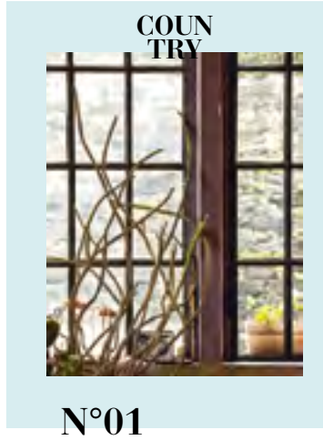
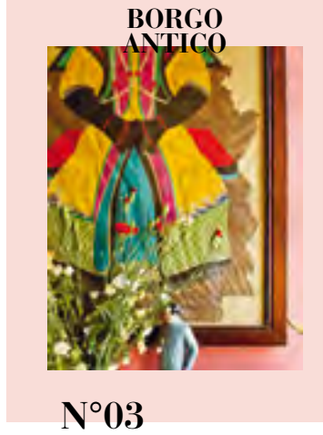
Slow cooking

J. CORRADI

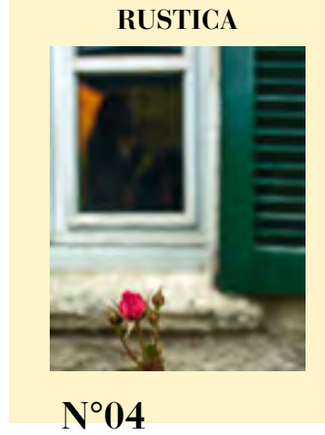


N°01
/Country [P. 04< 15]

N°02
/Neos [P. 47< 53]



N°03
/Borgo Antico [P. 69< 75]



N°04
/Rustica [P. 100< 111]

INDEX INTRODUCTION P. 04< 15

Il piacere della tradizione/ The pleasure of traditions/ Tradition in schönster Ausprägung/ Le plaisir de la tradition P. 04

Il fuoco continuo/ The continuous flame/ Der Dauerbrand/ Le feu continu P. 06

La cucina che scalda tutta la casa/ The kitchen that heats the whole house/ Der Herd, der Ihr gesamtes Heim heizt/ La cuisine qui réchauffe toute votre habitation P. 08

Flessibilità nella tradizione/ Flexibility in the tradition/ Biegsamkeit in der Tradition/ Flexibilité dans la tradition P. 10

Tutte le combinazioni possibili/ All available combinations/ Alle möglichen Kombinationen/ Toutes les combinaisons possibles P. 14

INDEX PRODUCTS

Country P. 17< 23

Techniques P. 24< 45
200 lge P. 28
190 lge P. 29
180 lge P. 30
160 lge P. 31
150 lge P. 32
140 lge P. 33
120 lge P. 34
100 l P. 35
90 l P. 36
60 l P. 37
120 ge P. 38
100 ge P. 39
90 ge P. 42
60 ge P. 43
Techniques P. 44
Finitions P. 45

Neos P. 47< 53

Techniques P. 54< 81

Neos Pellet
155 pge P. 64
90 p P. 65
Techniques P. 66
Finitions P. 67

Neos Wood
155 lge P. 74
145 lge P. 75
125 lge P. 76
90 l P. 77
80 l P. 78
60 l P. 79
Techniques P. 80
Finitions P. 81

Borgo Antico P. 83< 89

Techniques P. 90< 105
200 lge P. 94
160 lge P. 95
140 lge P. 96
120 lge P. 97
100 l P. 98
90 l P. 99
60 l P. 100
100 ge P. 101
60 ge P. 102
Techniques P. 103
Finitions P. 104

Rustica P. 107< 113

Techniques P. 114< 125
140 lge P. 118
120 lge P. 119
100 l P. 120
90 l P. 121
60 l P. 122
Techniques P. 124
Finitions P. 125

Il piacere della tradizione

J. Corradi

ITALIANO

IL PIACERE DELLA TRADIZIONE: **Simbolo dell'odierna concezione del vivere domestico incentrato sul benessere e sulla convivialità le cucine di Corradi trovano la loro radice estetica nei più raffinati modelli di un tempo. Dotate di efficaci sistemi di cottura, costruite in solido acciaio, ghisa e ottone, le cucine sono rifinite da mani esperte, che si tramandano da generazioni i sistemi di lavorazione per mantenere l'affascinante patina di un passato ricco di suggestioni stilistiche. L'esperienza di Corradi si apprezza per le prestazioni ottimali, sia come strumenti di cottura, sia come fonte di riscaldamento, combinando tra loro elettricità, legna e gas.**

ENGLISH

THE PLEASURE OF TRADITIONS: **A symbol of today's concept of domestic life centred on well-being and conviviality, Corradi's stoves have aesthetic roots in the most refined models of the past. Equipped with effective cooking systems, constructed from solid steel, cast iron and brass, the stoves are finished by experts who hand down the workmanship of the systems from generation to generation, to retain the charming quality of a past rich in stylistic suggestions. The Corradi systems are appreciated for optimum performance, as a tool for cooking as well as a heating source, combining electricity, wood and gas.**

DEUTSCH

TRADITION IN SCHÖNSTER AUSPRÄGUNG: **Die Herde von Corradi – als Sinnbild der heutigen Auffassung von Wohnstil, der auf Wohlbefinden und geselliges Beisammensein ausgerichtet ist – finden ihre ästhetische Wurzel in den schönsten Modellen von anno dazumal. Die mit leistungsfähigen Garsystemen ausgestatteten und aus solidem Stahl, Gusseisen und Messing gebauten Herde werden von erfahrenen Händen fertiggestellt, die sich seit Generationen die entsprechenden Bearbeitungsverfahren überliefern, um die faszinierende Patina einer an Stileindrücken reichen Vergangenheit zu erhalten. Die Erfahrung von Corradi drückt sich in den optimalen Leistungen sowohl als Kochinstrument als auch als Heizquelle aus, indem Elektrizität, Holz und Gas kombiniert werden.**

FRANÇAIS

LE PLAISIR DE LA TRADITION: **Répondant aux besoins actuels des amateurs du savoir vivre à la fois à la recherche d'authenticité et d'un mode de vie centré sur le bien-être et la convivialité, les cuisinières Corradi trouvent leur source esthétique parmi les modèles les plus raffinés d'antan. Dotées de systèmes de cuisson efficaces et fabriquées en acier, en fonte et en laiton solides, les cuisinières sont finies par des mains expertes, qui se transmettent les systèmes de fabrication de génération en génération afin de conserver la patine fascinante d'un passé riche en suggestions stylistiques. Toute l'expérience Corradi s'apprécie au travers des prestations optimales de ses produits, tant comme appareils de cuisson que de chauffage, en combinant le bois, l'électricité et le gaz.**

Il fuoco continuo

ITALIANO

IL FUOCO CONTINUO: Le cucine a legna J. Corradi sono state progettate per poter sfruttare al meglio la tecnica del “Fuoco Continuo”, attraverso la quale è possibile regolare la quantità di calore e la durata del fuoco durante l’utilizzo, secondo necessità: calore intenso durante la fase di cottura alla piastra e al forno, oppure calore moderato e mantenimento delle braci durante la fase del solo riscaldamento ambiente (ad esempio pomeriggio e notte). L’utilizzo di legna ad essenza forte garantisce una durata di fuoco moderato e braci vive fino ed oltre 6 ore dall’ultima carica.

ENGLISH

THE CONTINUOUS FLAME: The J. Corradi wood-burning stoves were designed in order to use the “continuous flame” technology in the best possible way, making it possible to adjust the amount of heat and the duration of the fire during use, according to necessity: intense heat when cooking on the grate and baking or moderate heat and continually burning wood when heating only (e.g. in the afternoon and at night). The use of wood with strong essence guarantees the durability of a moderate fire and burning wood for over 6 hours after the last load.

DEUTSCH

DER DAUERBRAND: Die Holzherde von J. Corradi wurden entwickelt, um die “Dauerfeuer”-Technik, mit der die Wärmemenge und die Dauer des Feuers während der Verwendung je nach Bedarf reguliert werden können, auf die bestmögliche Art nutzen zu können: intensive Wärme während des Garvorgangs auf dem Grill oder im Ofen, oder mittlere Wärme und Erhaltung der Glut, wenn nur der Raum geheizt werden soll (zum Beispiel am Nachmittag und in der Nacht). Durch die Verwendung von Hartholz kann die Aufrechterhaltung eines mittleren Feuers und einer starken Glut auch mehr als 6 Stunden nach der letzten Befeuerung gewährleistet werden.

FRANÇAIS

LE FEU CONTINU: Les cuisinières à bois J.Corradi ont été conçues afin de pouvoir exploiter au mieux la technique du « feu continu » grâce à laquelle il est possible de régler la quantité de chaleur et la durée du feu durant l’utilisation en fonction de ce que vous avez besoin : une chaleur intense durant la phase de cuisson à la plaque et au four ou bien une chaleur modérée et un maintien des braises durant la phase de chauffage seul de la pièce (comme par exemple l’après-midi ou la nuit). L’utilisation de bois à essence forte garantit un feu modéré et des braises vives qui durent jusqu’à 6 heures et plus après la dernière charge.

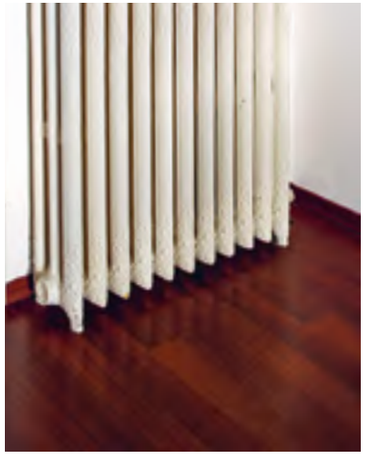
La cucina che scalda tutta la casa

ITALIANO

LA CUCINA CHE SCALDA TUTTA LA CASA:
Le cucine J. Corradi in ver sione “Thermo” che, oltre alla tradizionale funzione di cottura, nascono per integrarsi con il sistema di riscaldamento presente in casa. Ottimizzando lo sfruttamento del calore all’interno del focolare, assicurano un risparmio energetico apprezzabile. Queste cucine sono anche integrabili con uno scambiatore termico per la produzione di acqua sanitaria.

ENGLISH

THE KITCHEN THAT HEATS THE WHOLE HOUSE:
J. Corradi stoves in the “Thermo” version that, in addition to the traditional function of cooking, are created to be integrated with the heating system of the house. Optimising the exploitation of the heat inside the firebox, they ensure valuable energy saving. These stoves can also be integrated with a heat exchanger for the production of domestic water.



DEUTSCH

DER HERD, DER IHR GESAMTES HEIM HEIZT:
Die Herde von J. Corradi in “Thermo”-Ausführung bieten nicht nur die traditionelle Garfunktion, sondern wurden zur Integration in das im Haus vorhandene Heizsystem entwickelt. Die Nutzung der Wärme im Inneren der Brennkammer wird optimiert, wodurch eine deutliche Energieeinsparung. Diese Herde können auch mit einem Wärmetauscher zur Produktion von Brauchwarmwasser ergänzt werden.

FRANÇAIS

LA CUISINE QUI RÉCHAUFFE TOUTE VOTRE HABITATION: Outre sa fonction traditionnelle de cuisson, la version « Thermo » des cuisinières J.Corradi est née pour s’intégrer au système de chauffage présent dans votre habitation. En optimisant l’exploitation de la chaleur interne du foyer, elles assurent une économie d’énergie appréciable. Il est également possible d’intégrer ces cuisinières à un échangeur thermique pour la production d’eau chaude sanitaire.

Flessibilità nella tradizione

FLEXIBILITY IN TRADITION / FLEXIBILITÄT IN DER TRADITION / FLEXIBILITÉ DANS LA TRADITION

ITALIANO: Piano di cottura a legna in ghisa radiante Grazie ad uno spessore importante (8 mm), questa piastra permette di mantenere una temperatura più costante ed omogenea durante tutta la fase di cottura, garantendo inoltre una lunga durata nel tempo.

ENGLISH: Radiant wood-burning hob made of cast iron Thanks to its considerable thickness (8 mm), this grate allows you to maintain a more constant and uniform temperature throughout the cooking process, also ensuring a long service life over time.

DEUTSCH: Holzkochfeld aus Gusseisen Dank ihrer großen Dicke (8 mm) kann die Gusseisenplatte während des gesamten Garvorgangs eine konstantere und einheitlichere Temperatur aufrecht erhalten und gewährleistet zusätzlich eine lange.

FRANÇAIS: Table de cuisson à bois en fonte rayonnante Grâce à son épaisseur importante (8 mm), cette plaque permet de conserver une température plus constante et homogène durant toute la phase de cuisson, en garantissant également une longue durée dans le temps. [image ↓]

ITALIANO: Forno a legna (58/45 lt) I forni delle nostre cucine a legna si distinguono per dimensioni generose e per la temperatura uniforme e costante al suo interno, consentendo cotture perfette, sapori e gusto impareggiabili rispetto ai forni elettrici.

ENGLISH: Wood-burning stove (58/45 litres) Our wood-burning stoves are characterised by generous dimensions and uniform and constant internal temperature, allowing for perfect cooking with unmatched flavours and taste compared to electric stoves.

DEUTSCH: Holzofen (58/45 l) Die Öfen unserer Holzherde zeichnen sich durch ihre großzügigen Abmessungen und die gleichmäßige und konstante Temperatur in ihrem Inneren aus, wodurch perfekte Garergebnisse sowie unvergleichliche Aromen und Geschmäcker im Vergleich zu Elektroöfen erzielt werden können.

FRANÇAIS: Four à bois (58/45 l) Les fours de nos cuisinières à bois sont caractérisés par leurs dimensions généreuses et la température interne uniforme et constante, ce qui permet d'obtenir une cuisson parfaite, des saveurs et un goût incomparables par rapport aux fours électriques. [image ↓]

ITALIANO: Forno elettrico statico (45 lt) Dotato di 4 tipologie di cottura classiche, il forno elettrico "statico" è ottimo per torte, arrosti, carni allo spiedo, ecc. La smaltatura "easy to clean" rende la pulizia estremamente facile.

ENGLISH: Conventional electric stove (45 litres) Equipped with 4 types of classic cooking, the conventional electric stove is great for cakes, roasts, skewered meat, etc. The "easy to clean" enamel makes cleaning extremely easy.

DEUTSCH: Statischer Elektroofen (45 l) Mit 4 klassischen Gararten; der "statische" Elektroofen ist ideal für die Zubereitung von Torten, Braten, Fleischspießen, etc. geeignet. Durch die "Easy-to-clean"- Beschichtung wird die Reinigung extrem erleichtert.

FRANÇAIS: Four électrique statique (45 l) doté de 4 types de cuisson classiques, le four électrique « statique » est excellent pour faire cuire des gâteaux, des viandes braisées, des brochettes de viande, etc. Grâce à l'émail « easy to clean », il est extrêmement facile à nettoyer. [image ↓]

ITALIANO: Forno elettrico multifunzione (53/84 lt) Caratterizzato per una costruzione particolarmente robusta, offre 8 tipologie di cottura e il girarrosto integrato di serie. La smaltatura "easy to clean" e i pannelli autopulenti rendono la pulizia estremanente facile.

ENGLISH: Multifunction electric stove (53/84 litres) Featuring heavy-duty construction, it offers 8 types of cooking and a standard, built-in rotisserie function. The "easy to clean" enamel and self-cleaning panels make cleaning extremely easy.

DEUTSCH: Elektrischer Multifunktionsofen (53/84 l) Er zeichnet sich durch eine besonders robuste Struktur aus und bietet serienmäßig 8 Gararten sowie einen integrierten Bratspieß an. Die "Easy-to-clean" - Beschichtung und die selbstreinigenden Paneele gestalten die Reinigung äußerst einfach.

