop
p. 179 


F2000 alto
p. 179 


F2000 basso
p. 180 


Beta
p. 180 

Bite
p. 181 

S1000 - Z65
p. 181 

S1000 - Z85
p. 182 

S1000 - RO
p. 182 

Dispenser
p. 183 

MISCELATORI

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.



GK e 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.



Il miscelatore **Gamma 3 Vie** permette l'erogazione di acqua calda/fredda e acqua filtrata per uso alimentare. Questo grazie ad un terzo condotto indipendente che può essere utilizzato in abbinamento ad un qualsiasi sistema di condizionamento dell'acqua.



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°.



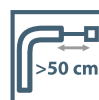
Canna abbattibile

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.

Tube



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.
In acciaio inox AISI 316.

piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 55 mm
angolo di rotazione: 360°

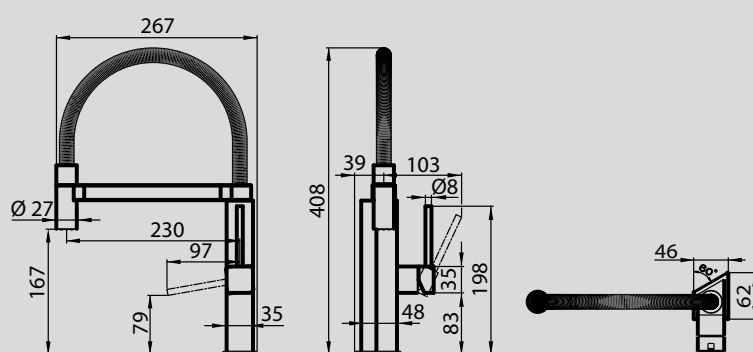
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm
ingombro posteriore per
rotazione comando: 25 mm

Sigla
8477 100
satinato/
nero



MISCELATORI

GK



NOTA:
Miscelatore progettato per la serie di lavelli GK. La base del miscelatore GK ha forma irregolare.
Si raccomanda di verificare gli ingombri per abbinamento con altri lavelli.

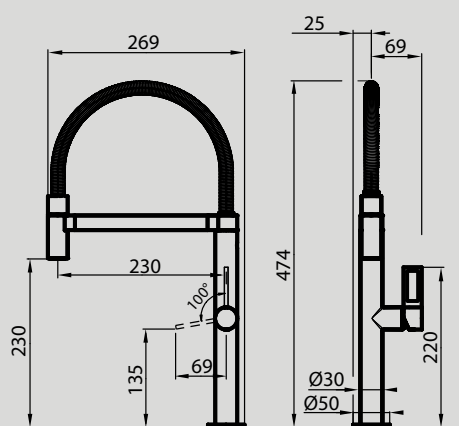
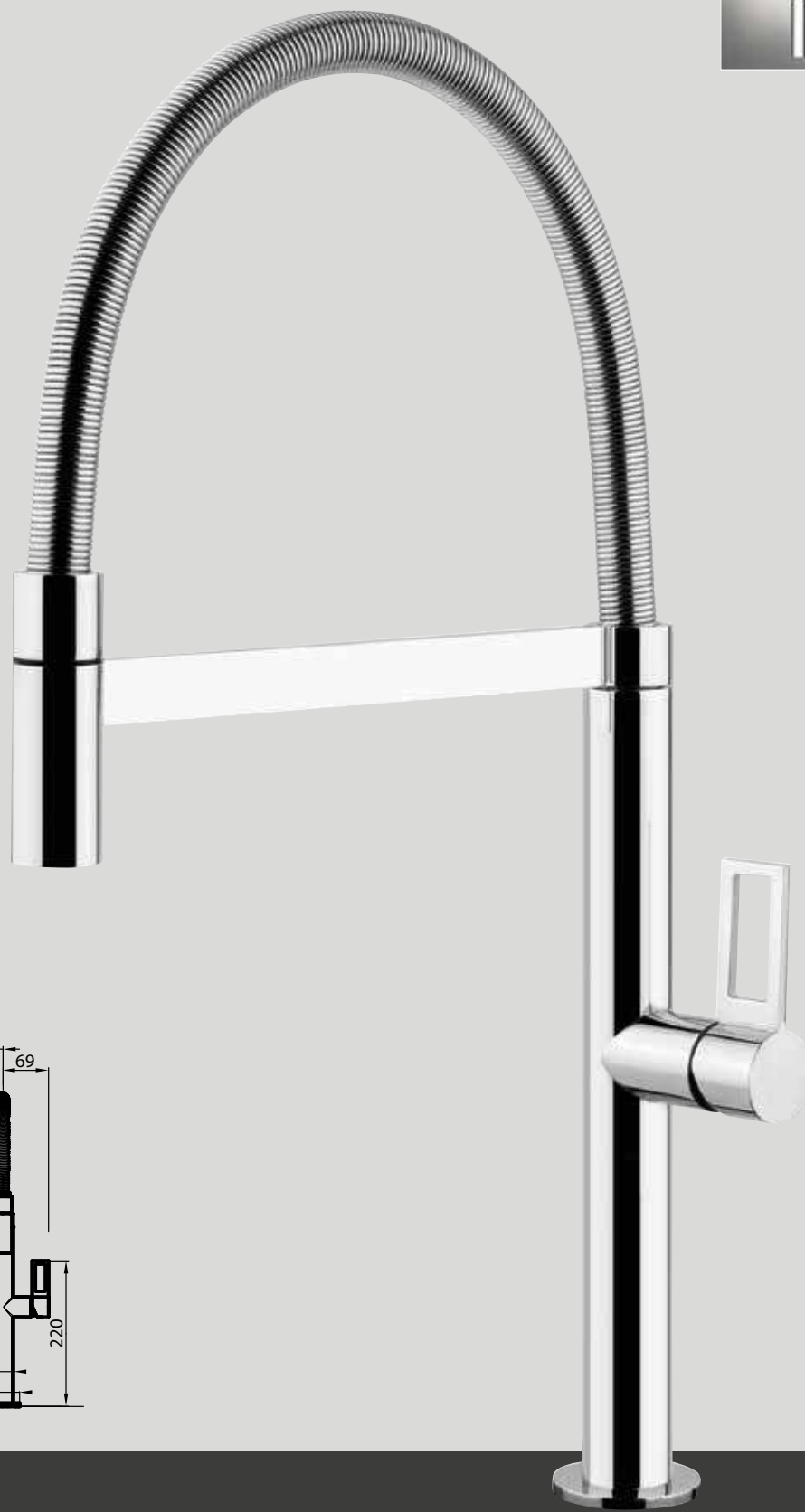
Miscelatore monocomando con canna girevole e snodabile.

piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: 62 x 46 mm

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

Sigla
8488 000
cromato

Play



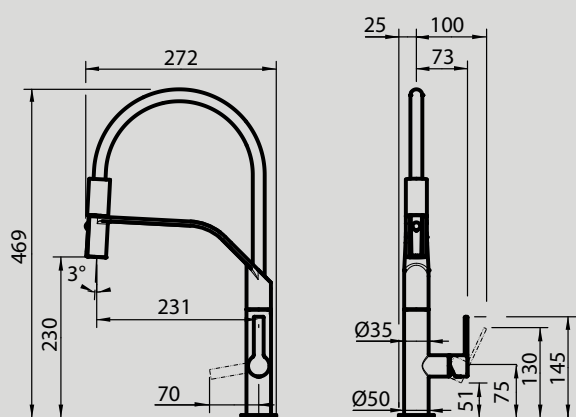
Miscelatore monocomando con canna girevole e snodabile.

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
8487 000
cromato

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

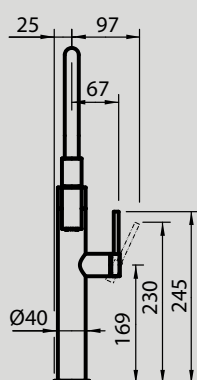
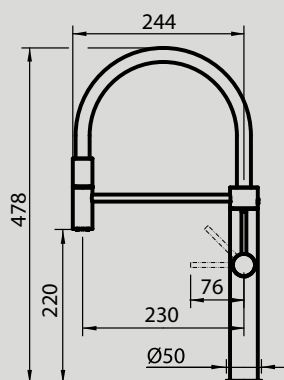
angolo di rotazione: 360°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

Sigla
8425 100
satinato

Skin



Dettaglio della particolare trama del miscelatore Skin



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.

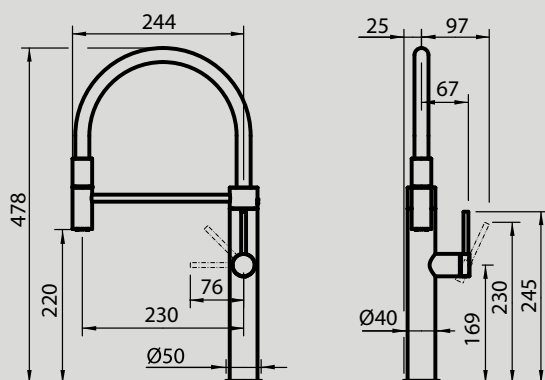
Parti estetiche in acciaio AISI 316
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm

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

Sigla

8424 100
satinato

Skin Gun Metal



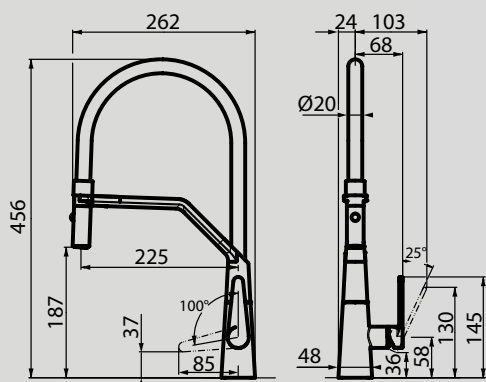
Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile.

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

8424 856
Gun Metal

FL **NEW**

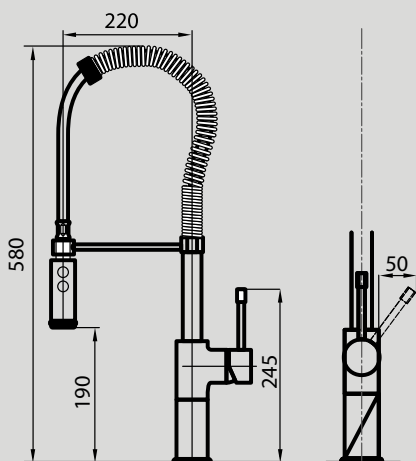
Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia snodabile

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

Magnum



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia orientabile.

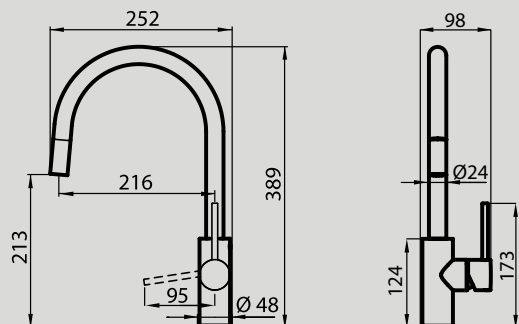
piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
 base d'appoggio: \varnothing 50 mm
 angolo di rotazione: 360°

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

Sigla

8484 000
 cromato

Camillo



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: 170°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

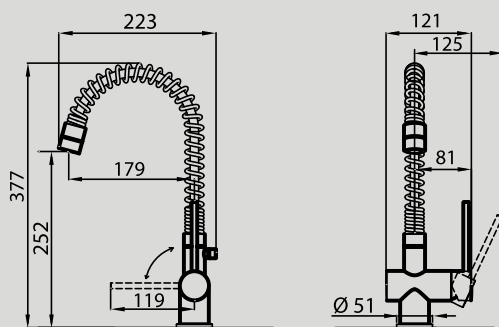
Sigla

8467 000
cromato

8467 100
satinato

MISCELATORI

Flexo



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca snodabile.

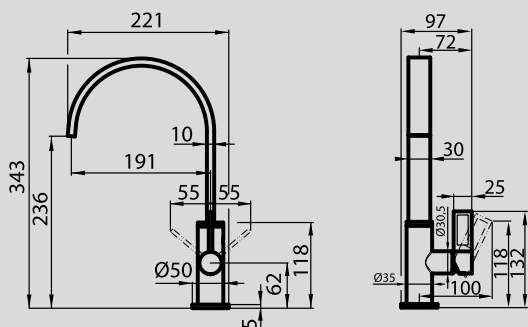
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 51 mm

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

Sigla

8456 000
cromato

1/2 Circle



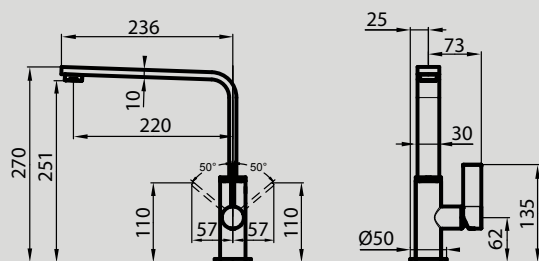
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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
8480 000
 cromato

NYC



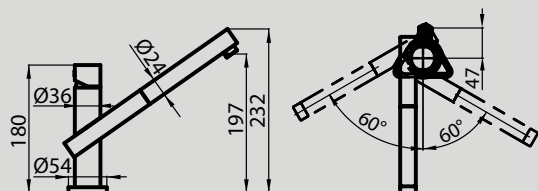
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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
8486 000
 cromato

Twix Plus



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

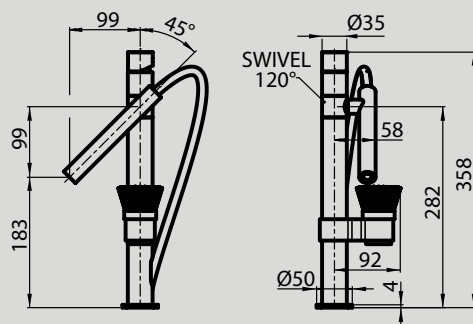
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 54 mm

angolo di rotazione: 120°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 50 mm

Sigla

8427 020
cromato

Bert



Miscelatore monocomando con doccia estraibile.
In acciaio inox AISI 316.

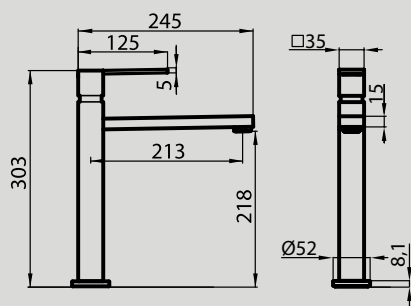
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm
angolo di rotazione: 120°

cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 50 mm
spazzola Hydrobrush in dotazione

Sigla

8428 100
satinato
inox

Tre Alto



Miscelatore monocomando con canna girevole.

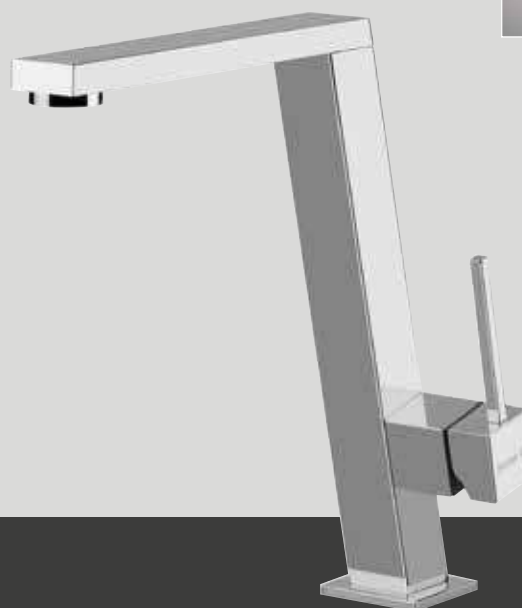
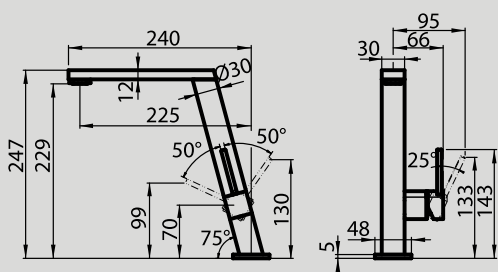
piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: ø 35 mm
 base d'appoggio: ø 52 mm

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

Sigla

8468 000
 cromato

Master



Miscelatore monocomando con canna girevole.

piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: ø 35 mm
 base d'appoggio: 48x48 mm

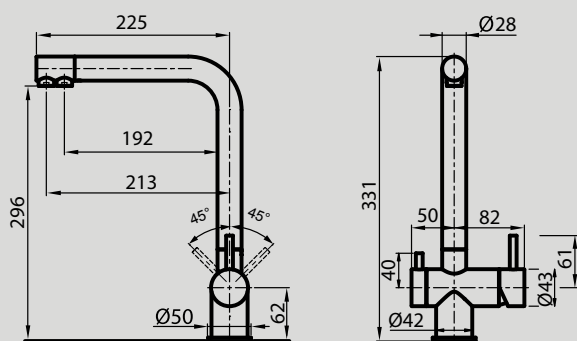
angolo di rotazione: 360°
 cartuccia con dischi ceramici
 spessore max top: 40 mm

Sigla

8493 000
 cromato

Gamma 3 vie

AISI 316



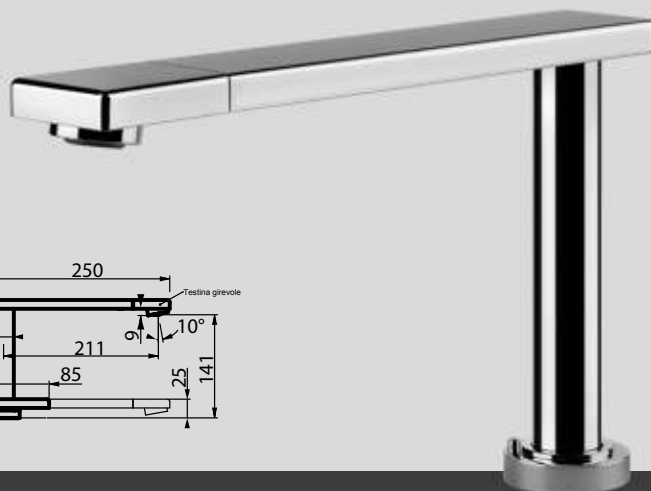
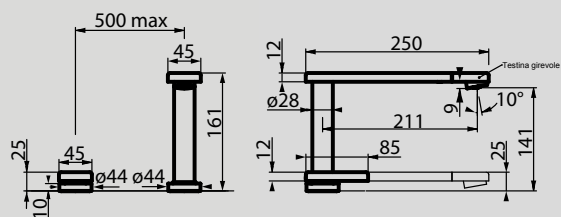
Miscelatore a tre vie con doppio comando e canna girevole.
Le tre vie permettono erogazione di acqua calda/fredda e filtrata per uso alimentare.

Miscelatore in acciaio inox
AISI 316 satinato
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

Sigla
8496 100
satinato
inox

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 ø44

piastra di rinforzo inclusa
foro per mix ø35

Sigla

8499 000
cromato

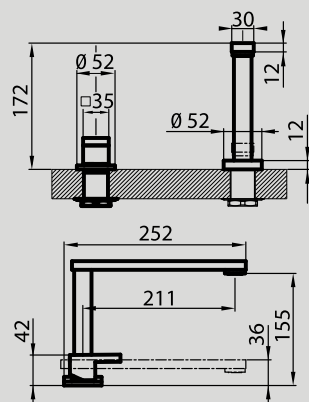
Interassi Mixer-Comando: con mixer a sx: min 260/max 500 mm - con mixer a dx: min 300/max 500 mm



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

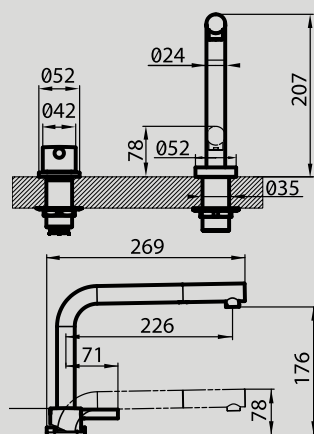
Sigla

8478 000
cromato

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).

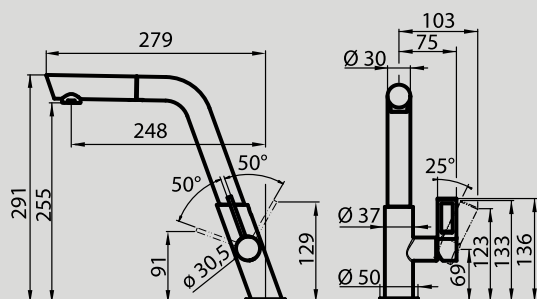
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
necessario doppio foro,
distanza fori: max 500 mm - min. 85 mm

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

Sigla

8471 000
cromato

KE



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

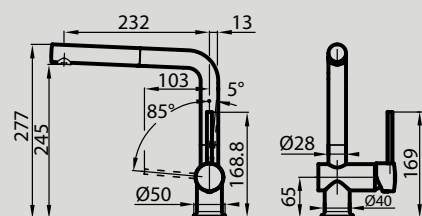
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: $\varnothing 35$ mm
base d'appoggio: $\varnothing 50$ mm

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

Sigla

8492 000
cromato

Gamma



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

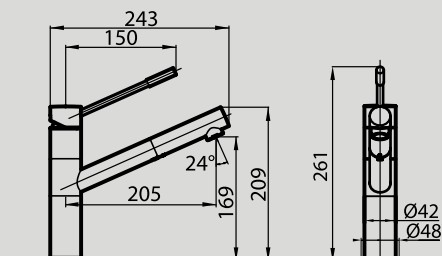
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: $\varnothing 35$ mm
base d'appoggio: $\varnothing 50$ mm

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

Sigla

8483 001
cromato

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

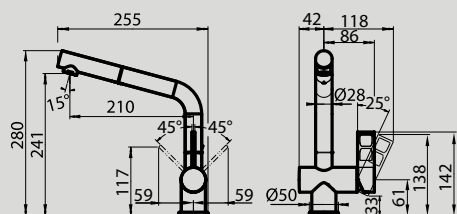
angolo di rotazione: 120°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

Sigla

8466 000
cromato

8466 100
satinato

Luisa



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

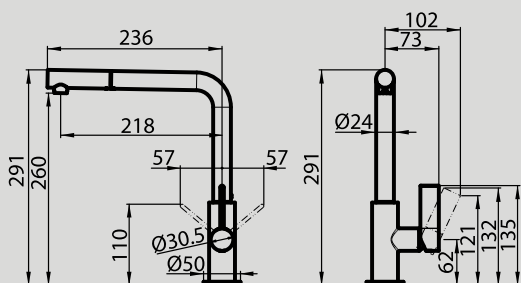
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm

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

Sigla

8482 000
cromato

Omega Plus



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

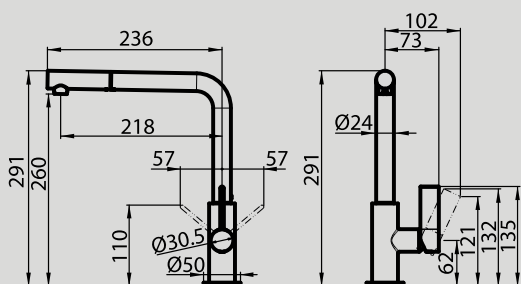
piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
 base d'appoggio: \varnothing 50 mm
 angolo di rotazione: 360°

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

Sigla

8497 020
 cromato

Omega Plus Gun metal



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

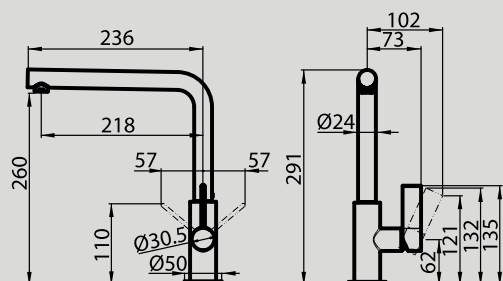
piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
 base d'appoggio: \varnothing 50 mm
 angolo di rotazione: 360°

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

Sigla

8498 856
 gun metal

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°

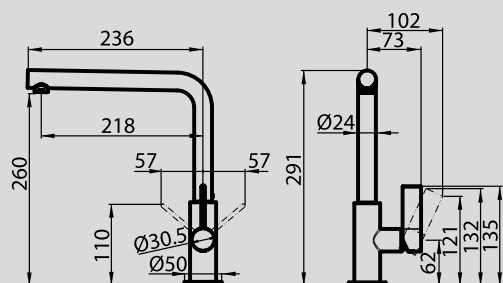
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm
ingombro posteriore per
rotazione comando: 35 mm

Sigla

8497 000
cromato

MISCELATORI

Omega Gun Metal



Miscelatore monocomando con canna girevole.

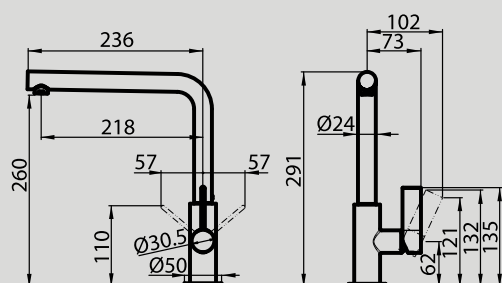
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm
angolo di rotazione: 360°

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

Sigla

8497 856
gun metal

Omega Gold



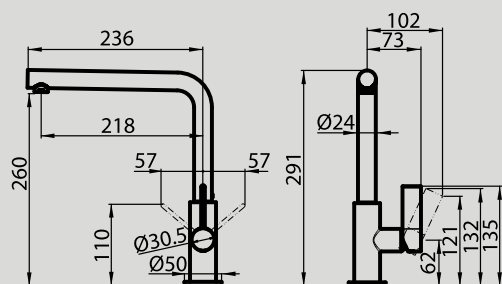
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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
8497 700
gold

Omega Copper



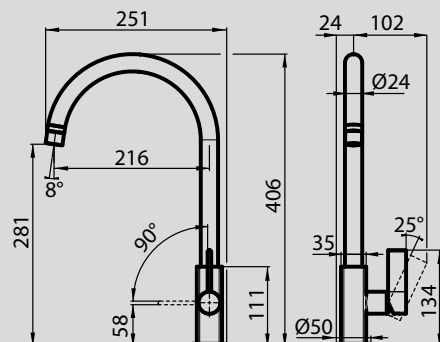
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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
8497 400
copper

Delta



Miscelatore monocomando con canna girevole.

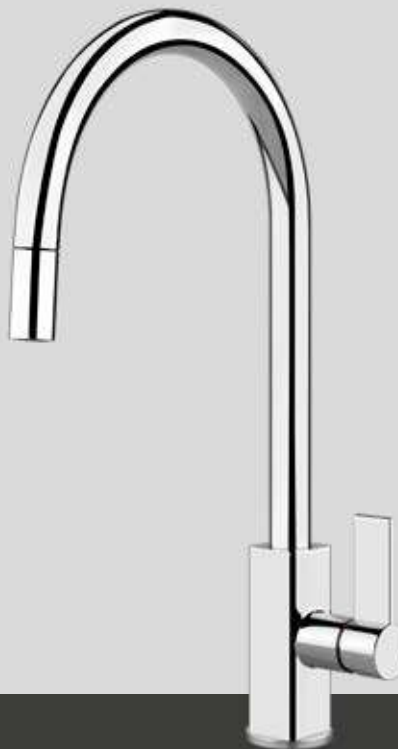
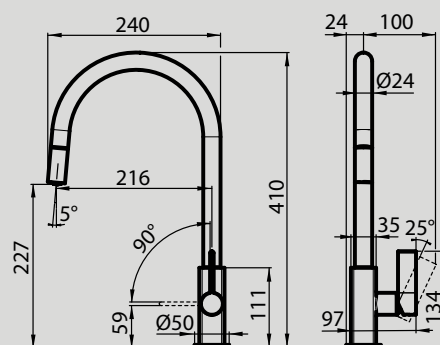
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm

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

Sigla

8441 000
cromato

Delta Plus



Miscelatore monocomando con canna girevole e bocca estraibile.

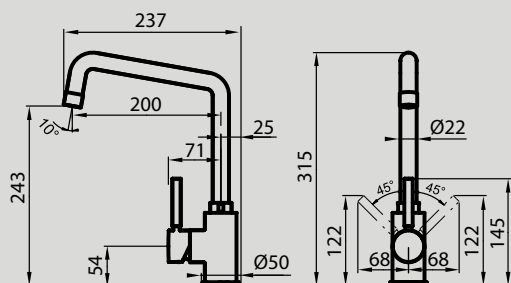
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm

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

Sigla

8441 030
cromato

KS



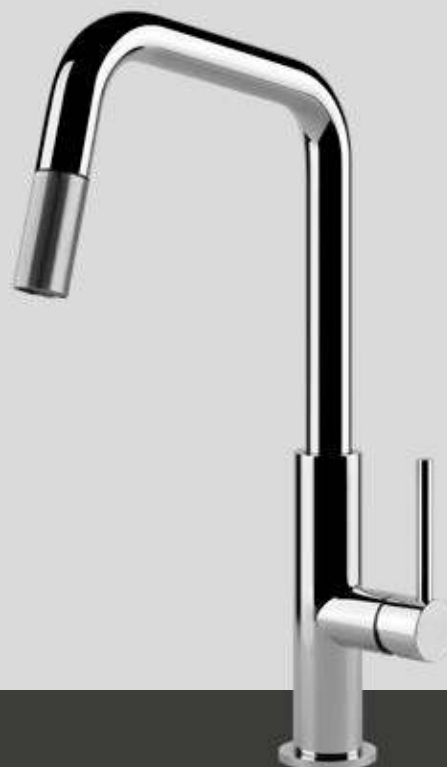
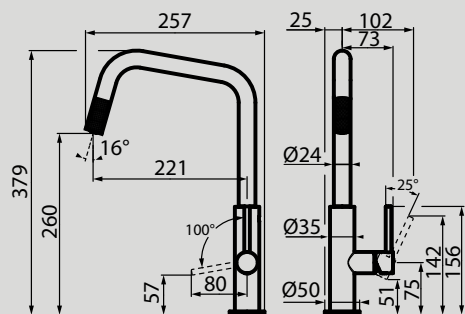
Miscelatore monocomando con canna girevole.

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

Sigla
8485 000
cromato

KS Plus NEW

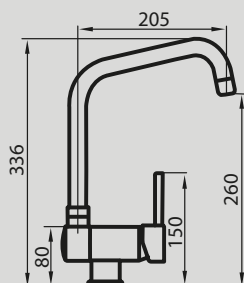


miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile

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
8522 000
cromato
8522 100
satinato

Drop **NEW**

miscelatore monocomando con canna girevole e abbattibile

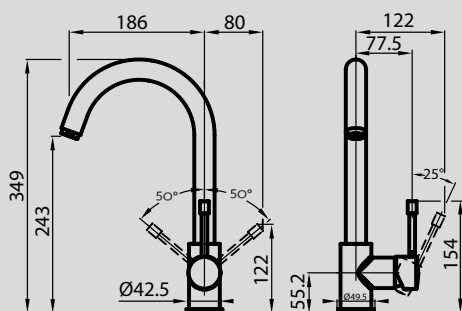
Piastra di rinforzo inclusa
 Foro per miscelatore: $\varnothing 35$ mm
 base appoggio: $\varnothing 48$ mm

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

Sigla

8523 000
 cromato

F2000 - Alto



Miscelatore monocomando con canna girevole.

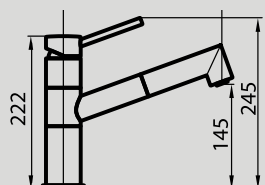
piastra di rinforzo inclusa
 foro per miscelatore: $\varnothing 35$ mm
 base d'appoggio: $\varnothing 50$ mm
 angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici
 spessore max top: 50 mm
 ingombro posteriore per rotazione
 comando: 60 mm

Sigla

8458 000
 cromato

F2000 - Basso



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile.

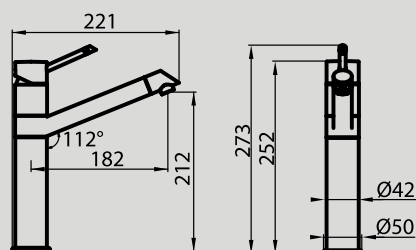
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 60 mm

angolo di rotazione: 180°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 50 mm

Sigla

8459 000
cromato

Beta



Miscelatore monocomando con canna girevole.

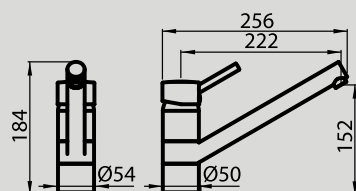
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 50 mm

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

Sigla

8490 000
cromato

Bite



Miscelatore monocomando con canna girevole.

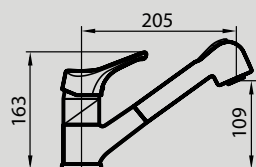
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 54 mm
angolo di rotazione: 360°

cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm
ingombro posteriore per
rotazione comando: 15 mm

Sigla

8481 000
cromato

S1000 - Z65



Miscelatore monocomando con canna girevole e doccia estraibile.

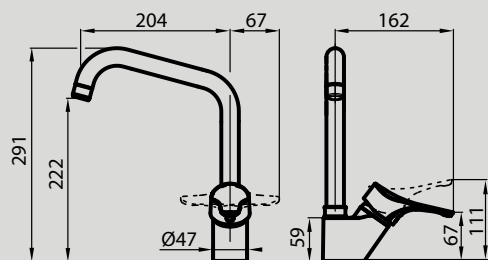
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 55 mm

angolo di rotazione: 180°
cartuccia con dischi ceramici
spessore max top: 40 mm

Sigla

8449 500
cromato

S1000 - Z85



Miscelatore monocomando con canna girevole.