FRANÇAIS: Four électrique multifonction (53/84 l) Caractérisé par sa fabrication particulièrement robuste, il vous offre 8 types de cuisson et le tourne-broche est intégré de série. Grâce à l'émail « easy to clean » et à ses panneaux auto-nettoyants, il est extrêmement facile à nettoyer. [image ↓]

Flessibilità nella tradizione

FLEXIBILITY IN TRADITION / FLEXIBILITÄT IN DER TRADITION / FLEXIBILITÉ DANS LA TRADITION

ITALIANO: Piano di cottura a gas Rispetto ad altri prodotti presenti sul mercato, i nostri piani di cottura a gas si distinguono per robustezza e durabilità dei bruciatori, una potenza mediamente superiore del 30 %, una grande vasca di contenimento dei liquidi estremamente facile da pulire, robuste griglie in ghisa smaltata molto stabili.

ENGLISH: Gas hob Compared to other products on the market, our gas hobs are characterised by the strength and durability of the burners, an average of 30 % more power, a large tank for liquids that is extremely easy to clean, robust and very stable enamelled cast iron grill.

DEUTSCH: Gas-Kochfeld Im Vergleich zu anderen auf dem Markt erhältlichen Produkten, zeichnen sich unsere Gas-Kochfelder durch die Robustheit und die lange Lebensdauer der Brenner, eine um durchschnittlich 30 % höhere Leistung, eine große und äußerst leicht zu reinigende Sammelwanne für Flüssigkeiten sowie robuste und sehr stabile Roste aus emailliertem Gusseisen aus.

FRANÇAIS: Table de cuisson à gaz Par rapport aux autres produits présents sur le marché, nos tables de cuisson à gaz se caractérisent par la robustesse et la durabilité de leurs brûleurs, une puissance de 30 % supérieure à la moyenne, un grand bassin à liquides extremement facile à nettoyer, des grilles en fonte émaillée solides et très stables. [image ↓]

ITALIANO: Piano di cottura elettrico ad induzione Dirigendo la potenza generata direttamente sul fondo ferro-magnetico delle pentole adatte all'uso, questo sistema non disperde calore nell'aria e garantisce un rendimento energetico superiore al 90 %.

ENGLISH: Electric induction hob By directing the power generated directly to the ferromagnetic bottom of the appropriate cookware, this system does not disperse heat and ensures an energy performance of more than 90 %.

DEUTSCH: Elektrisches Induktions-Kochfeld Dieses System leitet die erzeugte Wärme direkt auf den Magneteisenboden der für diese Verwendung vorgesehenen Töpfe weiter, wodurch keine Wärme an die Luft abgegeben wird und ein energetischer Wirkungsgrad von über 90 % erreicht werden kann.

FRANÇAIS: Table de cuisson électrique à induction En dirigeant la puissance générée directement sur le fond ferromagnétique des casseroles adaptées à cette utilisation, ce système ne répand pas la chaleur dans l'air et garantit un rendement énergétique supérieur à 90 %. [image ↓]

ITALIANO: Piano di cottura elettrico vetroceramico Si distinguono per facilità d'uso e di pulizia. Attraverso un piano con varie zone e differenti livelli di potenza, il calore viene trasmesso al fondo della pentola tramite resistenze elettriche ad alte prestazioni.

ENGLISH: Electric glass-ceramic hob They are distinguished by ease of use and cleaning. Through a floor with different areas and different levels of power, the heat is transmitted to the bottom of the cookware by means of high performance electrical resistance.

DEUTSCH: Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld Sie zeichnen sich durch ihre bedienerfreundliche Anwendung und eine äußerst einfache Reinigung aus. Über ein Kochfeld mit verschiedenen Bereichen und unterschiedlichen Leistungsstufen wird die Wärme über hoch leistungsfähige elektrische Widerstände auf den Boden der Töpfe übertragen.

FRANÇAIS: Table de cuisson électrique vitrocéramique Elles se caractérisent par leur facilité d'utilisation et d'entretien. Grâce à une table dotée de différentes zones et de plusieurs niveaux de puissance, la chaleur est transmise au fond de la casserole au moyen de résistances électriques à hautes performances. [image ↓]

ITALIANO: Piano di cottura elettrico barbeque a pietra lavica Questo piano simula la cottura alla brace di legna. L'intensità di calore regolabile permette di arrostire perfettamente carni, pesce, verdure, ecc. La sua costruzione estremamente robusta è garanzia di lunga durata nel tempo.

ENGLISH: Electric lava stone barbecue hob This hob simulates cooking using burning wood. The intensity of heat can be adjusted to perfectly roast meat, fish, vegetables, etc. Its extremely robust construction guarantees long durability.

DEUTSCH: Elektrisches Grill-Kochfeld mit Lavastein Dieses Kochfeld simuliert den Garvorgang auf einer Holzglut. Die Intensität der Wärme kann reguliert werden, wodurch Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. perfekt gegrillt werden können. Seine äußerst robuste Struktur ist Garant für eine lange Lebensdauer.

FRANÇAIS: Table de cuisson électrique barbecue en pierre de lave Cette table simule la cuisson au feu de bois. L'intensité de la chaleur réglable permet de braiser parfaitement les viandes, le poisson, les légumes, etc. Sa fabrication extremement robuste est la garantie d'une longue durée dans le temps. [image ↓]

ITALIANO: Piano di cottura elettrico FRY- TOP Grazie ad una spessa piastra di cottura in acciaio inox (8 mm) levigata a specchio e alla possibilità di regolare la temperatura da 60 a 300°, questo sistema permette di cucinare una vasta gamma di cibi con risultati "da Chef". I liquidi in eccesso si raccolgono nella vasca per una facile pulizia a fine utilizzo.

ENGLISH: Electric FRY-TOP hob Thanks to a thick, stainless steel (8 mm), mirror polished cooking grate and the ability to adjust the temperature from 60 to 300°, this system allows you to cook a variety of foods with results worthy of a "Chef". The excess liquid is collected in the tank for easy cleaning after use.

DEUTSCH: Elektrisches Kochfeld FRY-TOP Dank der dicken, spiegelglatt geschliffenen Kochplatte aus Edelstahl (8 mm) und der Möglichkeit, die Temperatur zwischen 60 und 300°C zu regulieren, können mit diesem System eine große Bandbreite an Speisen zubereitet und Ergebnisse, die eines Chefkochs würdig sind, erzielt werden. Die austretenden Flüssigkeiten werden in der Wanne gesammelt, wodurch die Endreinigung erleichtert wird.

FRANÇAIS: Table de cuisson électrique FRY-TOP Grâce à une épaisse plaque de cuisson en acier inox (8 mm) polie-miroir et à la possibilité de régler la température de 60 à 300°, ce système permet de cuisiner une large gamme de plats en obtenant des résultats « de chef ». Les liquides en excès sont récupérés dans le bassin pour un nettoyage facile à la fin de l'utilisation. [image ↓]

Tutte le combinazioni possibili

ALL AVAILABLE COMBINATIONS / ALLE MÖGLICHEN KOMBINATIONEN
/ TOUTES LES COMBINAISONS POSSIBLES

[A] [B] [C] [D] [E] [F] →

[Descrizione]

[A] Piano di cottura a gas / Gas hob / Gas-Kochfeld / Table de cuisson à gaz

[B] Piano di cottura elettrico barbeque a pietra lavica / Electric lava stone barbecue hob / Elektrisches Grill-Kochfeld mit lavastein / Table de cuisson électrique barbecue en pierre de lave

[C] Piano di cottura elettrico Fry-Top / Electric Fry-Top hob / Elektrisches Kochfeld Fry-Top / Table de cuisson électrique Fry-Top

[D] Piano di cottura elettrico vetroceramico / Electric glass-ceramic hob / Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld / Table de cuisson électrique vitrocéramique

[E] Piano di cottura elettrico ad induzione / Electric induction hob / Elektrisches Induktions-Kochfeld / Table de cuisson électrique à induction

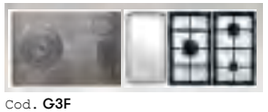
[F] Piano di cottura a legna in ghisa radiante / Radiant wood-burning hob made of cast iron / Holzkochfeld aus Gusseisen / Table de cuisson à bois en fonte rayonnante

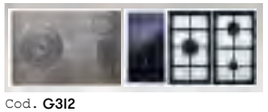
[200/190/180 lge]

IV

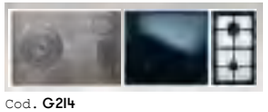
Cod. **G05**

Cod. **G3B**


Cod. **G3F**


Cod. **G3I2**

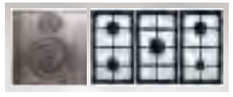
Cod. **G2C4**


Cod. **G2I4**

Cod. **14M**

[160/150 lge]

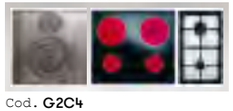
IV

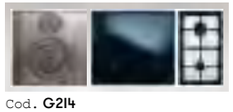

Cod. **G05**

Cod. **G3B**

Cod. **G3F**

Cod. **G3I2**

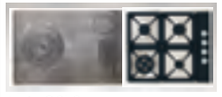

Cod. **G2C4**


Cod. **G2I4**

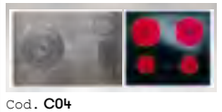
Cod. **14M**

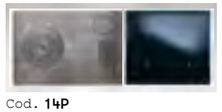
[140 lge]

IV


Cod. **G04S**

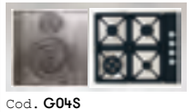
Cod. **G04**

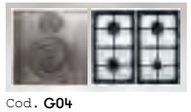

Cod. **C04**

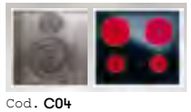

Cod. **14P**

[120 lge]

IV


Cod. **G04S**

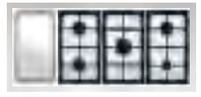

Cod. **G04**


Cod. **C04**

Cod. **14P**

[120 ge]

IV


Cod. **G5F**

Cod. **G5B**

Cod. **G5I2**

Cod. **G3C4**

Cod. **G3I4P**

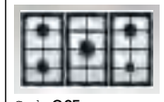
Cod. **G2I4PB**

Cod. **G2I4PF**

Cod. **14MF**

[100/90 ge]

IV

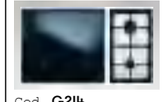

Cod. **G05**

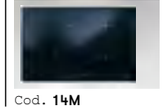
Cod. **G3B**

Cod. **G3F**

Cod. **G3I2**

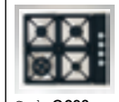
Cod. **G2C4**


Cod. **G2I4**

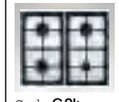

Cod. **14M**

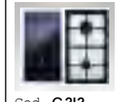
[60 ge]

IV


Cod. **G03S**

Cod. **G03**

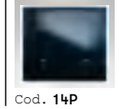

Cod. **G04**


Cod. **G2I2**

Cod. **G2B**

Cod. **G2F**

Cod. **C4**


Cod. **14P**

[100/90/80 l]

IV

Cod. **G05**

[60 l]

IV

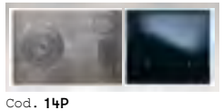
Cod. **G3F**

Neos [155/145/125 lge]
Rustica [140/120 lge]

IV

Cod. **G04S**

Cod. **C04**


Cod. **14P**

Index

Country	P. 17 < 23
Techniques	P. 24 < 45
200 lge	P. 28
190 lge	P. 29
180 lge	P. 30
160 lge	P. 31
150 lge	P. 32
140 lge	P. 33
120 lge	P. 34
100 l	P. 35
90 l	P. 36
60 l	P. 37
120 ge	P. 38
100 ge	P. 39
90 ge	P. 42
60 ge	P. 43
Techniques	P. 44
Finitions	P. 45

COUNTRY

Slow cooking

Insert N°01

[image ↑] ITA Il grande focolare con profondità 50cm garantisce cariche di legna meno frequenti e, grazie al “fuoco continuo”, consente di avere braci fino a oltre 6 ore dall’ultima carica
/ ENG The large firebox with a depth of 50 cm ensures less frequent loading of wood and, thanks to a “continuous flame”, allows for burning wood more than six hours after the last load
/ DEU Durch die große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm können die Befeuerungen in größeren Abständen vorgenommen werden und dank dem “Dauerbrand” ist auch mehr als 6 Stunden nach der letzten Befeuerung noch eine Glut vorhanden
/ FRA Le grand foyer de 50 cm de profondeur permet d’effectuer des charges de bois moins souvent et, grâce au « feu continu », il permet d’obtenir des braises qui durent plus de 6 heures après la dernière charge

MODELLO / MODEL : **Country 200 Ige**

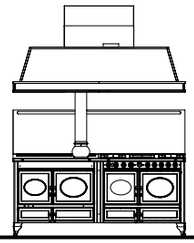
[image ←] ITA Grazie ad uno spessore importante (8 mm), la piastra in ghisa permette di mantenere una temperatura più costante ed omogenea durante tutta la fase di cottura
/ ENG Thanks to its substantial thickness (8 mm), the cast iron grate keeps a more constant and homogeneous temperature throughout the cooking process
/ DEU Dank ihrer großen Dicke (8 mm) kann die Gusseisenplatte während des gesamten Garvorgangs eine konstantere und einheitlichere Temperatur aufrecht erhalten
/ FRA Grâce à son épaisseur importante (8 mm), la plaque en fonte permet de maintenir une température plus constante et homogène durant toute la phase de cuisson

[image ↑] ITA Per un amante delle verdure alla piastra, il fry-top in acciaio inox levigato a specchio è la soluzione perfetta, garantendo una regolazione della temperatura da 60 a 300°C
/ ENG For fans of grilled vegetables, the stainless steel mirror polished fry-top is the perfect solution, guaranteeing temperature adjustment from 60 to 300°C
/ DEU Für alle Liebhaber von gegrilltem Gemüse stellt das spiegelglatt geschliene Fry-Top aus Edelstahl die perfekte Lösung dar, da es eine Regulierung der Temperatur zwischen 60 und 300° bietet
/ FRA Pour un amateur de légumes grillés, la cuisinière fry-top en acier inoxydable poli-miroir est la solution idéale qui garantit un contrôle de la température de 60 à 300°C

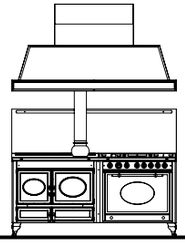
[image ↑] ITA La disponibilità di acqua calda è fondamentale per gli appassionati di cucina
/ ENG The availability of hot water is fundamental for those passionate a bout cooking
/ DEU Für alle Kochliebhaber ist die Verfügbarkeit von warmem Wasser von grundlegender Bedeutung
/ FRA Disposer de l'eau chaude est fondamental pour les passionnés de cuisine

Country

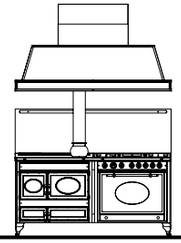
200 lge
[P. 28]



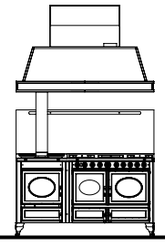
190 lge
[P. 29]



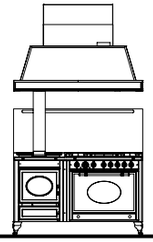
180 lge
[P. 30]



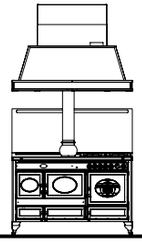
160 lge
[P.31]



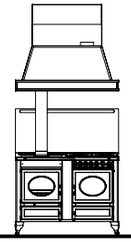
150 lge
[P.32]



140 lge
[P. 33]



120 lge
[P. 34]



ITALIANO:

Cucina combinata a legna, gas, elettrico, con piastra di cottura in fusione di ghisa, piani in acciaio inox, porte in fusione di ottone, rivestimento esterno in metallo smaltato e porcellanato in diversi colori. Finiture in ottone, ottone anticato e inox. Disponibile con piedi in fusione o zoccolo in metallo per soluzioni ad incasso.

ENGLISH:

Stove with combined elements of wood, gas, electricity, with the hob made of cast iron, stainless steel worktops, doors made of cast brass, outer coating made of porcelain enamel metal in different colours. Finishes in brass, antique brass and stainless steel. Available with feet made of cast metal or metal base for recessed solutions.

DEUTSCH:

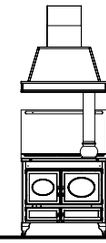
Holz-Gas-Elektro-Kombiherd, Kochplatte aus Gusseisen, Kochfeldern aus Edelstahl, Türen aus Messingguss, Außenverkleidung aus emailliertem und in verschiedenen Farben lackiertem Metall. Oberflächen aus Messing, Messing antik und Edelstahl. Erhältlich mit Füßen aus Guss oder Metallsockel für Einbauversionen.

FRANÇAIS:

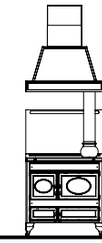
Cuisinière combinée à bois, à gaz, électrique, dotée d'une plaque de cuisson en fonte coulée, de plans de travail en acier inox, de portes en laiton, d'un revêtement externe en métal émaillé et métallisé porcelaine de différents coloris. Finitions en laiton, en laiton vieilli et en inox. Disponible avec des pieds en métal coulé ou socle en métal pour les solutions encastrables.

J. Corradi

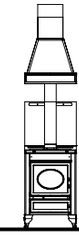
100 l
[P. 35]



90 l
[P. 36]



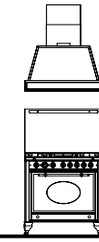
60 l
[P. 37]



120 ge
[P. 38]

100 ge
[P. 39]

90 ge
[P. 42]



60 ge
[P. 43]

Country

ITALIANO:

1) Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli 2) Predisposizione per vasca acqua calda (solo su 90L, 100L, 140L e combinati) 3) Piano cottura personalizzabile con funzioni gas, piano radiante, piano induzione, bbq e fry-top 4) Vano di servizio 5) (Opzionale) pannello a parete in acciaio inox satinato con pratica asta appendimestoli 6) (Opzionale) cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.400 m^3/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili 7) Focolare grande con profondità 50cm o medio con profondità 40 cm (su modelli 60L/120L), durata delle braci fino e oltre 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento 8) Forno a legna grande da 58 litri o 47 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento 9) Forno elettrico statico da 45 litri, multifunzione da 53 litri o 84 litri, porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto luce diffusa e di filtri inox lavabili 10) Vano di servizio 11) Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

ENGLISH:

1) Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings 2) Set for hot water tank (available only for 90L, 100L, 140L and combined) 3) Customisable with gas, radiant floor, induction hob, BBQ and fry-top functions 4) Storage compartment 5) (Optional) wall panel made of brushed stainless steel with practical beam for hanging wooden spoons 6) (Optional) hood perfectly coordinated to the kitchen in terms of size, finish and colours; suction power up to 1,400 m^3/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters 7) Large firebox with a depth of 50cm or medium with a depth of 40 cm (in 60L/120L models), with burning wood lasting over 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air 8) Large 58-litre or 47-litre wood-burning stove, with double glass door and circulation of cooling air 9) 45-litre conventional electric stove, 53-litre or 84-litre multifunction, double glass stove door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function 10) Storage compartment 11) Arge ash box that allows longer autonomous function

J. Corradi

Detail N° 7

Detail N° 9

– 45 L

– 53 L

– 84 L

Detail N° 8

– 47 L

– 58 L

Detail N°10

Detail N°11

DEUTSCH:

1) Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringe 2) Vorbereitung für Warmwasserwanne (nur für 90L, 100L, 140L und Kombiausführungen) 3) Individuell gestaltbares Kochfeld mit den Funktionen Gaskocher, Heizplatte, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top 4) Aufbewahrungsfach 5) (Optional) Wandpaneel aus satiniertem Edelstahl mit einer praktischen Hakenleiste für Küchenhelfer 6) (Optional) Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Oberflächen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.400 m^3/h, ausgestattet mit einem angenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern 7) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm oder mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm (Modelle 60L/120L), Aufrechterhaltung der Glut für über 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft 8) Großer Holzofen mit 58 oder 47 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft 9) Statischer Elektroofen mit45 l, Multifunktionsofen mit 53 l oder 84 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß 10) Aufbewahrungsfach 11) Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRANÇAIS:

1) Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux 2) Apprêt pour bassin eau chaude (uniquement sur 90 l, 100 l, 140 l et combinés) 3) Table de cuisson personnalisable avec les fonctions gaz, table rayonnante, table à induction, barbecue et fry-top 4) Compartiment de service 5) (Option) panneau mural en acier inox satiné doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique 6) (Option) hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisine ; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1.400 m^3/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables. 7) Grand foyer de 50 cm de profondeur ou moyen, de 40 cm de profondeur, (sur les modèles 60 l/120 l), les braises durent jusqu'à 6 heures et plus (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement 8) Grand four à bois de 58 ou de 47 litres, porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissementt 9) Four électrique statique de 45 lites, multifonction de 53 ou de 84 litres, porte du four à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche 10) Compartiment de service 11) Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours

Country — 200 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Tank for hot water (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 58 litres with double glass door and circulation of cooling air Food warmer compartment 5 burner cooking top customisable with gas, glass-ceramic hob, induction hob, BBQ and fry-top functions Conventional electric stove with a capacity of 45 litres with double glass door and circulation of cooling air, oven light Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres with glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l und Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Glastür und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en onte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte vitrée et circulationde l'air de refroidissement, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO200LGE	200×90×65	10,5	78 %	14 cm	359 kg	90 kg

Country — 190 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità da 50 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 84 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of a significant thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function Wood-burning stove large with a capacity of 58 litres with double glass stove door and circulation of cooling air Food warmer compartment 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Multifunction electric stove with a capacity of 84 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 84 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation d'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation d'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 84 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation d'air de refroidissement, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO190LGE	190×90×65	10,5	78 %	14 cm	351 kg	100 kg

Country — 180 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno a porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 84 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function Wood-burning stove with a capacity of 45 litres with double glass stove door and circulation of cooling air Food warmer compartment 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Multifunction electric stove with a capacity of 84 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 84 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à d ouble vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 84 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
CO180LGE	180 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	337 kg	90 kg
CO180LGET24 thermo	180 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	337 kg	90 kg

Country — 160 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Conventional electric stove with a capacity of 45 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light Multifunctional electric stove with a capacity of 53 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen e 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
CO160LGE	160 × 90 × 65	7,5	71,5 %	14 cm	289 kg	85 kg
CO160LGET16 thermo	160 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	289 kg	85 kg

Country — 150 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 84 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Multifunction electric stove with a capacity of 84 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 84 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 84 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO150LGE	150 × 90 × 65	7,5	71,5 %	14 cm	299 kg	90 kg
CO150LGET16 thermo	150 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	299 kg	90 kg

Country — 140 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8 mm) con anelli Vasca per acqua calda Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank Large firebox with a depth of 50cm with burning wood lasting at least 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling water Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres double glass door and circulation of cooling water Food warmer compartment 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions, Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, double glass door and circulation of cooling water, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO140LGE	140 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	285 kg	90 kg
CO140LGET24 thermo	140 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	285 kg	90 kg

Country — 120 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8 mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8 mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktion mit 53 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO120LGE	120 × 90 × 65	7,5	71,5 %	14 cm	299 kg	50 kg
CO120LGET16 thermo	120 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	299 kg	50 kg

Country — 100 l

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 58 litres, double glass door and circulation of cooling air Food warmer compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats

	L×H×P cm	kW	η			
CO100L	100 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	231 kg	54 kg

Country — 90 l

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Vano scaldavivande

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame) double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres, double glass door and circulation of cooling air Food warmer compartment

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Warmhaltefach

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Compartiment chauffe-plats

	L × H × P cm	kW	η			
CO90L	90 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	217 kg	36 kg
CO90LT24 thermo	90 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	217 kg	36 kg

Country — 60 l

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame) double glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function

DEU: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRA: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) dotée d'anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours.

	L × H × P cm	kW	η			
CO60L	60 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	179 kg	26 kg
CO60LT16 thermo	60 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	179 kg	26 kg

Country — 120 ge

ITA: Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Vano di servizio riscaldabile (opzionale) con carrello estraibile Forno elettrico multifunzione da 84 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto

ENG: 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions, BBQ and fry-top heated storage compartment (optional) with removable basket Multifunction electric stove with a capacity of 84 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function

DEU: Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Heizbares Aufbewahrungsfach (optional) mit ausziehbarem Wagen elektrischer Multifunktionsofen mit 84 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß

FRA: Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Compartiment de service chauffé (option) avec chariot amovible Four électrique multifonction de 84 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche

	L×H×P cm	kW	η			
CO120GE	120 × 90 × 65	–	–	–	155 kg	50 kg

Country — 100 ge

ITALIANO: Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions, BBQ and fry-top Conventional electric stove with a capacity of 45 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four Four électrique multifonction de litres, porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO100GE	100 × 90 × 65	–	–	–	128 kg	40 kg

ITA Maniglia in porcellana per un utilizzo anche senza guanto isolante / ENG Porcelain handle for use without insulating glove /DEU Dank des Porzellangriffs ist eine Verwendung auch ohne isolierenden Küchenhandschuhen möglich /FRA Une poignée en porcelaine pour une utilisation même sans gant isolant

ITA Vano di servizio riscaldabile (opzionale) con carrello estraibile
/ ENG Heated storage compartment (optional) with removable basket
/DEU Heizbares Aufbewahrungsfach (optional) mit ausziehbarem Wagen
/FRA Compartiment de service chauffé (option) avec chariot amovible isolant

Country — 90 ge

ITA: Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 84 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions, BBQ and fry-top Multifunction electric stove with a capacity of 84 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 84 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 84 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO90GE	90 × 90 × 65	–	–	–	120 kg	30 kg

Country — 60 ge

ITA: Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

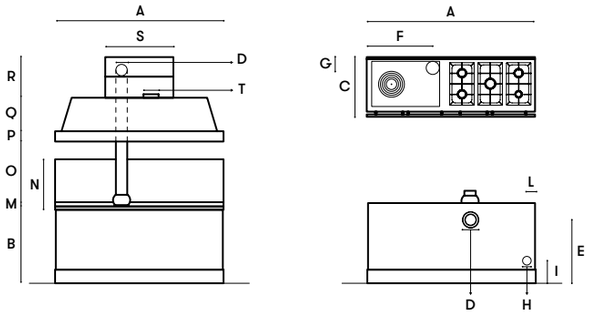
ENG: 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions, BBQ and fry-top Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, double glass door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEU: Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRA: Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
CO60GE	60 × 90 × 65	–	–	–	90 kg	26 kg

Country



Country	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
CO200LGE	2000	900	650	Ø140	750	790	190	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø180
CO190LGE	1900	900	650	Ø140	750	790	175	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø180
CO180LGE	1800	900	650	Ø140	750	790	175	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø180
CO180LGET24 (Thermo)																		
CO160LGE	1600	900	650	Ø140	795	790	175	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
CO160LGET16 (Thermo)																		
CO150LGE	1500	900	650	Ø140	795	300	190	–	–	300	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
CO150LGET16 (Thermo)																		
CO140LGE	1400	900	650	Ø140	750	655	170	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
CO140LGET24 (Thermo)																		
CO120LGE	1200	900	650	Ø140	795	300	190	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
CO120LGET16 (Thermo)																		
CO100L	1000	900	650	Ø140	–	790	–	Ø100	265	–	50	510	720	120	400	250/480	400	–
CO90L	900	900	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	400	–
CO90LT24 (Thermo)																		
CO60L	600	900	650	Ø140	–	300	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	275	–
CO60LT16 (Thermo)																		
CO120GE	1200	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
CO100GE	1000	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	400	Ø150
CO90GE	900	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	400	Ø150
CO60GE	600	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	275	Ø150

Finishes

FINITURE/FINISHES/OBERÄCHEN/FINITIONS:

IX — Inox / Stainless steel / Edelstghl / Inox

IX + AV

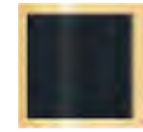
IX + NE

IX + VE

IX + RO

OT — Ottone / Brass / Messing / Laiton

OT + AV



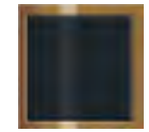
OT + NE

OT + VE

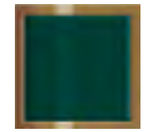
OT + RO

OV — Ottone anticato / Antique finish brass / Messing Antikfi nish / Laiton vieilli

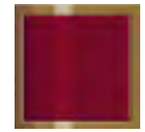
OV + AV



OV + NE



OV + VE



OV + RO

OPTIONAL:

Zoccolo inox / Stainless steel base / Sockel inox / Plinthe inox

Zoccolo nero / Black base / Schwarzer base / Planche noire

Index

Neos	. 47 < 53
Techniques	P. 54 < 81
Neos Pellet	
155 pge	P. 64
90 p	P. 65
Techniques	P. 66
Finitions	P. 67
Neos Wood	
155 lge	P. 74
145 lge	P. 75
125 lge	P. 76
90 l	P. 77
80 l	P. 78
60 l	P. 79
Techniques	P. 80
Finitions	P. 81

NEOS

Slow cooking

Insert N°02

[image ↑] ITA Il comodo vano di servizio
/ ENG The handy storage compartment
/ DEU Das praktische Aufbewahrungsfach
/ FRA Pratique, le compartiment de service

[image ↑] ITA Pratica regolazione del fuoco di cottura / ENG Easy adjustment of cooking fire
/ DEU Praktische Regulierung des Kochfeuers
/ FRA Réglage pratique du feu de cuissone

MODELLO / MODEL: **Neos 155 Ige**

[image ↑] ITA Grazie ad una temperatura uniforme e costante al suo interno, i forni della cucine a legna consentono cotture perfette, sapori e gusto impareggiabili rispetto ai forni elettrici
/ ENG Thanks to a uniform and constant temperature inside, wood-burning stoves allow for perfect cooking with unmatched avours and taste compared to electric ovens
/ DEU Dank der gleichmäßigen und konstanten Temperatur in ihrem Inneren können mit den Backöfen der Holzherde perfekte Garergebnisse sowie unvergleichliche Aromen und Geschmäcker im Vergleich zu Elektroöfen erzielt werden
/ FRA Grâce à une température interne uniforme et constante, les fours des cuisinières à bois permettent d'obtenir une cuisson parfait e, des saveurs et un goût incomparables par rapport aux fours électriques

[image ↑] ITA Interno forno in acciaio inox lucido per una facile pulizia
/ ENG Oven interior made of polished stainless steel for easy cleaning
/ DEU Der Ofeninnenraum besteht aus glänzendem Edelstahl, wodurch die Reinigung erleichtert wird
/ FRA Intérieur du four en acier inox poli pour un entretien facile

[image ←] ITA La piastra in ghisa permette di mantenere una temperatura più costante ed omogenea durante tutta la fase di cottura
/ ENG The cast iron plate allows for a more constant and uniform temperature to be maintained throughout the cooking process
/ DEU Die Gusseisenplatte ermöglicht die Aufrechterhaltung einer konstanteren und einheitlicheren Temperatur während des gesamten Garvorgangs
/ FRA La plaque en fonte permet de maintenir une température plus constante et homogène durant toute la phase de cuisson

Neos Pellet [P. 56< 67]

155 pge
[P. 64]

90 p
[P. 65]

ITALIANO:

Cucina a legna o pellet con piastra di cottura in fusione di ghisa, piani in acciaio inox, rivestimento in metallo verniciato o maiolica in diversi colori, porte in acciaio inox o in metallo smaltato nero, zoccolo inferiore in acciaio inox.