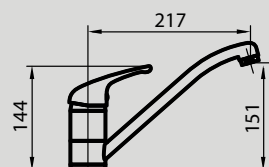
piastra di rinforzo inclusa
foro per miscelatore: \varnothing 35 mm
base d'appoggio: \varnothing 48 mm

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

Sigla

8442 500
cromato

S1000 - RO



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

Sigla

8443 002
cromato



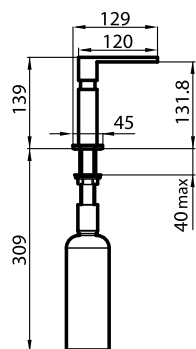
Dispenser



Dispenser Quadra

Distributore da incasso in metallo cromato per detersivo/sapone liquido

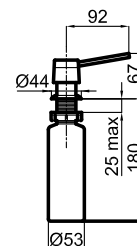
Sigla
8520 000



Dispenser Round

Distributore da incasso in acciaio cromato per detersivo/sapone liquido

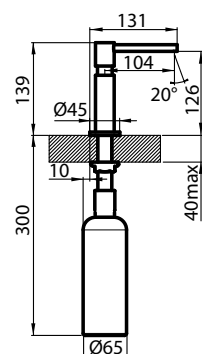
Sigla
8530 000



Dispenser Evo

Distributore da incasso per detersivo/sapone liquido

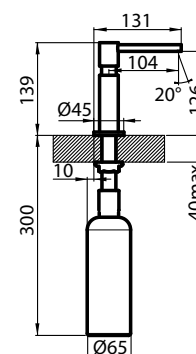
Sigla
8520 010
cromato
8520 100
satinato



Dispenser Evo Gun metal

Distributore da incasso per detersivo/sapone liquido

Sigla
8520 856
gun metal





Foster
INDUSTRIUM

△ × 4 + | + 0 4 +
- +
⊖ 6 ⊖ 0 +

PIANI INDUZIONE

Il design nella tecnologia



Foster Milano Air
p. 190



S4000 Induction Bridge
p. 192



S4000 con Power Control
p. 193



S4000 Induction
p. 194



S4000 Domino
p. 195



KE Induction
p. 198



S1000 Induction
p. 200



Modular Induction
p. 202



Collezione pentole
Induction Pro
p. 189



PIANI
INDUZIONE

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

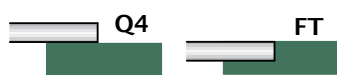
I modelli ad induzione possono essere installati sia in appoggio che con lavorazione a filo, creando un ribasso nel top.



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.



P 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.



2P 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.

D 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.

Collezione pentole Induction PRO

MASSIME PRESTAZIONI PER LA VOSTRA INDUZIONE



Batteria pentole Induction PRO 8 pz.



Sigla
8210 008

In acciaio inox 18/10
Tripla fondo acciaio/alluminio/acciaio,
termosaldato con tecnologia Impact Bonding
Maniglie professionali 6 punti di saldatura
Lavabili in lavastoviglie

- 1 Pentola Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda 2 maniglie Ø cm 20
- 1 Casseruola fonda 2 maniglie Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda 1 manico Ø cm 16
- 1 Tegame 2 maniglie Ø cm 24
- 1 Bollilatte 1 manico Ø cm 12
- 1 Coperchio vetro Ø cm 20
- 1 Coperchio vetro Ø cm 24

Padella wok con fondo piatto Induction PRO



Sigla
8211 000

In acciaio inox 18/10 - Ø 30 cm
Tripla fondo acciaio/alluminio/acciaio,
termosaldato con tecnologia Impact Bonding
Lavabile in lavastoviglie

Bistecchiera Induction PRO



Sigla
8212 000

In alluminio rivestito in Teflon DuPont Platinum plus
fondo termofuso Alluminio-acciaio - 30x30 cm
Manico in bachelite
Lavabile in lavastoviglie

Foster Milano Air

LA FORZA DI FUOCO E ARIA ASSIEME, IN CLASSE A++

A++
CLASS



Sei velocità di aspirazione

Sei velocità e una portata fino a 680 mc/h sono la garanzia di una aspirazione potente ed efficace in ogni situazione.



Raccolta acqua di trabocco

La vasca di contenimento sotto la griglia permette la raccolta di liquidi di trabocco fino ad 1,5 litri.



Superficie liscia

Milano Air è complanare, anche nella zona di aspirazione. Le pentole possono scorrere in sicurezza su tutto il piano.



Facile accesso ai filtri

La forma ergonomica della griglia permette un facile accesso ai filtri e alla vasca di raccolta per la pulizia.



Doppia zona Bridge

Foster Milano Air ha due ampie zone di cottura estese, che possono essere attivate tramite la funzione Bridge



Controllo intuitivo

Il funzionale pannello touch comanda in modo semplice e immediato le zone di cottura e la funzione di aspirazione.



SF	7391 245
FT	7391 245

Semifilo: 860x530 - foro: 810x500 mm
 Filotop: 860x530 - foro: vedi sito web

P. max assorbita	3.000, 4.000, 7.400** W
2 zone anteriori	Ø 160 mm - 1.200 (1.600)* W
2 zone posteriori	Ø 200 mm - 2.300 (3.000)* W
2 zone estese Bridge	3.700 W

* Powerboost



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

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

Piano cottura ad induzione con cappa aspirante integrata

Finitura:
 Vetroceramica nero

Caratteristiche induzione:

programmazione elettronica;
 doppia funzione Bridge;
funzione PowerControl
 9 settaggi di potenza per zona
 più funzione Powerboost;
 comandi touch control;
 pot detector;
 dotazioni di sicurezza.

Caratteristiche aspirazione:

Funzionamento aspirante;
 programmazione elettronica;
 6 velocità di aspirazione (4 + 2 intensive);
 2 filtri antigrasso lavabili;
 spegnimento ritardato automatico;
 avvisi di saturazione filtri antigrasso e carbone;
 funzionamento filtrante opzionale con filtri carbone.
 Portata: 680 m³/h - motore EBM
Classe energetica: A++

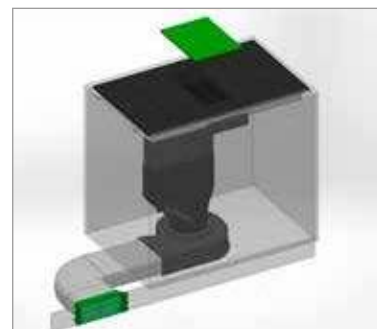
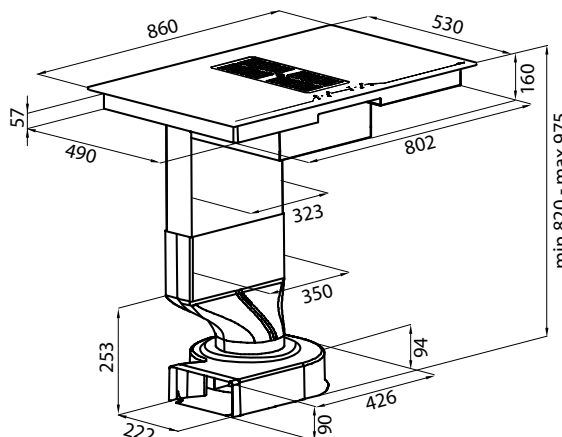
Accessori:

- cod. 9700 529 - filtro carbone sottogriglia rigenerabile*
 - cod. 9700 539 - mascherina da zoccolo
 - cod. 9700 574 - filtro professional** per zoccolo da 100/150 mm
 - cod. 9700 575 - ricarica per filtro zoccolo
- elementi di canalizzazione sotto-zoccolo non compresi - vedi pag. 269

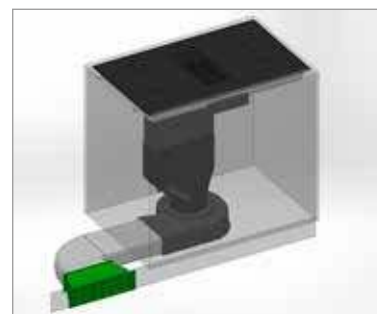
* Il filtro carbone è rigenerabile una volta con lavaggio in lavastoviglie, raddoppiando così la sua durata.

** Il filtro professional è rigenerabile più volte

Nota: canale conduzione uscita aria e griglia uscita aria per zoccolo cucina disponibili su richiesta.



Allestimento filtrante con filtro carbone sottogriglia (9700529) e mascherina da zoccolo (9700539).



Allestimento filtrante con filtro da zoccolo (9700574).



Minimo ingombro

L'installazione del piano Foster Milano Air è semplice e versatile.

Le geometrie della cappa lasciano abbondante spazio nel sottopiano con la possibilità di usufruire di due ampi cassettoni.

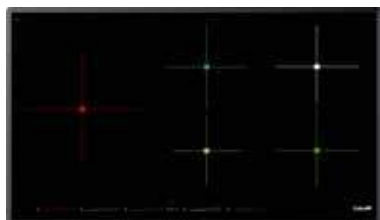
Il motore, che risiede a terra sotto la base del cabinet, può essere ruotato per facilitare il deflusso dell'aria nella direzione più opportuna.

S4000 Induction Bridge

LA FUNZIONALITÀ DI UNA ZONA ESTESA DI COTTURA





Caratteristiche	Versione	Sigla	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
 FT	7390 245

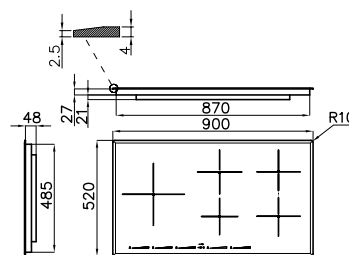
P. max assorbita 11.100 W**

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



Semifilo: 900x520 - foro: 880x490
 Filotop: 900x520 - foro: vedi sito web





****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
 FT	7334 245

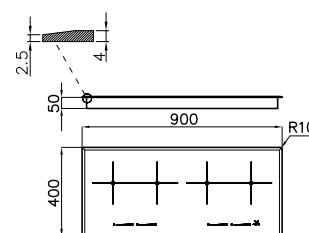
P. max assorbita 7.400 W

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



Semifilo: 900x400 - foro: 870x370
 Filotop: 900x400 - foro: vedi sito web



S4000 Induction con Power Control

PERFORMANCE A POTENZA CONTROLLATA



PIANI INDUZIONE

Caratteristiche | Versione | Sigla | Disegno Tecnico



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

Piano cottura a induzione
Finitura:
Vetroceramica nero
funzione PowerControl
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più
funzione Powerboost;
comando slider;
comandi touch control;
pausa;
dotazioni di sicurezza

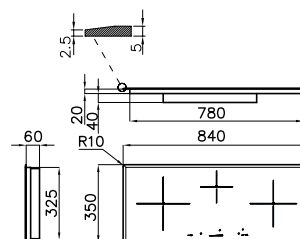
SF 7330 241
FT 7330 241

P. max assorbita 6.600 W**
sinistra Ø 240 mm-2.200 (3.000)* W
centro Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W

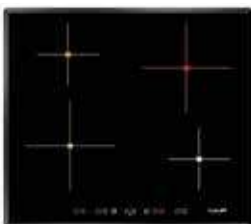
* Powerboost



Semifilo: **840x350** - foro: **810x330**
Filotop: **840x350** - foro: vedi sito web



**con la funzione PowerControl, la potenza massima può essere impostata in utenza ai seguenti valori: 2.800 W, 3.500 W, 6.000 W, 6.600 W



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

Piano cottura a induzione
Finitura:
Vetroceramica nero
funzione PowerControl
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più
funzione Powerboost;
comandi touch control;
pausa;
dotazioni di sicurezza

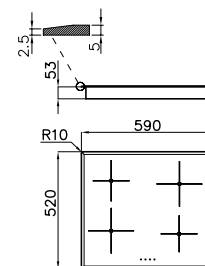
SF 7372 241
FT 7372 241

P. max assorbita 2.800, 3.500, 6.000, 7.200 W**
sinistra Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W
sinistra sup. Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra sup. Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W

* Powerboost



Semifilo: **590x520** - foro: **560x490**
Filotop: **590x520** - foro: vedi sito web



**con la funzione PowerControl, la potenza massima può essere impostata in utenza ai seguenti valori: 2.800 W, 3.500 W, 6.000 W, 6.600 W

S4000 Induction

UN'ICONA DI STILE



Caratteristiche | Versione | Sigla | Disegno Tecnico



Piano cottura a induzione

Finitura: Vetroceramica nero

programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza

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

SF 7334 240

FT 7334 240

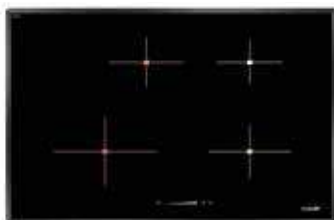
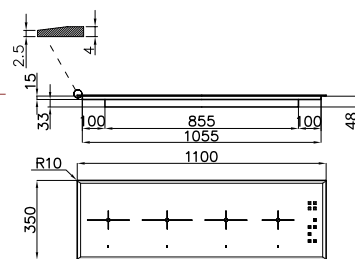
P. max assorbita 7.400 W

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

* Powerboost - **Doppio Powerboost



Semifilo: 1100x350 - foro: 1065x325
Filotop: 1100x350 - foro: vedi sito web



Piano cottura a induzione

Finitura: Vetroceramica nero

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

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

SF 7332 240

FT 7332 240

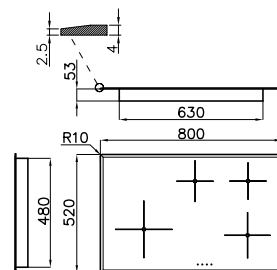
P. max assorbita 7.400 W

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

* Powerboost




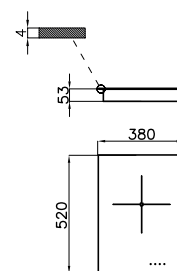

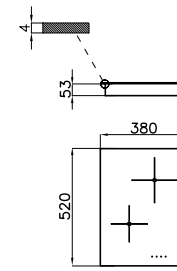
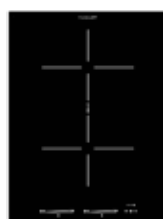

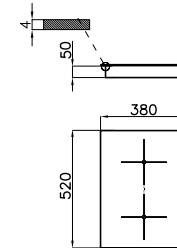
Semifilo: 800x520 - foro: 650x490
Filotop: 800x520 - foro: vedi sito web



S4000 Domino

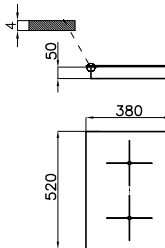

COMPOSIZIONI MODULATE SULLE VOSTRE ESIGENZE

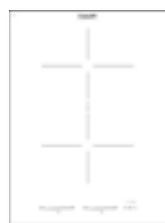


	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
 <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<p>Piano cottura a induzione Finitura: Vetrocera- mica nero</p> <p>programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza</p> <p>Accessori: distanziere (v. pag. 197)</p>	<p>Q4 7321 240</p> <p>FT 7321 240</p>		<p>P. max assorbita 3.000 W zona cottura Ø 250 mm-2.300 (3.000)* W * Powerboost</p>	<p>Q4: 380x520 - foro: 350x490 Filtop: 380x520 - foro: vedi sito web</p> 
 <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<p>Piano cottura a induzione Finitura: Vetrocera- mica nero</p> <p>programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; timer indipendente; dotazioni di sicurezza</p> <p>Accessori: distanziere (v. pag. 197)</p>	<p>Q4 7322 240</p> <p>FT 7322 240</p>		<p>P. max assorbita 3.700 W superiore Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W inferiore Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W * Powerboost</p>	<p>Q4: 380x520 - foro: 350x490 Filtop: 380x520 - foro: vedi sito web</p> 
 <p>NEW</p>  <p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	<p>Piano cottura a induzione Finitura: Vetrocera- mica nero</p> <p>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</p> <p>Accessori: distanziere (v. pag. 197)</p>	<p>Q4 7341 655</p> <p>FT 7341 655</p>		<p>P. max assorbita 3.700 W 2 zone con funzione Bridge 180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W * Powerboost - **Doppio Powerboost</p>	<p>Semifilo: 380x520 - foro: 350x490 Filtop: 380x520 - foro: vedi sito web</p> 

PIANI INDUZIONE

S4000 Domino

Caratteristiche	Versione	Sigla	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 Accessori: distanziere (v. pag. 197)	Q4	7341 255	Semifilo: 380x520 - foro: 350x490 Filotop: 380x520 - foro: vedi sito web 
	FT	7341 255	
P. max assorbita 3.700 W 2 zone con funzione Bridge 180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W * Powerboost - **Doppio Powerboost			
			

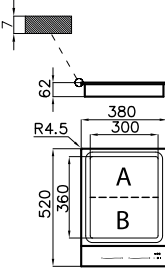



NEW



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

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; programmazione elettronica; comandi touch-control; 2 comandi Slider; 2 timer indipendenti; pausa; 2 zone cottura dotazioni di sicurezza; Controllo elettronico della temperatura da 120° a 220°C Accessori: distanziere (v. pag. 197)		7325 445	Dimensione: 380x520 - foro: 360x490 
P. max assorbita 2.800 W 2x1.400 W			
			



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



S4000 Domino Gas

Vedi pagina 222

I piani S4000 Domino possono essere messi in sequenza con le cappe aspiranti da tavolo **Domino AIR** e **Domino Ghost** per una efficace e puntuale aspirazione.



S4000 Domino

Finitura	Sigla		
----------	-------	--	--

Distanziere per piani Domino



Acciaio inox 8320 000

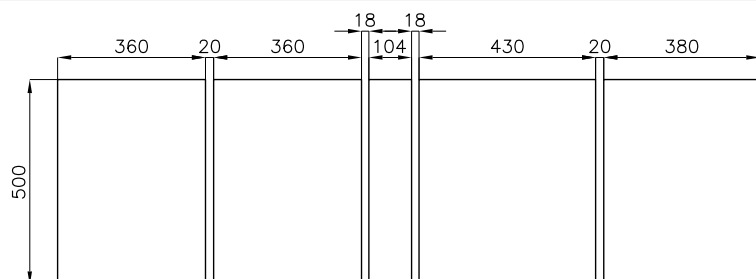
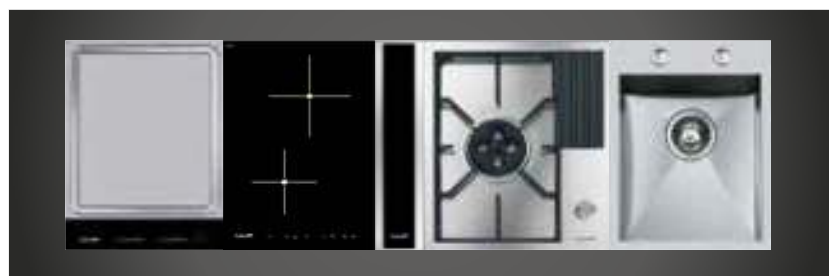
Il distanziere in acciaio inox permette di creare un'unica superficie con i piani cottura domino aventi bordo verticale.

Dimensioni:
30x520 mm

Disponibile anche **su misura** (a richiesta), il distanziere permette di aumentare lo spazio tra gli elementi della serie Domino e creare una pratica superficie d'appoggio.



Note per l'installazione in soluzione modulare continua

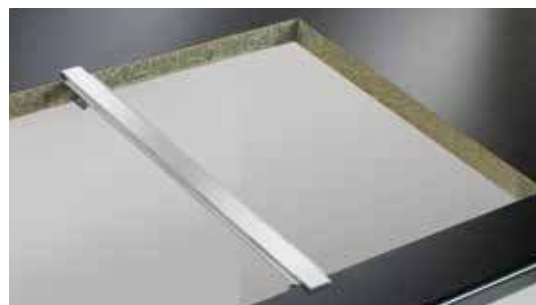
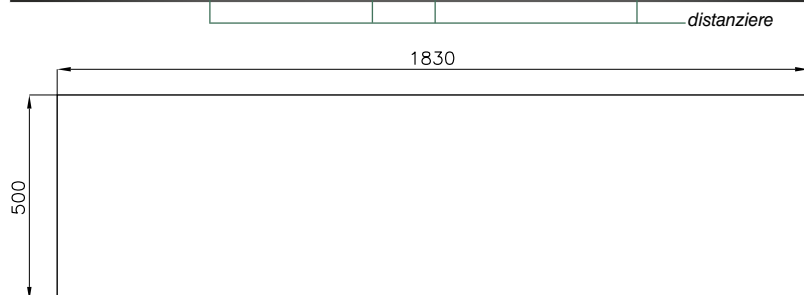
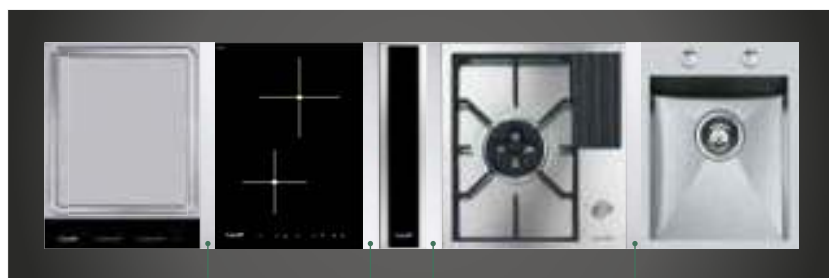


Installazione con fori d'incasso distinti

Per la corretta installazione in continuo va mantenuta una distanza di 20 mm tra i 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




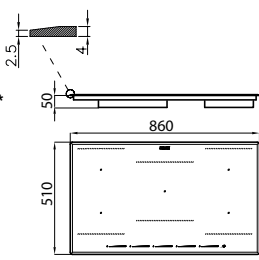








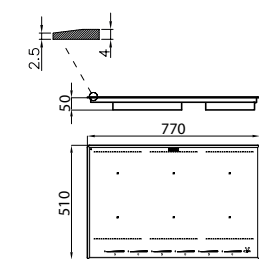



S4000 Domino si configura come incasso Q4, tuttavia, per vincoli progettuali, alcuni modelli hanno uno spessore leggermente maggiore. Questo comporta un piccolo scalino tra i prodotti nel caso di installazione in continuo: Teppan e cappa. Fare riferimento ai disegni dei singoli modelli, che riportano l'esatto spessore.

KE Induction NEW

PRESTAZIONI CON UN LOOK MINIMAL



Caratteristiche	Versione	Sigla	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  FT	7384 645 7384 645	<p>Semifilo: 860x510 - foro: 840x480 Filotop: 860x510 - foro: vedi sito web</p> 
	<p>P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, 10.400 W**</p> <p>4 x 210x190 2.100 (3.000)* W ø 250 2.300 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>		
<p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	 		

 <p>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>	 SF  FT	7383 645 7383 645	<p>Semifilo: 770x510 - foro: 750x480 Filotop: 770x510 - foro: vedi sito web</p> 
	<p>P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, 7.400, 11.100 W**</p> <p>6 x 210x190 2.100 (3.000)* W</p> <p>* Powerboost</p>		
<p>alimentazione: mono-fase 230V~1P+N bi-fase 400V~2P+N frequenza 50÷60 Hz</p>	 		



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

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.

SF	7382 645
FT	7382 645

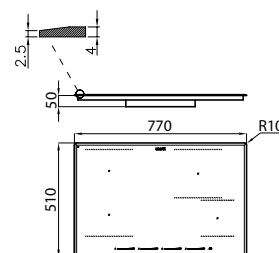
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

4 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



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

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.

SF	7381 645
FT	7381 645

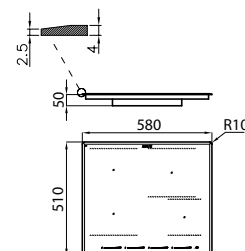
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

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



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

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.

SF	7381 245
FT	7381 245

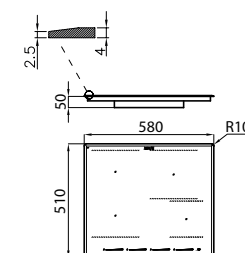
P. max assorbita 2.800, 3.500, 4.500, 6.000, **7.400 W****

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



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

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.

SF	7380 645
FT	7380 645

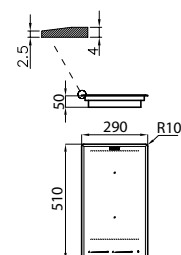
P. max assorbita 2.800, 3.500, **3.700 W****

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

* Powerboost




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



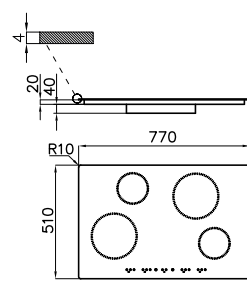
S1000 Induction




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

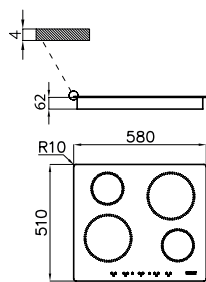
	Piano cottura a induzione FT 7371 300 Q4 7371 300	Disegno Tecnico Q4: 770x510 - foro: 740x480 Filotop: 770x510 - foro: vedi sito web
	Vetro nero funzione PowerControl programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; pausa; dotazioni di sicurezza	

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



	Piano cottura a induzione FT 7370 300 Q4 7370 300	Disegno Tecnico Q4: 580x510 - foro: 560x480 Filotop: 580x510 - foro: vedi sito web
	Vetro nero funzione PowerControl programmazione elettronica; 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost; comandi touch control; pausa; dotazioni di sicurezza	

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



S1000 Induction

Caratteristiche | Versione | Sigla | Disegno Tecnico



NEW



Piano cottura a induzione

FT 7373 300

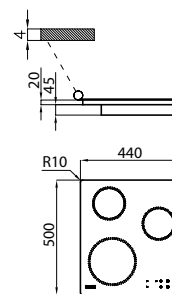
Q4 7373 300

Vetro nero
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più
funzione Powerboost;
comandi touch control;
dotazioni di sicurezza

P. max assorbita 2.800, 3.500, 5.200** W
sinistra sup. Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
sinistra inf. Ø 240 mm-1.500 (2.000)* W
destra Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W

* Powerboost

Q4: 440x500 - foro: 420x485
Filotop: 440x500 - foro: vedi sito web



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



Piano cottura a induzione

FT 7322 300

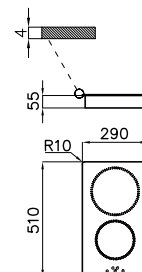
Q4 7322 300

Vetro nero
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più
funzione Powerboost;
comandi touch control;
dotazioni di sicurezza

P. max assorbita 3.700 W
superiore Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W
inferiore Ø 160 mm-1.400 W

* Powerboost

Q4: 290x510 - foro: 270x490
Filotop: 290x510 - foro: vedi sito web



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



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





Connessione del sistema Modular

Disposizione degli elementi

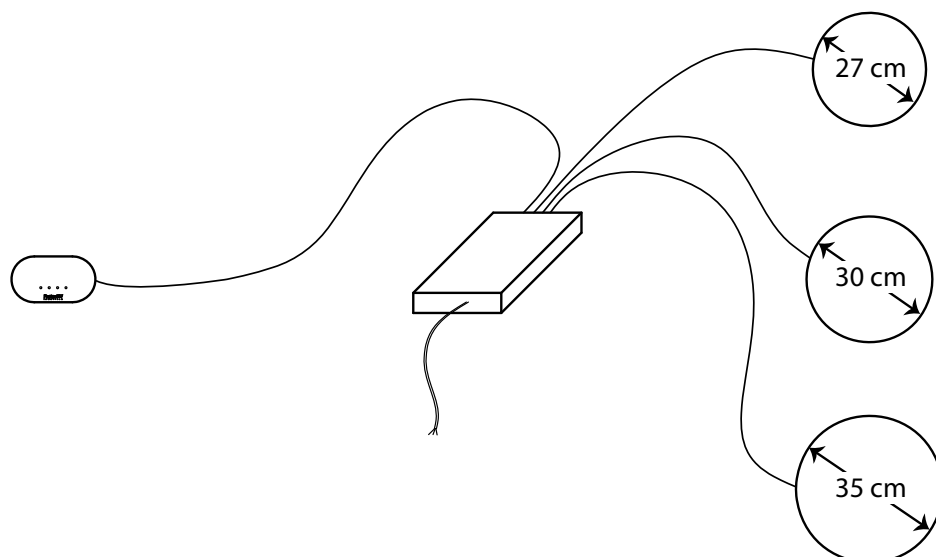
Il sistema Modular permette la libera disposizione dei suoi elementi. L'unico limite è dato dalla lunghezza dei cavi che collegano gli elementi con il box di connessione: **60 cm per il modulo touch e 90 cm per le zone di cottura.**

Combinazioni zone cottura

Il piano può essere composto in piena libertà; alcune combinazioni di piastre non compatibili sono segnalate tra le note dei Moduli Touch control.

Box di connessione

L'installazione è immediata e intuitiva. Il box può essere posto a muro dietro al cabinet o all'interno di esso, sotto al piano cottura.



Serie Modular & Modular Quadra

Massima libertà

Modular Induction è la nuova proposta Foster che vi permette la piena libertà di comporre il vostro piano ad induzione in base allo spazio disponibile e alle specifiche esigenze.

Infinite possibilità

I tre modelli di piastra, differenti per diametro e potenza, possono essere posizionati con grande flessibilità in combinazioni di due, tre o quattro zone controllate dai rispettivi pannelli touch control.

Installazione intuitiva

L'installazione è semplice e immediata grazie al box di connessione, facilmente posizionabile nel sottopiano, che collega le piastre al touch control.

Coordinato al vostro stile

Modular Induction è disponibile nelle versioni nero o bianco per una perfetta armonia con il vostro top e la vostra cucina.



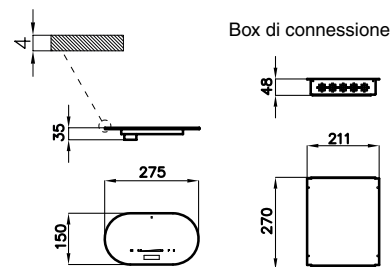
Serie Modular



Pannello Touch control
funzione Slider; programmazione elettronica
indipendente delle zone di cottura; 9 settaggi
di potenza per zona più funzione Powerboost;
comando Slider; comandi touch control; automa-
tismo go&stop; dotazioni di sicurezza

da ordinare con relativo box di connessione
Lunghezza cavo di connessione: 60 cm










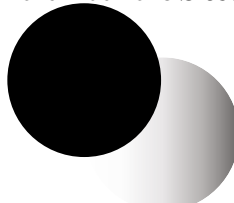

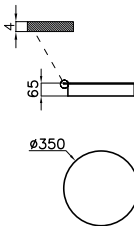

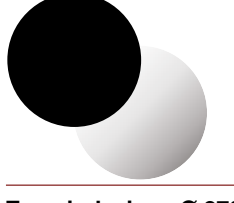

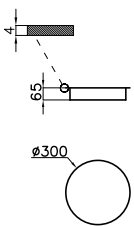

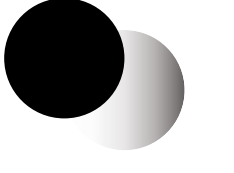

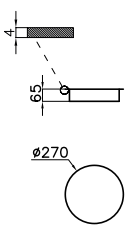

*Nota: il Touch control Modular necessita di
una semplice configurazione, in funzione della
combinazione di piastre associate, come indicato
nel manuale di installazione.*



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



Dimensioni: 275x150 mm R75
Foro incasso filotop: vedi sito web

	Versione	Sigla	
Touch control per 4 zone 	 nero + box di connessione	7368 040 + 7369 040	Combinazioni zone cottura collegabili: - 2 zone 7361 27* - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	 bianco + box di connessione	7368 045 + 7369 040	
Touch control per 3 zone 	 nero + box di connessione	7368 030 + 7369 030	Combinazioni zone cottura collegabili: - 1 zona 7361 27* - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	 bianco + box di connessione	7368 035 + 7369 030	
Touch control per 2 zone 	 nero + box di connessione	7368 020 + 7369 020	Combinazioni zone cottura collegabili: - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	 bianco + box di connessione	7368 025 + 7369 020	
Zona induzione Ø 350 	 nero	7363 350	foro incasso filotop: vedi sito web  P. max assorbita 2.300 (3.000)* W * Powerboost
	 bianco	7363 355	
Zona induzione Ø 300 	 nero	7362 300	foro incasso filotop: vedi sito web  P. max assorbita 2.300 (3.000)* W * Powerboost
	 bianco	7362 305	
Zona induzione Ø 270 	 nero	7361 270	foro incasso filotop: vedi sito web  P. max assorbita 1.100 (1.400)* W * Powerboost
	 bianco	7361 275	

Configurazioni Modular

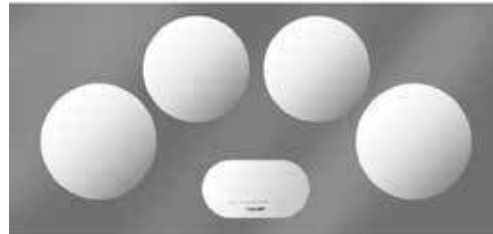
Gli articoli sotto riportati rappresentano alcune nostre proposte già configurate, e non escludono la possibilità di altre combinazioni di piastre. La disposizione degli elementi sul top rimane libera, con i vincoli riportati alla sezione "Connessione del Sistema Modular Induction"

	Sigla
4 zone nero - tondo	7366 040



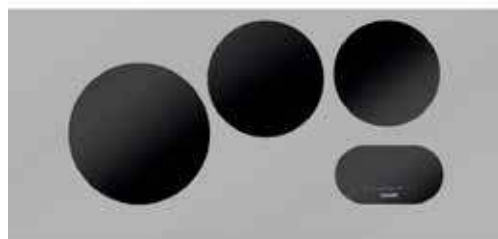
1 Touch control
1 box di connessione
2 zone Ø 300
2 zone Ø 270

	Sigla
4 zone bianco - tondo	7366 045



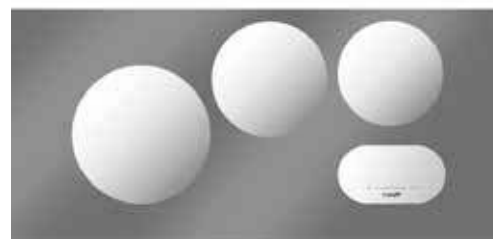
1 Touch control
1 box di connessione
2 zone Ø 300
2 zone Ø 270

3 zone nero - tondo	7366 030
----------------------------	----------



1 Touch control
1 box di connessione
1 zona Ø 350
1 zona Ø 300
1 zona Ø 270

3 zone bianco - tondo	7366 035
------------------------------	----------



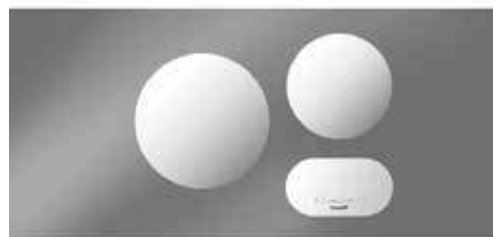
1 Touch control
1 box di connessione
1 zona Ø 350
1 zona Ø 300
1 zona Ø 270

2 zone nero - tondo	7366 020
----------------------------	----------



1 Touch control
1 box di connessione
1 zona Ø 350
1 zona Ø 270

2 zone bianco - tondo	7366 025
------------------------------	----------



1 Touch control
1 box di connessione
1 zona Ø 350
1 zona Ø 270

PIANI
INDUZIONE



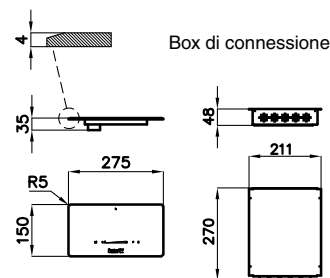
Serie Modular Quadra



Pannello Touch control
funzione Slider; programmazione elettronica
indipendente delle zone di cottura; 9 settaggi
di potenza per zona più funzione Powerboost;
comando Slider; comandi touch control; automa-
tismo go&stop; dotazioni di sicurezza

da ordinare con relativo box di connessione
Lunghezza cavo di connessione: 60 cm





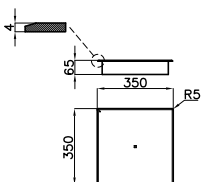

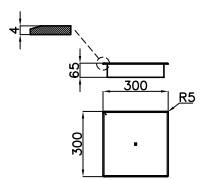

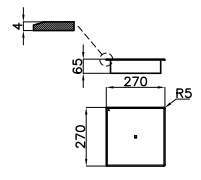
*Nota: il Touch control Modular necessita di
una semplice configurazione, in funzione della
combinazione di piastre associate, come indicato
nel manuale di installazione.*



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



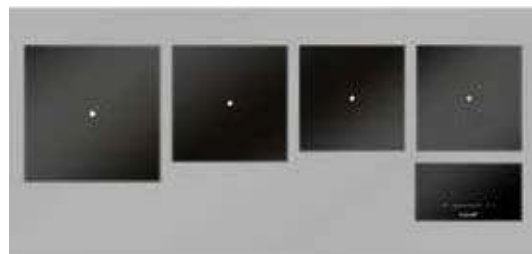
Dimensioni: 275x150 mm R5
Foro incasso filotop: vedi sito web

	Versione	Sigla	
Touch control per 4 zone	 T. Control + box di connessione	7367 040 + 7369 040	Combinazioni zone cottura collegabili: - 2 zone 7364 270 - 2 zone libere (qualsiasi modello)
Touch control per 3 zone	 T. Control + box di connessione	7367 030 + 7369 030	Combinazioni zone cottura collegabili: - 1 zona 7364 270 - 2 zone libere (qualsiasi modello)
Touch control per 2 zone	 T. Control + box di connessione	7367 020 + 7369 020	Combinazioni zone cottura collegabili: - 2 zone libere (qualsiasi modello)
Zona induzione Ø 350	 P. max assorbita	7366 350	foro incasso filotop: vedi sito web  2.300 (3.000)* W * Powerboost
Zona induzione Ø 300	 P. max assorbita	7365 300	foro incasso filotop: vedi sito web  2.300 (3.000)* W * Powerboost
Zona induzione Ø 270	 P. max assorbita	7364 270	foro incasso filotop: vedi sito web  1.100 (1.400)* W * Powerboost

Configurazioni Modular Quadra

Gli articoli sotto riportati rappresentano alcune nostre proposte già configurate, e non escludono la possibilità di altre combinazioni di piastre. La disposizione degli elementi sul top rimane libera, con i vincoli riportati alla sezione "Connessione del Sistema Modular Induction" (a pag. 168).