ENGLISH:

Wood-burning or pellet range cooker with cooking grate made of cast iron, stainless steel floor, painted metal or tiled coating in different colours, stainless steel or black enamelled metal door, lower base made of stainless steel.

DEUTSCH:

Holz- oder Pellets-Herd mit Kochplatte aus Gusseisen, Kochfeldern aus Edelstahl, Verkleidung aus lackiertem Metall oder Kacheln in verschiedenen Farben, Türen aus Edelstahl oder schwarzem, emaillierten Metall, unterer Sockel aus Edelstahl.

FRANÇAIS:

Cuisinière à bois ou à granulés dotée d'une plaque de cuisson en fonte coulée, plans de travail en acier inox, revêtement en métal laqué ou faïence de différents coloris, portes en acier inox ou en métal émaillé noir, socle inférieur en acier inox.

Neos Wood [P. 68< 81]

155 lge
[P. 74]

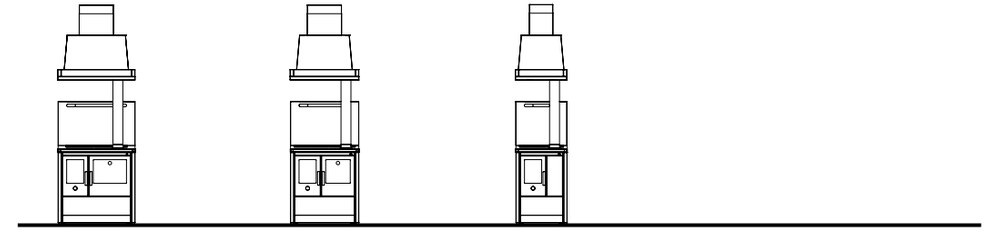
145 lge
[P. 75]

125 lge
[P. 76]

90 l
[P. 77]

80 l
[P. 78]

60 l
[P. 79]

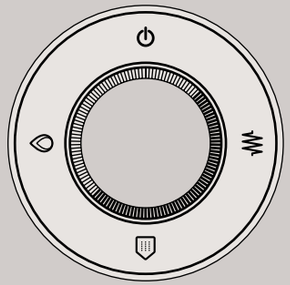


Cucinare da chef e riscaldare la casa con tutta la comodità del pellet? Da oggi è possibile.

Finalmente una cucina che consente di cucinare senza sorprese e, allo stesso tempo, di riscaldare più ambienti della casa, con tutti i vantaggi di un prodotto a pellet (programmazione, pulizia, facilità di stoccaggio e risparmio). Con Neos Pellet, infatti, è possibile impostare la temperatura del forno in modo preciso e riscaldare più ambienti tramite canalizzazione dell'aria calda (opzionale). Scopri qui di seguito tutte le funzioni.

SYMBOL
Modalità spento /Off mode /Betriebsart ausgeschaltet /Mode éteint

SYMBOL
Modalità forno a pellet ventilato/Ventilated pellet oven mode /Betriebsart Heißluft-Pelletofen /Mode four à pellets ventilé



SYMBOL
Modalità riscaldamento / Heating mode / Betriebsart Heizung / Mode chauffage

SYMBOL
Modalità forno scaldavivande elettrico / Electric food warmer stove mode / Betriebsart Ofenals elektrischer Speisenwarmhalte / Modalité four chauffe-plats électrique

Neos Pellet

ENGLISH

COOKING LIKE A CHEF AND HEATING THE HOUSE WITH ALL THE CONVENIENCE OF PELLETS? NOW YOU CAN: Finally a stove that lets you cook with peace of mind and, at the same time, heats several rooms in your home with all the benefits of a pellet-fuelled product (programming, cleaning, easy storage and savings). With Neos Pellet you can accurately set the oven temperature and heat several rooms with the hot air ducting (optional). Take a look at the functions.

DEUTSCH

KOCHEN WIE EIN MEISTERKOCH UND HEIZEN DER WOHNUNG MIT ALLEN ANNEHMLICHKEITEN DER PELLETS? AB HEUTE IST ES MÖGLICH: Endlich ein Herd, mit dem Sie beim Kochen vor Überraschungen gefeit sind und gleichzeitig mehrere Wohnräume mit allen Vorzügen eines Pelletofens heizen können (Programmierung, Reinigung, einfache Unterbringung und Einsparung). Mit Neos Pellet können die Ofentemperatur präzise eingestellt und mehrere Räume über die Warmluftkanalisierung geheizt werden (optional). Entdecken Sie hier alle Funktionen.

FRANÇAIS

CUISINER COMME UN CHEF ET CHAUFFER LA MAISON AVEC TOUTE LA COMMODITÉ DU PELLET? AUJOURD'HUI, C'EST POSSIBLE: Finalement une cuisinière qui permet de cuisiner sans surprises et, dans le même temps, de chauffer plusieurs pièces de la maison, avec tous les avantages d'un produit à pellet (programmation, entretien, facilité de stockage et économies). Avec Neos Pellet, en effet, il est possible de configurer précisément la température du four et de chauffer plusieurs pièces en canalisantl'air chaud (option). Découvrez toutes les fonctions ci-dessous.

Riscaldamento

ITALIANO

RISCALDAMENTO: La cucina riscalda l'ambiente in cui è inserita, tramite ventilazione forzata frontale, ed eventuali altri ambienti della casa, tramite canalizzazione dell'aria (opzionale). Un pratico telecomando con funzione termostato permettere di controllare e mantenere la temperatura impostata in ambiente. In questa posizione il forno rimane comunque caldo ma non è possibile controllarne la temperatura.

ENGLISH

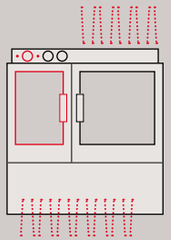
HEATING: The stove heats the room it's in with front-facing forced ventilation and, with air ducting, it can heat other rooms in your home too. (optional) A handy remote control with a thermostat lets you control and maintain the temperature in the room. In this position the oven will still remain hot, but you cannot control its temperature.

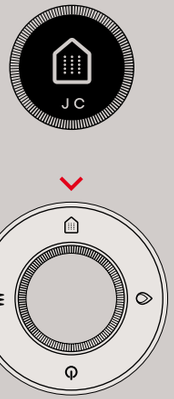
DEUTSCH

HEIZUNG: Der Herd heizt den Aufstellungsraum durch frontale Zwangsbelüftung und evtl. weitere Wohnräume durch Luftkanalisierung (optional). Dank einer praktischen Fernbedienung mit Thermostatfunktion kann die eingestellte Raumtemperatur kontrolliert und beibehalten werden. In dieser Position bleibt der Ofen zwar warm, jedoch kann seine Temperatur nicht geregelt werden.

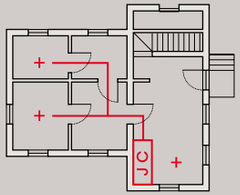
FRANÇAIS

CHAUFFAGE: La cuisinière chauffe l'espace où elle est insérée, par ventilation forcée frontale, et éventuellement d'autres espaces de la maison, en canalisant l'air (option). Pratique, une télécommande avec fonction thermostat permet de contrôler et de conserver la température configurée dans la pièce. Dans cette position, le four reste chaud dans tous les cas mais il n'est pas possible de contrôler la température.





Riscaldamento ambiente tramite ventilazione forzata /Can heat up a room through forced ventilation /Beheizung der Räume durch Zwangsbelüftung /Chauffage de la pièce par ventilation forcée



Riscaldamento di più ambienti tramite canalizzazione dell'aria /Can heat up several rooms through air ducting /Beheizung mehrerer Räume durch Kanalisierung der Luft /Chauffage de plusieurs pièces par canalisation de l'air

Forno a pellet ventilato

ITALIANO

COTTURA FORNO A PELLET: Il forno mantiene la temperatura impostata tramite comando dedicato, garantendo un preciso controllo della cottura. In questa posizione, non è possibile controllare la temperatura dell'ambiente che viene comunque riscaldato dalla cucina.

ENGLISH

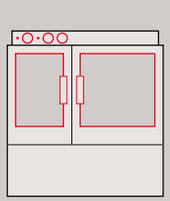
VENTILATED PELLET OVEN: The oven keeps its temperature via a dedicated function, ensuring precise control over the cooking process. In this position, you cannot control the temperature of the room, but it is still warmed up by the stove.

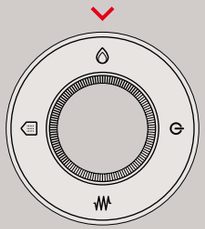
DEUTSCH

HEISSLUFT PELLETOFEN: Der Backofen behält die eingestellte Temperatur über eine entsprechende Bedienung bei und gewährleistet so eine präzise Kontrolle der Garung. In dieser Position kann die Temperatur des Raums nicht geregelt werden, wobei dieser jedoch durch den Herd geheizt wird.

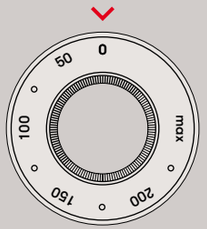
FRANÇAIS

FOUR À PELLET VENTILÉ: Le four conserve la température configurée à l'aide de la commande dédiée, en garantissant un contrôle précis de la cuisson. Dans cette position, il n'est pas possible de contrôler la température de la pièce qui est tout de même chauffée par la cuisinière.

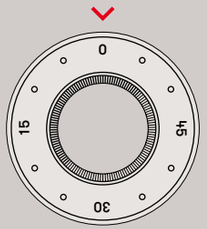




Forno ventilato, riscaldato dalla combustione del pellet /Ventilated oven heated through pellet combustion/Durch die Pelletverbrennung beheizter Heißluftofen /Four ventilé chauffé par la combustion du pellet



Manopola di regolazione della temperatura /Temperature control knob /Knopf zur Temperaturregelung /Poignée de réglage de la température



Manopola timer /Timer knob /Timer-Regler /Manette Minuterie

Forno scaldavivande elettrico

ITALIANO

FORNO SCALDAVIVANDE ELETTRICO: **Quando la cucina pellet è spenta e/o nei mesi estivi, la funzione forno è garantita da una resistenza elettrica che consente di utilizzare Neos P tutto l'anno. In questa posizione, è possibile controllare la temperatura del forno.**

ENGLISH

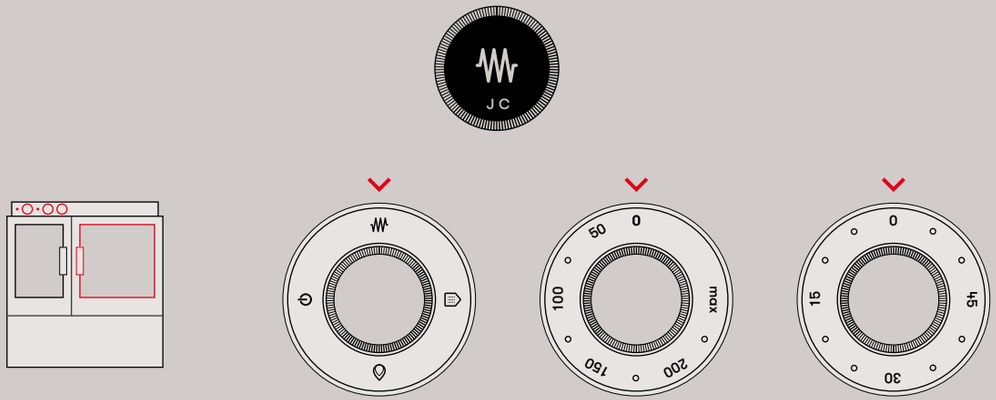
ELECTRIC FOOD WARMER STOVE: **When the pellet stove is off and/or in summer, the oven function is ensured by a heating element that allows you to use Neos P all year round. In this position, you can control the oven temperature.**

DEUTSCH

OFEN ALS ELEKTRISCHER SPEISENWARMHALTER: **Bei ausgeschaltetem Pelletherd bzw. in den Sommermonaten wird die Backofen-Funktion durch einen elektrischen Heizwiderstand gewährleistet, mit dem Neos P das ganze Jahr genutzt werden kann. In dieser Position kann ausschließlich die Ofentemperatur geregelt werden.**

FRANÇAIS

FOUR CHAUFFE-PLATS ÉLECTRIQUE: **Lorsque la cuisinière à pellet est éteinte ou en été, la fonction four est garantie par une résistance électrique qui permet d'utiliser Neos P toute l'année. Dans cette position, il est possible de contrôler la température du four.**



Forno elettrico scaldavivande da usare quando la stufa è spenta /Electric food warmer oven to be used when the stove is off/Elektrischer Speisenwarmhalter, bei ausgeschaltetem Kaminofen zu verwenden/Chauffe-plats électrique à utiliser lorsque le poêle est éteint

Manopola di regolazione della temperatura /Temperature control knob /Knopf zur Temperaturregelung /Poignée de réglage de la température

Manopola timer /Timer knob /Timer-Regler /Manette Minuterie

Con la versione combinata PGE la cucina diventa veramente completa

ITALIANO

CON LA VERSIONE COMBINATA PGE LA CUCINA DIVENTA VERAMENTE COMPLETA: **Scegliendo la versione combinata PGE potrai avere una postazione di cottura completa, con piano cottura (4 fuochi gas, vetroceramica o induzione) e forno elettrico multifunzione da usare in tutto il periodo dell'anno, anche a stufa spenta. E in più, nei mesi freddi, la cucina potrà integrare o sostituire l'impianto di riscaldamento della casa.**

ENGLISH

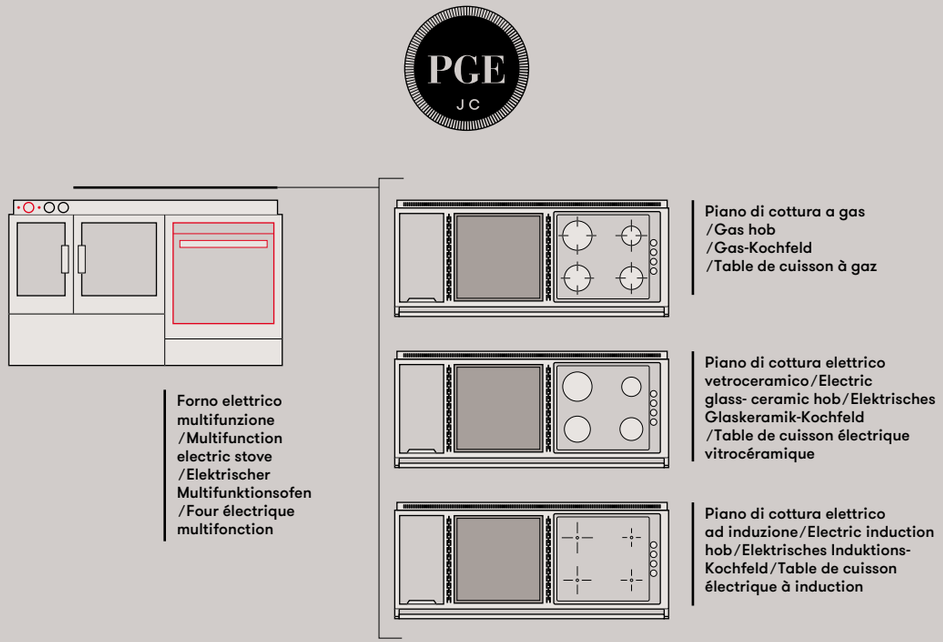
COMBINED PGE VERSION: A TRULY COMPLETE STOVE: **By choosing the combined PGE version, you can have a complete cooking area, with a hob with 4 gas burners (or glass ceramic or induction) and a traditional electric oven that can be used all year round. Plus, in the colder months, the stove can be integrated with, or replace, the heating system to heat several rooms.**