	Sigla
4 zone nero - Q	7365 040



1 Touch control
1 box di
connessione
1 zona 300 mm
2 zone 270 mm
1 zona 350 mm

	Sigla
3 zone nero - Q	7365 030



1 Touch control
1 box di
connessione
1 zona 350 mm
1 zona 300 mm
1 zona 270 mm

2 zone nero - Q	7365 020
------------------------	----------



1 Touch control
1 box di
connessione
1 zona 350 mm
1 zona 270 mm





PIANI COTTURA A GAS

Risparmio energetico con la massima efficienza.

Foster Milano
p. 214



KE Colors
p. 230



Milanello
p. 216

NEW



KE Line
p. 231



Milanello 5F
p. 218

NEW



KF Marine
p. 232



S4000
p. 220



KS
p. 233



S4000 Domino
p. 222



Ceramik
p. 234



S4000 Line XL
p. 223



Professionale
p. 238



S4000 Line
p. 224



Veronika FT
p. 237



Quadra Angolare
p. 225



Veronika
p. 238



FL
p. 226



Power
p. 239

NEW



KE
p. 228



Elettra
p. 240



KE black
p. 229



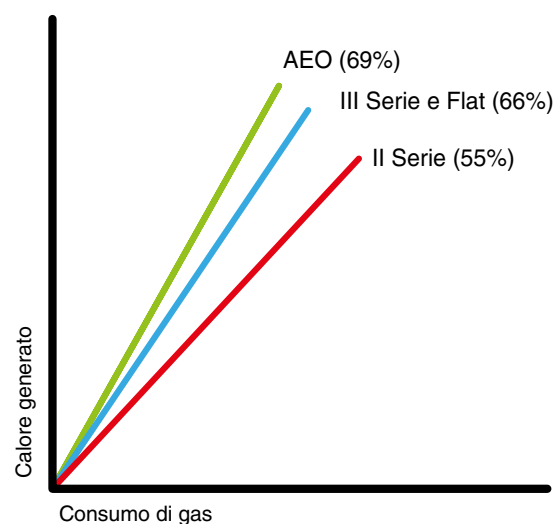
Angolare
p. 241



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.



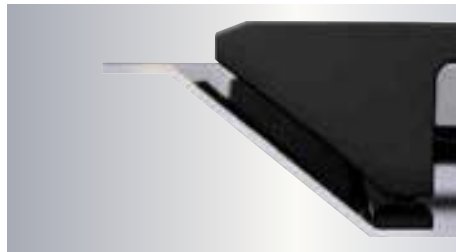
Pura eleganza

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.



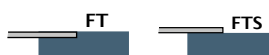
Q4

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



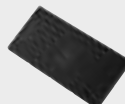
Porta wok
9601 668

2



Porta wok
9601 727

3



Bistecchiera 44x22 cm
8172 000

4



Placca in ghisa
9601 742

5



Placca in ghisa
9601 741

Foster Milano



Foster Milano

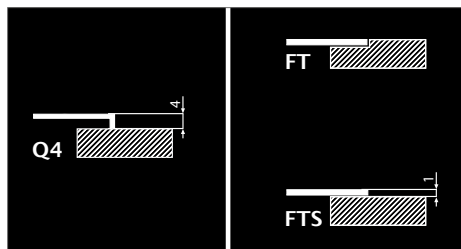
PIANI GAS

Foster Milano

PUREZZA FORMALE, PERFORMANCE PROFESSIONALE



Bruciatori Alta Efficienza
Risparmio energetico 25%



Flessibilità d'installazione

Disponibile in più tipologie di incasso: filotop (FT), nella elegante versione con bordo (Q4), o inserendo la versione filotop in appoggio, con lo spessore di un millimetro che sporge dal piano (FTS).



Griglie XXL

La griglia ha dimensioni straordinarie, 33x25 cm, e crea una superficie di lavoro fino al 50% più grande rispetto ad un normale piano di cottura domestico.



Superficie Ultrapiatta

Le griglie formano una superficie continua, che sporge di pochi millimetri dal piano, sulla quale si possono spostare con facilità e sicurezza pentole di grandi dimensioni.



Bruciatori Alta Efficienza

I bruciatori AE garantiscono un risparmio energetico fino al 25% rispetto ai bruciatori standard. Tutti i modelli hanno almeno un bruciatore wok dual da 4.2 kW.



Porta Wok in ghisa

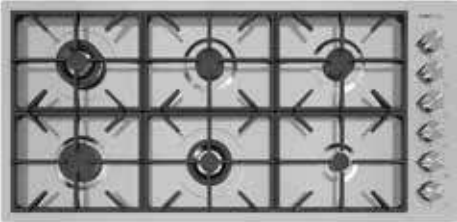

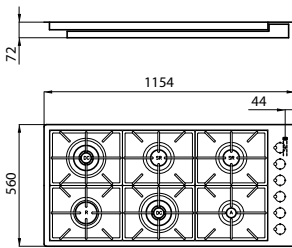

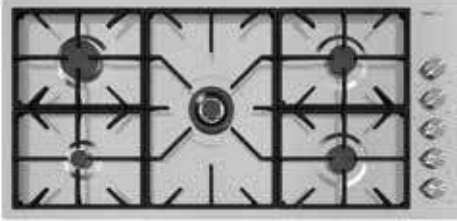

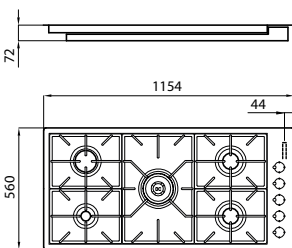

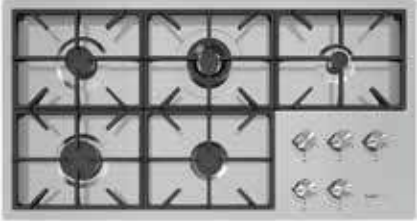

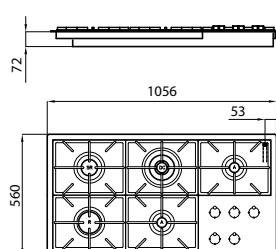

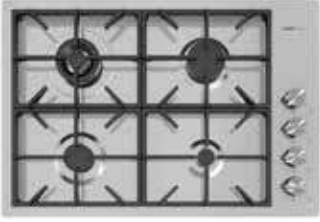

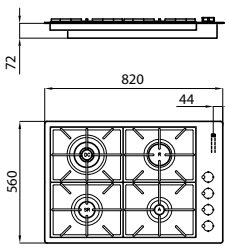



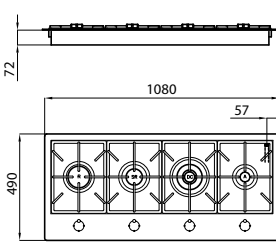

Tutti i piani cottura Foster Milano hanno di serie il prezioso porta-wok in ghisa, che permette l'utilizzo delle padelle a fondo concavo.



La manopola Foster Milano

La preziosa manopola in metallo, con finitura satinata, è l'elemento identificativo dell'intera serie. È presente sul piano cottura, sul forno e sul lavello.

Foster Milano

Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 15.900 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W</p> <p>rapido: 3.000 W dual: 2x4.200 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7639 000	<p>Filotop: 1154x560 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1134x540</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
	 FTS	7639 000	
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 11.700 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W</p> <p>rapido: 3.000 W dual: 4.200 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7636 000	<p>Filotop: 1154x560 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1134x540</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
	 FTS	7636 000	
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.950 W ausiliario: 2x1.000 W semirapido: 1.750 W rapido: 3.000 W dual: 4.200 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7638 000	<p>Filotop: 1056x560 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1036x540</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
	 FTS	7638 000	
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.950 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W rapido: 3.000 W dual: 4.200 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7637 000	<p>Filotop: 820x560 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 800x540</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
	 FTS	7637 000	
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 9.950 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W rapido: 3.000 W dual: 4.200 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 FT	7640 000	<p>Filotop: 1080x490 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1060x470</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
	 FTS	7640 000	

PIANI GAS

In dotazione: **1** (vedi pag. 212)

Milanello

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



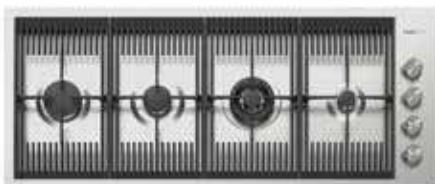
Bruciatori Alta Efficienza
Risparmio energetico 25%

Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico



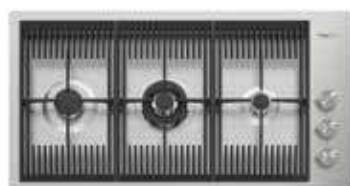
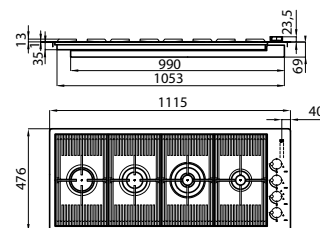
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 10.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

FT	7681 000
FTS	7681 000

In dotazione: **1** (vedi pag. 212)

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



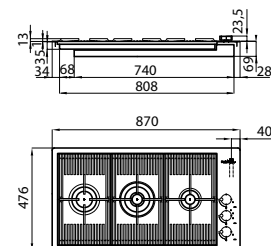
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 7.750 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W

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

FT	7680 000
FTS	7680 000

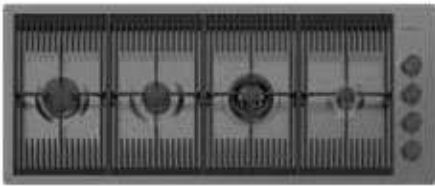
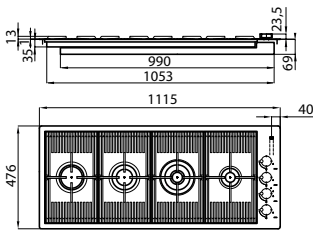
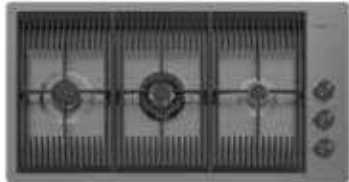
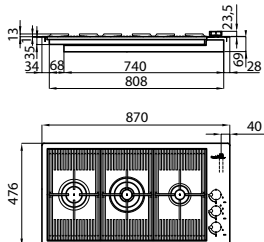
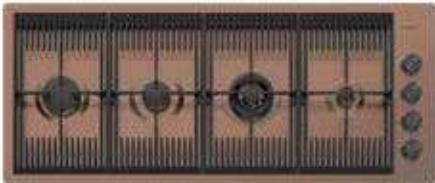
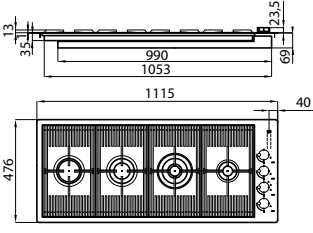

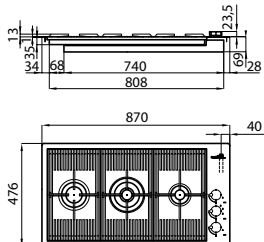
In dotazione: **1** (vedi pag. 212)

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



Milanello eredita la stessa importante manopola in metallo dalla serie Foster Milano. Un dettaglio di classe inconfondibile. Anche la raffinata e funzionale griglia in ghisa richiama la griglia di copertura dei livelli Milanello. Un accoppiamento perfetto.



Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 Gun Metal Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.750 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W</p>	<p>rapido: 3.000 W dual: 5.000 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p>FT 7681 006</p> <hr/> <p>FTS 7681 006</p>	<p>Filtop: 1115x476 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 1098x459</p> 
	In dotazione: 1 (vedi pag. 212)		
 <p>AISI 304 Gun Metal Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 7.750 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W</p>	<p>dual: 5.000 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p>FT 7680 006</p> <hr/> <p>FTS 7680 006</p>	<p>Filtop: 870x476 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 853x459</p> 
	In dotazione: 1 (vedi pag. 212)		
 <p>AISI 304 Copper Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.750 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W</p>	<p>rapido: 3.000 W dual: 5.000 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p>FT 7681 008</p> <hr/> <p>FTS 7681 008</p>	<p>Filtop: 1115x476 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 1098x459</p> 
	In dotazione: 1 (vedi pag. 212)		
 <p>AISI 304 Copper Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 7.750 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 1.750 W</p>	<p>dual: 5.000 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p>FT 7680 008</p> <hr/> <p>FTS 7680 008</p>	<p>Filtop: 870x476 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 853x459</p> 
	In dotazione: 1 (vedi pag. 212)		





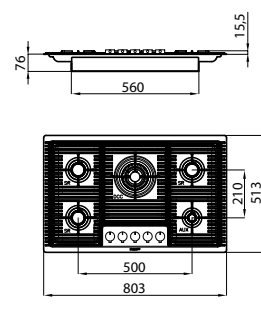



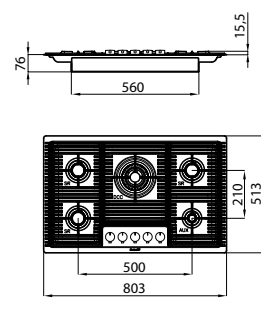
Nelle versioni Gun metal e Copper anche le manopole sono trattate con finitura PVD per una perfetta armonia di colori e finiture.



Milanello 5F **NEW**

PURA ELEGANZA E CONTROLLO ESTREMO GRAZIE AL SISTEMA PRECISE POWER



 bruciatori Flat con sistema PrecisePower	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
	<p>AISI 304 spazzolato</p> <p>Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.</p> <p>Bruciatori Flat</p> <p>Potenza tot. 10.250 W</p> <p>ausiliario: 1.000 W</p> <p>semirapido: 3x1.750 W</p> <p>doppia corona: 4.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7682 000</p> <p>7682 000</p>		<p>Filtop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
	<p>AISI 304 Gun Metal</p> <p>Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati.</p> <p>Bruciatori Flat</p> <p>Potenza tot. 10.250 W</p> <p>ausiliario: 1.000 W</p> <p>semirapido: 3x1.750 W</p> <p>doppia corona: 4.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7682 006</p> <p>7682 006</p>		<p>Filtop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500</p> 

PrecisePower: grande controllo nella regolazione



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





PIANI GAS




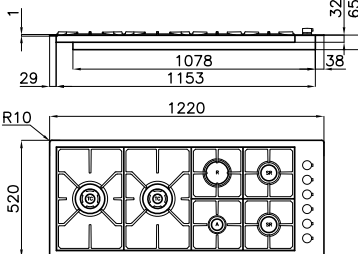



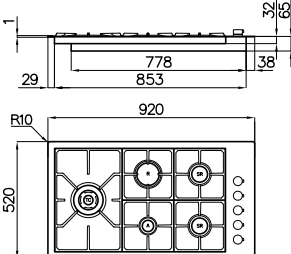
S4000

POTENZA ED EFFICIENZA ENERGETICA SENZA COMPROMESSI



Piani cottura nuova generazione risparmio energetico 20%

Piastra in ghisa inclusa nella confezione

Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 15.200 W ausiliario: 1.100 W semirapido: 2x1.750 W</p> <p>rapido: 3.000 W tripla corona: 2x3.800 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p> <p>In dotazione: 1 Accessori Filotop: 4 (vedi pag. 212)</p>	<p> FT 7273 042</p> <p> FTS 7273 042</p>		<p>Filotop: 1220x520 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 1200x500</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>
 <p>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</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p> <p>In dotazione: 1 Accessori Filotop: 4 (vedi pag. 212)</p>	<p> FT 7257 032</p> <p> FTS 7257 032</p>		<p>Filotop: 920x520 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 900x500</p>  <p>Le quote si riferiscono alla versione d'incasso filotop</p>

S4000

Caratteristiche	Versione	Sigla	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

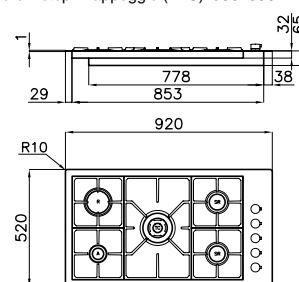
Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

In dotazione: **1**
Accessori Filotop: **4** (vedi pag. 212)

	FT	7271 032
	FTS	7271 032

Filotop: **920x520** - foro (FT): vedi sito web
foro filotop in appoggio (FTS): **900x500**



Le quote si riferiscono
alla versione d'incasso filotop

Q4: **890x520** - foro: **870x500**



AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 11.750 W
semirapido: 1.750 W
dual AE: 2x5.000 W

Accensione elettrica

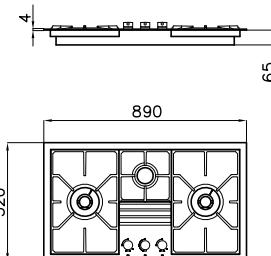
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia
ad intervento rapido

 **Bruciatori Alta Efficienza**
Risparmio energetico 25%

In dotazione: 2x **1**, **4** (vedi pag. 212)

	Q4	7280 032
---	----	----------

**Predisposizione per i mercati
asiatici disponibile a richiesta.**



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





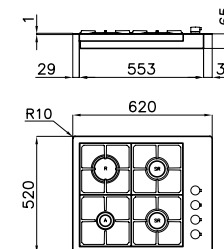
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 7.600 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 2x1.750 W
rapido: 3.000 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Accessori Filotop: **4** (vedi pag. 212)

	FT	7256 032
	FTS	7256 032



Le quote si riferiscono
alla versione d'incasso filotop

Un appoggio 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 Domino

ALTA EFFICIENZA DEI PIANI S4000 IN VERSIONE MODULARE



**Bruciatori Alta Efficienza
Risparmio energetico 25%**

Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico



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



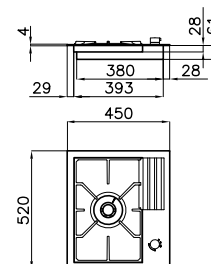
7278 032

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Predisposizione per i mercati
asiatici disponibile a richiesta.

Q4: 450x520 - foro: 430x480



In dotazione: **2**, **4** (vedi pag. 212)

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

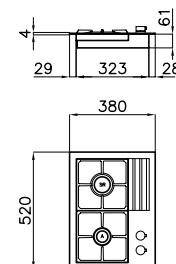


7276 032

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Q4: 380x520 - foro: 360x480



In dotazione: **4** (vedi pag. 212)

Note per il fissaggio sul top: vedi a pagina 197

S4000 Line XL

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



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

Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico



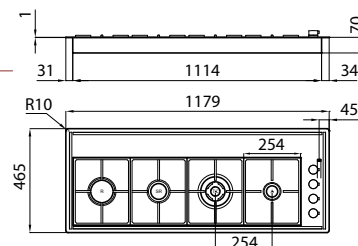
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 9.650 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 1.750 W


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

 FT 7284 042

 FTS 7284 042

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



In dotazione: 4x  ,  (vedi pag. 212)



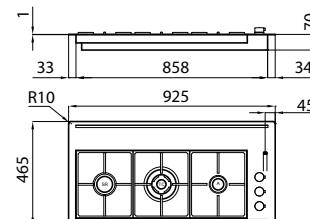
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma smaltati
Potenza tot. 6.650 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 1.750 W

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

 FT 7285 032

 FTS 7285 032

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



In dotazione: 3x  ,  (vedi pag. 212)



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

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

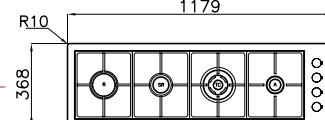
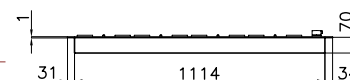


7259 042



7259 042

Semifilato: **1179x368** - foro: **1162x351**
Filato: **1179x368** - foro (FT): vedi sito web
foro filato in appoggio (FTS): **1162x351**



Le quote si riferiscono
alla versione d'incasso filato

In dotazione: **1**

Accessori Filatop: **5** (vedi pag. 212)



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

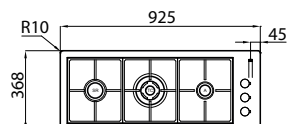


7286 032



7286 032

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



In dotazione: **1**

Accessori: **5** (vedi pag. 212)

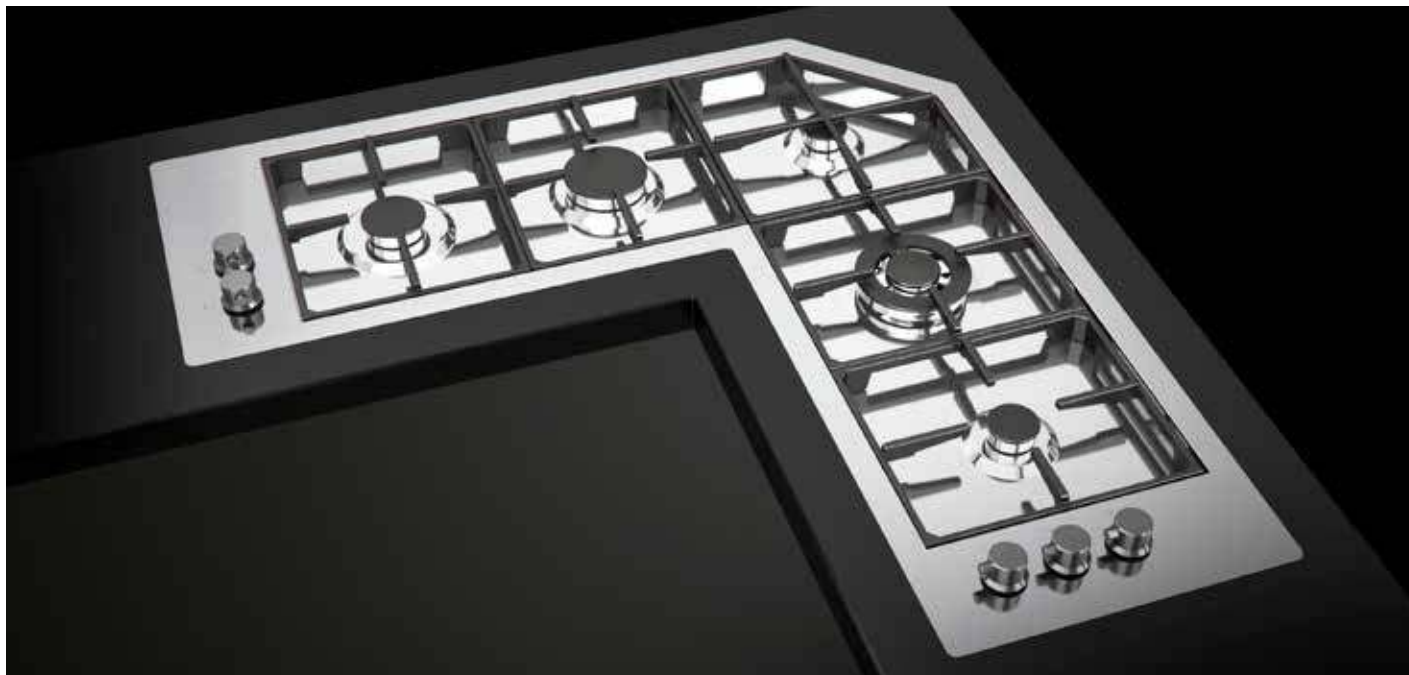
Elegante manopola metallica

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.



Quadra Angolare

UN ANGOLO COTTURA PERFORMANTE

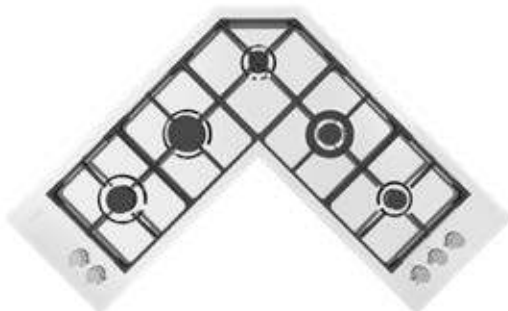


Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico

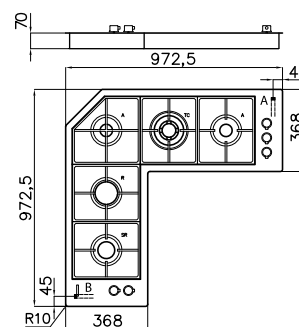


 SF 7235 042

 FT 7238 042

 FTS 7238 042

Semifilo: **972x972** - foro: vedi sito web
 Filotop: **972x972** - foro (FT): vedi sito web
 foro filotop in appoggio (FTS): vedi sito web



AISI 304 spazzolato
 Griglie in ghisa e
 coprispartifiamma smaltati
 Potenza tot. 9.950 W
 ausiliario: 2x1.000 W
 semirapido: 1.750 W

rapido: 2.700 W
 tripla corona: 3.500 W
 Accensione elettrica
 Valvolatura di sicurezza
 con termocoppia ad
 intervento rapido

*L'allacciamento alla rete del gas
 deve essere effettuato tramite
 entrambi gli ingressi (A e B)*

Accessori: **1** (vedi pag. 212)

PIANI GAS

L'angolo intelligente

Con un'ampia superficie frontale di lavoro, il piano cottura Quadra Angolare consente di utilizzare al meglio l'angolo cucina.









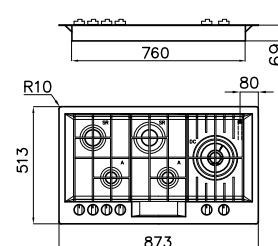
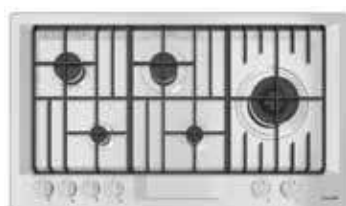
FL

PERFORMANCE ED EFFICIENZA CON STILE



Bruciatori Alta Efficienza
Risparmio energetico 25%

Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.500 W ausiliario: 2x1.000 W dual AE: 5.000 W semirapido: 2x1.750 W	 STD	7201 032	Standard: 860x500 - foro: 840x480 Semifilo: 873x513 - foro: 840x480 Filotop: 873x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 860x500
	 SF	7205 032	
Accensione elettrica			
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido	 FT	7206 032	
	 FTS	7206 032	
version vintage	 FT	7206 082	
	 FTS	7206 082	



Le quote si riferiscono
 alla versione d'incasso filotop

In dotazione:

2



Porta wok
 9601 727

version
 vintage



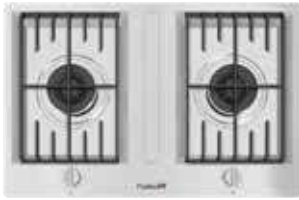


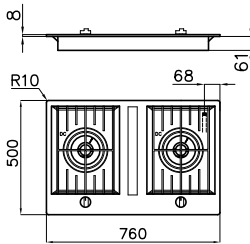


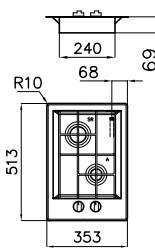





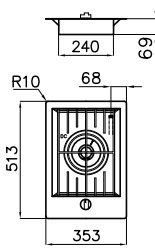


Griglie ultra-piatte

Le stabili griglie in ghisa formano un'unica superficie su cui è possibile spostare le pentole con facilità e in piena sicurezza.

Bruciatore Dual 5kW

Il piano FL è dotato di un potente bruciatore con 5kW e due corone di fuoco indipendenti, comandate da una doppia manopola.



Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.000 W dual AE: 2x5.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p> <p>In dotazione: 2x </p>		7203 032	<p>Standard: 760x500 - foro: 740x480</p> 
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 2.750W ausiliario: 1.000 W semi-rapido: 1.750 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>		7209 032	<p>Semifilo: 353x513 - foro: 320x480 Filtop: 353x513 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 340x500</p> 
		7208 032	
		7208 032	
 <p>AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 5.000 W dual AE: 5.000 W</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p> <p>In dotazione: </p>		7204 032	<p>Semifilo: 353x513 - foro: 320x480 Filtop: 353x513 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 340x500</p> 
		7207 032	
		7207 032	



Grazie al versatile bruciatore DUAL, FL domino è un piano cottura completo, anche se con un singolo fuoco. È possibile erogare potenze minime, adatte per una piccola moka, o al contrario fino a 5000 W per cotture wok o per portare l'acqua ad ebollizione in poco tempo.





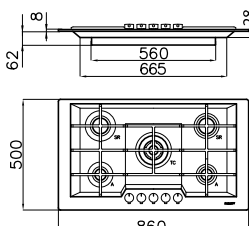




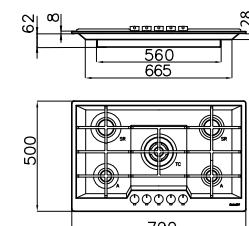




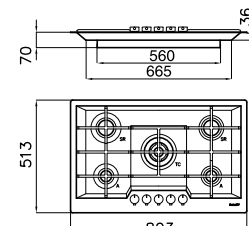


Nei piani cottura FL a 5 e 3 Fuochi il bruciatore DUAL è ancora più versatile, grazie alla doppia manopola di controllo. Le 2 corone di fuoco sono infatti completamente indipendenti.

KE

QUALITÀ DI FORMA E SOSTANZA



Piani cottura nuova generazione risparmio energetico 20%

	Caratteristiche	Versione	Sigla	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 Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7603 032	Standard: 860x500 - foro: 840x480 
		 	7603 432	
	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 Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7602 032	Standard: 790x500 - foro: 750x480 
		 	7602 432	
	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 Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7600 032	Semifilo: 803x513 - foro: 770x480 Filotop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 790x500 
			7601 032	
			7601 032	

Accessori: **2** (vedi pag. 212)


Accessori: **2** (vedi pag. 212)




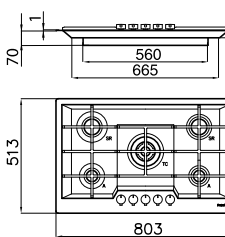
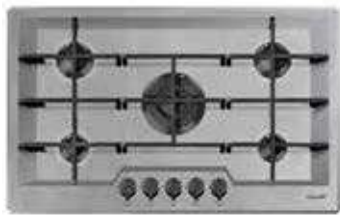



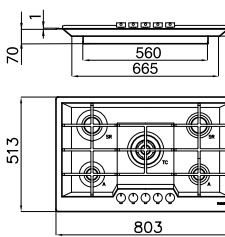
Accessori: **2** (vedi pag. 212)

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	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>	<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7600 666</p> <p>7600 666</p>	<p>Filtop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
<p>Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p> 	<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>	<p> FT</p> <p> FTS</p> <p>versione vintage</p> 	<p>7601 082</p> <p>7601 082</p>	<p>Filtop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filtop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
<p>Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p>				

PIANI GAS


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




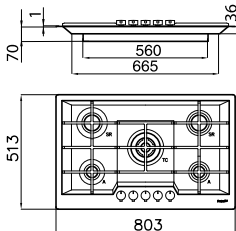



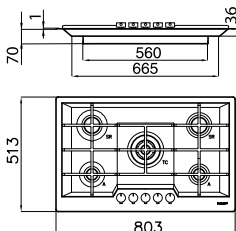
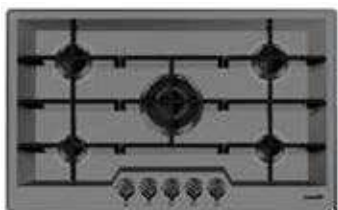


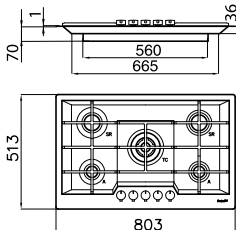


KE COLORS

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



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

	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>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</p> <p>Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p>		<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7601 932</p> <p>7601 932</p>	<p>Filetop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filetop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
 <p>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</p> <p>Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p>		<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7601 866</p> <p>7601 866</p>	<p>Filetop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filetop in appoggio (FTS): 790x500</p> 
 <p>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</p> <p>Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p>		<p> FT</p> <p> FTS</p>	<p>7601 632</p> <p>7601 632</p>	<p>Filetop: 803x513 - foro (FT): vedi sito web foro filetop in appoggio (FTS): 790x500</p> 

KE Line

LA LINEA IN UN DESIGN LEGGERO E ORIGINALE



Piano cottura nuova generazione risparmio energetico 20%



Caratteristiche

Versione

Sigla

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



7606 032



7607 032

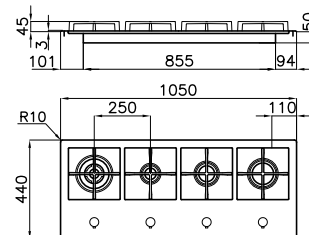


7607 032

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

Semifilo: **1050x440** - foro: **1030x420**
Filotop: **1050x440** - foro (FT): vedi sito web
foro filotop in appoggio (FTS): **1037x427**



Le quote si riferiscono alla versione d'incasso semifilo

Accessori: **2** (vedi pag. 212)

PIANI GAS



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

KF Marine

SUPER INOX AD ALTA RESISTENZA



Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico



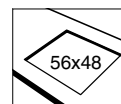
acciaio AISI 316
 Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
 Potenza tot. 10.700 W
 ausiliario: 1.000 W
 semirapido: 2x1.750 W
 rapido: 2.700 W
 tripla corona: 3.500 W

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

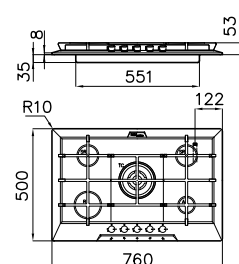


7666 962



Foro incasso stretto

Dimensioni: 760x500 - foro: 560x480



Maggiore resistenza:

- alla salsedine
- ai detersivi
- agli acidi degli alimenti

Foster
marine

ideale per abitazioni al mare


Lavelli Marine vedi pagg. 42-43



KS

RICERCATA ELEGANZA AD ALTA EFFICIENZA



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

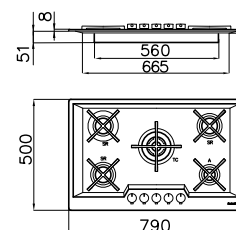
Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
-----------------	----------	-------	-----------------



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

 7610 032

Standard: 790x500 - foro: 750x480



Accensione elettrica
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

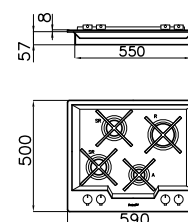
Accessori: **2** (vedi pag. 212)



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

 7615 032

Standard: 590x500 - foro: 560x480



Accensione elettrica
Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido

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.



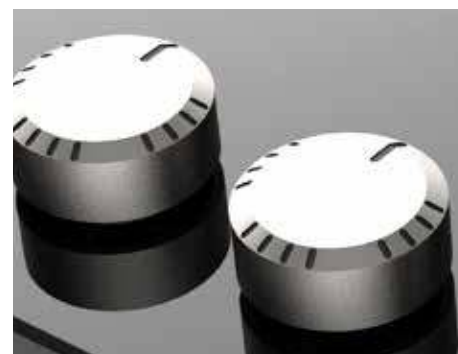
PIANI GAS

Ceramik

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



Buciatori 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	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
----	----------

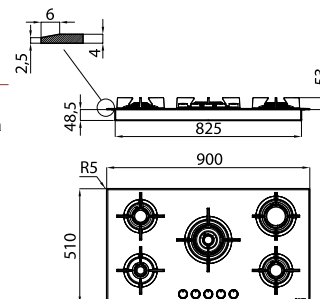
FT	7040 632
----	----------

***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. 212)



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

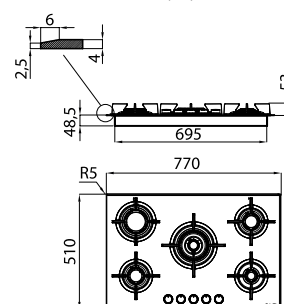
FT	7039 632
----	----------

***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. 212)



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

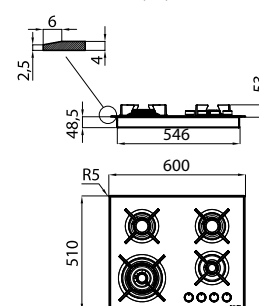
SF	7038 632
----	----------

FT	7038 632
----	----------

Accensione elettrica

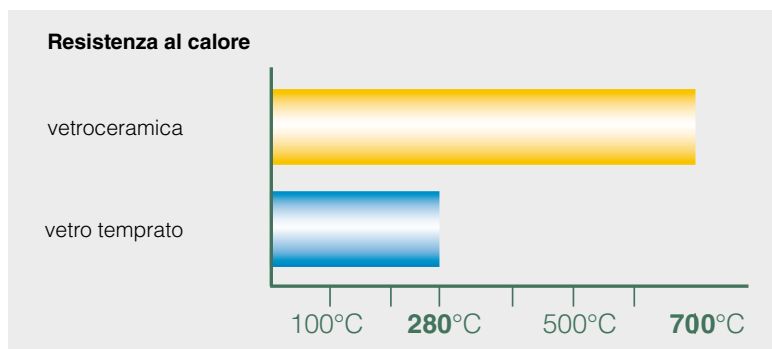
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

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



Accessori: **2** (vedi pag. 212)

Molto di più di un vetro temprato



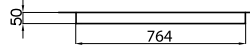
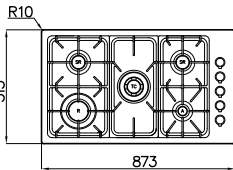





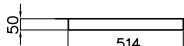
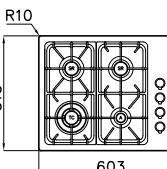





I piani Keramik hanno il pianale in vitroceramica e non in vetro temprato come la maggior parte dei piani gas di questa tipologia. Questo comporta una resistenza maggiore alle temperature che scongiura ogni possibilità di esplosione del vetro.

Professionale

UN EVERGREEN DI PERFORMANCE E PRATICITÀ



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 10.700 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W rapido: 2.700 W tripla corona: 3.500 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7055 062	Standard: 860x500 - foro: 840x480 Semifilo: 873x513 - foro: 840x480 Filotop: 873x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 860x500   Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso filotop
			7246 062	
			7245 062	
			7245 062	
Accessori: 1 3 (vedi pag. 212)				
	AISI 304 spazzolato Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati Potenza tot. 8.000 W ausiliario: 1.000 W semirapido: 2x1.750 W tripla corona: 3.500 W Accensione elettrica Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido		7053 062	Standard: 590x500 - foro: 560x480 Semifilo: 603x513 - foro: 560x480 Filotop: 603x513 - foro (FT): vedi sito web foro filotop in appoggio (FTS): 590x500   Le quote perimetrali si riferiscono alla versione d'incasso filotop
			7244 062	
			7243 062	
			7243 062	
Accessori: 1 (vedi pag. 212)				

Veronika Filotop

SINUOSA ELEGANZA AD ALTA EFFICIENZA



Piano cottura nuova generazione risparmio energetico 20%

Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico




AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati

Potenza tot. 10.600 W
ausiliario: 1.100 W
semirapido: 2x1.750 W
rapido: 2x3.000 W

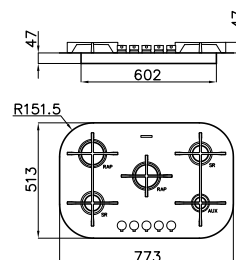
Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

 FT 7367 032

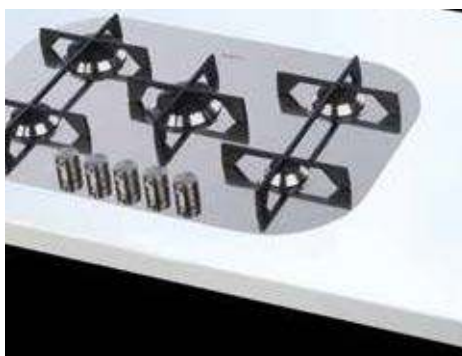
 FTS 7367 032

Filotop: **773x513** - foro (FT): vedi sito web
foro filotop in appoggio (FTS): **760x500 R145**



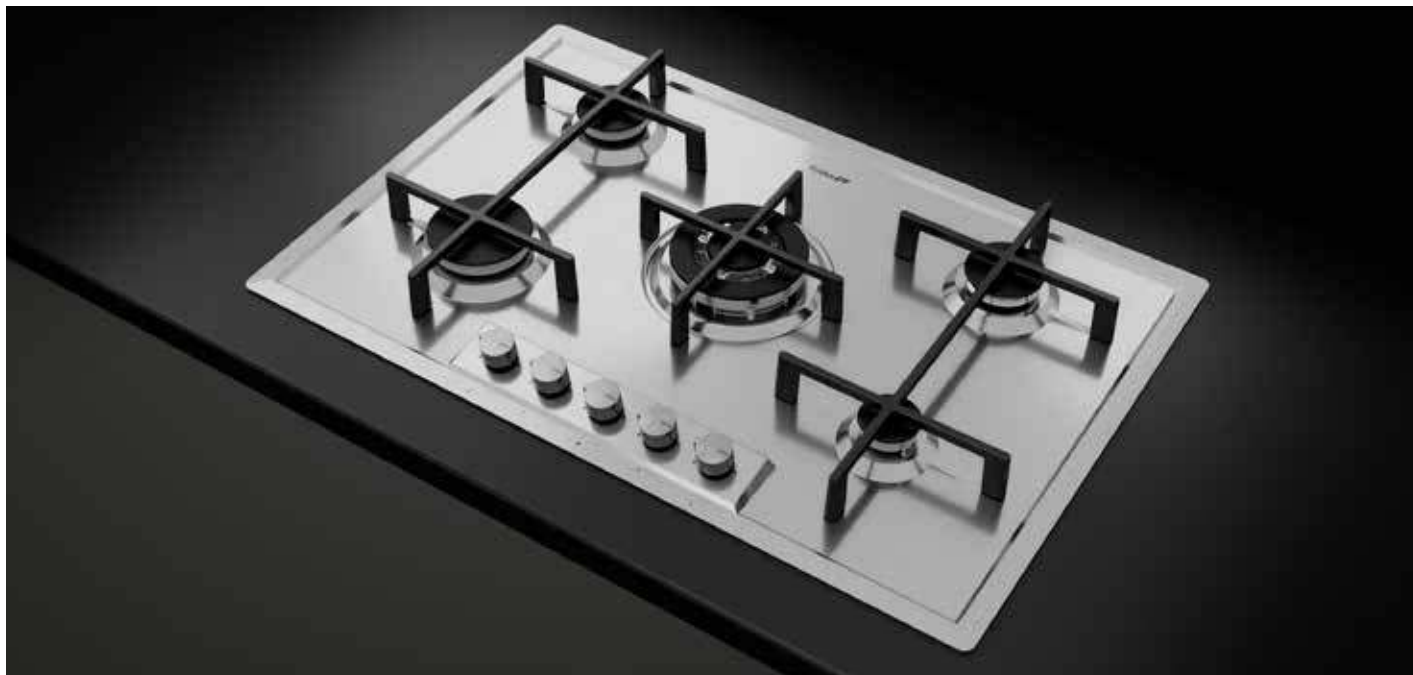
Abbinamenti




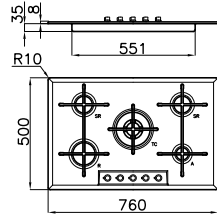


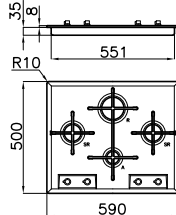


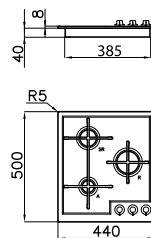
I bordi con ampia raggiatura delle versioni filotop dei piani Veronika si combinano perfettamente al design dei lavelli Big Bowl e Tornado filotop.



Veronika

PULITO ED ESSENZIALE



	Caratteristiche	Versione	Sigla		Disegno Tecnico
 <p data-bbox="142 1335 389 1361">Accessori: 2 (vedi pag. 212)</p>	<p data-bbox="578 996 776 1198">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</p> <p data-bbox="578 1220 776 1243">Accensione elettrica</p> <p data-bbox="578 1265 776 1332">Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 <p data-bbox="892 1030 974 1052">7067 062</p>	 <p data-bbox="933 1332 1098 1355">Foro incasso stretto</p>		<p data-bbox="1296 985 1552 1008">Standard: 760x500 - foro: 560x480</p>  <p data-bbox="1296 1332 1552 1355">Modello non integrabile in top inox</p>
	<p data-bbox="578 1388 776 1568">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</p> <p data-bbox="578 1590 776 1612">Accensione elettrica</p> <p data-bbox="578 1635 776 1702">Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 <p data-bbox="892 1422 974 1444">7066 052</p>			<p data-bbox="1296 1377 1552 1400">Standard: 590x500 - foro: 560x480</p>  <p data-bbox="1296 1724 1552 1747">Modello non integrabile in top inox</p>
	<p data-bbox="578 1803 776 1982">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</p> <p data-bbox="578 2004 776 2027">Accensione elettrica</p> <p data-bbox="578 2049 776 2116">Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	 <p data-bbox="892 1814 974 1836">7063 052</p>			<p data-bbox="1296 1769 1552 1792">Standard: 440x500 - foro: 420x480</p> 



Piano cottura nuova generazione risparmio energetico 20%

ERGONOMIA E FUNZIONALITÀ



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



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

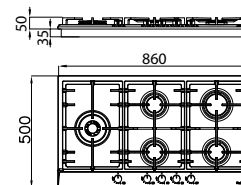


7016 032

Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido

Dimensioni: **860x500** - foro: **840x480**



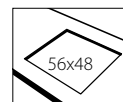
AISI 304 spazzolato
Griglie in ghisa e
coprispartifiamma
smaltati
Potenza tot. 10.900 W
ausiliario: 1.000 W
semirapido: 1.750 W
rapido: 2.800 W
semirapido rid.: 1.400 W
doppia corona: 4.000 W



7015 032

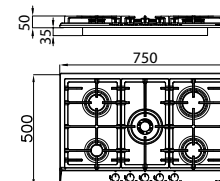
Accensione elettrica

Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido



foro incasso stretto

Dimensioni: **750x500** - foro: **560x480**



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

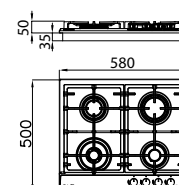


7014 032

Accensione elettrica

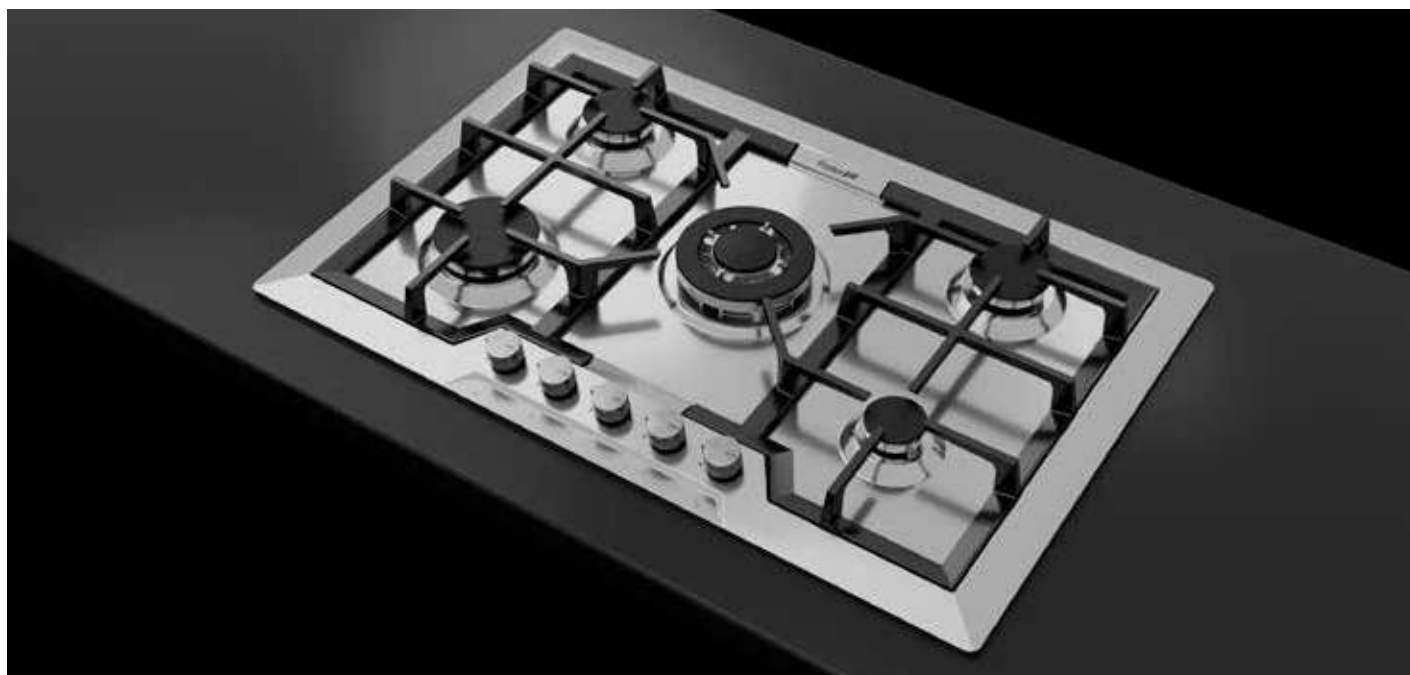
Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad
intervento rapido



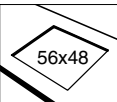
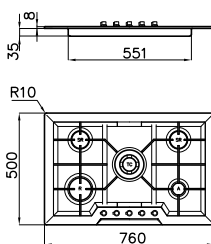


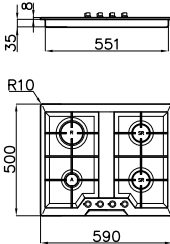
Dimensioni: **580x500** - foro: **560x480**



Elettra

CAMPIONE DI PRATICITÀ



	Caratteristiche	Versione	Sigla	Disegno Tecnico
 <p>Accessori: 1 (vedi pag. 212)</p>	<p>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</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p> 7064 062</p>	<p>Foro incasso stretto </p>	<p>Standard: 760x500 - foro: 560x480</p>  <p>Modello non integrabile in top inox</p>
	<p>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</p> <p>Accensione elettrica</p> <p>Valvolatura di sicurezza con termocoppia ad intervento rapido</p>	<p> 7068 042</p>		<p>Standard: 590x500 - foro: 560x480</p>  <p>Modello non integrabile in top inox</p>

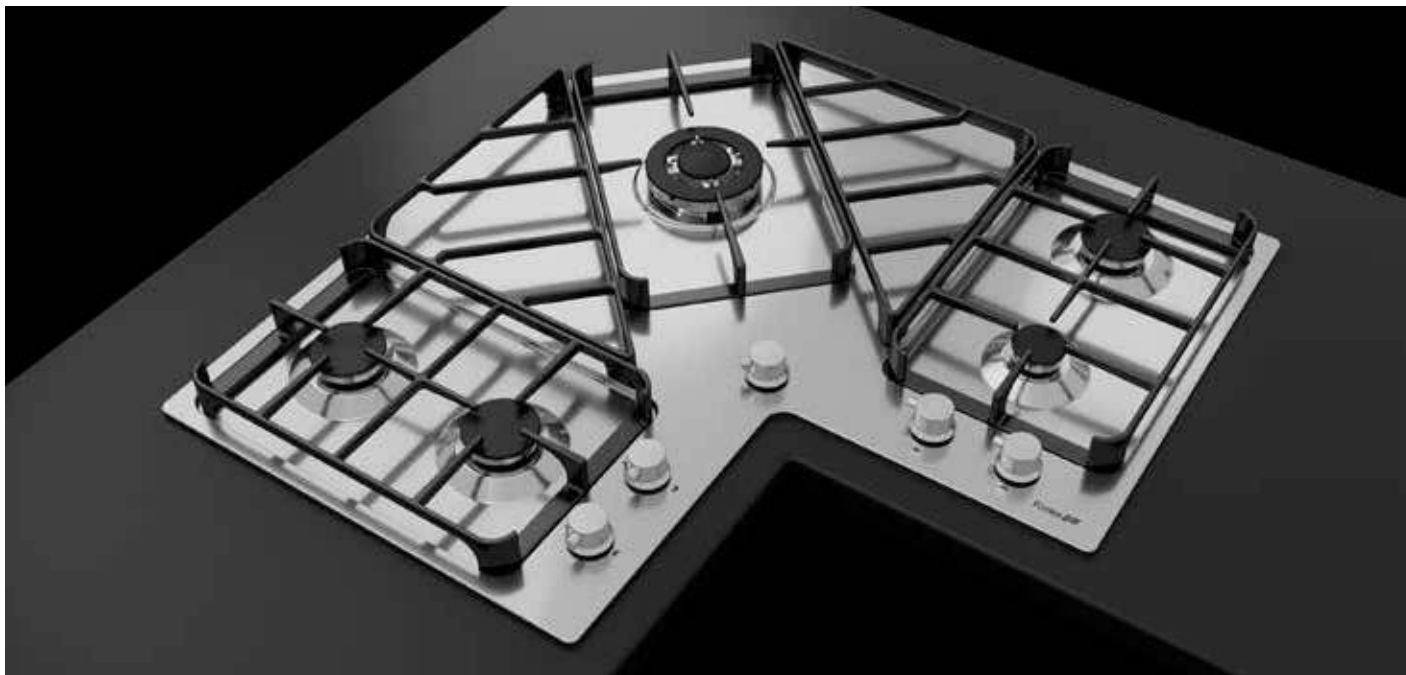
Pratiche griglie

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



Angolare

L'ANGOLO IN STILE PROFESSIONALE



Caratteristiche

Versione

Sigla

Disegno Tecnico

Bordo std: 830x830 - foro: vedi sito web

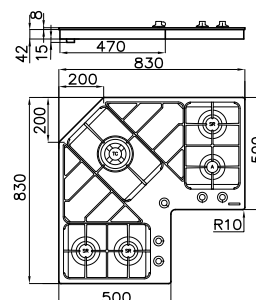


 7038 052

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. 212)

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.

Forni
S4001
p. 248



Combi Vapore
S4001
p. 248



Micro Combi
S4001
p. 249



Modulo
scaldavivande
S4001
p. 249



Forno
FL One Touch
p. 250



Modulo
scaldapiatti FL
p. 251



Forno FL 90
p. 252



Abbattitore
FL
p. 253



Cassetto
Sottovuoto FL
p. 256



Forni
FL Vintage
p. 258



Micro Combi
FL Vintage
p. 258



NEW
Forni
KE
p. 259



Micro-Combi
KE
p. 260



Compact
KE
p. 260



Forni
KE 90
p. 260



NEW
Forni
KS
p. 261



Micro+Grill
KS
p. 261



Scaldapiatti
inox
p. 261



FORNI E
COORDINATI

Caratteristiche

**EASY
Clean**



Smaltatura Easy Clean

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



Porta Soft Closing

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



Guide telescopiche

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



Stop Sol

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



Capacità della camera di cottura

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



Cotture Multilivello

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



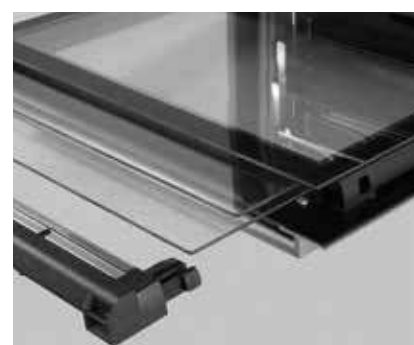
Termosonda

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



Self-Cooking

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



Vetri removibili

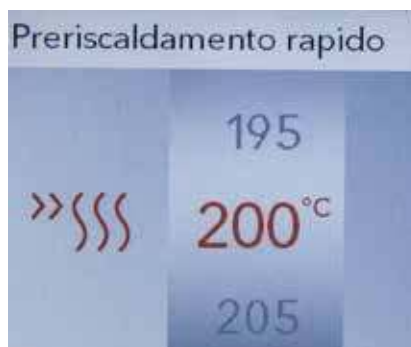
I vetri della porta del forno possono essere rimossi per una completa pulizia: i vetri si possono rimuovere con un semplice "click".

Caratteristiche



Classe energetica

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



Preriscaldamento rapido

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



Porta full glass

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



Finitura anti-touch

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



Isolamento termico

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



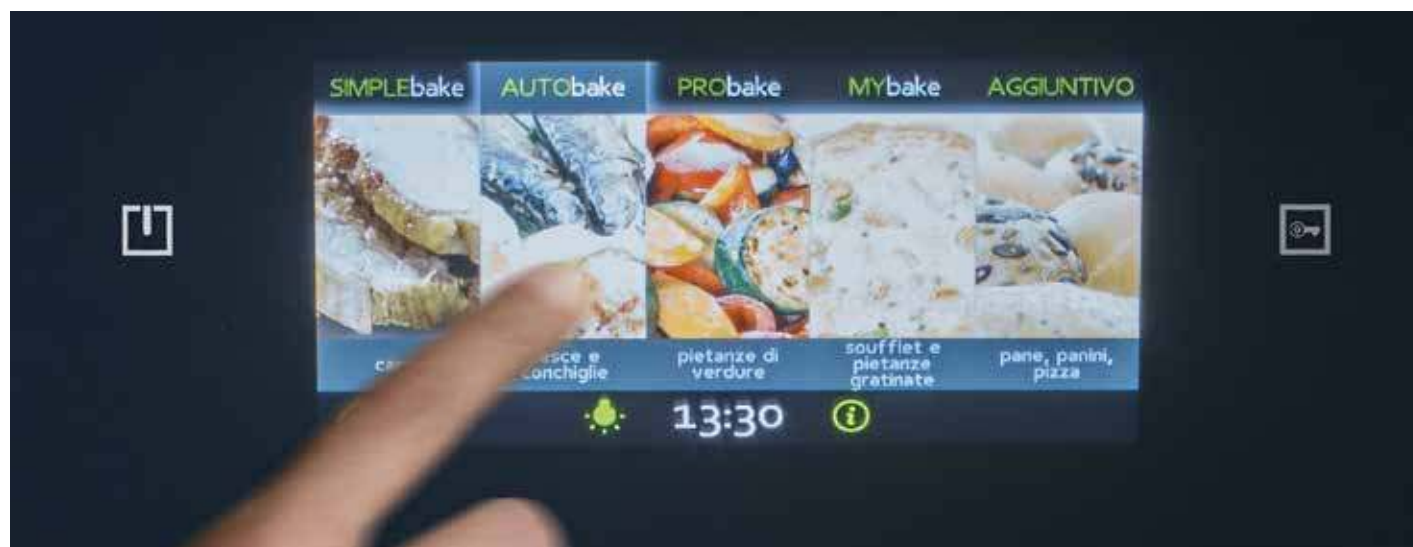
Porta con triplo vetro






















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



Funzioni di cottura Forni Multifunzione

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



- | | |
|---|---|
|  <p>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. Rientrao nella classe dei **forni gastronomici**, con una sofisticata tecnologia ereditata dalle soluzioni professionali.

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

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



Cottura professionale (combinata a vapore)

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



Rigenerazione

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



Vapore puro

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

Funzioni di cottura Forno Combi Micro



Quattro differenti soluzioni a microonde.

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

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

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



Cottura con microonde

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



Scongelamento 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.



Scongelamento a tempo

Permette di scongelare impostando la durata del processo



Cottura micro+grill

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

S4001



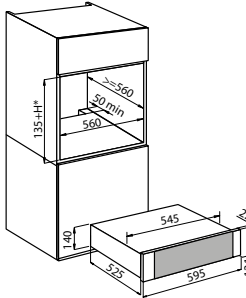


Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico											
Serie 4001 multifunzione 60x60 - 65 litri	spazzolato anti-touch 	7131 054												
		<p> • Forno multifunzione 60x60 cm, volume 65 litri • 15 funzioni di cottura • Comandi Touch control • Display con programmazione elettronica intuitiva • Cottura automatica con ricettario programmato • Termosonda per controllo temperatura • Ricette personalizzabili • Funzione preriscaldamento rapido • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • 3 guide telescopiche ad estrazione totale • Porta: 3 vetri • Chiusura porta Soft Closing • Cristallo Black Mirror • Interno porta Full Glass • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Blocco comandi di sicurezza • Finitura Anti-touch • Luce forno indipendente • Programmazione in 12 lingue • Modalità Demo • Classe energetica: A++ • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz • Dotazione di serie: - 2 teglie con smaltatura EasyClean - 1 griglia in acciaio inox </p>												
COTTURA SOPRA 	COTTURA SOTTO 	COTTURA TRADIZ. 	COTTURA VENTILATA 	COTT.VENT. ECO 	VENTOLA + GRILL 	VENTOLA + COTT.SOTTO 	COTTURA INTENSIVA 	COTT.SOTTO VENT.+GRILL 	DOPPIO GRILL 	GRILL CENTRALE 	DISIDRATAZIONE 	SCONGELAMENTO 	FUNZIONE PIZZA 	CLEAN
Serie 4001 combinato a vapore 60x46 - 34 litri	spazzolato anti-touch 	7135 081												
		<p> • Forno combinato a vapore 60x46 cm, volume 34 litri • Immissione controllata del vapore in camera di cottura • 8 funzioni di cottura • Comandi Touch control • Programmazione elettronica Self Cooking • Ricettario programmato modificabile • Termosonda per controllo temperatura • Funzione Sbufo • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Cicli di pulizia assistita forno e circuito vapore • Porta: 3 vetri • Cristallo Black mirror • Camera di cottura in acciaio inox • Finitura Anti-touch • Luce forno indipendente • Programmazione in 12 lingue • Modalità Demo • Classe energetica: A++ • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz • Dotazione di serie: 1 teglia 2/3 gastronorm H20 - 1 teglia fonda 2/3 gastronorm H40 con coperchio e griglia di supporto inox - 1 griglia in acciaio inox </p>												
COTTURA VENTILATA 	COTT. VENT. +GRILL 	COTT. VAPORE 100 GRADI 	COTT. VAPORE 130 GRADI 	COTT. VENT. + VAPORE 	GRILL 	VENTOLA + GRILL 	ECO 							

S4001

Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico
Serie 4001 micro combi 60x46 - 34 litri	spazzolato anti-touch 	7136 021	
	 <ul style="list-style-type: none"> • 9 Funzioni di cottura • Potenza microonde 1000 W • Comandi Touch control • Programmazione elettronica Self Cooking • Ricettario programmato modificabile • Funzione scongelamento per tempo e per peso • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Cristallo Black Mirror • Camera di cottura in acciaio inox • Finitura Anti-touch • Luce forno indipendente • Alimentazione: 220-240 V 50 Hz <p>Dotazione di serie: 1 Piatto girevole integrato Ø 32 cm - 1 griglia inox circolare 1 teglia inox 2/3 gastronorm H20 - 1 griglia inox</p>		

COTTURA VENTILATA	COTTURA VENTIL.+GRILL	VENTOLA + GRILL	GRILL	SCONGELAM. PER PESO	SCONGELAM. PER TEMPO	COTTURA MICROONDE	MICROONDE + GRILL	MICROONDE +COTT.VENTIL.
								

Serie 4001 modulo scaldapiatti - 60x14	spazzolato anti-touch 	7138 001	Foro da incasso: 560x(140 mm + H incasso forno)
	<ul style="list-style-type: none"> • Modulo 60x14 cm • Carrello estraibile • Interno in acciaio inox e base in cristallo • Temperature: 40 - 70°C • Adatto a riscaldare e mantenere in temperatura gli alimenti <p>• Alimentazione: 220-240 V 50 Hz</p>		

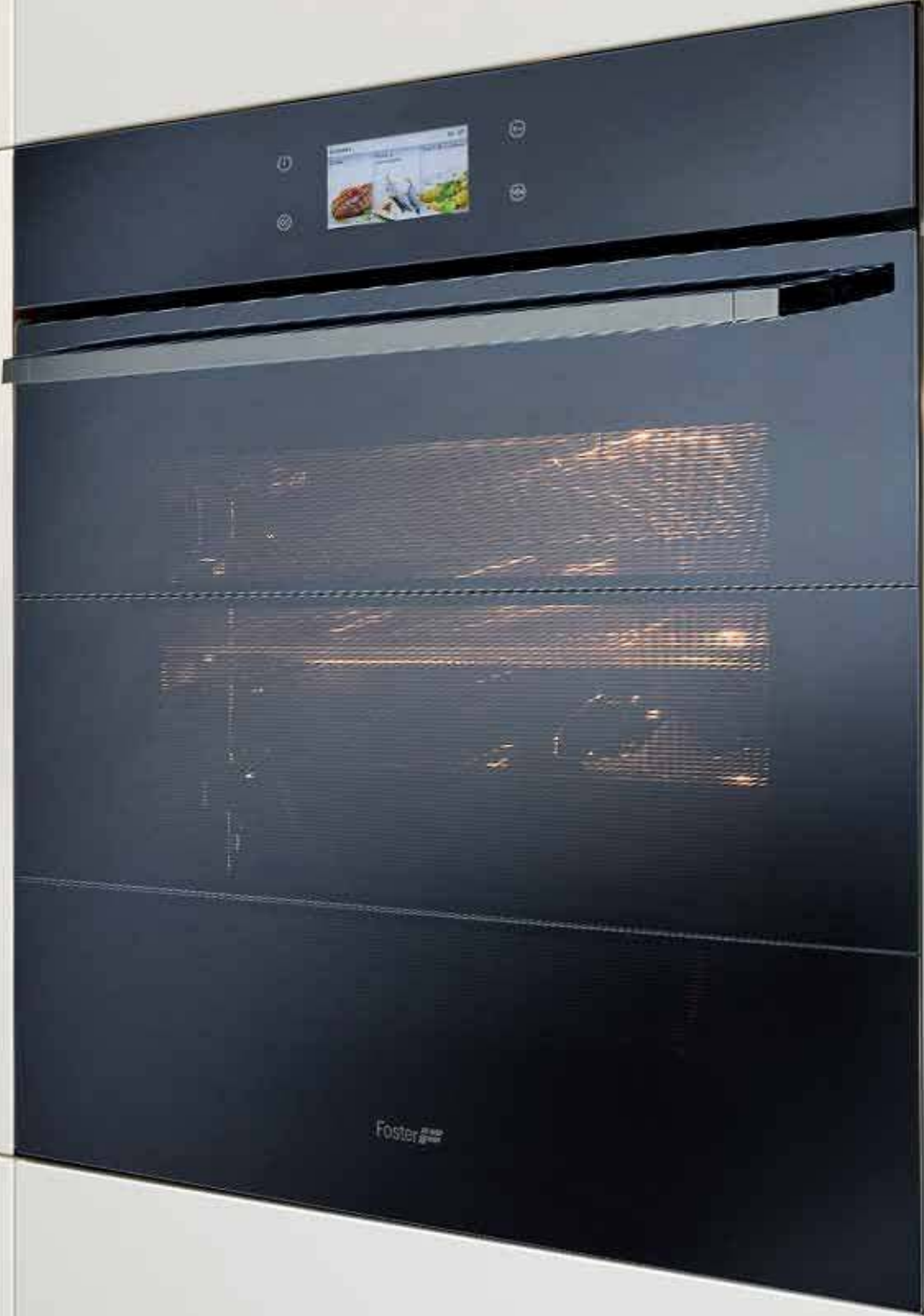


Allineamento perfetto




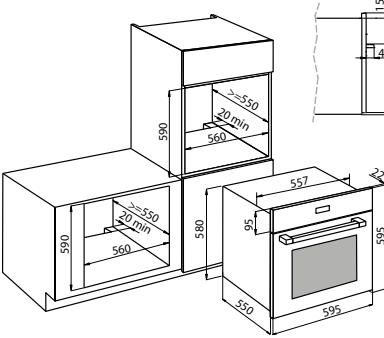
Il forno multifunzione alto 60 cm e i forni specializzati alti 46 cm presentano un perfetto allineamento di maniglia e cruscotti prestandosi così ad ogni tipo di abbinamento in verticale ed orizzontale.