DEUTSCH

KOMBIAUSFÜHRUNG PGE: EIN WIRKLICH KOMPLETTER HERD: **Mit der Wahl der PGE-Kombiausführung erhalten Sie einen kompletten Kochbereich mit 4 Gaskochstellen (bzw. für Glaskeramik oder Induktion) sowie einen traditionellen Elektroofen, der das ganze Jahr genutzt werden kann. Darüber hinaus kann der Herd in der Winterzeit die Heizanlage ergänzen oder ersetzen und mehrere Wohnräume heizen.**

FRANÇAIS

VERSION COMBINÉE PGE : UNE CUISINIÈRE VRAIMENT COMPLÈTE: **En choisissant la version combinée PGE, vous pourrez obtenir un emplacement de cuisson complet, avec un plan à feux gaz (ou vitrocéramique ou induction) et un four électrique traditionnel à utiliser toute l'année. De plus, en hiver, la cuisinière pourra intégrer ou remplacer le chauffage en chauffant plusieurs pièces de la maison.**



Forno elettrico multifunzione /Multifunction electric stove /Elektrischer Multifunktionsofen /Four électrique multifonction

Piano di cottura a gas /Gas hob /Gas-Kochfeld /Table de cuisson à gaz

Piano di cottura elettrico vetroceramico/Electric glass- ceramic hob/Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld /Table de cuisson électrique vitrocéramique

Piano di cottura elettrico ad induzione/Electric induction hob/Elektrisches Induktions-Kochfeld/Table de cuisson électrique à induction

Neos Pellet

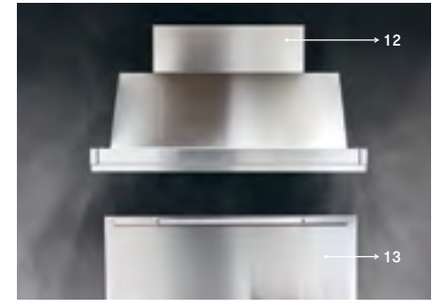
ITALIANO:

1) Piastra di cottura in vetro ceramico per la massima pulizia 2) Serbatoio pellet 17 kg 3) Piano cottura a 4 fuochi gas, elettrico vetroceramica 4 zone o elettrico induzione (Opzionale su versioni PGE) 4) Vano di servizio 5) Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche) 6) Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cenere... 7) Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno 8) Forno elettrico multifunzione da 53 litri in versione moderna o rustica. (Opzionale su versioni PGE) 9) Vano apribile 10) Uscita fumi posteriore o superiore 11) Telecomando con funzione termostato ambiente 12) (Opzionale) Pannello a parete in acciaio inox satinato con pratica asta appendimestoli 13) (Opzionale) Cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.000 m^3/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili

ENGLISH:

1) Glass ceramic hob for the highest levels of cleanliness 2) 17 kg pellet tank 3) Hob with 4 gas burners, electric glass ceramic hob with 4 areas or electric induction hob (optional on PGE versions) 4) Storage compartment 5) Insulated walls for recessed installation (see technical specifications) 6) Firebox with all-glass door for a full view of the flame, ash box 7) Large 47-litre wood-burning oven, all-glass door, oven light 8) 53-litre multifunction electric oven in a modern or rustic version. (Optional on PGE versions) 9) Openable compartment 10) Rear or top smoke outlet 11) Remote control with room thermostat 12) (Optional) Wall panel in brushed stainless steel with practical beam for hanging cooking utensils 13) (Optional) Hood perfectly coordinated to the stove in terms of size, finish and colour; suction power up to 1,000 m^3/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters

J. Corradi



Detail N°2

Detail N°1

Detail N°11

Detail N°8

Detail N°6 – 7

DEUTSCH:

1) Kochplatte aus Glaskeramik, für höchste Sauberkeit 2) Pelletbehälter, 17 kg 3) Kochfeld mit 4 Gasbrennern, Glaskeramik-Elektroherd mit 4 Zonen oder Elektro-Induktionsherd (optional bei PGE-Ausführungen) 4) Aufbewahrungsfach 5) Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Beschreibung) 6) Feuerstelle mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, Aschenkasten 7) Geräumiger Backofen mit 47 Litern Inhalt, Vollglastür, Ofenlicht 8) Elektrischer Multifunktionsofen, 53 Liter, in moderner oder rustikaler Ausführung. (Optional bei PGE-Ausführungen) 9) Zu öffnendes Fach 10) Rauchgasaustritt nach hinten oder nach oben 11) Fernsteuerung mit Raumthermostatfunktion 12) (Optional) Wandpaneel aus satiniertem Edelstahl mit praktischer Hakenleiste für Küchenhelfer 13) (Optional) Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Oberflächen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.000 m^3/h; ausgestattet mit einem angenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern

FRANÇAIS:

1) Plaque de cuisson en vitrocéramique pour le nettoyage maximum 2) réservoir à pellet 17 kg 3) Plan de cuisson à 4 feux gaz, électrique vitrocéramique 4 zones ou électrique induction (option sur versions PGE) 4) Compartiment de service 5) Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) 6) Foyer avec une porte toute en verre pour une vision entière de la flamme, tiroir de récupération de la cendre 7) Grand four de 47 litres, porte toute en verre, éclairage du four 8) Four électrique multifonction de 53 litres en version moderne ou rustique. (Option sur versions PGE) 9) Compartiment ouvrant 10) Evacuation des fumées arrière ou supérieure 11) Télécommande avec fonction thermostat ambiant 12) (Option) Panneau mural en acier inox satiné doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique 13) (Option) Hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisinière ; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1 000 m3/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables.

Neos — 155 lge

ITA: Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma Serbatoio pellet da 17kg Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano apribile Piastra di cottura in vetro ceramico (Opzionale) Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione (Opzionale) Forno elettrico multifunzione da 53 litri in versione moderna o rustica Vano di servizio Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche) Telecomando con funzione termostato ambiente Uscita fumi posteriore o superiore Telecomando con funzione termostato ambiente

ENG: Firebox with all-glass door for a full view of the flame, ash box 17 kg pellet tank Large 47-litre wood-burning oven, all-glass door, oven light Openable compartment Glass ceramic hob (Optional) Hob with 4 burners, can be customized with gas, glass ceramic hob, induction hob (Optional) 53-litre multifunction electric oven in a modern or rustic version Storage compartment Insulated walls for recessed installation (see technical specifications) Remote control with room thermostat function Rear or top smoke outlet Remote control with room thermostat

DEU: Feuerstelle mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, Aschenkasten Pelletbehälter, 17 kg Geräumiger Backofen mit 47 Litern Inhalt, Vollglastür, Ofenlicht Zu öffnendes Fach Kochplatte aus Glaskeramik (Optional) Gartop mit 4 Kochstellen, die mit Gas, Glaskeramikplatten- und Induktionsflächen-Funktion personalisierbar sind (Optional) Elektrischer Multifunktionsofen, 53 Liter, in moderner oder rustikaler Ausführung Aufbewahrungsfach Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Beschreibung) Fernsteuerung mit Raumthermostatfunktion Rauchgasaustritt nach hinten oder nach oben Fernsteuerung mit Raumthermostatfunktion

FRA: Foyer avec une porte toute en verre pour une vision entière de la flamme, tiroir de récupération de la cendre Réservoir à pellet de 17 kg Grand four de 47 litres, porte toute en verre, éclairage du four Compartiment ouvrant Plaque de cuisson en vitrocéramique (Option) Table de cuisson 4 feux personnalisable avec fonctions gaz, plan vitrocéramique, plan induction (Option) Four électrique multifonction de 53 litres en version moderne ou rustique Compartiment de service Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) Télécommande avec fonction thermostat ambiant Evacuation des fumées arrière ou supérieure Télécommande avec fonction thermostat ambiant

	L×H×P cm	kW	η			
NE155PGE	155×87×60	10	85 %	8 cm	190 kg	90 kg

Neos — 145 lge

ITA: Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma Serbatoio pellet da 17kg Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano apribile Piastra di cottura in vetro ceramico Pareti isolate per installazioni ad incasso vedere specifiche tecniche) Telecomando con funzione termostato ambiente Uscita fumi posteriore o superiore Telecomando con funzione termostato ambiente

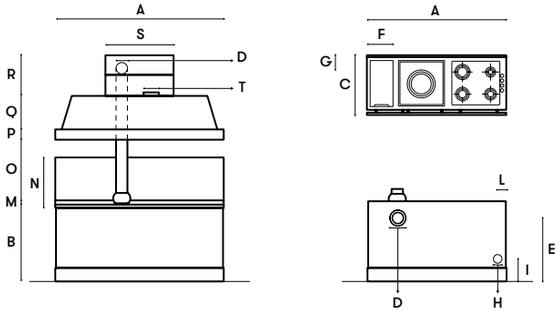
ENG: Firebox with all-glass door for a full view of the flame, ash box 17 kg pellet tank Large 47-litre wood-burning oven, all-glass door, oven light Openable compartment Glass ceramic hob induction Insulated walls for recessed installation (see technical specifications) Remote control with room thermostat Rear or top smoke outlet Remote control with room thermostat

DEU: Feuerstelle mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, Aschenkasten Pelletbehälter, 17 kg Geräumiger Backofen mit 47 Litern Inhalt, Vollglastür, Ofenlicht Zu öffnendes Fach Kochplatte aus Glaskeramik Induktion Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Beschreibung) Fernsteuerung mit Raumthermostatfunktion Rauchgasaustritt nach hinten oder nach oben Fernsteuerung mit Raumthermostatfunktion

FRA: Foyer avec une porte toute en verre pour une vision entière de la flamme, tiroir de récupération de la cendre Réservoir à pellet de 17 kg Grand four de 47 litres, porte toute en verre, éclairage du four Compartiment ouvrant Plaque de cuisson en vitrocéramique induction Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) Télécommande avec fonction thermostat ambiant Evacuation des fumées arrière ou supérieure Télécommande avec fonction thermostat ambiant

	L×H×P cm	kW	η			
NE90P	90 × 87 × 60	10	85 %	8 cm	160 kg	50 kg

Neos Pellet



Neos	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
NE155PGE	1550	900	655	Ø80	755	340	190	Ø50	340	80	40	510	730	120	400	250/480	810	Ø150
NE90P	900	900	655	Ø80	755	340	190	Ø50	300	80	40	510	730	120	400	250/480	400	—

Finishes

FINITURE/FINISHES/OBERÄCHEN/FINITIONS:

IX - Inox / Stainless Steel / Edelstghl / Inox

AV - Avorio / Ivory / Elfenbeinweiss / Ivoire

NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

MAIOLICA/MAJOLICA/MAJOLIKA /MAJOLIQUE

AV - Avorio / Ivory / Elfenbeinweiss / Ivoire

RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

Neos Wood

ITALIANO:

1) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli 2) Piano cottura a 4 fuochi (Opzionale su versioni LGE) 3) Vano di servizio 4) Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche) 5) (Opzionale) Pannello a parete in acciaio inox satinato con pratica asta appendimestoli 6) (Opzionale) Cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.000 m^3/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili 7) Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato 8) Forno a legna grande da 45 litri o medio da 37 litri, porta a tutto vetro, luce forno 9) Forno elettrico multifunzione da 58 litri in versione moderna o rustica. (Opzionale su versioni LGE) 10) Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni "Thermo")

ENGLISH:

1) Radiant cast iron cooking grate with rings 2) 4 burner cooking top (Optional for LGE versions) 3) Storage compartment 4) Insulated walls for recessed installation (see technical specifications) 5) (Optional) Wall panel in brushed stainless steel with practical beam for hanging wooden spoons 6) (Optional) Hood perfectly coordinated to the kitchen in terms of size, finish and colours; suction power up to 1,000 m^3/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters 7) Firebox with a depth of 39 cm, burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for a full view of the flame, integrated ash box 8) Large 45-litre or medium 37-litre wood-burning stove, all-glass door, oven light 9) 58-litre multifunction electric stove in modern or rustic version (Optional for LGE versions) 10) Storage compartment (for hydraulic kit in the "Thermo" versions)

J. Corradi

Detail N° 7

Detail N° 9

[image ↑] RUSTICO/RUSTIC/RUSTICALER/RUSTIQUE

[image ↑] MODERNO/MODERN/MODERNER/MODERNE

Detail N° 8

Detail N°10

DEUTSCH:

1) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen 2) Kochfeld mit 4 Kochstellen (Optional in den LGE Ausführungen) 3) Aufbewahrungsfach 4) Isolierte Wände zur Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen) 5) (Optional) Wandpaneel aus satiniertem Edelstahl mit einer praktischen Hakenleiste für Küchenhelfer 6) (Optional) Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Oberflächen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.000 m^3/h, ausgestattet mit einemangenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern 7) Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten 8) Großer Holzofen mit 45 l oder mittlerer Holzofen mit 37 l, Vollglastür, Ofenlicht 9) Elektrischer Multifunktionsofen mit 58 l in moderner oder rustikaler Ausführung (Optional in den LGE Ausführungen) 10) Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den "Thermo"- Ausführungen)

FRANÇAIS:

1) Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux 2) Table de cuisson à 4 feux (option dans les versions LGE) 3) Compartiment de service 4) Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) 5) (Option) Panneau mural en acier inox satiné doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique 6) (Option) Hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisine; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1.000 m^3/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables 7) Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré 8) Grand four à bois de 45 litres ou moyen de 37 litres, porte vitrée, éclairage 9) Four électrique multifonction de 58 litres en version moderne ou rustique (option dans les versions LGE) 10) Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo »

Kit idraulico totalmente integrato nella cucina

ITALIANO

KIT IDRAULICO TOTALMENTE INTEGRATO NELLA CUCINA: **Questa esclusiva soluzione integra all'interno della cucina tutta la componentistica idraulica necessaria per il suo collegamento all'impianto di riscaldamento. Vengono così semplificate le operazioni di installazione e manutenzione, liberando allo stesso tempo spazio nell'ambiente abitativo.**

ENGLISH

HYDRAULIC KIT FULLY INTEGRATED WITH THE KITCHEN: **This unique solution integrates with the kitchen all the hydraulic components necessary for its connection to the heating system. The operations of installation and maintenance are thus simplified and simultaneously free up living space.**

DEUTSCH

PERFEKT IN DEN HERD INTEGRIERTER HYDRAULIKBAUSATZ: **Dank dieser exklusiven Lösung sind alle notwendigen hydraulischen Bauteile für den Anschluss an die Heizanlage in den Herd integriert. Dadurch werden die Installations- und Wartungstätigkeiten erleichtert und gleichzeitig Raum in der Wohnumgebung geschaffen.**

FRANÇAIS

KIT HYDRAULIQUE TOTALEMENT INTÉGRÉ DANS LA CUISINE: **Exclusive, cette solution intègre tous les composants hydrauliques nécessaires au sein de la cuisine pour son raccordement à l'installation de chauffage. Ainsi, les opérations d'installation et d'entretien sont simplifiées tout en libérant de l'espace dans l'espace habitatif.**

ITA **Kit idraulico ispezionabile da personale tecnico composto da : pompa standard 6 mt, valvola tre vie, valvola di sfogo aria, vaso di espansione da 6 litri, valvola di scarico termico, valvola di sicurezza 3 bar, rubinetti di scarico e carico** / ENG **The hydraulic kit can be inspected by technical staff and consists of: standard 6-metre pump, three-way valve, air vent valve, 6-litre expansion tank, heat discharge valve, 3-bar safety valve, discharge and inlet taps** /DEU **Durch technisches Personal inspektionierbarer Hydraulikbausatz bestehend aus: Standardpumpe 6 m, 3-Wege-Ventil, Entlüftungsventil, Ausdehnungsgefäß, thermischer Ablaufsicherung, Sicherheitsventil 3 bar, Ein- und Ablasshähnen** /FRA **Kit hydraulique inspectionnable par le personnel technique composé d'une pompe standard 6 m, une vanne à trois voies, une vanne d'évent, un vase d'expansion de 6 litres, une vanne d'évacuation thermique, soupape de sécurité 3 bar, robinets de chargement et de déchargement**