FORNIE COORDINATI

Forno FL One Touch **NEW**



FL One Touch

Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico																																
Serie FL One Touch multifunzione 60x60 - 72 litri  	BLACK MIRROR 7106 653	 <ul style="list-style-type: none"> • Forno multifunzione 60x60 cm, volume lordo 72 litri • 11 programmi cottura + 5 funzioni speciali • Temperatura max. 275 °C • Display touch-control OneTouch • Programmazione elettronica intuitiva Self Cooking Plus • Ampio ricettario impostabile per peso e livello di cottura • Ricettario personale memorizzabile • Programmazione professionale MultiStep • Termosonda per controllo temperatura • Funzione Pre-riscaldamento rapido • Funzione Mantenimento calore • Funzione AcquaClean • Doppio Grill • Tre guide telescopiche ad estrazione totale • Porta: 3 vetri • Interno porta Full Glass • Vetro interno porta removibile • Chiusura porta Soft Closing • Finitura maniglia cromata • Smaltatura Easy Clean • Protezione resistenza Grill • Ventilazione tangenziale • Illuminazione alogena doppia disassata • Blocco display • Sistema di raffreddamento dinamico Plus • Programmazione impostabile in 33 lingue • Classe energetica A+ • Alimentazione: 220-240V 50-60Hz <p>Dotazione di serie: 2 Teglie basse - Leccarda profonda - Leccarda in vetro - Griglia inox.</p>																																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>COTTURA SOPRA</th> <th>COTTURA SOTTO</th> <th>COTTURA TRADIZ.</th> <th>COTTURA VENTILATA</th> <th>COTTURA ECO</th> <th>GRILL CENTRALE</th> <th>DOPPIO GRILL</th> <th>AUTO ROAST</th> <th>VENTOLA + MAXI GRILL</th> <th>COTTURA SOTTO + COTTURA VENT.</th> <th>VENTOLA + COTTURA SOTTO</th> <th>MANTENIMENTO CALORE</th> <th>SCONGELAMENTO</th> <th>SCALDAPIATTI</th> <th>RISCALDAMENTO RAPIDO</th> <th>ACQUACLEAN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				COTTURA SOPRA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA VENTILATA	COTTURA ECO	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	AUTO ROAST	VENTOLA + MAXI GRILL	COTTURA SOTTO + COTTURA VENT.	VENTOLA + COTTURA SOTTO	MANTENIMENTO CALORE	SCONGELAMENTO	SCALDAPIATTI	RISCALDAMENTO RAPIDO	ACQUACLEAN																
COTTURA SOPRA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA VENTILATA	COTTURA ECO	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	AUTO ROAST	VENTOLA + MAXI GRILL	COTTURA SOTTO + COTTURA VENT.	VENTOLA + COTTURA SOTTO	MANTENIMENTO CALORE	SCONGELAMENTO	SCALDAPIATTI	RISCALDAMENTO RAPIDO	ACQUACLEAN																				

FL - scaldapiatti

Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico
FL Cassetto scaldapiatti 60x14 - 24 litri 	BLACK MIRROR 7104 600	<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>



Programmazione Selfcooking Plus
 Ricettari ricchi e completi sono richiamabili in modo intuitivo dai pratici comandi touch e ampiamente personalizzabili con le proprie creazioni.

Funzione MultiStep
 Rappresenta l'evoluzione della programmazione e consente di definire un unico programma con cotture che si susseguono in tempi stabiliti.

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

FORNIE COORDINATI

FL 90



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

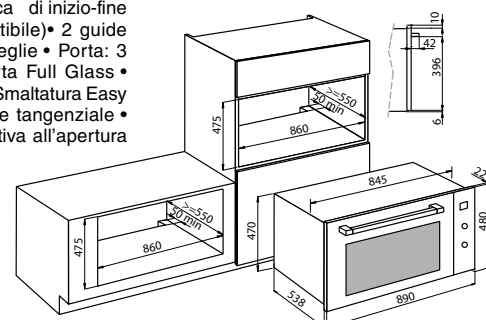
FL Black Mirror - 90
multifunzione 90x48 - 91 litri

BLACK MIRROR 7107 642

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 - abbattitore multifunzione



MULTIFUNZIONE

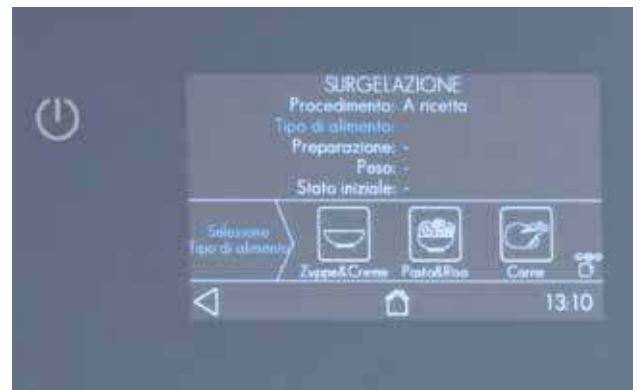
Abbattimento	Sigillazione	Pre-raffreddamento
Raffreddamento	Conservazione DC	Reverse

00:30

FORNIRE
COORDINATI



Il freezer conserva, ma non è idoneo alla surgelazione. L'abbattitore raffredda in un tempo contenuto e permette una micro-cristallizzazione che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche degli alimenti.



L'abbattitore FL è semplice ed intuitivo da utilizzare. Semplici domande permettono di impostare tutti i parametri, anche da parte di utilizzatori poco esperti.



La termosonda è un'utile dotazione. Permette di raggiungere un risultato preciso al termine del ciclo di raffreddamento o di cottura.



Abbattitore e sottovuoto non sono utili solo alla conservazione, ma permettono tecniche di cottura innovative che diventano così disponibili anche in ambito domestico.

FL - abbattitore multifunzione

Modello

Finitura

Sigla

Disegno Tecnico

FL abbattitore

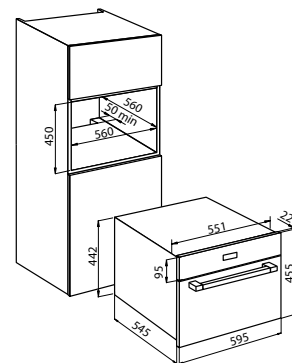
multifunzione 60x46 - 40 litri

BLACK MIRROR

2980 600



- Abbattitore da incasso multifunzione 60x46 cm, volume 40 lt
- 11 programmi di funzionamento
- Display Touch TFT
- Programmazione intuitiva assistita
- Interni in acciaio inox • Illuminazione a LED
- Sensori di protezione dai sovraccarichi di temperatura
- Temperature di esercizio: +75°C / -30°C
- Classe Climatica: SN



Dotazione di serie:

Sonda al cuore - Vassoio in vetro ad alta tenuta termica - Griglia inox

Alimentazione: 220-240V 50Hz - Potenza max: 300 W

Funzioni abbattitore



Abbattimento temperatura a +3°C

Riduce il tempo di permanenza nel range di temperatura di proliferazione dei batteri e allunga la vita del prodotto. Il rapido raffreddamento blocca inoltre l'evaporazione dell'acqua.



Surgelazione a -18°C

Consente di conservare gli alimenti per diversi mesi. Rimangono intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti mediante la microcristallizzazione dell'acqua, senza lacerazione delle fibre.



Pre-Raffreddamento rapido per l'ottimizzazione dei tempi di esecuzione programmi

Riduce i tempi di esecuzione dei programmi raffreddando delle parti interne dell'apparecchiatura prima dell'utilizzo.



Raffreddamento rapido dei cibi a fine cottura

È possibile accelerare il processo di raffreddamento fino alla temperatura desiderata senza attendere la naturale acclimatazione.



Raffreddamento rapido delle bevande a temperatura di servizio

Questo programma permette di ridurre velocemente la temperatura delle bevande, fino a sei bottiglie.



Conservazione a 0 °C delle preparazioni

È adatta quando si desidera conservare cibi come per esempio carni, pesci e verdure per qualche ora prima della loro preparazione.



Sanificazione del crudo con processo di abbattimento temperatura a -30°C

La cattiva conservazione dei prodotti ittici può causare rischi per la salute per la contaminazione da Anisakis, un parassita che può essere eliminato con una surgelazione a -30°C.



Scongelamento controllato dei prodotti congelati

Porta un alimento dalla temperatura di congelamento a 1÷3°C senza perdere liquidi e senza iniziarne la cottura, evitando la trasformazione delle proteine che si ha con il microonde.



Rigenerazione dei cibi a raggiungimento della temperatura di servizio

Consente di riscaldare un alimento precedentemente cotto e conservato in frigorifero e servirlo in tavola alla temperatura di corretto consumo.



Cottura a bassa temperatura

Cuoce a temperatura costante per un tempo determinato. Grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dagli alimenti, permette di mantenere le qualità e la tenerezza dei cibi.



Lievitazione con temperatura e umidità controllate

Crea un microclima a temperatura e umidità controllate e la fermentazione può aver luogo in condizioni ottimali. Programmando la durata è possibile ridurre la quantità di lievito, per prodotti più leggeri e digeribili.



FL - cassetto per sottovuoto



La cultura del mangiare sano

La tecnica del sottovuoto permette di portare in tavola materie prime di alta qualità, conservate in perfetta igiene e preparate in modo veloce ed economico.



Il vero sottovuoto al 99,9%

La tecnologia "a campana," utilizzata nel professionale, è garanzia di un vuoto spinto (99,9%) non paragonabile a quello di macchine di normale utilizzo domestico (80%).



Marinatura, maturazione e infusione

La funzione Chef Sous Vide "massaggia" gli alimenti con assorbimento di condimenti e profumi. Si replicano processi come la marinatura, la frollatura o l'infusione.



Nessun consumo di cibo

Il set di contenitori proposto come accessorio è tra i pochi adatti ad un livello di vuoto professionale. È utilissimo per mettere sottovuoto alimenti sensibili allo schiacciamento.

FL - cassetto per sottovuoto

Modello

Finitura

Sigla

Disegno Tecnico

FL cassetto per sottovuoto

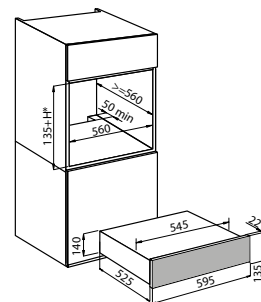
60x14

BLACK MIRROR

2981 600



- Cassetto sottovuoto professionale da incasso 14 cm
- Coperchio in vetro temprato con trattamento di sicurezza
- Vasca in acciaio inox AISI 304 - volume 6,5 lt
- Apertura push su guide - apertura max 44 cm
- Sistema blocco cassetto aperto
- Tre livelli di estrazione aria (vuoto fino al 99,9%)
- Barra saldante a doppia fase con tre livelli di saldatura
- Lunghezza barra: 260 mm
- Dimensione max sacchetti 25x35 cm
- Funzione Chef Sous Vide per marinatura, maturazione e infusione
- Modalità per creazione vuoto in contenitori esterni
- Comandi Touch Control
- Durata ciclo conservazione: ca. 1' - in funzione dell'alimento
- Sensore di controllo per un livello di vuoto garantito
- Ciclo di deumidificazione pompa automatico
- elettrovalvola di non ritorno dell'olio pompa
- Potenza max assorbita: 230 W
- Alimentazione: 220-240V 50-60Hz



*Foro da incasso:
560x(140 mm + H incasso forno)

accessori

- conf. 25 buste per sottovuoto-conservazione 20x30
- conf. 25 buste per sottovuoto-conservazione 25x35
- conf. 25 buste per sottovuoto-cottura 20x30
- conf. 25 buste per sottovuoto-cottura 25x35
- kit 3 contenitori per sottovuoto professionale

Sigla

8502 003

8502 004

8502 005

8502 006

8502 007



Sottovuoto per solidi e liquidi

Le macchine "a campana" possono mettere sottovuoto anche i liquidi. Tutte le preparazioni possono essere trattate per allungarne la conservazione.



Saldature a doppia fase

La doppia fase è garanzia di una chiusura perfetta. I tre livelli di saldatura permettono l'utilizzo di buste di vari spessori e di richiudere confezioni di prodotti commerciali.



Tre livelli di vuoto

Non tutte le preparazioni richiedono un vuoto spinto. Si possono impostare tre livelli di aspirazione, o chiudere ermeticamente le confezioni senza estrazione di aria.




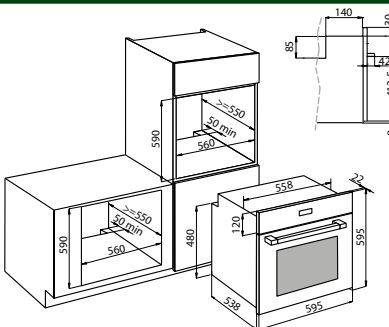



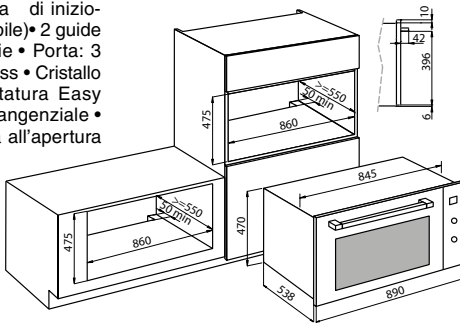



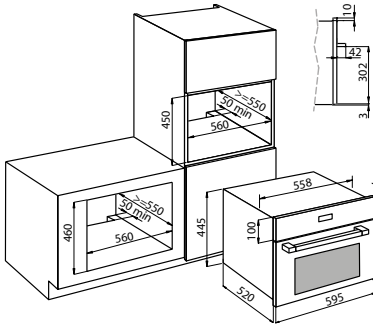


Conservare in comode monoporzioni


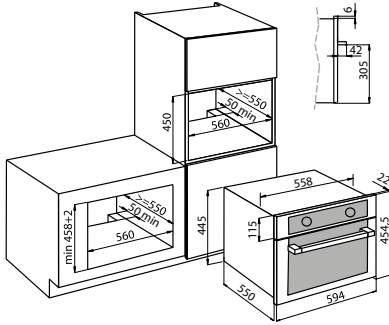



















Con il sottovuoto si risparmia tempo e denaro. Si possono cucinare porzioni multiple, e poi conservarle frazionate per il singolo utilizzo in vasetti monodose.


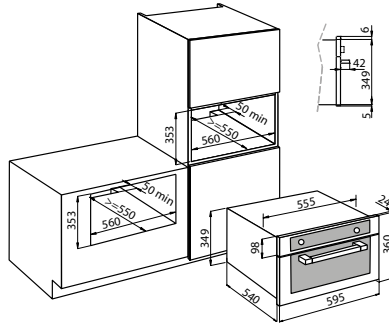












FL Vintage


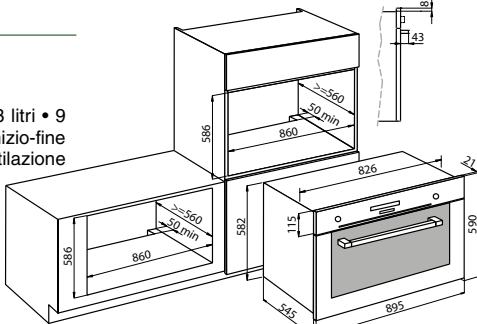

































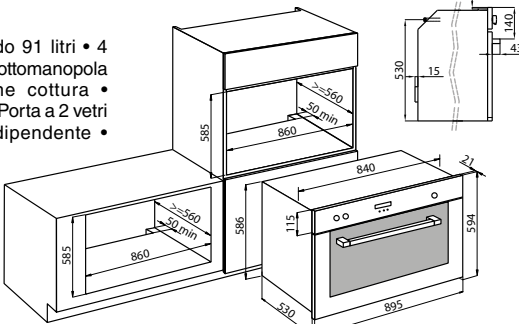




Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico																													
FL Vintage - 60 multifunzione 60x60 - 65 litri 	VINTAGE ANTI-TOUCH 	7105 042 	 <p>Disponibile fino ad esaurimento scorte</p>																													
<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOPRA</td> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>FUNZIONE PIZZA</td> <td>GRILL CENTRALE</td> <td>DOPPIO GRILL</td> <td>GRILL + COTTURA SOTTO</td> <td>GRILL + COTTURA SOTTO</td> <td>VENTOLA + MAXI GRILL</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> <td>COTTURA BASSE TEMPER.</td> <td>MANTENIMENTO CALORE</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	COTTURA SOPRA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	FUNZIONE PIZZA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA BASSE TEMPER.	MANTENIMENTO CALORE																		
COTTURA SOPRA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	FUNZIONE PIZZA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA BASSE TEMPER.	MANTENIMENTO CALORE																			
FL Vintage - 90 multifunzione 90x48 - 91 litri 	VINTAGE ANTI-TOUCH 	7107 042 	 <p>Dotazione di serie: teglia profonda, griglia inox</p>																													
<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>GRILL CENTRALE</td> <td>DOPPIO GRILL</td> <td>GRILL + COTTURA SOTTO</td> <td>VENTOLA + MAXI GRILL</td> <td>VENTOLA + COTTURA SOTTO</td> </tr> <tr> <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 INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + COTTURA SOTTO																							
COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPPIO GRILL	GRILL + COTTURA SOTTO	VENTOLA + MAXI GRILL	VENTOLA + COTTURA SOTTO																								
FL micro Vintage micro combi 60x46 - 32 litri 	VINTAGE ANTI-TOUCH 	7104 020 	 <p>Disponibile fino ad esaurimento scorte</p>																													
<table border="1"> <tr> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>GRILL PICCOLO</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> <td>COTTURA MICROONDE</td> <td>MICROONDE + GRILL</td> <td>MICROONDE + VENTOLA</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	COTTURA VENTILATA	GRILL PICCOLO	VENTOLA + GRILL	COTTURA MICROONDE	MICROONDE + GRILL	MICROONDE + VENTOLA																										
COTTURA VENTILATA	GRILL PICCOLO	VENTOLA + GRILL	COTTURA MICROONDE	MICROONDE + GRILL	MICROONDE + VENTOLA																											

KE



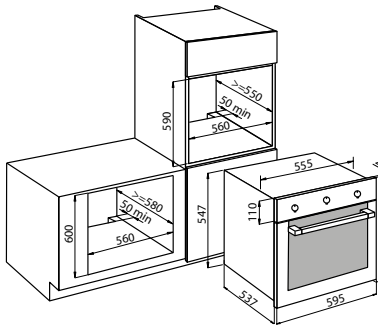


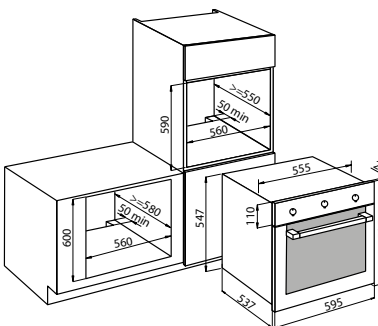


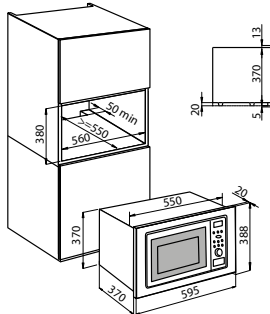
Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico										
Serie KE micro combi 60x46 - 34 litri	spazzolato anti-touch 	7146 021											
	   <ul style="list-style-type: none"> Forno combinato microonde + grill + ventilato 60x46 cm - 34 litri • Microonde 1000 W con 6 livelli di potenza • Temperatura max 220°C • 6 funzioni di cottura • comandi touch-control + manopole • Interno forno in acciaio inox • Ventilazione tangenziale • Impostazione timer 0-99 minuti • Funzione scongelamento • Piatto girevole ø 32 cm • Blocco porta di sicurezza • Alimentazione: 230V - 50Hz Dotazione di serie: 1 piatto girevole in vetro 1 griglia tonda 1 griglia piana con teglia di raccolta	<table border="1"> <tr> <td>COTTURA MICROONDE</td> <td>COTTURA CONVEZIONE</td> <td>GRILL</td> <td>MICROONDE + GRILL</td> <td>MICROONDE + VENTOLA</td> <td>SCONGELAMENTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		COTTURA MICROONDE	COTTURA CONVEZIONE	GRILL	MICROONDE + GRILL	MICROONDE + VENTOLA	SCONGELAMENTO				
COTTURA MICROONDE	COTTURA CONVEZIONE	GRILL	MICROONDE + GRILL	MICROONDE + VENTOLA	SCONGELAMENTO								
													

KE Compact ventilato 60x36 - 35 litri	spazzolato anti-touch 	7170 062					
	     <ul style="list-style-type: none"> Forno ventilato 60x36 cm, volume 35 litri • 3 funzioni di cottura • Programmazione elettronica di inizio-fine cottura • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Porta: 3 vetri • Cristallo StopSol • Interno porta Full Glass Smaltatura Easy Clean • Finitura Anti-touch • Classe energetica: A • Alimentazione: 220-240 V 50 Hz Dotazione di serie: 1 teglia con smaltatura EasyClean - 1 griglia in acciaio inox	<table border="1"> <tr> <td>GRILL CENTRALE</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		GRILL CENTRALE	COTTURA VENTILATA	VENTOLA + GRILL	
GRILL CENTRALE	COTTURA VENTILATA	VENTOLA + GRILL					
							


Serie KE 90 multifunzione 90x60 - 103 litri	spazz. anti-touch 	7126 047																	
	      <ul style="list-style-type: none"> 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	<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>COTTURA TRADIZ.</td> <td>COTTURA INTENSIVA</td> <td>COTTURA VENTILATA</td> <td>GRILL CENTRALE</td> <td>DOPIO GRILL</td> <td>VENTOLA + GRILL</td> <td>COTTURA VENTILATA+SOTTO</td> <td>ECO</td> </tr> <tr> <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 INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA VENTILATA+SOTTO	ECO							
COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURA INTENSIVA	COTTURA VENTILATA	GRILL CENTRALE	DOPIO GRILL	VENTOLA + GRILL	COTTURA VENTILATA+SOTTO	ECO											
																			

Serie KE 90 GAS forno ventilato a gas 90x60 - 91 litri	spazz. anti-touch 	7193 047							
	     <ul style="list-style-type: none"> Forno gas ventilato 90x60 cm, volume lordo 91 litri • 4 funzioni di cottura • Grill elettrico • Accensione sottomanopola • Valvolatura di sicurezza • Timer di fine cottura • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • Porta a 2 vetri • Smaltatura Easy Clean • Luce forno indipendente • Alimentazione: 220-240 V 50-60 Hz Dotazione di serie: 2 griglie e 1 leccarda smaltata	<table border="1"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>GRILL ELETTRICO</td> <td>VENTOLA</td> <td>GIRARROSTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		COTTURA SOTTO	GRILL ELETTRICO	VENTOLA	GIRARROSTO		
COTTURA SOTTO	GRILL ELETTRICO	VENTOLA	GIRARROSTO						
									

KS

Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico																				
Serie KS multifunzione PP 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7120 055																					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>A XL</p> <p>Guida Telescopica</p> <p>triplo vetro</p> <p>EASY Clean</p> </div> <div style="width: 60%;"> <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> </div> <div style="width: 15%;"></div> </div>																							
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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>DOPPIO GRILL</td> <td>DOPPIO 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	DOPPIO GRILL	DOPPIO GRILL + VENTOLA	SCONGELAMENTO										
COTTURA INTENSIVA	COTTURA SOTTO	COTTURA TRADIZ.	COTTURAVENT. +SOTTO	VENTOLA+ COTT.SOTTO	COTTURA VENTILATA	COTT. SOTTO + GRILL	DOPPIO GRILL	DOPPIO GRILL + VENTOLA	SCONGELAMENTO														
Serie KS multifunzione PP 60x60 - 70 litri 	spazzolato anti-touch 	7122 053																					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 20%;"> <p>A XL</p> <p>Guida Telescopica</p> <p>triplo vetro</p> <p>EASY Clean</p> </div> <div style="width: 60%;"> <ul style="list-style-type: none"> • Forno multifunzione 60x60 cm, volume 70 litri • 7 funzioni di cottura • Timer di fine cottura • Porta Soft-Closing • Raffreddamento con ventilazione tangenziale • 1 guida telescopica • Porta a 3 vetri • Interno porta Full Glass • Preriscaldamento rapido • 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> </div> <div style="width: 15%;"></div> </div>																							
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>COTTURA SOTTO</td> <td>GRILL</td> <td>COTT. SOTTO + GRILL</td> <td>VENTOLA+ GRILL</td> <td>RISCALDAMENTO RAPIDO</td> <td>ECO</td> <td>SCONGELAMENTO</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				COTTURA SOTTO	GRILL	COTT. SOTTO + GRILL	VENTOLA+ GRILL	RISCALDAMENTO RAPIDO	ECO	SCONGELAMENTO													
COTTURA SOTTO	GRILL	COTT. SOTTO + GRILL	VENTOLA+ GRILL	RISCALDAMENTO RAPIDO	ECO	SCONGELAMENTO																	
Serie KS micro+grill 60x38 - 25 litri 	spazzolato anti-touch 	7151 010																					
<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" style="width: 100%; text-align: center;"> <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

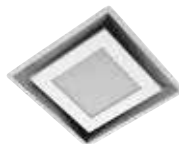
Modello	Finitura	Sigla	Disegno Tecnico
Cassetto scaldapiatti 60x14 - 24 litri 	spazzolato anti-touch 	7104 000	
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura push-pull con guide telescopiche • Interno in acciaio inox con rivestimento antiscivolo • Riscaldamento a resistenze con regolazione del livello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

FORNIE COORDINATI



CAPPE

Modular
p. 270



Modular Trio
p. 271



Breeze
p. 272



New Sky
p. 273



Ghost
p. 274



S4000
Domino Ghost
p. 276



Domino Air
p. 277



S4001 Special
p. 278



S4001
p. 280



Cilindro
p. 281



FL Slim
p. 282



Stripe
p. 283



KS Lux
p. 284



KS
p. 285



Florence
p. 286



Pitagora
p. 287



Amélie
p. 288



New Wing
p. 289



Flat
p. 290



Ad ogni cucina la sua cappa



Cappe a parete

Una vasta scelta di soluzioni che si differenzia per misure, forme, materiali e funzionalità.



Cappe ad isola

Per molti modelli sono disponibili versioni ad isola, installabili in modo versatile grazie ai camini telescopici.



Sistemi di aspirazione a soffitto

Non semplici cappe, ma sistemi di aerazione completi, per migliorare la qualità dell'aria e il comfort.



Cappe da tavolo

Eleganti e minimali, si abbinano con i piani in linea e soluzioni domino, sia a gas che a induzione.



Cappe da incasso

Spariscono nei pensili della cucina, senza perdere la personalità e una grande funzionalità.



Cappe a misura

Progetti su specifica del cliente, sempre con un perfetto abbinamento di design, acciaio e finiture con il top di lavoro.





Illuminazione



I sistemi di illuminazione a LED, con consumi 10 volte più contenuti e una durata 10 volte superiore, sono volti a creare un adeguato comfort della zona cottura.



Selettore temperatura di colore LED

Consente di modificare la temperatura di colore della luce, potendo così scegliere tra una luce calda, naturale o fredda, in base all'ambiente in cui è inserita.



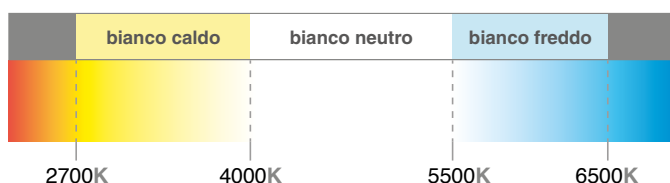
LED Strip

Una striscia LED che garantisce una zona illuminata estesa ed omogenea, anche nelle soluzioni da tavolo dove la sorgente luminosa è vicina al piano cottura.



Piastre a LED

Pensate per essere l'illuminazione principale dell'ambiente cucina. Elevata efficienza e luminosità per una illuminazione naturale e confortevole con un notevole risparmio energetico.



Temperatura di Colore

La tonalità della luce è molto importante per il benessere di un ambiente lungamente vissuto come la cucina. Per questo adottiamo luci prossime alla luce naturale, particolarmente confortevoli.

Potenza silenziosa

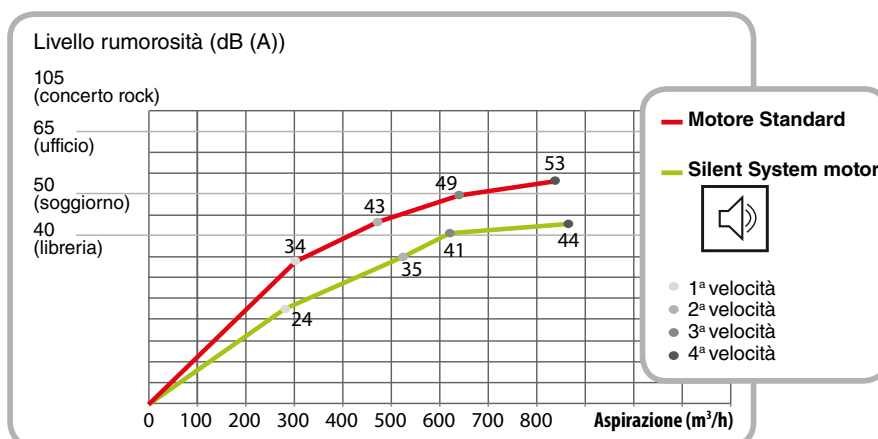
Potenza e silenziosità. Due caratteristiche spesso in contrasto fra loro. Le soluzioni Foster hanno una capacità di aspirazione superiore che le rende efficienti e performanti, nel rispetto del comfort acustico.

High performance

Motori caratterizzati da portate superiori alla norma. Sotto il raffinato design si celano potenti strumenti dalle caratteristiche professionali.

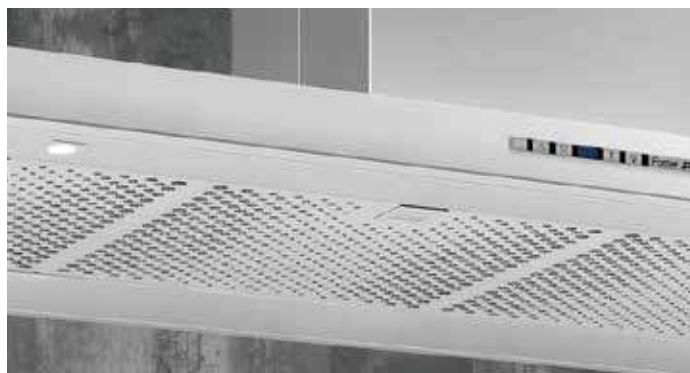
Silent System

Motori caratterizzati da una altissima efficienza che determina portate importanti con ridotti consumi e una rumorosità 10 volte inferiore.



Filtri

Le cappe, nella configurazione base, sono aspiranti e dotate di filtri alveolari antigrasso in alluminio anodizzato multistrato. Con l'aggiunta di filtri a carboni attivi (optional) diventano soluzioni "filtranti".

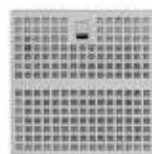


Avvertenza: i filtri antigrasso possono essere lavati in lavastoviglie per ripristinare l'originale efficienza. Si raccomanda di utilizzare programmi di lavaggio a bassa temperatura (max 40°C) per evitare deformazioni e il viraggio cromatico.



Filtri in acciaio

Nelle configurazioni dove il filtro è a vista, l'elemento filtrante è rivestito in acciaio inox. Una dotazione che migliora l'estetica e ne aumenta la durata nel tempo.



Filtro in acciaio Standard

Ottimo filtraggio grazie ai due strati in acciaio e ben cinque in alluminio.



Filtro in acciaio Hi-class

Estetica elegante ed un potere filtrante maggiorato grazie ai sette strati di alluminio.



Aspirazione perimetrale

I filtri sono nascosti da inserti e l'aspirazione avviene dalle fessure perimetrali. L'estetica risulta più pulita, la pulizia è semplificata, aspirazione e silenziosità risultano migliorate.

Controllo digitale

Comandi elettronici evoluti permettono un controllo perfetto e la migliore efficienza dei motori.

Funzioni aggiuntive come il termometro digitale e il timer contaminuti sono sempre utili per tenere sotto controllo le preparazioni.



Telecomando

I sistemi a soffitto sono dotati di Telecomando per attivare comodamente le funzioni da qualunque posizione.



Funzioni speciali



Funzione Auto Mode

La cappa è dotata di sensori di temperatura e regola la portata di aria in funzione del calore sprigionato dal piano.



Motori orientabili

Motori orientabili a 360° per rispondere a qualsiasi esigenza di installazione.



Spegnimento temporizzato

È possibile impostare lo spegnimento ritardato, prolungando l'aerazione dell'ambiente alla fine dell'utilizzo.



Motori 4 posizioni

Motori a 4 posizioni che permettono una facile installazione.



Avviso pulizia filtri

Tiene sotto controllo le ore di funzionamento e segnala la necessità del lavaggio filtri, per una efficienza ottimale.



Ingombro minimo

Sistemi a soffitto che necessitano di poco spazio. È sufficiente un'intercapedine minore di 20 cm tra soffitto e controsoffitto.



Motore Brushless

Consentono portate d'aria importanti con un consumo energetico ridotto. Hanno inoltre una durata pressoché infinita.

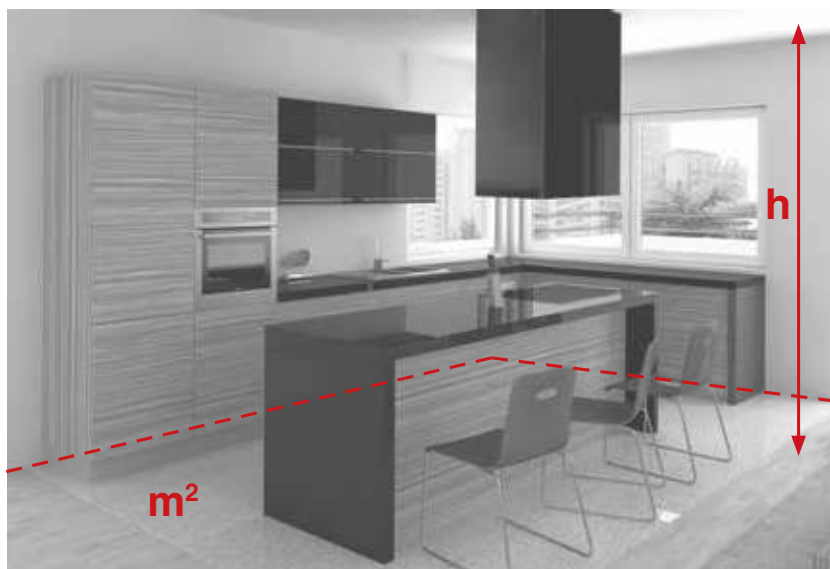


Distanza cappa 50 cm

La cappa può essere inserita a soli 50 cm dal piano, distanza molto inferiore alla norma, con grande efficienza di aspirazione.