ITA pratico sistema di regolazione della combustione
/ ENG Practical system for adjusting combustion
/DEU Praktisches System zur Regulierung des Verbrennungsvorgangs /FRA système pratique de réglage de la combustion

ITA regolazione temperatura impianto riscaldamento
/ ENG central heating temperature adjustment
/DEU Regulierung der Zentralheizung
/FRA réglage température du chauffage central

Neos — 155 lge

ITA: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Forno a legna grande da 50 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli (Opzionale) Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione (Opzionale) Forno elettrico multifunzione da 58 litri in versione moderna o rustica Vano di servizio Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

ENG: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Large wood-burning stove with a capacity of 50 litres, all-glass door, oven light Storage compartment (for hydraulic kit in the Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings (Optional) 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob (Optional) Multifunction electric stove with a capacity of 58 litres in modern or rustic versions Storage compartment Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEU: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Großer Holzofen mit 50 l Vollglastür, Ofenlicht Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den “Thermo”-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen (Optional) Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld (Optional) elektrischer Multifunktionsofen mit 58 l in moderner oder rustikaler Ausführung Aufbewahrungsfach Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRA: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu’à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Grand four à bois de 50 litres, porte vitrée, éclairage Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo ») Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux (Option) Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction (Option) Four électrique multifonction de 58 litres en version moderne ou rustique Compartiment de service Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE155LGE	155 × 87 × 60	8,4	78,5 %	12 cm	170 kg	90 kg
NE155LGET25 thermo	155 × 87 × 60	25,3 (10,8)	81,9 %	14 cm	230 kg	90 kg
NE155LGET12 BImschV	155 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	230 kg	90 kg

Neos — 145 lge

ITA: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Forno a legna medio da 40 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli (Opzionale) Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione (Opzionale) Forno elettrico multifunzione da 58 litri in versione moderna o rustica Vano di servizio Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

ENG: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Medium wood-burning stove with a capacity of 40 litres, all-glass door, oven light Storage compartment (for hydraulic kit in Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings (Optional) 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob (Optional) Multifunction electric stove with a capacity of 58 litres in modern or rustic versions Storage compartment Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEU: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Mittlerer Holzofen mit 40 l, Vollglastür, Ofenlicht Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den “Thermo”-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen (Optional) Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld (Optional) elektrischer Multifunktionsofen mit 58 l in moderner oder rustikaler Ausführung Aufbewahrungsfach Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRA: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu’à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Four à bois moyen de 40 litres doté d’une porte vitrée, éclairage Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo » Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux (Option) Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction Four (Option) électrique multifonction de 58 litres en version moderne ou rustique Compartiment de service Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE145LGE	145 × 87 × 60	7	77,5 %	12 cm	165 kg	75 kg
NE145LGET25 thermo	145 × 87 × 60	25,3 (10,8)	81,9 %	14 cm	225 kg	75 kg
NE145LGET12 BImschV	145 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	225 kg	75 kg

Neos — 125 lge

ITA: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli (Opzionale) Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione (Opzionale) Forno elettrico multifunzione da 58 litri in versione moderna o rustica Vano di servizio Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

ENG: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Storage compartment (for hydraulic kit in Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings (Optional) 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob (Optional) Multifunction electric stove with a capacity of 58 litres in modern or rustic versions Storage compartment Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEU: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den "Thermo"-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen (Optional) Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld (Optional) elektrischer Multifunktionsofen mit 58 l in moderner oder rustikaler Ausführung Aufbewahrungsfach Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRANÇAIS: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo ») Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux (Option) Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction (Option) Four électrique multifonction de 58 litres en version moderne ou rustique Compartiment de service Parois isolées pour les installations encastra les (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE125LGE	125 × 87 × 60	6	77,5 %	12 cm	138 kg	65 kg
NE125LGET24 thermo	125 × 87 × 60	23,8 (10,4)	81 %	14 cm	198 kg	65 kg
NE125LGET12 BlmschV	125 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	198 kg	65 kg

Neos — 90 l

ITALIANO: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Forno a legna grande da 50 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anell Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

ENGLISH: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Large wood-burning stove with a capacity of 50 litres, all-glass door, oven light Storage compartment (for hydraulic kit in Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEUTSCH: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Großer Holzofen mit 50 l, Vollglastür, Ofenlicht Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den "Thermo"-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRANÇAIS: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Grand four à bois de 50 litres, porte vitrée, éclairage Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo ») Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE90L	90 × 87 × 60	8,4	78,5 %	12 cm	148 kg	50 kg
NE90LGET25 thermo	90 × 87 × 60	23,5 (10,8)	81,9 %	14 cm	208 kg	50 kg
NE90LGET12 BlmschV	90 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	208 kg	50 kg

Neos — 80 lge

ITA: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Forno a legna medio da 40 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

ENG: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Medium wood-burning stove with a capacity of 40 litres, all-glass door, oven light Storage compartment (for hydraulic kit in Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEU: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Mittlerer Holzofen mit 40 l, Vollglastür, Ofenlicht Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den "Thermo"-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRA: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Four à bois moyen de 40 litres, porte vitrée, éclairage Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo ») Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE80L	80 × 87 × 60	7	77,5 %	12 cm	143 kg	45 kg
NE80LGET25 thermo	80 × 87 × 60	25,3 (10,8)	81,9 %	14 cm	203 kg	45 kg
NE80LGET12 BImschV	80 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	203 kg	45 kg

Neos — 60 l

ITA: Focolare con profondità 39 cm, durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere integrato Vano di servizio (vano alloggiamento kit idraulico nelle versioni Thermo) Piastra di cottura in ghisa radiante con anelli Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)

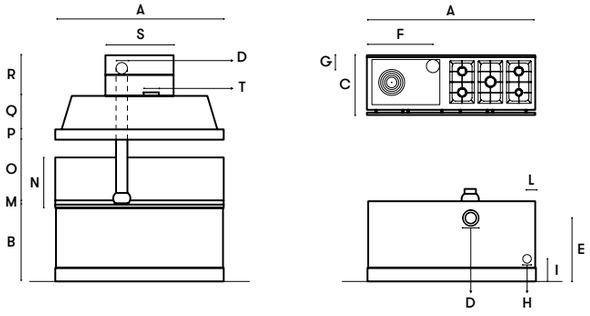
ENG: Firebox with a depth of 39 cm and burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door for full view of the flame, integrated ash box Storage compartment (for hydraulic kit in Thermo versions) Radiant cast iron cooking grate with rings Insulated walls for recessed installations (see technical specifications)

DEU: Brennkammer mit einer Tiefe von 39 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, eingebauter Aschekasten Aufbewahrungsfach (Fach zur Unterbringung des Hydrauliksets bei den "Thermo"-Ausführungen) Heizplatte aus Gusseisen mit Ringen Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen)

FRA: Foyer de 39 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre intégré Compartiment de service (compartiment de logement du kit hydraulique dans les versions « Thermo ») Plaque de cuisson en fonte rayonnante à anneaux Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)

	L × H × P cm	kW	η			
NE60L	60 × 87 × 60	6	77,5 %	12 cm	116 kg	42 kg
NE60LGET24 thermo	60 × 87 × 60	23,8 (10,4)	81 %	14 cm	176 kg	42 kg
NE60LGET12 BImschV	60 × 87 × 60	12 (7)	78 %	14 cm	176 kg	42 kg

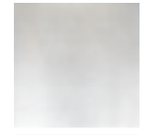
Neos Wood



Neos	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
NE155LGE NE155LGET25 (Thermo) NE155LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	–
NE145LGE NE145LGET25 (Thermo) NE145LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	–
NE125LGE NE125LGET24 (Thermo) NE125LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	–
NE90L NE90LGET25 (Thermo) NE90LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	400	–
NE80L NE80LGET25 (Thermo) NE80LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	400	–
NE60L NE60LGET24 (Thermo) NE60LGET12 (BImSchV)	900	870	650	Ø140	–	740	–	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	275	–

Finishes

FINITURE/FINISHES/OBERÄCHEN/FINITIONS:



IX - Inox / Stainless Steel / Edelstghl / Inox

AV - Avorio / Ivory / Elfenbeinweiss / Ivoire

NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

MAIOLICA/MAJOLICA/MAJOLIKA /MAJOLIQUE

AV - Avorio / Ivory / Elfenbeinweiss / Ivoire

RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

Index

Borgo Antico	P. 83 < 89
Techniques	P. 90 < 105
200 lge	P. 94
160 lge	P. 95
140 lge	P. 96
120 lge	P. 97
100 l	P. 98
90 l	P. 99
60 l	P. 100
100 ge	P. 101
60 ge	P. 102
Techniques	P. 103
Finitions	P. 104

BORGO ANTICO

Slow cooking

Insert N°03

[image ↑] ITA Dalle finiture esteriche ai particolari costruttivi, questa cucina è destinata a durare una vita
/ ENG From aesthetic nishes to construction details, this oven is designed to last a lifetime
/ DEU Von den ästhetischen Oberächen bis zu den konstruktiven Details ist dieser Herd dazu bestimmt, ein Leben lang zu halten
/ FRA Des nitions esthétiques aux détails de fabrication, cette cuisinière est destinée à durer une vie entière

[image ↑] ITA Il forno a legna ha una porta cieca e una seconda porta interna in vetro per garantire elevate prestazioni di cottura
/ ENG The wooden stove has a solid door and a second inner glass door for high performance cooking
/ DEU Der Holzofen verfügt über eine Volltür und eine zweite Innentür aus Glas zur Gewährleistung allerhöchster Garleistungen
/ FRA Le four à bois possède une porte borgne et une seconde porte interne vitrée an de garantir des prestations de cuisson élevées

MODELLO / MODEL : **Borgo Antico 140 Ige**

[image ↑] ITA Il piano di cottura a gas si distingue per robustezza e durabilità dei bruciatori, una potenza superiore, una grande vasca di contenimento dei liquidi estremamente facile da pulire / ENG The gas cooking top is characterised by the robustness and durability of the burners, higher power, a big tank for liquids that is extremely easy to clean / DEU Das Gas-Kochfeld zeichnet sich durch die Robustheit und die lange Lebensdauer der Brenner, eine erhöhte Leistung sowie eine große und äußerst leicht zu reinigende Sammelwanne für Flüssigkeiten aus / FRA La table de cuisson à gaz se caractérise par la robustesse et la solidité de ses brûleurs une puissance supérieure et un grand bassin à liquides extrêmement facile à nettoyer

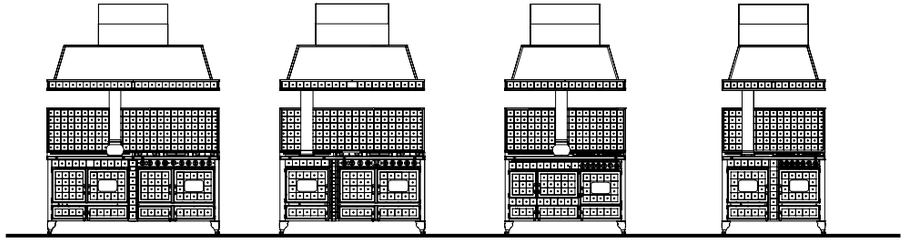
[image ↑] ITA La disponibilità di acqua calda è fondamentale per gli appassionati di cucina / ENG The availability of hot water is fundamental for those passionate about cooking / DEU Für alle Kochliebhaber ist die Verfügbarkeit von warmem Wasser von grundlegender Bedeutung / FRA Disposer de l'eau chaude est fondamental pour les passionnés de cuisine

200 lge
[P. 94]

160 lge
[P. 95]

140 lge
[P. 96]

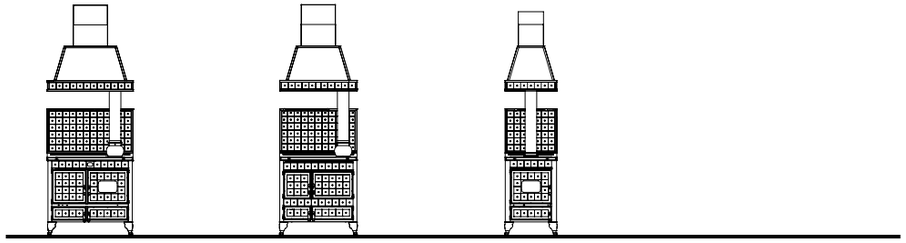
120 lge
[P. 97]



100 l
[P. 98]

90 l
[P. 99]

60 l
[P. 100]



100 ge
[P. 101]

60 ge
[P. 102]

ITALIANO:

Cucina con piastra di cottura in fusione di ghisa, piani in acciaio inox, porte in fusione di ottone, rivestimento esterno in piastrelle di ceramica in diversi colori e disegni. Finiture in ottone, ottone anticato e inox. Disponibile con piedi in fusione o zoccolo in metallo per soluzioni ad incasso.

ENGLISH:

Stove with cast iron hob, stainless steel floors, doors made of cast brass, outer coating made of ceramic tiles in different colours and designs. Finishes in brass, antique brass and stainless steel. Available with feet made of cast metal or metal base for recessed solutions.

DEUTSCH:

Herd mit Kochplatte aus Gusseisen, Kochfeldern aus Edelstahl, Türen aus Messingguss, Außenverkleidung aus Keramikfliesen in verschiedenen Farben und Designs. Oberflächen aus Messing, Messing antik und Edelstahl. Erhältlich mit Füßen aus Guss oder Metallsockel für Einbauversionen.

FRANÇAIS:

Cuisinière dotée d'une plaque de cuisson en fonte coulée, de plans de travail en acier inox, portes en laiton coulé, revêtement externe en carreaux de céramique de différents coloris et dessins. Finitions en laiton, en laiton vieilli et en inox. Disponible avec des pieds en métal coulé ou socle en métal pour les solutions encastrables.