Consigli per la scelta

Dimensionamento e installazione sono importanti per ottimizzare efficienza, prestazioni, consumi e silenziosità. Di seguito alcuni consigli pratici per facilitare la scelta.



Dimensionamento della portata

La capacità di aspirazione è rapportata al volume dell'ambiente, per garantire un adeguato ricambio d'aria. La portata è calcolata moltiplicando il volume dell'ambiente per 12 (numero di ricambi d'aria in un'ora).

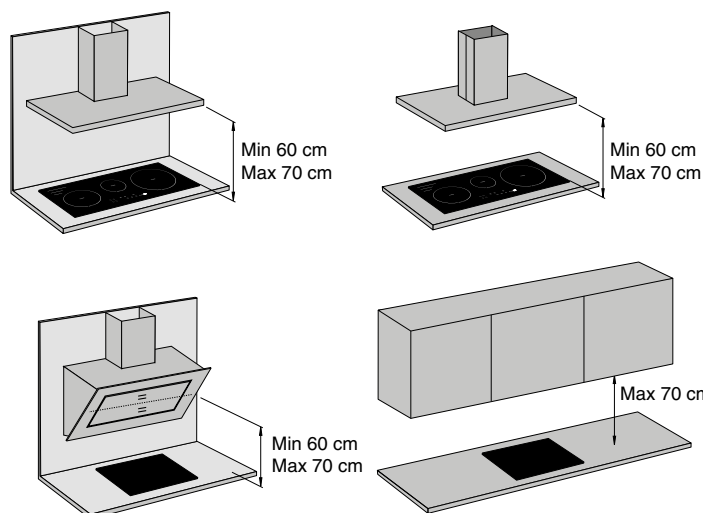
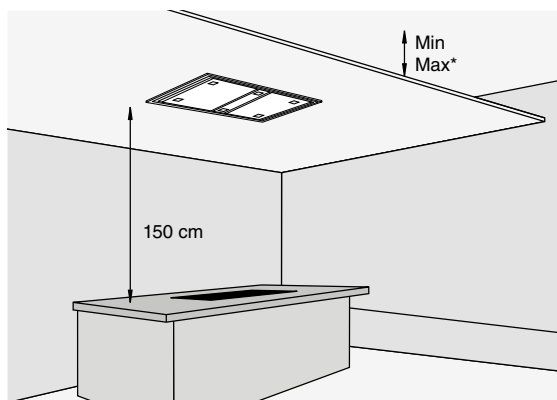
Per sistemi a soffitto considerare un ricambio di 15 cicli/ora.

$$\begin{array}{c}
 \boxed{\text{m}^2} \quad \times \quad \boxed{h} \quad \times \quad \boxed{12} \\
 \text{Area cucina} \quad \quad \text{Altezza cucina} \quad \quad \text{n. ricambi aria in un'ora} \\
 \\
 = \\
 \boxed{\text{m}^3/\text{h}} \\
 \text{Portata (capacità di aspirazione necessaria)}
 \end{array}$$

Consigli per la scelta

Posizionamento sul piano di cottura

L'altezza ottimale dal piano cottura è di 65 cm. Nelle cappe a parete con superficie aspirante obliqua si considera l'altezza sulla mediana del filtro di aspirazione.



Per i sistemi a soffitto si consiglia di mantenere l'altezza della controsoffittatura ad una altezza non superiore ai 150 cm dal piano di cottura.

Larghezza della cappa

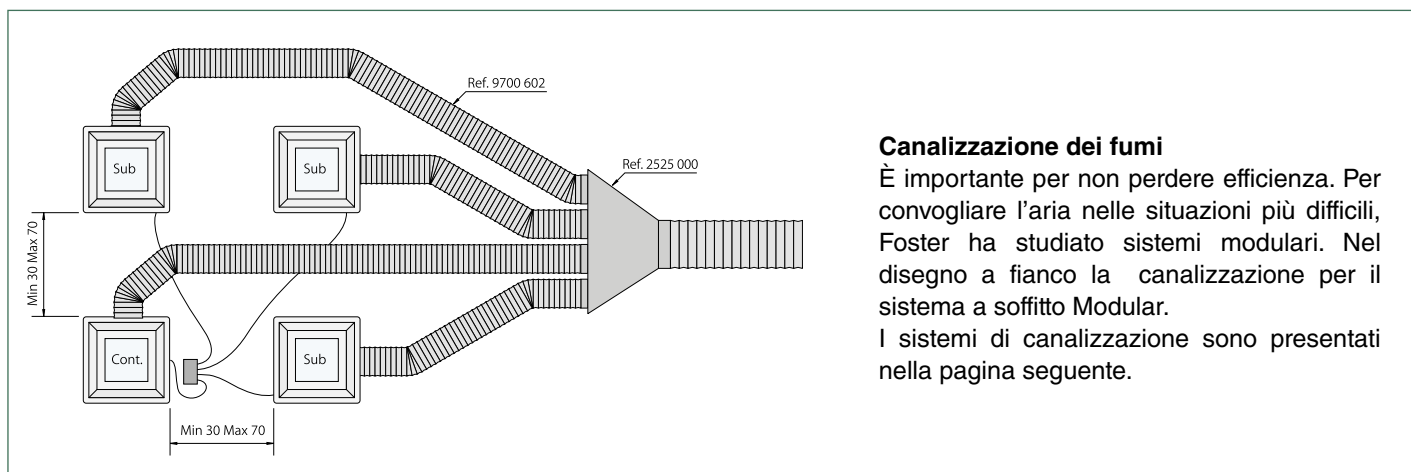
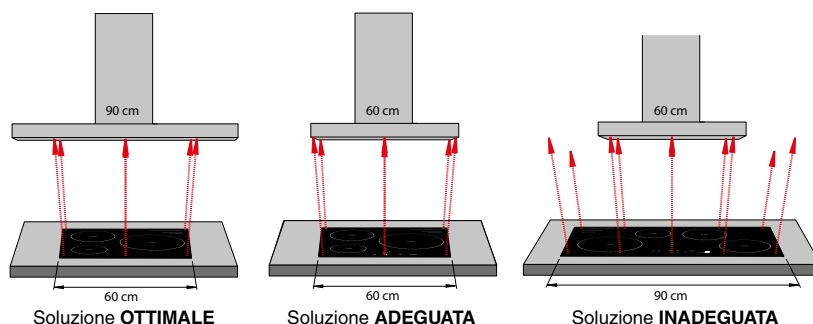
La dimensione deve essere adeguata a quella del piano cottura. Un leggero sovradimensionamento consente un'aspirazione ottimale.

Posizionamento condutture

È bene prevedere condutture dell'aria quanto più possibile dritte. Un percorso tortuoso provocherà una perdita di portata e una conseguente bassa aspirazione. Si raccomanda di non convogliare l'aria in condutture usate per lo scarico fumi.

Correnti d'aria

Per un buon funzionamento è opportuno che a cappa sia posta lontano da correnti d'aria.



Canalizzazione dei fumi

È importante per non perdere efficienza. Per convogliare l'aria nelle situazioni più difficili, Foster ha studiato sistemi modulari. Nel disegno a fianco la canalizzazione per il sistema a soffitto Modular. I sistemi di canalizzazione sono presentati nella pagina seguente.

Sistemi di canalizzazione

Sistema di canalizzazione Salvaspazio a sezione rettangolare

Per cappe a soffitto **Breeze, New Cloud, New Sky** e per il piano aspirante **Foster Milano AIR, Milanello AIR e Domino AIR**.



9700 532

tubo bianco
a sez. rettangolare 222x89 mm
dim: 222x89x1000 mm



9700 537

riduzione rett / tondo
sez. 227x94 mm / \varnothing 158 mm
dim: 190x 150x227 mm



9700 533

connettore bianco
a sez. rettangolare 227x94 mm
dim: 227x94x80 mm



2541 000

tubo bianco flessibile 3 metri
a sezione rettangolare



9700 534

connettore ad angolo 90° orizz.
sez. rettangolare: 227x94 mm
dim: 288x288x94 mm



9700 538

valvola di non ritorno \varnothing 148 mm



9700 535

connettore ad angolo 90° vert.
sez. rettangolare: 227x94 mm
dim: 174x174x227 mm



9700 539 *

griglia per zoccolo colore grigio
per zoccoli 100/150 mm
dim: 273x150 mm



9700 536

connettore ad angolo 15° orizz.
sez. rettangolare: 227x94 mm
dim: 233x138x94 mm



9700 574 *

filtro carbone per zoccolo 100-150 mm

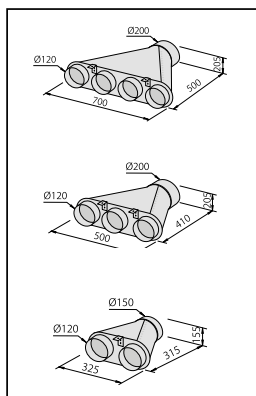
9700 575 *

ricarica carbone attivo per filtro zoccolo

* solo per piano aspirante Milano AIR e cappe Domino AIR e Ghost.

Sistema di canalizzazione Salvaspazio a sezione circolare

Per cappe a soffitto **Modular e Modular Trio**, cappe a isola, a parete e da incasso, cappe da tavolo **Ghost**.



2525 000

collettore per 4 tubi \varnothing 120 mm

2524 000

collettore per 3 tubi \varnothing 120 mm

2523 000

collettore pre 2 tubi \varnothing 120 mm



9700 602

canalizzazione flessibile silenziente
10 mt. - \varnothing 120 mm

9700 603

canalizzazione flessibile silenziente
10 mt. - \varnothing 150 mm

Modular



	Modello	Sigla			Disegno Tecnico
Il modulo Control (obbligatorio) può controllare fino a tre moduli Subordinate (4 unità aspiranti totali).	modular control	2518 001			
	modular subordinate	2519 001			

Modular Control & Subordinate



Modular Control & Subordinate

Sistema modulare di aspirazione a soffitto

Finitura:

acciaio satinato - vetro bianco

1 filtro antigrasso

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED a basso consumo (4.000 kelvin)

Aspirazione perimetrale

Spegnimento automatico differito

Telecomando incluso nel modello Modular Control

Portata: **400 m³/h**

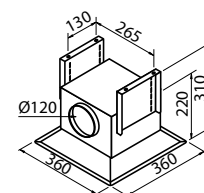
Foro espulsione aria: Ø 120 mm

Potenza motore: 140 W

Classe energetica: D

Distanza soffitto-controsoffitto:

min 220 mm / max 310 mm



foro incasso: 340 x 340 mm

NOTA: L'ALTEZZA DELLA CAPPA DAL PIANO DI COTTURA SUGGERISCE L'UTILIZZO DI ALMENO DUE MODULI ASPIRANTI, PER UNA ASPIRAZIONE ADEGUATA.

Opzione modalità filtrante non disponibile

accessori:

	Sigla
kit silenziante Ø 120 mm	9700 602
collettore 2 uscite - in Ø120 / out Ø150 mm	2523 000
collettore 3 uscite - in Ø120 / out Ø200 mm	2524 000
collettore 4 uscite - in Ø120 / out Ø200 mm	2525 000

Plafoniera Modular Light



modular light 2520 001

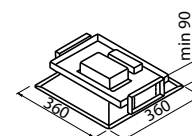
Modular light

Finitura: **acciaio satinato - vetro bianco**

Illuminazione LED a basso consumo (4.000 kelvin)

Distanza soffitto-controsoffitto:

min 220 mm / max 310 mm



foro incasso: 340 x 340 mm

accessori:

Kit di collegamento per l'accensione simultanea di plafoniera e cappa Modular. Il numero massimo di moduli collegabili è 4 (incluso modulo Control).
Cod. kit 9700 646

Modular Trio



Sigla

Disegno Tecnico

Modular Trio

2536 000
95 cm

Cappa aspirante a soffitto

Finitura:

acciaio inox**Telecomando incluso**

2 filtri antigrasso

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED (4.000 kelvin)**Aspirazione perimetrale**

Spegnimento automatico differito

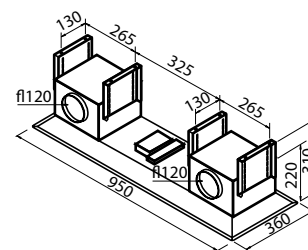
Motori: 2Portata: **850 m³/h**

Fori espulsione aria: Ø120 mm

Potenza motore: 2x160 W

Classe energetica: D

Distanza soffitto-controsoffitto: min 220 mm / max 310 mm

Opzione modalità filtrante non disponibile

foro incasso: 340 x 930 mm

accessori:

kit silenziante Ø 120 mm

collettore 2 uscite - in Ø120 / out Ø150 mm

collettore 3 uscite - in Ø120 / out Ø200 mm

collettore 4 uscite - in Ø120 / out Ø200 mm

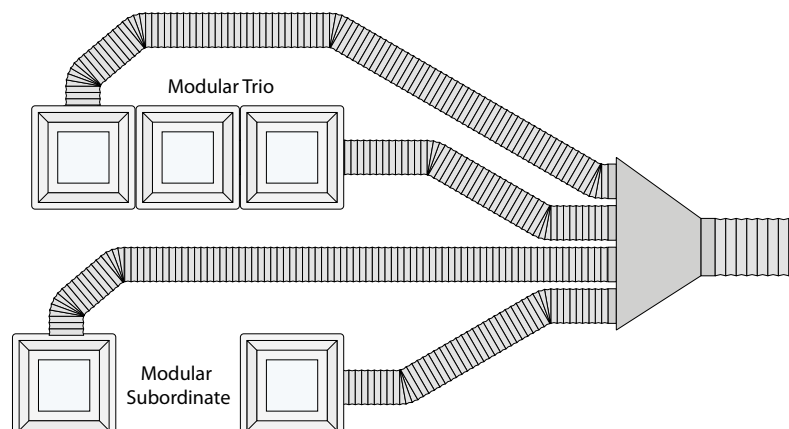
Sigla

9700 602

2523 000

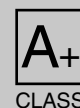
2524 000

2525 000

**Suggerimento:**

la cappa Modular TRIO può fungere da modello Control di una composizione di cappe Modular (vedi pag. 200) e essere quindi messa in serie con 2 cappe Modular Subordinate.

Breeze




Sigla

Disegno Tecnico

Breeze inox

2537 001
100 cm

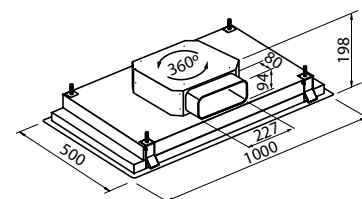
Selettore temperatura di colore LED
è possibile modificare la temperatura di colore della luce, potendo così scegliere tra una luce calda, naturale o fredda, in base all'ambiente in cui è inserita.

Cappa aspirante a soffitto
Finitura: **acciaio inox**
Telecomando incluso
3 filtri antigrasso
4 velocità d'esercizio
Illuminazione 2 LED strip
(2.700/4.000/5.500 kelvin)
Aspirazione perimetrale
Spegnimento automatico differito
Portata: **930 m³/h**
Foro espulsione aria: 230x80 mm

Potenza motore: 85 W
Tipo motore: silence plus
Motore ruotabile a 360°
Easy fix
Classe energetica: A+
Distanza soffitto-controsoffitto:
min 200 mm - max 280 mm

Opzione modalità filtrante non disponibile

accessori:
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti,
vedi pag. 267



foro incasso: 473 x 970 mm

Breeze white

2537 101
100 cm

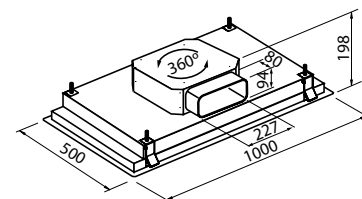
Selettore temperatura di colore LED
è possibile modificare la temperatura di colore della luce, potendo così scegliere tra una luce calda, naturale o fredda, in base all'ambiente in cui è inserita.

Cappa aspirante a soffitto
Finitura: **acciaio verniciato bianco**
Telecomando incluso
3 filtri antigrasso
4 velocità d'esercizio
Illuminazione 2 LED strip
(2.700/4.000/5.500 kelvin)
Aspirazione perimetrale
Spegnimento automatico differito

Portata: **930 m³/h**
Foro espulsione aria: 230x80 mm
Potenza motore: 85 W
Tipo motore: silence plus
Motore ruotabile a 360°
Easy fix
Classe energetica: A+
Distanza soffitto-controsoffitto:
min 200 mm - max 280 mm

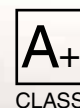
Opzione modalità filtrante non disponibile

accessori:
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti,
vedi pag. 267



foro incasso: 473 x 970 mm

New Sky

Sigla

Disegno Tecnico

New Sky 100 inox

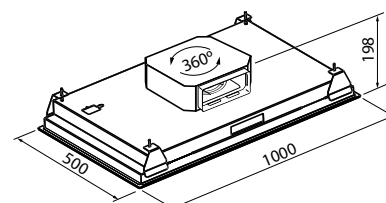
2522 100
100 cm

Cappa aspirante a soffitto
 Finitura:
 acciaio satinato
Telecomando incluso
 2 filtri antigrasso
 4 velocità d'esercizio
Aspirazione perimetrale
Motore brushless
 Spegnimento automatico differito
Motore ruotabile a 360°

Portata: **930 m³/h**
 Foro espulsione aria: 230x80 mm
 Potenza motore: 85 W
Classe energetica: A+

Distanza soffitto-controsoffitto:
 min 200 mm / max 280 mm

Opzione modalità filtrante non disponibile



foro incasso: 473 x 970 mm

**accessori:**

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

New Sky 100 bianco

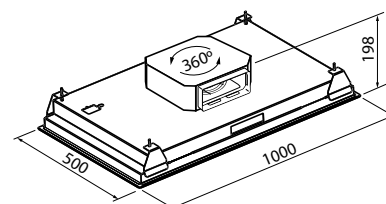
2522 110
100 cm

Cappa aspirante a soffitto
 Finitura:
 acciaio verniciato bianco
Telecomando incluso
 2 filtri antigrasso
 4 velocità d'esercizio
Aspirazione perimetrale
Motore brushless
 Spegnimento automatico differito
Motore ruotabile a 360°

Portata: **930 m³/h**
 Foro espulsione aria: 230x80 mm
 Potenza motore: 85 W
Classe energetica: A+

Distanza soffitto-controsoffitto:
 min 200 mm / max 280 mm

Opzione modalità filtrante non disponibile



foro incasso: 473 x 970 mm

**accessori:**

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267



Ghost

Perfettamente a scomparsa nel piano di lavoro, le cappe Ghost **combinano funzionalità e prestazioni con un design pulito ed essenziale di grande classe.**

La versione 120 è stata progettata per un perfetto abbinamento con le tante soluzioni in linea a gas e induzione.

Ghost

Sigla

Disegno Tecnico

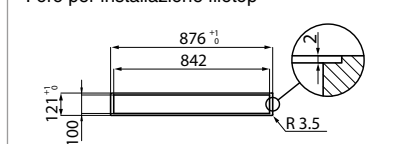
Ghost 90 Filotop



2451 090



Foro per installazione filotop



Cappa da tavolo per inserimento filotop

Finitura:

acciaio satinato AISI 304 - vetro nero**Comandi elettronici Touch**

2 Filtri antigrasso in alluminio anodizzato

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED Strip (5W - 4.200 kelvin)

Spegnimento automatico differito

Avviso pulizia filtri

Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **760 m³/h**

Altezza dal piano: 300 mm

Dimensioni sul piano: 875x120 mm

Foro incasso:

- installazione sopratop: 842x100 mm

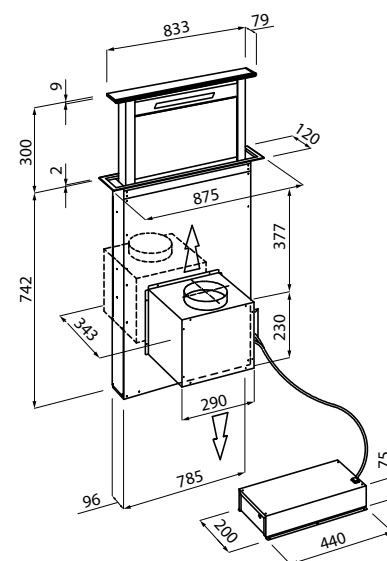
- installazione filotop: v. disegno

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 275 W

Classe energetica: A

Nota: Il motore può essere posizionato frontalmente, sul retro della cappa e in modalità remota con l'apposito kit opzionale.



Ghost 120 Filotop



2451 120



Foro per installazione filotop



Cappa da tavolo per inserimento filotop

Finitura:

acciaio satinato AISI 304 - vetro nero**Comandi elettronici Touch**

2 Filtri antigrasso

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED Strip (9W - 4.200 kelvin)

Spegnimento automatico differito

Avviso pulizia filtri

Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **800 m³/h**

Altezza dal piano: 300 mm

Dimensioni sul piano: 1175x120 mm

Foro incasso:

- installazione sopratop: 1142x100 mm

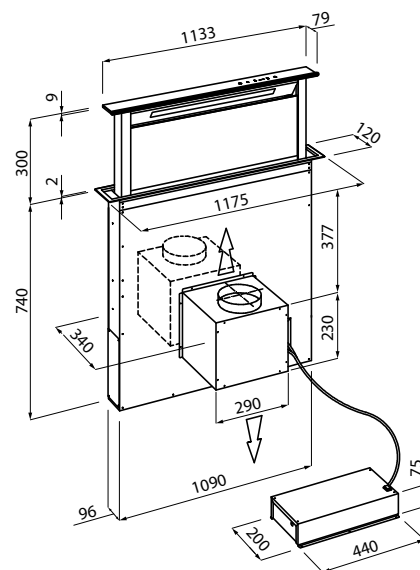
- installazione filotop: v. disegno

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 275 W

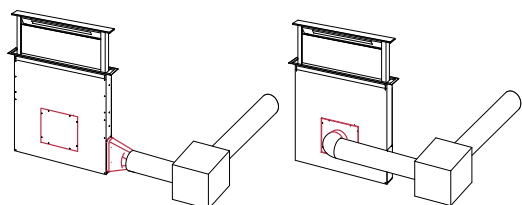
Classe energetica: A

Nota: Il motore può essere posizionato frontalmente, sul retro della cappa e in modalità remota con l'apposito kit opzionale.



Schemi di installazione con kit motore remoto

Le parti in rosso nel disegno costituiscono un kit per l'installazione del motore in modalità remota, fino ad una distanza di 5 metri.

**accessori:**

	Sigla
kit 2 filtri carbone	9700 460
kit installazione motore remoto	9700 459
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267	

S4000 Domino Ghost



Sigla

Disegno Tecnico

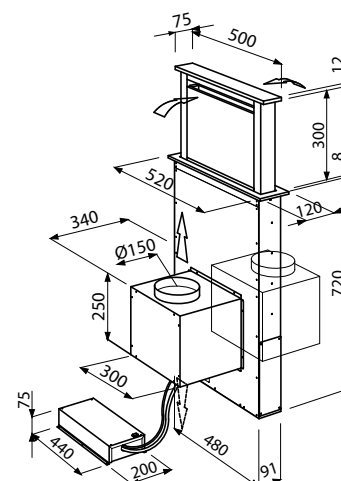
S4000 Domino Ghost

2451 000



Cappa da tavolo
 Finitura:
acciaio satinato AISI 304 - vetro nero
Comandi elettronici Touch
Aspirazione sui due lati
 1 Filtro antigrasso
 4 velocità d'esercizio
 Spegnimento automatico differito
 Avviso pulizia filtri
 Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **640 m³/h**
 Altezza dal piano: regolabile 180-300 mm
 Dimensioni sul piano: 520x120 mm
 Foro incasso: 490x104 mm
 Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
 Potenza motore: 275 W
 Classe energetica: B

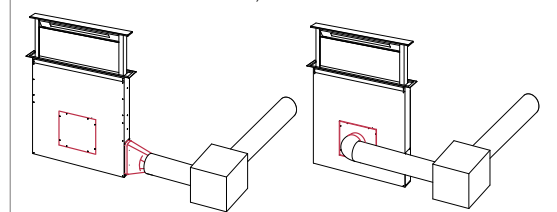


Le cappe Ghost offrono una grande versatilità di installazione: il motore può essere posizionato frontalmente, sul retro della cappa e in modalità remota con l'apposito kit opzionale (vedi disegni a fianco).



Schemi di installazione con kit motore remoto

Le parti in rosso nel disegno costituiscono un kit per l'installazione del motore in modalità remota, fino ad una distanza di 5 metri.



accessori:

kit 2 filtri carbone

Sigla
9700 450

kit installazione motore remoto

9700 459

Domino Air



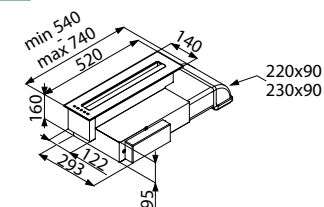
Modello	Sigla	Prezzo €	Disegno Tecnico
---------	-------	----------	-----------------

Foster Domino Air  

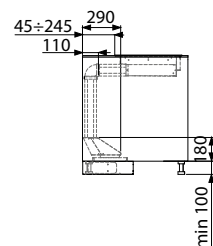
Domino 2455 000



Cappa da tavolo
 Finitura:
vetro nero
Comandi elettronici Touch
 1 Filtro antigrasso in acciaio inox
 4 velocità d'esercizio
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale
 Avviso saturazione filtri



Portata: **490 m3/h**
 Dimensioni sul piano: 140 x 520 mm
 Foro incasso Q4: 126 x 490
 Foro incasso FT: vedi sito web
 Foro espulsione aria: 220 x 90 mm
 Potenza motore: 190 W
 Classe energetica: B

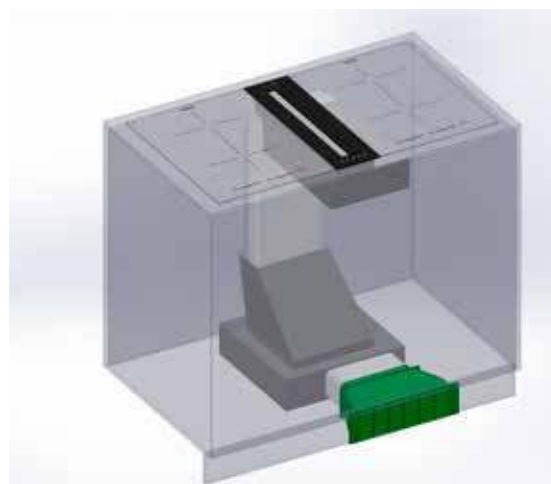


 **Non utilizzabile in abbinamento con piani cottura a gas.**



accessori:

	Sigla
filtro carbone per zoccolo da 100/150 mm	9700 574
ricarica carboni attivi per filtro zoccolo	9700 575
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267	



Schema di installazione della cappa Domino Air in modalità filtrante con filtro zoccolo a carboni attivi.



	misura mm	sigla	Prezzo a partire da	Disegno Tecnico
--	-----------	-------	---------------------	-----------------

S4001 Special - isola

1201 - 1500 2442 150

1501 - 2100 2442 210

2101 - 3000 2442 300

Sistema di cappe aspiranti con camino telescopico e con lunghezza personalizzabile.

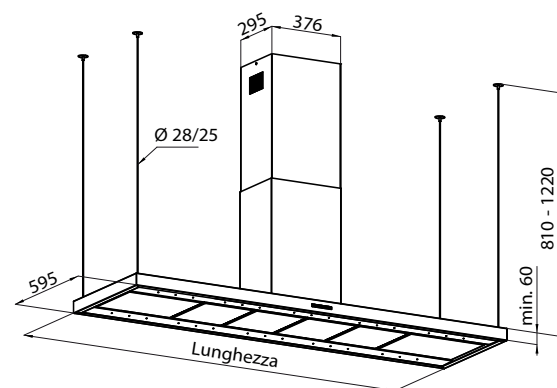
Finitura:
acciaio satinato AISI 304
Motore Brushless - High Performance
 Comandi elettronici Minimal
 2 filtro antigrasso
 4 velocità d'esercizio

Illuminazione: con **punti luce LED 1W** (5.600 Kelvin) vedi tabella
Aspirazione perimetrale
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale
 Tiranti telescopici in tubolare $\varnothing 28 / 25$ mm
 4 sportelli aspiranti (120 cm) in posizione centrale

Camino in posizione centrale.
 Portata: **700 m³/h**
 Altezza camino: 810 - 1220 mm
 Foro espulsione aria: $\varnothing 120/150$ mm
 Potenza motore: 160 W

Classe energetica: vedi tabella

Lunghezza	N. punti luce LED	Classe energetica
1201 - 1500	18	A
1501 - 2100	24	A
2101 - 3000	30	A



opzioni, con sovrapprezzo su richiesta:

- Barra portamestoli
- Mensolone inox (H. min 30 mm)
- tiranti con cavetti in acciaio $\varnothing 3$ mm*
- Finitura acciaio Vintage
- Camino decentrato
- Camino sagomato per tetto inclinato
- Lato cappa fuori-squadro

* non compatibile con mensolone inox.



accessori:

kit filtro carbone - **Long Life**

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 001

misura	sigla	Prezzo a partire da	Disegno Tecnico
--------	-------	---------------------	-----------------

S4001 Special - parete

1201 - 1500	2440 150
-------------	----------

1501 - 2100	2440 210
-------------	----------

2101 - 3000	2440 300
-------------	----------

Sistema di cappe aspiranti con camino telescopico e con lunghezza personalizzabile.

Finitura:

acciaio satinato AISI 304
Motore Brushless - High Performance
 Comandi elettronici Minimal
 2 filtro antigrasso
 4 velocità d'esercizio

Illuminazione: con **punti luce LED 1W** (5.600 Kelvin) vedi tabella

Aspirazione perimetrale
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale
 Tiranti telescopici in tubolare $\varnothing 28 / 25$ mm
 4 sportelli aspiranti (120 cm) in posizione centrale

Camino in posizione centrale
 Portata: **700 m³/h**
 Altezza camino: 630 - 1050 mm
 Foro espulsione aria: $\varnothing 120/150$ mm
 Potenza motore: 160 W

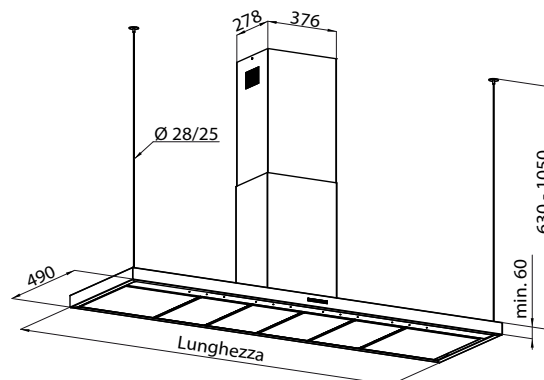
Classe energetica: vedi tabella

Lunghezza	N. punti luce LED	Classe energetica
1201 - 1500	9	A+
1501 - 2100	12	A+
2101 - 3000	15	A

opzioni, con sovrapprezzo su richiesta:

- Barra portamestoli
- Mensolone inox (H. min 30 mm)
- tiranti con cavetti in acciaio $\varnothing 3$ mm*
- Finitura acciaio Vintage
- Camino decentrato
- Camino sagomato per tetto inclinato
- Lato cappa fuori-squadro

* non compatibile con mensolone inox.



accessori:

kit filtro carbone - **Long Life***

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 001

Tipologie di tiranti



Fissaggio opzionale con cavetti d'acciaio $\varnothing 3$ mm.



Fissaggio standard con tubolari telescopici $\varnothing 28/25$ mm



Fissaggio opzionale con tiranti tubolari $\varnothing 10$ mm

Finiture

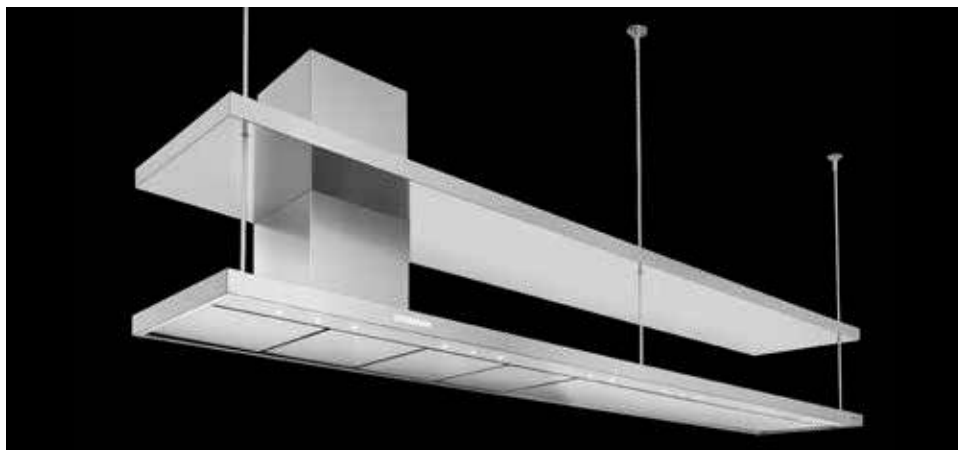


Finitura spazzolata



Finitura Vintage

Nell'immagine a fianco cappa S4001 a parete con mensolone inox, e camino decentrato.



S4001




Sigla

Disegno Tecnico

S4001 parete

2440 091

90 cm

2440 121

120 cm

Cappa aspirante a parete con camino telescopico
Finitura:**acciaio satinato AISI 304****Motore Brushless - High Performance**

Comandi elettronici Minimal

2 filtro antigrasso

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED: 6 x 1W (5.600 Kelvin)**Aspirazione perimetrale**

Spegnimento automatico differito

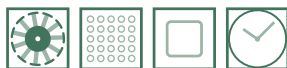
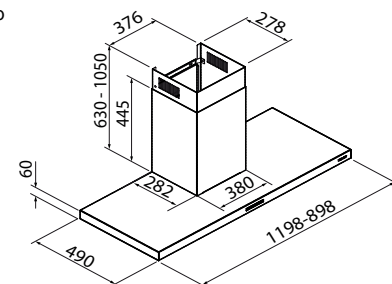
Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **700 m³/h**

Altezza camino: 630 – 1050 mm

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 160 W

Classe energetica: A+

* I filtri **Long Life** garantiscono un'elevata efficacia con un ciclo di vita di ben tre anni. Il filtro Long Life può essere facilmente "rigenerato" con semplici operazioni, recuperando così la funzionalità di un filtro nuovo.

accessori:kit filtro carbone - **Long Life***

Sigla

9700 001

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

S4001 isola

2442 091

90 cm

2442 121

120 cm

Cappa aspirante a isola con camino telescopico
Finitura:**acciaio satinato AISI 304****Motore Brushless - High Performance**

Comandi elettronici Minimal

2 filtro antigrasso

4 velocità d'esercizio

Illuminazione LED: 12 x 1W (5.600 Kelvin)**Aspirazione perimetrale**

Spegnimento automatico differito

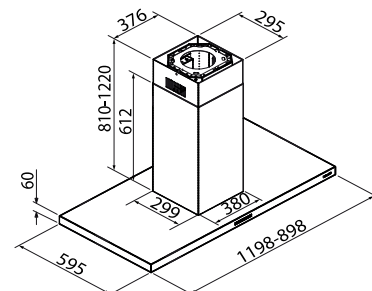
Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **700 m³/h**

Altezza camino: 810 – 1220 mm

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 160 W

Classe energetica: A+

* I filtri **Long Life** garantiscono un'elevata efficacia con un ciclo di vita di ben tre anni. Il filtro Long Life può essere facilmente "rigenerato" con semplici operazioni, recuperando così la funzionalità di un filtro nuovo.

accessori:kit filtro carbone - **Long Life***

Sigla

9700 001

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Cilindro



A+
CLASS

Sigla

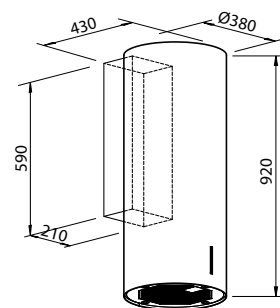
Disegno Tecnico

Cilindro wall

2531 001



Cappa aspirante a parete
 Finitura:
acciaio satinato AISI 304
Motore Brushless
 Comandi elettronici Minimal
1 filtro antigrasso in acciaio inox
 4 velocità d'esercizio
Illuminazione LED: 4 x 1,2W (5.500 Kelvin)
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale



Portata: **700 m³/h**
 Altezza: 920 mm
 Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
 Potenza motore: 160 W
Classe energetica: A+

accessori:

Sigla

filtro carbone

9700 380

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

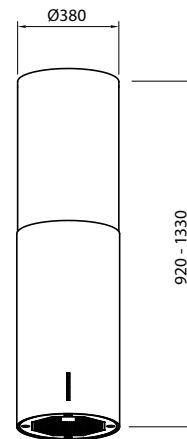


Cilindro island

2530 001



Cappa aspirante telescopica a isola
 Finitura:
acciaio satinato AISI 304
Motore Brushless
 Comandi elettronici Minimal
1 filtro antigrasso in acciaio inox
 4 velocità d'esercizio
Illuminazione LED: 4 x 1,2W (5.500 Kelvin)
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale



Portata: **700 m³/h**
 Altezza: 920 - 1330 mm
 Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
 Potenza motore: 160 W
Classe energetica: A+

accessori:

Sigla

filtro carbone

9700 380

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267



FL Slim



	Modello	Sigla			Disegno Tecnico
--	---------	-------	--	--	-----------------

FL Slim black mirror



corpo cappa black mirror	2450 690	90 cm
corpo cappa white	2450 190	90 cm
kit camino telescopico	2454 000	

Cappa aspirante a parete con camino telescopico (opzionale)

Finitura:

acciaio satinato - vetro temperato Black Mirror o White

Comandi elettronici Touch

5 filtri antigrasso in acciaio inox

4 velocità d'esercizio

Illuminazione 2x2,1 W LED (4.000 kelvin)

Funzionamento Auto mode con sensore temperatura

Doppia aspirazione: da sotto e frontale

Spegnimento automatico differito 5-10-20"

Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **725 m³/h**

Altezza camino (opzionale):

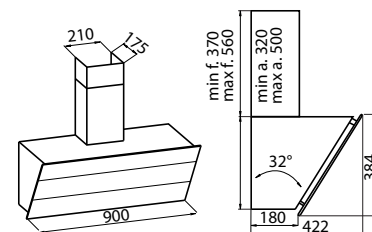
modalità aspirante: 320-500 mm

modalità filtrante: 370-560 mm

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 175 W

Classe energetica: A



FL Slim white

**accessori:**

kit filtro carbone

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 524



Stripe e FL Slim sono dotate di una **doppia aspirazione**, con ben 5 filtri in acciaio posizionati sotto e sul fronte della cappa. Il pannello in vetro, aprendosi, migliora ulteriormente il convogliamento dell'aria.

Stripe



A
CLASS

Modello	Sigla	Disegno Tecnico
---------	-------	-----------------

Stripe 90 Black Mirror

corpo cappa	2450 090 90 cm
kit camino telescopico	2454 000



Cappa aspirante a parete con camino telescopico (opzionale)

Finitura:

acciaio satinato - vetro temperato Black Mirror

Comandi elettronici Touch

5 filtri antigrasso in acciaio inox

4 velocità d'esercizio

Illuminazione 2x2,1 W LED (4.000 kelvin)

Funzionamento Auto mode con sensore temperatura

Doppia aspirazione: da sotto e frontale

Spegnimento automatico differito 5-10-20"

Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **725 m³/h**

Altezza camino (opzionale):

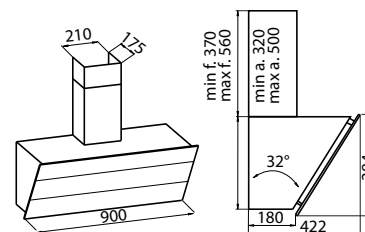
modalità aspirante: 320-500 mm

modalità filtrante: 370-560 mm

Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm

Potenza motore: 175 W

Classe energetica: A



accessori:

kit filtro carbone

sigla di riferimento: 9700 524

systemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267



KS Lux



Sigla

Disegno Tecnico

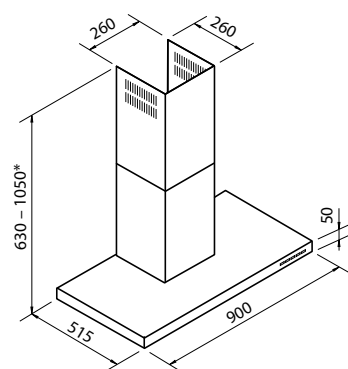
KS Lux

2504 094
90 cm

Cappa aspirante a parete
con camino telescopico
Finitura: acciaio satinato
Comandi elettronici
Filtri antigrasso in acciaio inox
Funzionamento Auto mode con sensore temperatura
3 velocità d'esercizio più 1 intensiva temporizzata
Illuminazione con 2 LED (4.000 kelvin)

Spegnimento automatico differito
Funzionamento filtrante opzionale
n. 3 filtri antigrasso

Portata: **700 m³/h**
Altezza camino:
in modalità aspirante 630 – 1050 mm
in modalità filtrante 700 – 1120 mm
Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
Potenza motore: 250 W
Classe energetica: A



*in modalità filtrante le altezze del camino sono:
min 700 - max 1120

**accessori:**

filtro carbone

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 528



Sigla _____ Disegno Tecnico _____

KS



2406 002

60 cm

2409 002

90 cm

Cappa aspirante a parete con camino telescopico

Finitura:

acciaio satinato

Pulsantiera meccanica

filtri antigrasso

cappa 90 cm: 3 filtri

cappa 60 cm: 2 filtri

3 velocità d'esercizio

Illuminazione LED 2 x 1,2 W (4.000 kelvin)

Funzionamento filtrante opzionale

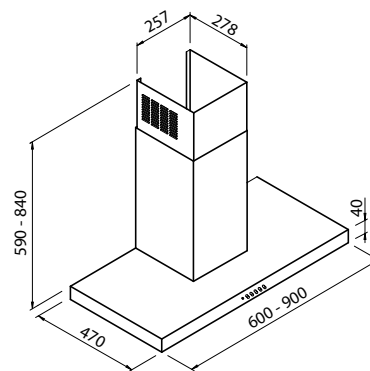
Portata: **450 m³/h**

Altezza camino: 590 – 840 mm

Foro espulsione aria: Ø 120 mm

Potenza motore: 125 W

Classe energetica: A



accessori:

filtro carbone





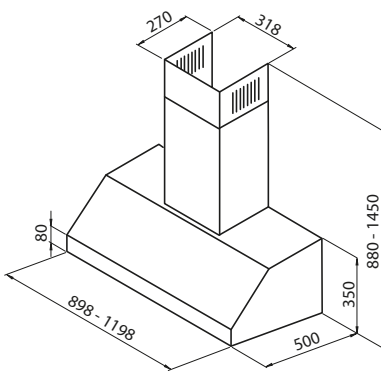
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 402





	Sigla	Disegno Tecnico		
<p>Florence</p>  <div data-bbox="145 1332 355 1400">    </div>	<p>2538 091 90 cm</p>			
	<p>2538 121 120 cm</p> <p>Cappa aspirante a parete con camino telescopico Finitura: acciaio satinato Comandi elettronici retroilluminati Filtri antigrasso baffle professionali in acciaio inox 3 velocità d'esercizio più 1 intensiva temporizzata Illuminazione (3.000 kelvin): - mod. 90: 2 x 2,1 W spot LED - mod. 120: 3 x 2,1 W spot LED Spegnimento automatico differito Funzionamento filtrante opzionale</p> <p>Portata: 730 m³/h Altezza camino: in modalità aspirante 830 – 1450 mm in modalità filtrante 1005 – 1450 mm Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm Potenza motore: 150 W Classe energetica: A</p> <div data-bbox="751 1366 1549 1496"> <p>accessori:</p> <table border="0"> <tr> <td>filtro carbone</td> <td>Sigla 9700 292</td> </tr> <tr> <td colspan="2">sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267</td> </tr> </table> </div>		filtro carbone	Sigla 9700 292
filtro carbone	Sigla 9700 292			
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267				



Non solo l'aspetto è professionale nella cappa Florence, i filtri tipo Baffle garantiscono prestazioni superiori nel filtraggio dei grassi.

Pitagora



CLASS



Sigla

Disegno Tecnico

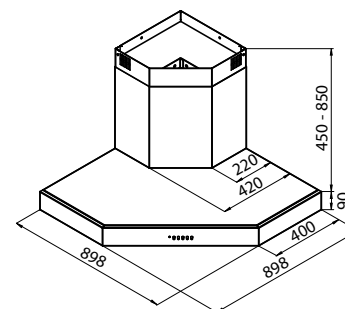
Pitagora 90x90

2439 003



Cappa aspirante angolare con camino telescopico
 Finitura:
acciaio satinato AISI 304
 Comandi elettronici Minimal
 2 filtri antigrasso
 4 velocità d'esercizio
 Illuminazione LED (2x1,2 W) - 4.000 kelvin
 Spegnimento automatico differito
 Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **750 m³/h**
 Altezza camino: 450 – 850 mm
 Foro espulsione aria: Ø 150 mm
 Potenza motore: 250 W
Classe energetica: A



accessori:

filtro carbone
 sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

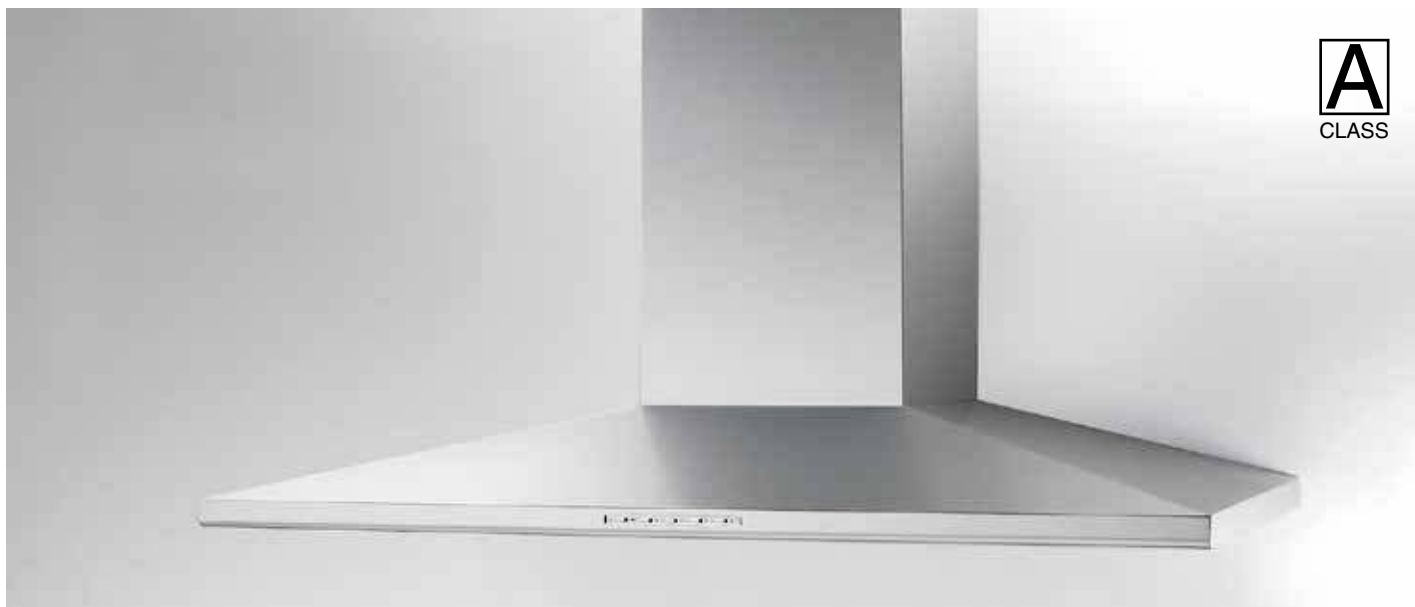
Sigla

9700 409

Pitagora è la cappa perfetta per le soluzioni cottura angolari Foster:
 Quadra Angolare, pag 225
 Angolare, pag 241



Amélie



Sigla

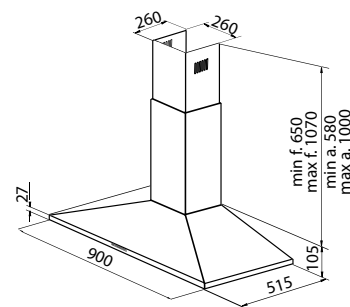
Disegno Tecnico

Amélie

2447 090
90 cm

Cappa aspirante a parete con camino telescopico
 Finitura: acciaio satinato
 Comandi elettronici soft touch
 3 filtri antigrasso
 3 velocità d'esercizio
 Illuminazione 2x2,1 W LED (4.000 kelvin)
 Funzionamento filtrante opzionale

Portata: **620 m³/h**
 Altezza camino:
 modalità aspirante: 580-1000 mm
 modalità filtrante: 650-1070 mm
 Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
 Potenza motore: 220 W
Classe energetica: A

**accessori:**

filtro carbone

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 517

New Wing



A
CLASS

Sigla

Disegno Tecnico

New Wing

2512 062

60 cm

2512 092

90 cm



Cappa aspirante da incasso sottopensile

Finitura: acciaio satinato / vetro

Comando rotativo Smart

Filtri antigrasso in alluminio

cappa 60 cm: 2 filtri

cappa 90 cm: 3 filtri

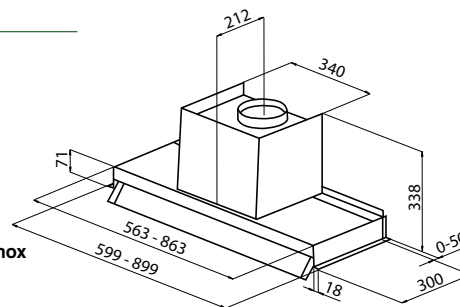
4 velocità d'esercizio

Illuminazione 2 LED (4.000 kelvin)

Profili di protezione pensili in acciaio inox**Regolatore di profondità telescopico**

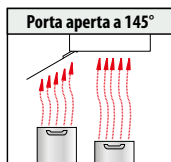
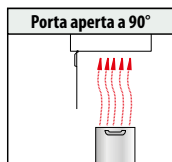
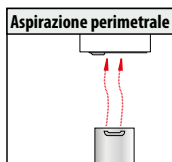
Profilo ferma-schienale pensile

Funzionamento filtrante opzionale

Altezza minima dal piano: **solì 50 cm****Portata: 620 m³/h**

Foro espulsione aria: Ø 150 mm

Potenza motore: 210 W

Classe energetica: A**accessori:**

kit filtri carbone

sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267

Sigla

9700 221

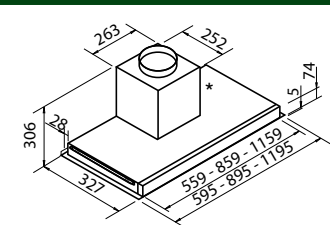
Flat



Sigla	Disegno Tecnico
-------	-----------------



2513 161	60 cm
2513 191	90 cm
2513 121	120 cm



* il box coprimotore e il camino sono accessori opzionali



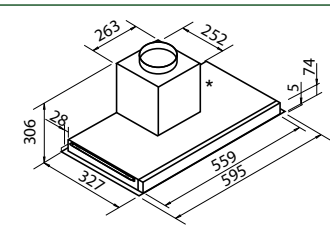
La cappa si fissa alle spalle del pensile

Cappa aspirante da incasso sottopensile
camino telescopico e box coprimotore inox opzionali
Finitura: Vetro bianco
Comandi elettronici Touch
Filtri antigrasso
cappa 60 cm: 1 filtro
cappa 90 cm: 2 filtri
cappa 120 cm: 4 filtri

4 velocità d'esercizio
illuminazione striscia LED (4.200 kelvin)
Spegnimento automatico differito
Aspirazione perimetrale
Funzionamento filtrante opzionale
Portata: **750 m³/h**
Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
Potenza motore: 275 W
Classe energetica: A



2513 661	60 cm
----------	-------



* il box coprimotore e il camino sono accessori opzionali



La cappa si fissa alle spalle del pensile

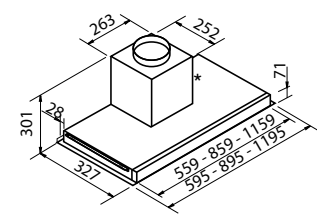
Cappa aspirante da incasso sottopensile
camino telescopico e box coprimotore inox opzionali
Finitura: Vetro nero
Comandi elettronici Touch
1 filtro antigrasso
4 velocità d'esercizio
illuminazione striscia LED (4.200 kelvin)

Spegnimento automatico differito
Aspirazione perimetrale
Funzionamento filtrante opzionale
Portata: **750 m³/h**
Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
Potenza motore: 275 W
Classe energetica: A

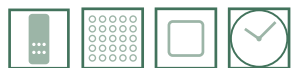
	Sigla		Disegno Tecnico
--	-------	--	-----------------



2513 061	60 cm
2513 091	90 cm
2513 021	120 cm



* il box coprimotore e il camino sono accessori opzionali

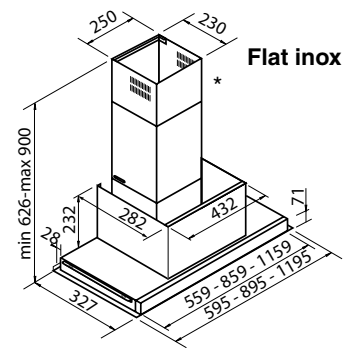
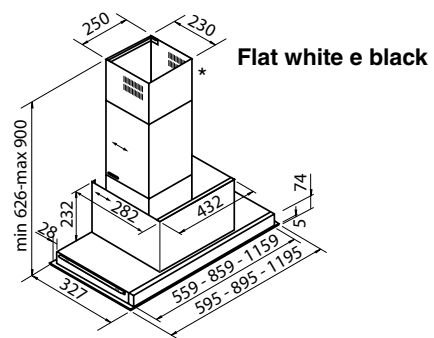


La cappa si fissa alle spalle del pensile

Cappa aspirante da incasso sottopensile
 camino telescopico e box coprimotore inox opzionali
 Finitura: acciaio satinato
Telecomando incluso
 Comandi elettronici Easy
 Filtri antigrasso
 cappa 60 cm: 1 filtro - cappa 90 cm: 2 filtri
 cappa 120 cm: 4 filtri

4 velocità d'esercizio
Illuminazione striscia LED (4.200 kelvin)
 Spegnimento automatico differito
Aspirazione perimetrale
 Funzionamento filtrante opzionale
 Portata: **750 m³/h**
 Foro espulsione aria: Ø 120/150 mm
 Potenza motore: 275 W
Classe energetica: A

DIMENSIONI BOX COPRIMOTORE E CAMINO (opzionali)



accessori cappe Flat:	Sigla
filtro carbone	9700 600
sistemi di canalizzazione fumi e kit silenzianti, vedi pag. 267	
camino telescopico inox	2539 000
box coprimotore inox	2539 200

CAPPE



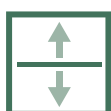
LAVASTOVIGLIE



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

Foster Milano

	Sigla
Lavastoviglie a scomparsa totale	2930 000



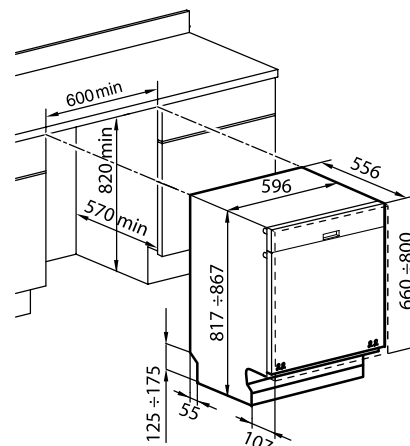
Classe energetica A+++

Efficienza lavaggio: A
 Efficienza asciugatura: A
Numero coperti 16
 45 dB(A) in potenza sonora
 Programmazione elettronica
 Pannello digitale

5 programmi di lavaggio:
 automatico, intensivo, eco,
 risciacquo, extra-rapid 20 min.

Terzo livello per lavaggio posate
 Cestello centrale regolabile su 3 livelli

Sistema di sicurezza Acquastop
 Apertura automatica porta - Perfect Dry
 Opzione Mezzo carico
 Programmazione differita 24h
 Spie mancanza sale-brillantante
 Impostazione per detersivi multiuso
 (tasto 3 in 1)
 Indicatore luminoso di fine ciclo
 Attacco pannello-porta con sistema slider
 Regolazione frontale dei piedini posteriori
 Altezza piedini 0-50 mm



Dati tecnici
 tensione di alimentazione:
 220-240 V - 50Hz
 consumo energia 0,86 kwh/ciclo
 consumo acqua per ciclo: 9,5 litri

Limiti dimensionali pannello porta:
 spessore 18-20 mm
 altezza 660-800 mm



Caratteristiche speciali:



Extra rapid - quando c'è fretta, l'opzione riduce i tempi dei programmi, fino ai 15" del programma veloce.



Perfect Dry - l'asciugatura è migliorata dalla apertura automatica della porta a fine ciclo che permette la fuoriuscita del vapore residuo.



Total hygiene - pensata per le necessità d'igiene speciali, la funzione innalza la temperatura del ciclo e dell'asciugatura.



La lavastoviglie è dotata di **sensore di pulizia** dell'acqua per ottimizzare tempi e consumo d'acqua.

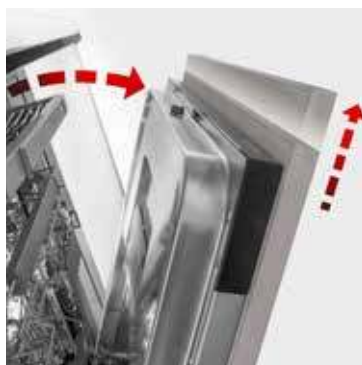


Pannello porta con slider

Il pannello-porta può avere altezza fino a 80 cm, grazie al sistema di aggancio Slider che lo fa slittare verso l'alto durante l'apertura. Questo elimina la necessità di un ritaglio nello zoccolo.

Capienza super

Il terzo cestello e la particolare conformazione dei pettini consentono un carico fino a 16 coperti.



Lavastoviglie

KS Plus

Sigla

Lavastoviglie a scomparsa totale 2941 000



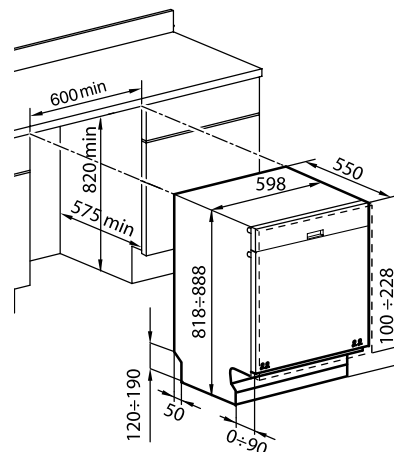
Accessori: Pannello porta acciaio inox



Classe energetica A+

Efficienza lavaggio: A
 Efficienza asciugatura: A
Numero coperti 13
 48 dB(A) in potenza sonora
 Programmazione elettronica
 Pannello digitale
 10 programmi di lavaggio, di cui cinque cicli veloci: ammollo, cristalli, eco, quick, auto, ultraclean, eco rapid, delicato rapid, daily clean, intensivo rapid
 Cestello inferiore rialzato
 Cestello centrale regolabile con pulsante su 3 livelli

Sistema di sicurezza Acquastop
 Sistema di asciugatura a calore residuo
 Opzione Mezzo carico distribuito
 Programmazione differita 24h
 Programma sanificazione
 Spie mancanza sale-brillantante
 Impostazione per detersivi multiuso (tasto 3 in 1)
 Indicatore fine ciclo: acustico + luce a pavimento
 Cerniere a fulcro variabile
 Regolazione frontale dei piedini posteriori
 Altezza piedini 0-70 mm



Dati tecnici
 tensione di alimentazione: 220-240 V - 50Hz
 consumo energia 1,01 kWh/ciclo
 consumo acqua per ciclo: 12 litri

Limiti dimensionali pannello porta:
 spessore 18-20 mm
 altezza 660-720 mm

Elettra **NEW**

Sigla

Lavastoviglie a scomparsa totale 2950 001

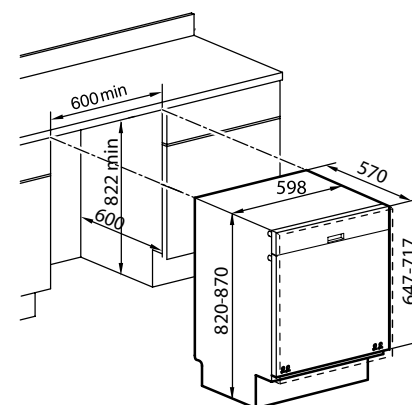


Accessori: Pannello porta acciaio inox



Classe energetica A++
 Efficienza lavaggio: A
 Efficienza asciugatura: A
 Numero coperti 12
 47 dB (A) in potenza sonora EN 704-3
 Programmazione elettronica
 6 programmi lavaggio: intensivo, prelavaggio, quick 30', eco, daily clean, igienizzante 70°C
 Funzione mezzo carico

Sistema di sicurezza Acquastop
 Programmazione differita 3/6/9 ore
 Indicazione tempo residuo lavaggio
 Spie mancanza sale-brillantante
 Carrello superiore regolabile in altezza a pieno carico
 Cestello posate scorrevole
 Supporto calici
 Regolazione frontale dei piedini posteriori
 Altezza piedini 0-50 mm



Dati tecnici
 tensione di alimentazione: 220-240 V - 50Hz
 potenza totale: 1.900 W
 potenza di riscaldamento: 1.800 W
 consumo acqua per ciclo: 12 litri
 Altezza pannello porta: 647-717 mm

accessori

Pannello porta acciaio inox

Sigla
2910 018

finitura: AISI 304 spazzolato
 misure: 595x716x20 mm

La maniglia integrata si abbina facilmente a qualsiasi anta cucina.
 Compatibile con lavastoviglie KS Plus ed Elettra.



FRIGORIFERI



Alta efficienza

Alte prestazioni e efficienza energetica. L'intera gamma rientra nelle categorie A++ e A+, con consumi ridotti del 40% e 25% rispetto alla Classe A. Un contributo importante al risparmio nel rispetto della salvaguardia ambientale.



Raffreddamento ventilato

Consente una perfetta omogeneità di raffreddamento e migliora la conservazione degli alimenti che rimarranno freschi più a lungo. Niente odori e condensa, mantenendo però l'umidità che impedisce agli alimenti di seccarsi.



No frost

la tecnologia NO FROST elimina l'umidità dal congelatore con un sistema di ventilazione forzata con aria a temperatura ed umidità controllate. Impedisce quindi la formazione di condensa e la conseguente brina o ghiaccio.



Classi climatiche

I modelli tropical offrono la più vasta adattabilità a condizioni climatiche, mantenendo rendimenti e consumi ottimali. Sono omologati per tutte le classi climatiche SN, N, ST, T con un range di temperature adatte tra i 10 e i 43 °C.

Caratteristiche



Display digitale LED

Il controllo elettronico delle funzioni permette una puntuale e precisa programmazione delle temperature desiderate, sia nel frigorifero che nel congelatore.

Personal System

Monitora le modalità di utilizzo mantenendo la temperatura ottimale a prescindere da quanto spesso si apre la porta. Il sistema prevederà i momenti di maggiore utilizzo e imposterà i cicli per mantenere la temperatura il più costante possibile.



Cassetto Maxi con Humidity Control

Il capiente cassetto è pensato per frutta e verdura. Conserva l'umidità affinché i prodotti freschi non perdano liquidi, peso e fragranza.

Zero Frost

Il grande isolamento riduce l'accumulo di brina sul cibo e la formazione di ghiaccio sulle pareti. La bolletta sarà più bassa e lo sbrinatorio meno frequente.

Illuminazione LED

Una luminosità notevolmente migliorata e un consumo 4 volte inferiore rispetto ad un'illuminazione tradizionale.

Fast freeze & super cool

Permettono il congelamento e il raffreddamento rapido di grandi quantità di alimenti.

Allarme porta e temperatura

Scongiora inutili consumi, di alimenti e di energia, per eventuali dimenticanze o malfunzionamento della macchina, con un doppio allarme: acustico e spia luminosa.

Dettagli di classe

Gli allestimenti dei frigoriferi Foster, curati nelle finiture e nei dettagli, sono ricchi di tante soluzioni per ottimizzare gli spazi.



Portabottiglie inox

Aumenta la possibilità di raffreddare bevande con un ingombro minimo di spazio. La forma inclinata permette di inserire anche bottiglie aperte.



Fresh zone

Permette una conservazione ideale per alimenti freschi. La ventilazione è convogliata nel cassetto, che mantiene così una temperatura inferiore.



Rifiniture inox

Il modello No Frost è particolarmente curato nell'estetica e nelle finiture. I ripiani e gli scomparti portabottiglie presentano pregiate rifiniture in acciaio inox.

Frigoriferi

Modello

Sigla

Disegno Tecnico

Frigorifero monoporta da incasso

2038 000

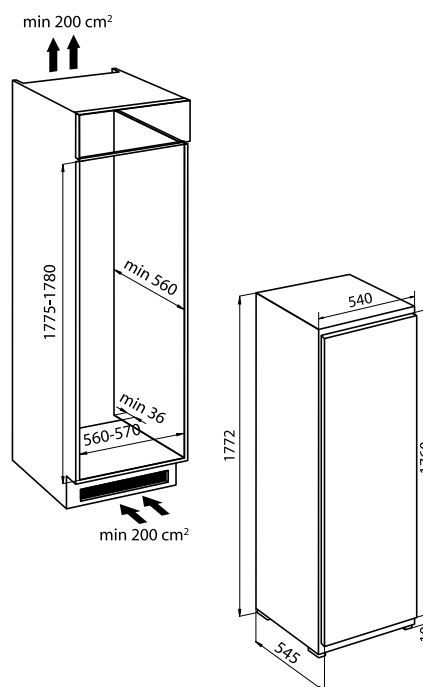


Energy class: A++
Frigorifero ventilato
 Capacità lorda totale: 305 lt
Controllo elettronico con display LED
 Doppio allarme: porta aperta / temperatura
 Porta reversibile - cerniere standard a dx
 Cerniere a traino
 Dimensioni: 540x1755x560 mm
Classe climatica: SN/T (tropical +10°C/+43°C)
 Consumo annuo energia: 113 kWh

Silenziosità: 37 dB(A)
 Alimentazione: 220-230V - 50Hz

Frigorifero
 Capacità netta frigo: 301 lt
 Funzione raffreddamento rapido Super-Cool
 Illuminazione LED
Cassetto Fresh Zone
 Portabottiglie Inox
 6 ripiani vetro
 2 cassette frutta e verdura
 6 balconcini controporta
 Contenitore Multibox

Funzioni/caratteristiche
 Personal System
 Frigo Ventilato
 Fresh Zone con Humidity Control



KIT PER INSTALLAZIONE SIDE BY SIDE 2038 039

Il kit consiste in una resistenza (6W) da applicare sulla parete laterale e consente l'installazione in accosto del frigorifero monoporta 2038 000 e del Congelatore 2039 000, incassati in un'unica nicchia, prevenendo il rischio di formazione di condensa tra i due apparecchi.