Borgo Antico

ITALIANO:

1) Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli 2) Vasca per acqua calda (opzionale su 90L, 100L e combinati) 3) Piano cottura personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top 4) Vano di servizio 5) (Opzionale) Pannello a parete piastrellato con pratica asta appendimestoli 6) (Opzionale) Cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.400 m^3/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili 7) Focolare grande con profondità 50cm o medio con profondità 40 cm (su modelli 60L/120L), durata delle braci fino e oltre 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro 8) Forno a legna grande da 58 litri o 47 litri, porta cieca (con porta vetro interna) o a doppio vetro 9) Forno elettrico statico da 45 litri, multifunzione da 53 litri o 84 litri, porta forno cieca (con porta vetro interna) o a doppio vetro, luce forno e funzione girarrosto. 10) Vano scaldavivande 11) Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

ENGLISH:

1) Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings 2) Hot water tank (optional in 90L, 100L and combined models) 3) Cooking floor with customisable gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions 4) Storage compartment 5) (Optional) Tiled wall panel with practical beam for hanging wooden spoons 6) (Optional) Hood perfectly coordinated to the kitchen in terms of size, finish and colours; suction power up to 1,400 m^3/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters 7) Large firebox with a depth of 50 cm or medium with a depth of 40 cm (in 60L/120L models) with burning wood lasting over 6 hours (continuous flame), solid glass door 8) 58-litre or 47-litre large wood-burning stove, solid door (glass door with internal) or double glass door 9) 45-litre conventional electric stove, 53-litre or 84-litre multifunction with solid stove door (with internal glass door) or double glass door, oven light and rotisserie function 10) Food warmer compartment 11) Roomy ash box that allows for longer autonomous function

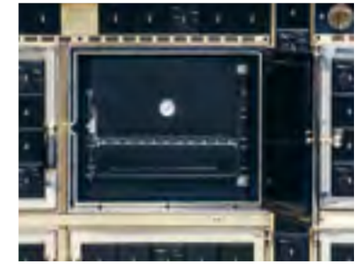
J. Corradi

Detail N° 7

Detail N° 9

Detail N°10

Detail N° 8



Detail N°11

DEUTSCH:

1) Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen 2) Warmwasserwanne (optional für 90L, 100L und Kombiausführungen) 3) Individuell gestaltbares Kochfeld mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top 4) Aufbewahrungsfach 5) (Optional) Gefliestes Wandpaneel mit praktischer Hakenleiste für Küchenhelfer 6) (Optional) Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Endbearbeitungen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.400 m^3/h, ausgestattet mit einem angenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern 7) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm oder mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm (Modelle 60L/120L), Aufrechterhaltung der Glut für über 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe 8) Großer Holzofen mit 58 l oder 47 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit doppelter Glasscheibe 9) Statischer Elektroofen mit 45 l, Multifunktionsofen mit 53 l oder 84 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit doppelter Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß 10) Warmhaltefach 11) Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRANÇAIS:

1) Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux 2) Bassin pour l'eau chaude (option sur 90 l, 100 l et combinés) 3) Table de cuisson personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top 4) Compartiment de service 5) (Option) Panneau mural carrelé doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique 6) (Option) Hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisine ; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1.400 m^3/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables 7) Grand foyer de 50 cm de profondeur ou moyen, de 40 cm de profondeur, (sur les modèles 60 l/120 l), les braises durent jusqu'à 6 heures et plus (feu continu), porte borgne ou à vitrage 8) Grand four à bois de 47 ou 58 litres, porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à double vitrage 9) Four électrique statique de 45 litres, multifonction de 53 ou 84 litres, porte du four borgne (avec porte vitrée interne) ou à double vitrage, éclairage et fonction tourne-broche 10) Compartiment chauffe-plats 11) Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours

Borgo Antico — 200 lge

ITA: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno cieca (con porta vetro interna) o a vetro Vano scaldavivande Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta cieca o a doppio vetro, luce forno e funzione girarrosto Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENG: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 58 litres, solid door (with internal glass door) or double glass door Food warmer compartment 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Conventional electric stove with a capacity of 45 litres, solid door or double glass door, oven light and rotisserie function Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit Glasscheibe Warmhaltefach Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Volltür oder Tür mit doppelter Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte borgne ou à vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à vitrage Compartiment chauffe-plats Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres à porte borgne ou à double vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Four électrique multifonction de 53 litres, porte borgne ou à vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
BA200LGE	200×90×65	10,5	78 %	14 cm	404	90 kg

Borgo Antico — 160 lge

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Conventional electric stove with a capacity of 45 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Volltür oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte borgne ou à vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres doté d'une porte borgne ou à vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte borgne ou à vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
BA160LGE	160 × 90 × 65	7,5	71,5 %	14 cm	364 kg	85 kg
BA160LGET16 thermo	160 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	364 kg	85 kg

Borgo Antico — 140 lge

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno cieca (con porta vetro interna) o a vetro Vano scaldavivande Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres, solid door (with internal glass door) or glass door Food warmer compartment 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry top functions Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit Glasscheibe Warmhaltefach Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte borgne ou à double vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à vitrage Compartiment chauffe-platsTable de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 53 litres, porte borgne ou à vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
BA140LGE	140 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	294 kg	90 kg
BA140LGET24 thermo	140 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	294 kg	90 kg

Borgo Antico — 120 lge

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca (con porta vetro interna) o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door and circulation of cooling air Roomy ash box that allows for longer autonomous function 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door (with internal glass door) or glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte borgne ou à vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à vitrage, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
BA120LGE	120 × 90 × 65	10,5	71,5 %	14 cm	266 kg	50 kg
BA120LGET16 thermo	120 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	266 kg	50 kg

Borgo Antico — 100 l

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno cieca (con porta vetro interna) o a vetro Vano scaldavivande

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function large wood-burning stove with a capacity of 58 litres, solid door (with internal glass door) or glass door Food warmer compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit Glasscheibe Warmhaltefach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte borgne ou à vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à vitrage Compartiment chauffe-plats

	L×H×P cm	kW	η			
BA100L	100×90×65	10,5	78 %	14 cm	238 kg	54 kg

Borgo Antico — 90 l

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno cieca (con porta vetro interna) o a vetro Vano scaldavivande

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres, solid door (with internal glass door) or glass door Food warmer compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit Glasscheibe Warmhaltefach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte borgne ou à vitrage Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte borgne (avec porte vitrée interne) ou à vitrage Compartiment chauffe-plats

	L×H×P cm	kW	η			
BA90L	90 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	230 kg	36 kg
BA90LT24 thermo	90 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	230 kg	36 kg

Borgo Antico — 60 l

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta cieca o a vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), solid door or glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Volltür oder Tür mit Glasscheibe Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) dotée d'anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures, porte borgne ou à vitrage. Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours.

	L×H×P cm	kW	η			
BA60L	60 × 90 × 65	7,5	78 %	14 cm	191 kg	26 kg
BA60LT16 thermo	60 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	191 kg	26 kg

Borgo Antico — 100 ge

ITALIANO: Top cottura 5 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico statico da 45 litri con porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: 5 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry-top functions Conventional electric stove with a capacity of 45 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Gartop mit 5 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top Statischer Elektroofen mit 45 l, Volltür (mit Innentür aus Glas) oder Tür mit doppelter Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Table de cuisson à 5 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique statique de 45 litres doté d'une porte borgne ou à vitrage, éclairage du four et fonction tourne-broche Four électrique multifonction de 53 litres, porte borgne, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
BA100GE	100 ×90×65	–	–	–	166 kg	56 kg

Borgo Antico — 60 ge

ITALIANO: Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione, bbq e fry-top Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta cieca o a vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

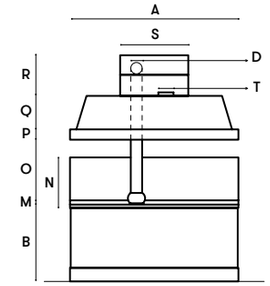
ENGLISH: 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob, BBQ and fry-top functions Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, solid door or glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

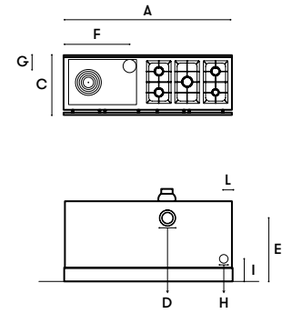
DEUTSCH: Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür oder Tür mit Glasscheibe, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction, barbecue et fry-top Four électrique multifonction de 53 litres, porte borgne ou à vitrage, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L×H×P cm	kW	η			
BA60GE	60×90×65	–	–	–	105 kg	45 kg

Borgo Antico



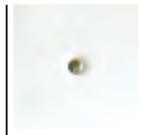


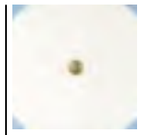
Borgo Antico	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
BA200LGE	2000	900	650	Ø140	750	790	190	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø180
BA160LGE	1600	900	650	Ø140	795	300	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
BA140LGE BA140LGET24 (Thermo)	1400	900	650	Ø140	750	655	170	Ø100	265	150	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
BA120LGE BA120LGET16 (Thermo)	1200	900	650	Ø140	795	300	190	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
BA100L	1000	900	650	Ø140	750	790	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	400	–
BA90L BA90LT24 (Thermo)	900	900	650	Ø140	750	740	170	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	400	–
BA60L BA60LT16 (Thermo)	600	900	650	Ø140	–	300	190	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	275	–
BA100GE	1000	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	400	Ø150
BA60GE	600	900	650	–	–	–	–	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	275	Ø150

Borgo Antico

BORGO ANTICO

FINITURE DI BASE/BASIC FINISHES /BASISOBERFLÄCHEN/FINITIONS DE BASE

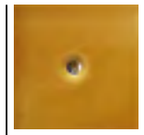

Cod. **210BE** IV


Cod. **202DB** IV

Cod. **200RS** IV

Cod. **T200CQ** IV

Cod. **210SB** IV

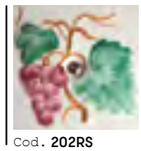

Cod. **210ML** IV

Cod. **210JO** IV

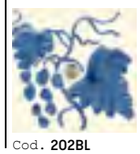
DECORI ABBINABILI/MATCHING DECORATIONS/KOMBINIERBARE DEKORE/DÉCORS À ASSORTIR

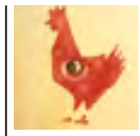
Cod. **211PA**

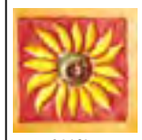
Cod. **211PA**


Cod. **202RS**

Cod. **202CQ**

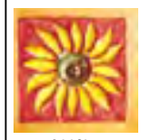

Cod. **202BL**


Cod. **211PL**


Cod. **211SL**

Cod. **211CR**

Cod. **211OL**


Cod. **211SL**

Cod. **211CR**

IX — Inox / Stainless steel / Edelstghl / Inox

OT — Ottone / Brass / Messing / Laiton

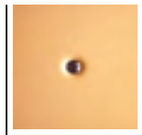
OV — Ottone anticato / Antique fi nish brass / Messing Antikfi nish / Laiton vieilli

OPTIONAL
Zoccolo inox / Stainless steel base / Sockel inox / Plinthe inox

OPTIONAL
Zoccolo nero / Black base / Schwarzer base / Planche noire

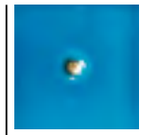
Finishes

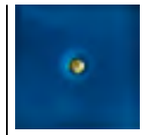
FINITURE DI BASE/BASIC FINISHES/BASISOBERFLÄCHEN/FINITIONS DE BASE

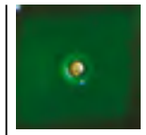

Cod. **210CC** IV

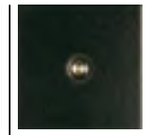
Cod. **210CL** IV

Cod. **210OR** IV


Cod. **210BM** IV

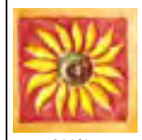

Cod. **210BF** IV


Cod. **210VF** IV


Cod. **200 N** IV

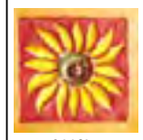
DECORI ABBINABILI/MATCHING DECORATIONS/KOMBINIERBARE DEKORE/DÉCORS À ASSORTIR

Cod. **211OL**


Cod. **211SL**

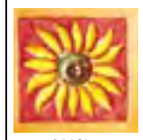
Cod. **211CR**

Cod. **211OL**


Cod. **211SL**

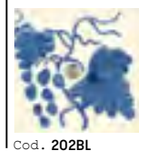
Cod. **211CR**

Cod. **211OL**

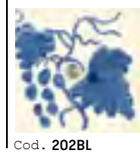

Cod. **211SL**

Cod. **211CR**

Cod. **211PA**


Cod. **202BL**

Cod. **211PA**


Cod. **202BL**

Cod. **202CQ**

Cod. **211OL**

Cod. **202N**

Porta Vetro Grande / Large Glass Door / Große Glastür / Porte Verre Grande

Porta Vetro Piccolo / Small Glass Door / Kleine Glastür / Porte Verre Petite

Porta Cieca / Solid Door/ Volltür/ Porte Borgne

Index

Rustica P. 107 < 113

Techniques P. 114 < 125
140 lge P. 118
120 lge P. 119
100 l P. 120
90 l P. 121
60 l P. 122

Techniques P. 124
Finitions P. 125

RUSTICA

Slow cooking

Insert N°04

[image ↑] ITA Le porte a tutto vetro rendono ancora più piacevole la presenza del fuoco in ambiente e più pratico il controllo dei cibi in cottura
/ ENG The all-glass doors make the presence of re in the environment even more pleasant and facilitate control of the cooking process
/ DEU Durch die Vollglastüren wirkt das Vorhandensein des Feuers im Raum noch gemütlicher und die Kontrolle des Garvorgangs wird erleichtert
/ FRA Grâce aux portes entièrement vitrées, la présence du feu dans la pièce est encore plus agréable et surveiller la cuisson des aliments est encore plus pratique

MODELLO / MODEL : **Rustica 120 Ige**

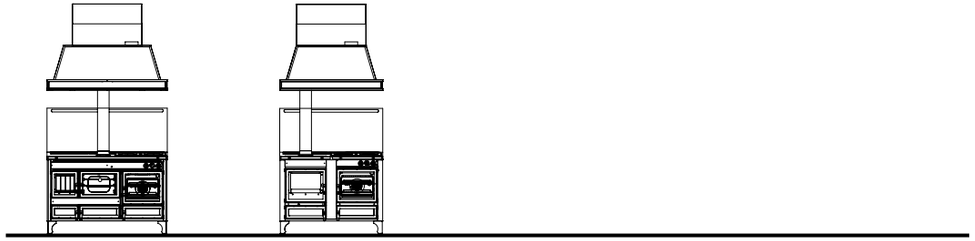
[image ↓] ITA Grazie ad uno spessore importante (8 mm), la piastra in ghisa permette di mantenere una temperatura più costante ed omogenea durante tutta la fase di cottura
/ ENG Thanks to its substantial thickness (8 mm), the cast iron plate keeps a more constant and homogeneous temperature throughout the cooking process
/ DEU Dank ihrer großen Dicke (8 mm) kann die Gusseisenplatte während des gesamten Garvorgangs eine konstantere und einheitlichere Temperatur aufrecht erhalten
/ FRA Grâce à son épaisseur importante (8 mm), la plaque en fonte permet de maintenir une température plus constante et homogène durant toute la phase de cuisson

[image ↑] ITA Coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori, la cappa aspirante è molto potente e, grazie ai filtri inox lavabili, è facile da pulire
/ ENG Coordinated to the kitchen in terms of size, nishes and colours, the hood is very powerful and, thanksto the washable stainless steel lters, easy to clean
/ DEU Abmessungen, Oberächen und Farben dieser sehr leistungsstarken und, dank ihrer waschbaren Edelstahllter, leicht zu reinigenden Dunstabzugshaube sind an den Herd angepasst
/ FRA La hotte aspirante, dont les dimensions, les nitions et les coloris sont coordonnés à la cuisine, est très puissante et, grâce aux ltres inox lavables, elle est facile à nettoyer

[image ←] ITA La funzione girarrosto rende questo forno elettrico multifunzione veramente completo
/ ENG The rotisserie function makes this multifunction electric oven truly complete
/ DEU Dank der Bratspieß-Funktion ist dieser elektrische Multifunktionsofen wirklich komplett
/ FRA Doté d'une fonction tourne-broche, ce four électrique multifonction est vraiment complet

140 lge
[P. 118]

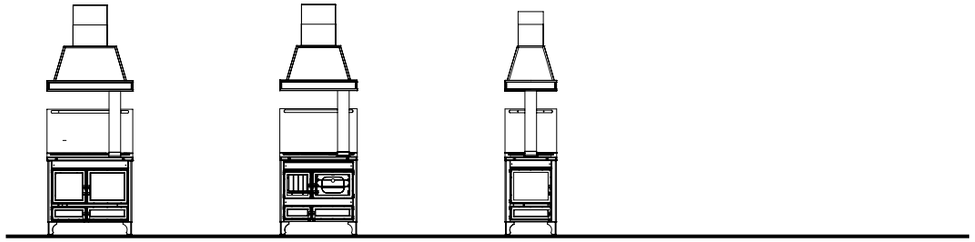
120 lge
[P. 119]



100 l
[P. 120]

90 l
[P. 121]

60 l
[P. 122]



ITALIANO:

Cucina combinata a legna, gas, elettrico, con piastra di cottura in fusione di ghisa, piani in acciaio inox, porte in fusione di ottone, rivestimento esterno in metallo smaltato e porcellanato in diversi colori. Finiture in ottone, ottone anticato e inox. Disponibile con piedi in fusione o zoccolo in metallo per soluzioni ad incasso.