Congelatore a cassette da incasso

2039 000

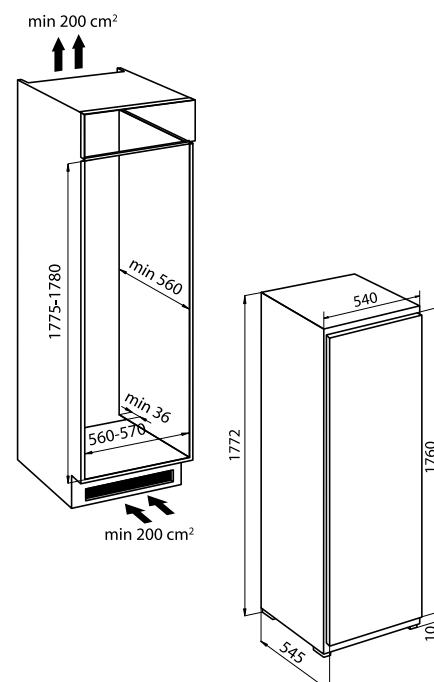


Energy class: A+
Congelatore NoFrost
 Capacità lorda totale: 235 lt
 Controllo elettronico con display LED
 Doppio allarme: porta aperta / temperatura
 Porta reversibile - cerniere standard a dx
 Cerniere a traino
 Dimensioni: 540x1755x560 mm
Classe climatica: SN/T (tropical +10°C/+43°C)
 Consumo annuo energia: 277 kWh
 Capacità congelamento : 10 Kg / 24h

Silenziosità: 39 dB(A)
 Alimentazione: 220-230V - 50Hz

Congelatore
 Capacità netta congelatore: 212 lt
Sbrinamento automatico
 Funzione congelamento rapido **Advanced Fast-Freeze**
 2 cassette per congelamento rapido
 5 cassette maxi per conservazione alimenti
 1 contenitore portaghiaccio

Funzioni/caratteristiche
 Congelatore No-Frost
 Advanced Fast Freeze



Frigorifero combinato da incasso

2036 000


Energy class: A++
Congelatore NoFrost
Frigorifero ventilato

Capacità lorda totale: 269 lt
 Controllo elettronico con display LED
 Doppio allarme: porte aperte / temperature
 Porta reversibile - cerniere standard a dx
 Cerniere a traino
 Dimensioni: 540x1755x560 mm
Classe climatica: SN/T
(tropical +10°C/+43°C)
 Consumo annuo energia: 230 kWh
 Capacità congelamento : 8 Kg / 24h
 Silenziosità: 39 dB(A)
 Alimentazione: 220-230V - 50Hz

Frigorifero

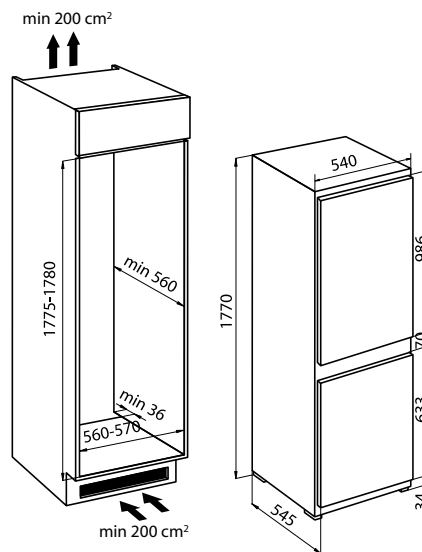
Capacità netta frigo: 180 lt
 Funzione raffreddamento rapido Super-Cool
 Illuminazione LED
 Cassetto Fresh Zone
 Portabottiglie Inox
 4 ripiani vetro
 2 cassette frutta e verdura
 4 balconcini controporta
 Contenitore Multibox

Congelatore

Capacità netta congelatore: 68 lt
 Sbrinatorio automatico
 Funzione congelamento rapido **Advanced Fast-Freeze**
 1 cassetto per congelamento rapido
 2 cassette maxi per conservazione alimenti
 1 contenitore portaghiaccio

Funzioni/caratteristiche

Personal System / Frigo Ventilato
 Fresh Zone / Humidity Control
 Congelatore No-Frost / Advanced Fast Freeze



Frigorifero combinato da incasso

2037 000


Energy class: A+
Congelatore ZeroFrost
Frigorifero ventilato

Capacità lorda totale: 263 lt
 Doppio allarme: porte aperte / temperature
 Porta reversibile - cerniere standard a dx
 Cerniere a traino
 Dimensioni: 540x1755x560 mm
Classe climatica: N/T (tropical +16°C/+43°C)
 Consumo annuo energia: 286 kWh
 Capacità congelamento : 3,5 Kg / 24h
 Silenziosità: 38 dB(A)
 Alimentazione: 220-230V - 50Hz

Frigorifero

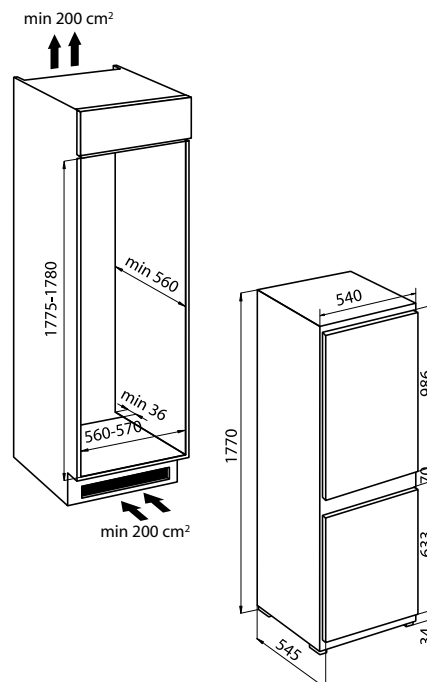
Capacità netta frigo: 187 lt
 Illuminazione LED
 Portabottiglie Inox
 4 ripiani vetro
 1 cassetto frutta e verdura
 3 balconcini controporta
 1 portauova (x7)

Congelatore

Capacità netta congelatore: 71 lt
 1 cassetto per congelamento rapido
 2 cassette maxi per conservazione alimenti
 1 contenitore portaghiaccio

Funzioni/caratteristiche

Congelatore ZeroFrost
 Frigo Ventilato
 Humidity Control



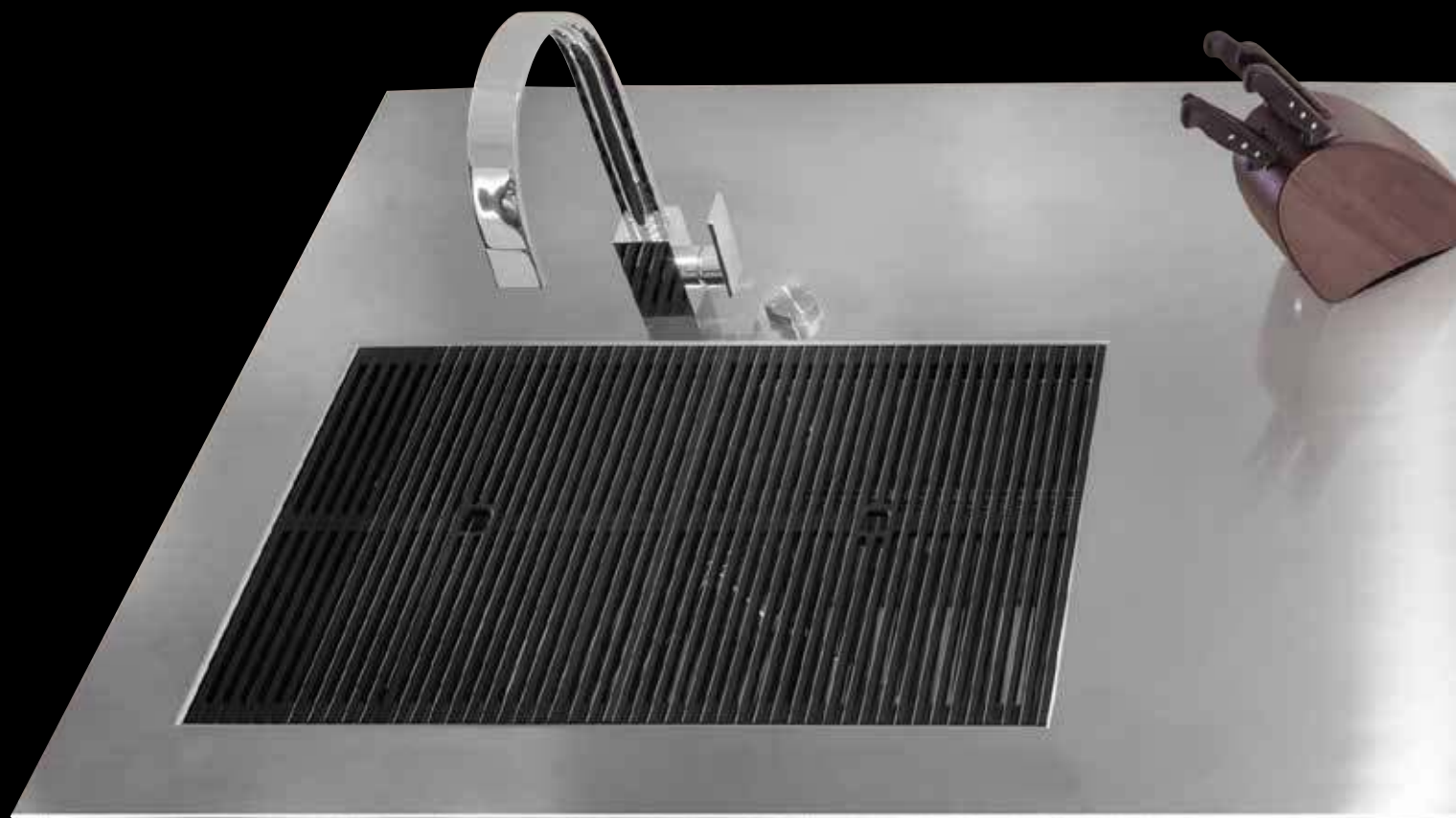
Gli Speciali di Foster - TOP INOX

Le realizzazioni su misura sono tra gli elementi più distintivi delle produzioni Foster.

I top presentati nelle pagine seguenti sono solo alcuni esempi delle lavorazioni che siamo in grado di realizzare integrando lavello e zona cottura in un unico piano di lavoro in acciaio inossidabile.



Un unico materiale, tanti diversi look grazie ad una gamma di proposte che spazia tra i classici satinati, i nuovi trattamenti ruvidi e opachi e il tocco retrò della finitura Vintage.

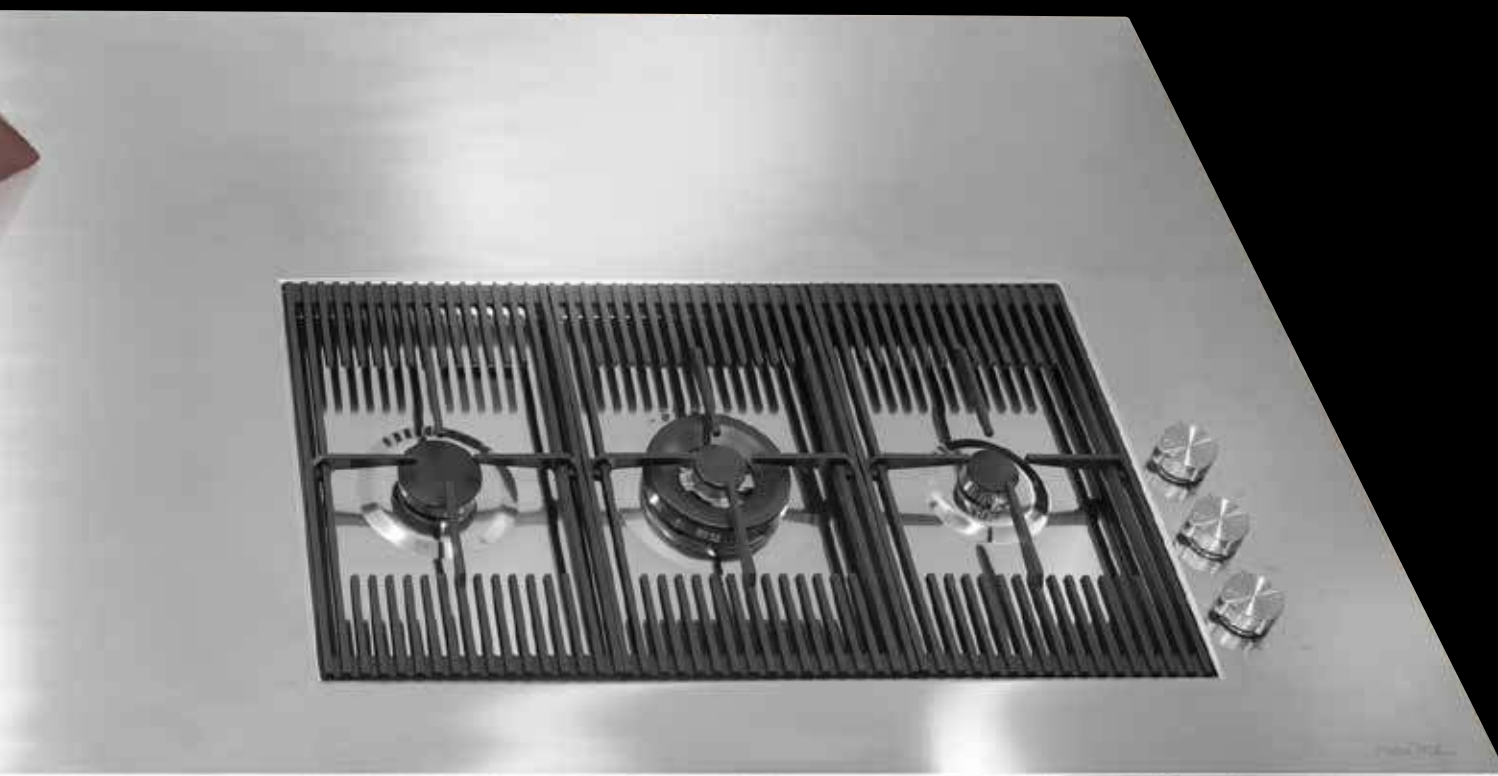


- Diverse finiture.
- Differenti profili e spessori.
- Supporti autoportanti.
- Infinite soluzioni per ogni esigenza di progetto.

Un piano speciale di Foster vuole dire anche la sicurezza di una qualità artigianale di altissimo livello e la garanzia di un unico produttore sull'intero manufatto.



Anche quello che non si vede è importante. Tutti i nostri top sono realizzati con materiali di primissima scelta e hanno una struttura interna che li rende autoportanti.



Top inox FL

	finitura	versione		sigla
	spazzolato	lavello a dx	DISPONIBILE PER PRONTA CONSEGNA	3589 001
	spazzolato	lavello a sx		3589 002
	vintage	lavello a dx	REALIZZATO SU RICHIESTA	3589 081
	vintage	lavello a sx		3589 082

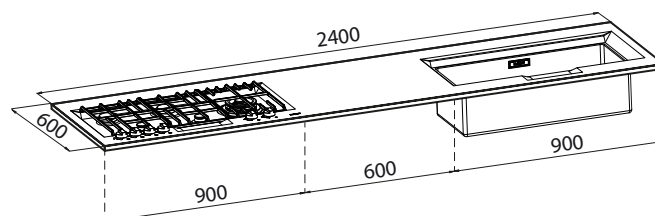


Top in acciaio AISI 304
liscio senza alzatina
finitura: spazzolato foster
dimensioni: **2400x600 mm**
spessore: **20 mm**

Lavello FL integrato
1 vasca: **720x320 mm**
prof. vasca: 235 mm
piletta automatica: SPACE 3½" PA
foro mixer: 2 di serie

Piano cottura FL 5 fuochi integrato
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Accensione elettrica, Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad intervento rapido
Bruciatore Dual con accensione a
doppia manopola

Potenza tot.: **10.500 W**
ausiliario: 2x1.000 W
semirapido: 2x1.750 W dual AE: 5.000 W
In dotazione: elemento porta wok in ghisa



Accessori lavaggio: **M5 T5**

PERSONALIZZAZIONI CON SOVRAPPREZZO

	finitura	versione		sigla
Versione con alzatina posteriore h20	spazzolato	lavello a dx	SU RICHIESTA	3589 501
	spazzolato	lavello a sx		3589 502
 Versione con alzatina posteriore h20	vintage	lavello a dx	SU RICHIESTA	3589 581
	vintage	lavello a sx		3589 582
Sovrapprezzo per profondità maggiorata 601-650 mm			SU RICHIESTA	
Schienali in acciaio inox	spazzolato o vintage		SU RICHIESTA	su preventivo

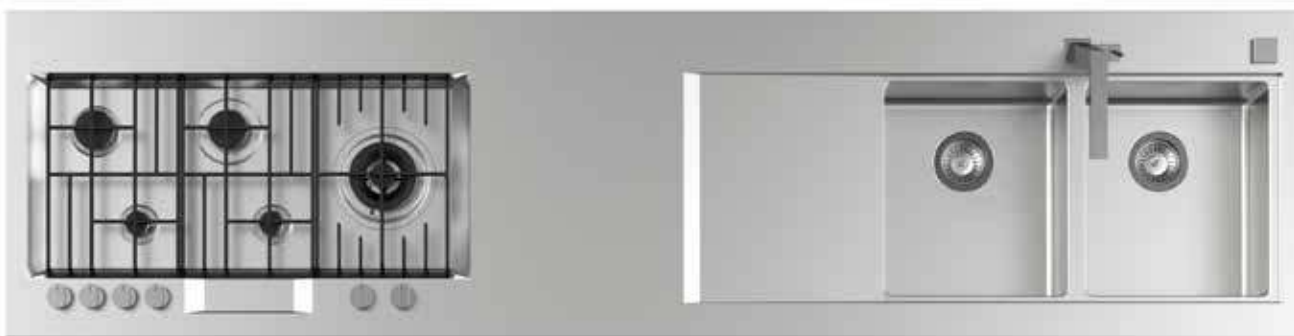
Imballo: gabbia di legno in dotazione compresa nel prezzo.



Particolare della zona cottura del Top Inox FL che presenta il potente bruciatore Dual da 5.000 W comandato da doppia manopola.

Top inox Master

finitura	versione		sigla
spazzolato	lavello a dx	DISPONIBILE PER PRONTA CONSEGNA	3588 001
spazzolato	lavello a sx		3588 002

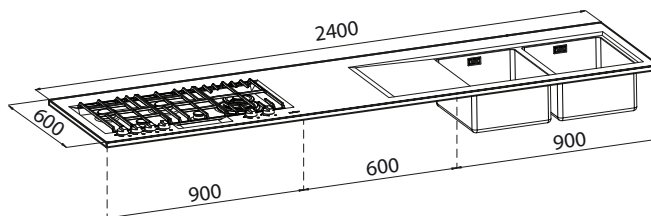


Top in acciaio AISI 304
liscio senza alzatina
finitura: spazzolato foster
dimensioni: **2400x600 mm**
spessore: **20 mm**

Lavello Master 116 integrato
2 vasche: **340x400 mm**
prof. vasca: 205 mm
piletta: **automatica 3½" PM**
foro mixer: 2 di serie

Piano cottura FL 5 fuochi integrato
Griglie in ghisa e coprispartifiamma smaltati
Accensione elettrica, Valvolatura di sicurezza
con termocoppia ad intervento rapido
Bruciatore Dual con accensione
a doppia manopola

Potenza tot.: **10.500 W**
ausiliario: 2x1.000 W
semirapido: 2x1.750 W dual AE: 5.000 W
In dotazione: elemento porta wok in ghisa



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

PERSONALIZZAZIONI CON SOVRAPPREZZO

	finitura	versione		sigla
Versione con alzatina posteriore h20	spazzolato	lavello a dx	SU RICHIESTA	3588 501
	spazzolato	lavello a sx		3588 502
Sovrapprezzo per profondità maggiorata 601-650 mm			SU RICHIESTA	
Schienali in acciaio inox	spazzolato		SU RICHIESTA	su preventivo

Imballo: gabbia di legno in dotazione compresa nel prezzo.

accessori

 L1 Tagliere Twin 31,7x42,5 cm 8644 041	 L4 Tagliere cristallo 23x41 cm 8631 300	 M5 Tagliere scorrevole in legno iroko 33,2x38,4 cm 8659 113	 N2 Tagliere in HDPE 27,2x42,5 cm 8657 001
 N3 Tagliere Twin in HDPE 31,7x42,5 cm 8644 101	 O2 Vaschetta bianca 27,2x41,4 cm 8153 100	 P1 Kit tagliere con vaschetta scolapasta in acciaio inox 8644 042	 P2 ** Kit grattugie con anello-supporto e vaschetta raccogli vivande - 8159 101
 R Cestello Inox 34x40 cm 8611 000	 T1 Cestello portapiatti 25x42,5 cm 8100 201	 T2 ** Cestello portapiatti inox 21,4x37,9 cm 8100 303	 T5 Cestello portapiatti inox 21,4x33,1 cm 8100 304
 Z2 ** Vaschetta forata inox 21,5x38 cm 8151 000			

**utilizzabile solo in abbinamento al tagliere N3



Prodotti pulizia acciaio

I prodotti in acciaio inossidabile non hanno bisogno di manutenzione particolare; tuttavia è opportuno adottare alcuni accorgimenti e utilizzare detergenti adeguati per la pulizia quotidiana. In generale **sono sufficienti un lavaggio con acqua calda e sapone o acqua calda e aceto**, un abbondante risciacquo e un'asciugatura con un panno. Sono da evitare: l'acido cloridrico, polveri abrasive, pagliette, spazzole e sostanze per pulire l'argento.

Per orientarvi nella scelta dei detergenti, Foster propone i prodotti della linea "Steel Clean" per la pulizia dell'acciaio:

- **panno in microfibra**, per eliminare velocemente tracce di unto, grasso e polvere.
- **crema professionale** per restituire l'originale splendore all'acciaio, rimuove incrostazioni di calcare, sporco ostinato ed eventuali macchie di ruggine causate dal contatto prolungato di oggetti ferrosi.



Steel Clean - crema
Crema detergente per acciaio inox

flacone 250 ml

| Sigla | |
8331 000

confezione 12 pz.

| Sigla | |
8331 012



Steel Clean - microfibra
Panni in microfibra per la pulizia dell'acciaio inox

confezione 3 pz.

| Sigla | |
8333 000

12 confezioni da 3 pz.

| Sigla | |
8333 012

Ricerca prodotti per codice

codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.
1010 000	104	1144 002 sx	106	1307 860	131	1865 850	130	2155 886	126
1010 008	135	1144 061 dx	106	1401 800	114	1870 850	130	2155 888	129
1010 060	104	1144 062 sx	106	1402 000	64	1886 160	106	2155 889	128
1010 068	135	1179 061 dx	106	1402 080	64	1886 460	106	2156 050	84
1011 050	55	1179 062 sx	106	1402 100	64	1970 860	135	2156 056	85
1012 050	55	1180 150	107	1403 000	64	1971 061 dx	97	2156 080	84
1013 850	111	1186 161 dx	105	1403 100	64	1971 062 sx	97	2156 086	85
1014 850	111	1186 162 sx	105	1403 800	114	1971 461 dx	97	2156 850	124
1015 850	110	1186 461 dx	105	1404 800	115	1971 462 sx	97	2156 856	127
1016 850	110	1186 462 sx	105	1404 880	115	1971 961 dx	97	2156 858	129
1017 050	54	1197 161 dx	105	1405 800	115	1971 962 sx	97	2156 859	128
1017 055	54	1197 162 sx	105	1410 000	63	1972 061 dx	96	2156 880	124
1018 050	54	1197 461 dx	105	1412 000	63	1972 062 sx	96	2156 886	127
1018 055	54	1197 462 sx	105	1414 001 dx	63	1972 461 dx	96	2156 888	129
1019 050	54	1202 850	117	1414 002 sx	63	1972 462 sx	96	2156 889	128
1019 055	54	1205 050	74	1416 001 dx	62	1972 961 dx	96	2157 050	84
1020 050	54	1208 050	74	1416 002 sx	62	1972 962 sx	96	2157 056	85
1020 055	54	1208 850	116	1418 000	62	1973 061 dx	96	2157 080	84
1024 050	55	1209 050	74	1420 001 dx	62	1973 062 sx	96	2157 086	85
1025 050	55	1210 050	73	1420 002 sx	62	1973 461 dx	96	2157 850	124
1031 050	60	1210 850	116	1491 059	88	1973 462 sx	96	2157 856	126
1031 850	113	1214 050	74	filotop		1973 961 dx	96	2157 858	129
1034 050	60	1214 850	117	1491 059	120	1973 962 sx	96	2157 859	128
1034 056	61	1215 050	74	sottotop		1974 060	97	2157 880	124
1034 850	112	1215 850	116	1511 001 dx	99	1974 460	97	2157 886	126
1034 856	112	1216 050	74	1511 002 sx	99	1974 860	135	2157 888	129
1040 051 dx	58	1217 850	116	1513 201 dx	98	1974 960	97	2157 889	128
1040 052 sx	58	1218 050	73	1513 202 sx	98	2036 000	299	2163 061 dx	92
1040 851 dx	113	1218 097	75	1555 070	102	2037 000	299	2163 062 sx	92
1040 852 sx	113	1218 850	116	1555 600	100	2038 000	298	2180 061 dx	93
1043 051 dx	58	1218 897	117	1555 609	100	2039 000	298	2180 062 sx	93
1043 052 sx	58	1219 050	73	1561 201 dx	99	2112 061 dx	92	2181 061 dx	93
1054 600	100	1220 050	73	1561 202 sx	99	2112 062 sx	92	2181 062 sx	93
1054 609	100	1222 000	77	1561 401 dx	99	2151 850	125	2182 060	92
1055 600	100	1228 051 dx	73	1561 402 sx	99	2151 856	127	2201 851 dx	123
1055 609	100	1228 052 sx	73	1562 001 dx	98	2152 850	125	2201 852 sx	123
1071 061 dx	99	1229 050	73	1562 002 sx	98	2153 850	124	2202 851 dx	123
1071 062 sx	99	1235 050	72	1579 660	101	2153 856	127	2202 852 sx	123
1072 061 dx	98	1236 050	72	1579 670	102	2154 050	84	2203 850	123
1072 062 sx	98	1237 050	72	1611 060	99	2154 056	85	2204 851 dx	123
1078 660	101	1241 050	75	1611 068	133	2154 850	124	2204 852 sx	123
1079 660	101	1243 050	74	1679 660	101	2154 856	127	2205 850	123
1110 060	104	1250 051 dx	78	1679 860	134	2155 050	84	2206 850	122
1114 861 dx	131	1250 052 sx	78	1811 050	133	2155 056	85	2207 850	122
1114 862 sx	131	1251 051 dx	78	1812 161 dx	105	2155 080	84	2211 051 dx	80
1116 861 dx	131	1251 052 sx	78	1812 162 sx	105	2155 086	85	2211 052 sx	80
1116 862 sx	131	1252 051 dx	78	1812 461 dx	105	2155 850	124	2222 051 dx	80
1117 861 dx	131	1252 052 sx	78	1812 462 sx	105	2155 856	126	2222 052 sx	80
1117 862 sx	131	1279 060	106	1840 850	132	2155 858	129	2263 051 dx	80
1129 000	106	1300 068	133	1845 850	132	2155 859	128	2263 052 sx	80
1144 001 dx	106	1302 860	131	1850 850	132	2155 880	124	2264 050	83

Ricerca prodotti per codice

codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.
2264 080	83	2519 001	270	3365 050	67	7066 052	238	7322 240	195
2265 050	83	2520 001	270	3366 050	66	7067 062	238	7322 300	201
2265 080	83	2522 100	273	3588 001	303	7068 042	240	7325 445	196
2266 050	82	2522 110	273	3588 002	303	7104 000	261	7330 241	193
2266 080	82	2523 000	269	3588 501	303	7104 020	258	7332 240	194
2269 050	82	2524 000	269	3588 502	303	7104 600	251	7334 240	194
2269 080	82	2525 000	269	3589 001	302	7105 042	258	7334 245	192
2272 050	83	2530 001	281	3589 002	302	7106 653	251	7341 255	196
2274 050	83	2531 001	281	3589 081	302	7107 042	258	7341 655	195
2278 050	82	2536 000	271	3589 082	302	7107 642	252	7361 270	204
2279 050	82	2537 001	272	3589 501	302	7120 055	261	7361 275	204
2280 051 dx	81	2537 101	272	3589 502	302	7122 053	261	7362 300	204
2280 052 sx	81	2538 091	286	3589 581	302	7126 047	260	7362 305	204
2283 050	81	2538 121	286	3589 582	302	7131 054	248	7363 350	204
2287 050	81	2539 000	291	4151 050	76	7135 081	248	7363 355	204
2297 051 dx	81	2539 200	291	4312 051 dx	51	7136 021	249	7364 270	206
2297 052 sx	81	2541 000	269	4312 052 sx	51	7138 001	249	7365 020	207
2406 002	285	2910 018	295	4315 051 dx	51	7141 043	259	7365 030	207
2409 002	285	2930 000	294	4315 052 sx	51	7142 044	259	7365 040	207
2439 003	287	2941 000	295	4382 050	71	7146 021	260	7365 300	206
2440 091	280	2950 001	295	4383 051 dx	71	7151 010	261	7366 020	205
2440 121	280	2975 060	79	4383 052 sx	71	7170 062	260	7366 025	205
2440 150	279	2976 060	79	4385 050	71	7193 047	260	7366 030	205
2440 210	279	2977 060	79	4386 051 dx	71	7201 032	226	7366 035	205
2440 300	279	2980 600	255	4386 052 sx	71	7203 032	227	7366 040	205
2442 091	280	2981 600	257	4500 051 dx	87	7204 032	227	7366 045	205
2442 121	280	3139 850	121	4500 052 sx	87	7205 032	226	7366 350	206
2442 150	278	3141 850	121	4502 050	87	7206 032	226	7367 020	206
2442 210	278	3143 850	121	4503 051 dx	86	7206 082	226	7367 030	206
2442 300	278	3212 051 dx	90	4503 052 sx	86	7207 032	227	7367 032	237
2447 090	288	3212 052 sx	90	4504 051 dx	86	7208 032	227	7367 040	206
2450 090	283	3216 051 dx	90	4504 052 sx	86	7209 032	227	7368 020	204
2450 190	282	3216 052 sx	90	4505 050	87	7235 042	225	7368 025	204
2450 690	282	3218 001 dx	91	5186 061 dx	95	7238 042	225	7368 030	204
2451 000	276	3218 002 sx	91	5186 062 sx	95	7243 062	236	7368 035	204
2451 090	275	3274 050	91	5197 061 dx	94	7244 062	236	7368 040	204
2451 120	275	3307 060	103	5197 062 sx	94	7245 062	236	7368 045	204
2454 000	282	3308 060	103	5812 061 dx	94	7246 062	236	7369 020	204
2455 000	277	3352 050	68	5812 062 sx	94	7250 042	224	7369 030	204
2504 094	284	3352 850	118	5886 060	94	7256 032	221	7369 040	204
2512 062	289	3353 050	69	7014 032	239	7257 032	220	7370 300	200
2512 092	289	3353 850	119	7015 032	239	7259 042	224	7371 300	200
2513 021	291	3355 050	69	7016 032	239	7271 032	221	7372 241	193
2513 061	291	3355 850	119	7038 052	241	7273 042	220	7373 300	201
2513 091	291	3356 050	69	7038 632	235	7276 032	222	7380 645	199
2513 121	290	3356 850	119	7039 632	235	7278 032	222	7381 245	199
2513 161	290	3357 050	68	7040 632	235	7280 032	221	7381 645	199
2513 191	290	3357 850	118	7053 062	236	7284 042	223	7382 645	199
2513 661	290	3358 050	68	7055 062	236	7285 032	223	7383 645	198
2513 691	290	3358 850	118	7063 052	238	7286 032	224	7384 645	198
2518 001	270	3363 050	67	7064 062	240	7321 240	195	7390 245	192

Ricerca prodotti per codice

codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.	codice	pag.
7391 245	191	8100 115	143	8407 000	145	8486 000	166	8659 113	141
7600 032	228	8100 151	141	8407 100	145	8487 000	159	8669 000	146
7600 666	229	8100 154	142	8407 102	145	8488 000	158	8669 002	146
7601 032	228	8100 201	142	8407 103	145	8490 000	180	8669 003	146
7601 082	229	8100 280	143	8407 108	144	8492 000	172	8669 004	146
7601 632	230	8100 301	143	8407 109	144	8493 000	168	8669 008	146
7601 866	230	8100 303	142	8407 110	145	8496 100	169	8669 009	146
7601 932	230	8100 304	143	8407 113	145	8497 000	175	8669 011	146
7602 032	228	8100 305	142	8407 115	144	8497 020	174	8669 012	146
7602 432	228	8100 306	142	8407 116	144	8497 400	176	8669 018	146
7603 032	228	8100 331	142	8407 117	144	8497 700	176	8700 007	146
7603 432	228	8100 600	141	8407 120	144	8497 856	175	8700 062	146
7606 032	231	8100 627	141	8407 200	146	8498 856	174	8700 080	146
7607 032	231	8113 800	147	8410 000	146	8499 000	170	9601 668	212
7610 032	233	8119 000	147	8411 000	146	8502 003	257	9601 727	212
7615 032	233	8143 000	147	8415 000	146	8502 004	257	9601 741	212
7636 000	215	8144 000	147	8416 000	146	8502 005	257	9601 742	212
7637 000	215	8151 000	143	8424 100	161	8502 006	257	9700 001	278
7638 000	215	8151 100	142	8424 856	162	8502 007	257	9700 221	289
7639 000	215	8152 100	142	8425 100	160	8520 000	183	9700 292	286
7640 000	215	8153 100	142	8427 020	167	8520 010	183	9700 380	281
7666 962	232	8154 000	143	8428 100	167	8520 100	183	9700 402	285
7680 000	216	8155 000	146	8433 000	146	8520 856	183	9700 409	287
7680 006	217	8156 000	143	8435 000	146	8521 000	163	9700 450	276
7680 008	217	8159 101	141	8435 001	146	8522 000	178	9700 459	275
7681 000	216	8172 000	212	8435 002	146	8522 100	178	9700 460	275
7681 006	217	8210 008	189	8435 003	146	8523 000	179	9700 517	288
7681 008	217	8211 000	189	8439 043	145	8530 000	183	9700 524	282
7682 000	218	8212 000	189	8439 112	145	8611 000	143	9700 528	284
7682 006	218	8320 000	197	8441 000	177	8612 000	143	9700 529	191
8000 010	150	8331 000	304	8441 030	177	8612 100	143	9700 532	269
8000 011	149	8331 012	304	8442 500	182	8631 300	142	9700 533	269
8000 012	149	8333 000	304	8443 002	182	8633 300	142	9700 534	269
8000 014	149	8333 012	304	8449 500	181	8642 000	141	9700 535	269
8000 015	151	8401 000	146	8456 000	165	8642 003	141	9700 536	269
8000 016	149	8401 001	146	8458 000	179	8643 000	140	9700 537	269
8000 017	151	8402 000	146	8459 000	180	8643 115	140	9700 538	269
8000 113	151	8403 000	146	8466 000	173	8643 117	140	9700 539	269
8000 115	151	8403 001	146	8466 100	173	8644 003	140	9700 574	269
8000 116	150	8403 003	146	8467 000	165	8644 004	140	9700 575	269
8000 117	150	8403 008	146	8467 100	165	8644 041	140	9700 600	291
8000 118	150	8403 300	146	8468 000	168	8644 042	141	9700 602	269
8000 119	150	8403 301	146	8471 000	171	8644 100	140	9700 603	269
8000 214	149	8403 303	146	8477 100	156	8644 101	140	9700 646	270
8000 215	151	8403 308	146	8478 000	171	8646 000	141		
8000 217	151	8403 309	146	8480 000	166	8647 000	140		
8000 315	151	8403 310	146	8481 000	181	8655 000	140		
8000 317	151	8403 311	146	8482 000	173	8656 001	140		
8100 051	142	8403 312	146	8483 001	172	8657 001	140		
8100 111	143	8403 315	146	8484 000	164	8659 111	141		
8100 112	143	8404 000	146	8485 000	178	8659 112	141		

Foster è azienda certificata ISO 9001:2015
Registration number CH-36474



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 