ENGLISH:

Stove with combined elements of wood, gas, electricity, with the hob made of cast iron, stainless steel worktops, doors made of cast brass, outer coating made of porcelain enamel metal in different colours. Finishes in brass, antique brass and stainless steel. Available with feet made of cast metal or metal base for recessed solutions.

DEUTSCH:

Holz-Gas-Elektro-Kombiherd, Kochplatte aus Gusseisen, Kochfeldern aus Edelstahl, Türen aus Messingguss, Außenverkleidung aus emailliertem und in verschiedenen Farben lackiertem Metall. Oberflächen aus Messing, Messing antik und Edelstahl. Erhältlich mit Füßen aus Guss oder Metallsockel für Einbauversionen.

FRANÇAIS:

Cuisinière combinée à bois, à gaz, électrique, dotée d'une plaque de cuisson en fonte coulée, de plans de travail en acier inox, de portes en laiton, d'un revêtement externe en métal émaillé et métallisé porcelaine de différents coloris. Finitions en laiton, en laiton vieilli et en inox. Disponible avec des pieds en métal coulé ou socle en métal pour les solutions encastrables.

Rustica

ITALIANO:

1) Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli 2) Predisposizione per vasca acqua calda (solo su 90L, 100L, 140L e combinati) 3) Piano cottura personalizzabile con funzioni gas, piano radiante, piano induzione, bbq e fry-top 4) Vano di servizio 5) (Opzionale) pannello a parete in acciaio inox satinato con pratica asta appendimestoli 6) (Opzionale) cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.400 m³/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili 7) Focolare grande con profondità 50cm o medio con profondità 40 cm (su modelli 60L/120L), durata delle braci fino e oltre 6 ore (fuoco continuo), porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento 8) Forno a legna grande da 58 litri o 47 litri, porta a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento 9) Forno elettrico statico da 45 litri, multifunzione da 53 litri o 84 litri, porta forno a doppio vetro e circolazione aria di raffreddamento, luce forno e funzione girarrosto luce diffusa e di filtri inox lavabili 10) Vano di servizio 11) Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

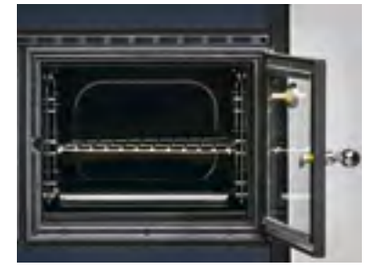
ENGLISH:

1) Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings 2) Set for hot water tank (available only for 90L, 100L, 140L and combined) 3) Customisable with gas, radiant floor, induction hob, BBQ and fry-top functions 4) Storage compartment 5) (Optional) wall panel made of brushed stainless steel with practical beam for hanging wooden spoons 6) (Optional) hood perfectly coordinated to the kitchen in terms of size, finish and colours; suction power up to 1,400 m³/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters 7) Large firebox with a depth of 50cm or medium with a depth of 40 cm (in 60L/120L models), with burning wood lasting over 6 hours (continuous flame), double glass door and circulation of cooling air 8) Large 58-litre or 47-litre wood-burning stove, with double glass door and circulation of cooling air 9) 45-litre conventional electric stove, 53-litre or 84-litre multifunction, double glass stove door and circulation of cooling air, oven light and rotisserie function 10) Storage compartment 11) Arge ash box that allows longer autonomous function

J. Corradi

Detail N° 7

Detail N° 8



Detail N° 9

Detail N°10

Detail N°11

DEUTSCH:

1) Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringe 2) Vorbereitung für Warmwasserwanne (nur für 90L, 100L 140L und Kombiausführungen) 3) Individuell gestaltbares Kochfeld mit den Funktionen Gaskocher, Heizplatte, Induktionsfeld, Grill und Fry-Top 4) Aufbewahrungsfach 5) (Optional) Wandpaneel aus satiniertem Edelstahl mit einer praktischen Hakenleiste für Küchenhelfer 6) (Optional) Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Oberflächen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.400 m³/h, ausgestattet mit einem angenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern 7) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm oder mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm (Modelle 60L/120L), Aufrechterhaltung der Glut für über 6 Stunden (Dauerbrand), Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft 8) Großer Holzofen mit 58 oder 47 l, Tür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft 9) Statischer Elektroofen mit45 l, Multifunktionsofen mit 53 l oder 84 l, Ofentür mit doppelter Glasscheibe und Zirkulation der Kühlluft, Ofenlicht und Bratspieß 10) Aufbewahrungsfach 11) Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRANÇAIS:

1) Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux 2) Apprêt pour bassin eau chaude (uniquement sur 90 l, 100 l, 140 l et combinés) 3) Table de cuisson personnalisable avec les fonctions gaz, table rayonnante, table à induction, barbecue et fry-top 4) Compartiment de service 5) (Option) panneau mural en acier inox satiné doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique 6) (Option) hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisine ; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1 400 m³/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables. 7) Grand foyer de 50 cm de profondeur ou moyen, de 40 cm de profondeur, (sur les modèles 60 l/120 l), les braises durent jusqu'à 6 heures et plus (feu continu), porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement 8) Grand four à bois de 58 ou de 47 litres, porte à double vitrage et circulation de l'air de refroidissementt 9) Four électrique statique de 45 lites, multifonction de 53 ou de 84 litres, porte du four à double vitrage et circulation de l'air de refroidissement, éclairage du four et fonction tourne-broche 10) Compartiment de service 11) Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours

Rustica — 140 lge

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta tutto vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno tutto vetro Vano scaldavivande Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione Forno elettrico multifunzione da 53 litri, porta tutto vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizi

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings hot water tank (optional) Large firebox with depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres with all-glass stove door Food warmer compartment 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, all-glass door, oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l, Vollglastür Warmhaltefach Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Volltür, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte entièrement vitrée Compartiment chauffe-platsTable de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction Four électrique multifonction de 53 litres, porte entièrement vitrée, éclairage et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
RB140LGE	140 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	285 kg	90 kg
RB140LGET24 thermo	140 × 90 × 65	23,5 (18,2)	75 %	14 cm	285 kg	90 kg

Rustica — 120 lge

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta tutto vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vetroceramico, piano induzione Forno elettrico multifunzioneda 53 litri, porta tutto vetro, luce forno e funzione girarrosto Vano di servizio

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function 4 burner cooking top customisable with gas, glass ceramic hob, induction hob functions Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres, all-glass door and oven light and rotisserie function Storage compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Gartop mit 4 Kochstellen, individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld elektrischer Multifunktionsofen mit 53 l, Vollglastür, Ofenlicht und Bratspieß Aufbewahrungsfach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu) doté d'une porte entièrement vitrée Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Table de cuisson à 4 feux personnalisable avec les fonctions gaz, table vitrocéramique, table à induction Four électrique multifonction de 53 litres doté d'une porte entièrement vitrée, éclairage du four et fonction tourne-broche Compartiment de service

	L × H × P cm	kW	η			
RB120LGE	120 × 90 × 65	7,5	71,5 %	14 cm	260 kg	50 kg
RB120LGET16 thermo	120 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	260 kg	50 kg

Rustica — 100 l

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta tutto vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 58 litri con porta forno tutto vetro Vano scaldavivande

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of substantial thickness (8mm) with rings Hot water tank Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame), all-glass door Roomy ash box that allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 58 litres with all-glass stove door Food warmer compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 58 l und Vollglastür Warmhaltefach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 58 litres doté d'une porte entièrement vitrée Compartiment chauffe-plats

	L × H × P cm	kW	η			
RB100L	100 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	228 kg	54 kg

Rustica — 90 l

ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Vasca per acqua calda (opzionale) Focolare grande con profondità 50cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta tutto vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni Forno a legna grande da 45 litri con porta forno tutto vetro Vano scaldavivande

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Hot water tank (optional) Large firebox with a depth of 50 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame) and all-glass door Roomy ash box which allows for longer autonomous function Large wood-burning stove with a capacity of 45 litres with an all-glass stove door Food warmer compartment

DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Warmwasserwanne (optional) Große Brennkammer mit einer Tiefe von 50 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet Großer Holzofen mit 45 l und Vollglastür Warmhaltefach

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) à anneaux Bassin pour l'eau chaude (option) Grand foyer de 50 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte entièrement vitrée Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours Grand four à bois de 45 litres doté d'une porte entièrement vitrée Compartiment chauffe-plats

	L × H × P cm	kW	η			
RB90L	90 × 90 × 65	10,5	78 %	14 cm	212 kg	36 kg
RB90LT24 thermo	90 × 90 × 65	23,5 (18,5)	75 %	14 cm	212 kg	36 kg

Rustica — 60 l

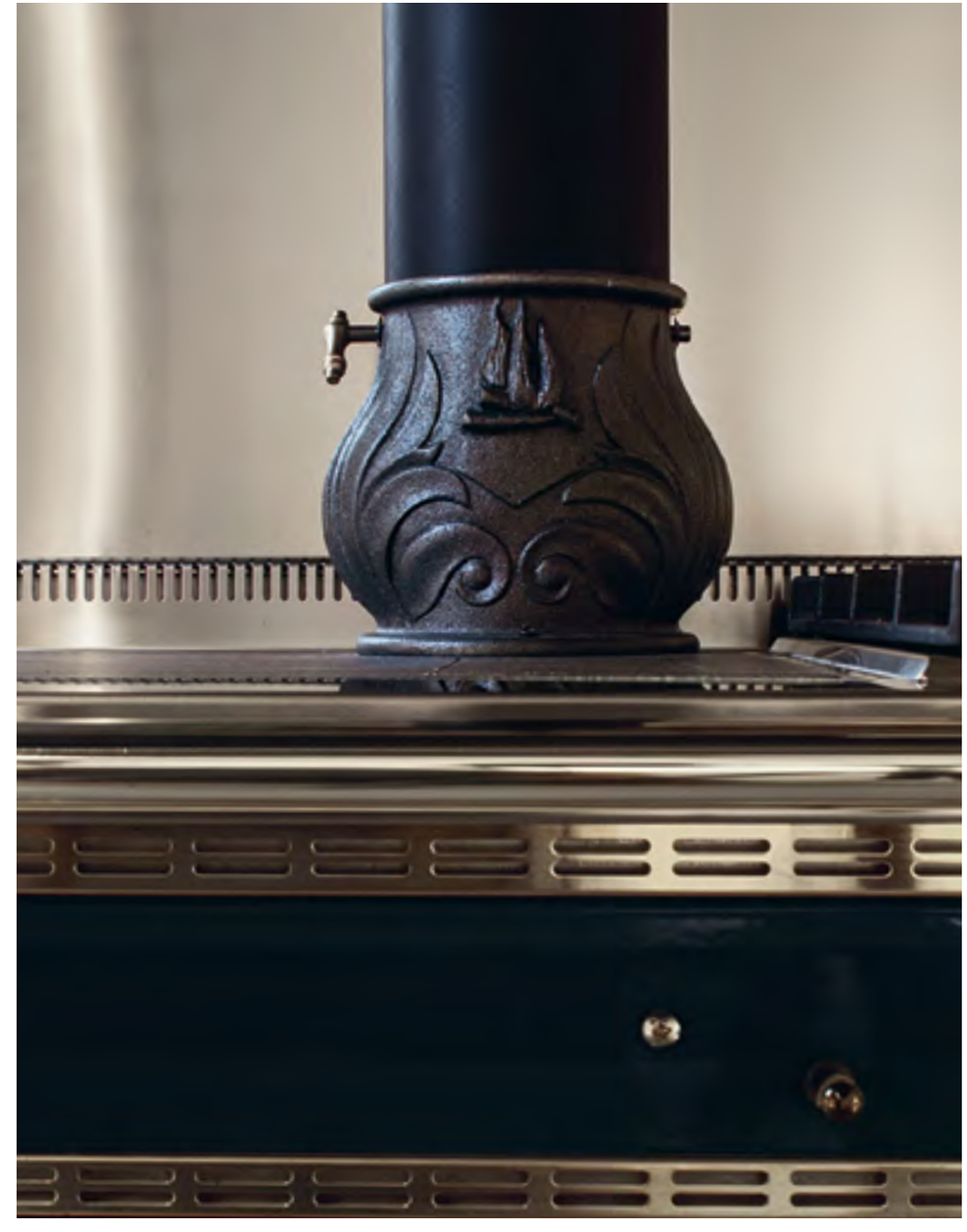
ITALIANO: Piastra di cottura in ghisa radiante di grosso spessore (8mm) con anelli Focolare medio con profondità da 40 cm con durata delle braci fino a 6 ore (fuoco continuo), porta tutto vetro Capiente cassetto raccoglicenere che consente un'autonomia di più giorni

ENGLISH: Radiant cast iron cooking grate of significant thickness (8mm) with rings Medium firebox with a depth of 40 cm with burning wood lasting up to 6 hours (continuous flame) and all-glass door Roomy ash box which allows for longer autonomous function

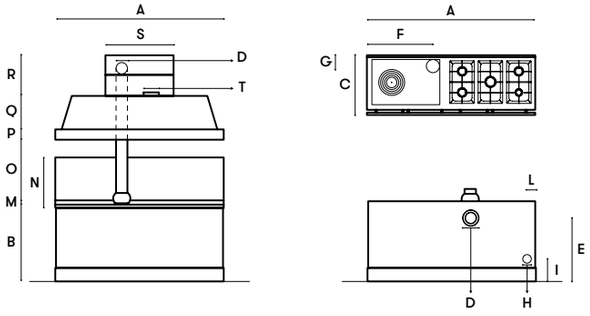
DEUTSCH: Heizplatte aus Gusseisen mit großer Dicke (8 mm) und Ringen Mittlere Brennkammer mit einer Tiefe von 40 cm und einer Aufrechterhaltung der Glut von bis zu 6 Stunden (Dauerbrand), Vollglastür Großer Aschekasten, der eine Autonomie von mehreren Tagen gewährleistet

FRANÇAIS: Plaque de cuisson en fonte rayonnante très épaisse (8 mm) dotée d'anneaux Foyer moyen de 40 cm de profondeur où les braises durent jusqu'à 6 heures (feu continu), porte vitrée Grand tiroir de récupération de la cendre qui permet d'obtenir une autonomie de plusieurs jours.

	L × H × P cm	kW	η			
RB60L	60 × 90 × 65	7,5	78 %	14 cm	180 kg	26 kg
RB60LT16 thermo	60 × 90 × 65	15,5 (11,5)	70,5 %	14 cm	180 kg	26 kg



Rustica



Rustica	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
RB140LGE RB140LGET24 (Thermo)	1400	900	650	Ø140	750	655	170	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
RB120LGE RB120LGET16 (Thermo)	1200	900	650	Ø140	795	300	190	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	810	Ø150
RB100L	1000	900	650	Ø140	–	790	175	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	400	–
RB90L RB90LT24 (Thermo)	900	900	650	Ø140	750	740	170	Ø100	265	115	50	510	720	120	400	250/480	400	–
RB60L RB60LT16 (Thermo)	600	900	650	Ø140	795	300	190	–	–	–	50	510	720	120	400	250/480	275	–

Finishes

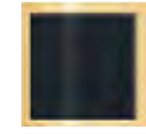
RUSTICA

FINITURE/FINISHES/OBERÄCHEN/FINITIONS:

ST - Nero / Black / Schwarz / Noir

ST + NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

ST + RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge



ST + NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

ST + RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

IX - Inox / Stainless steel / Edelstghl / Inox

XI + NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

XI + RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

OT - Ottone / Brass / Messing / Laiton

OT + NE - Nero / Black / Schwarz / Noir

OT + RO - Bordeaux / Bordeaux / Rot / Rouge

OPTIONAL
Zoccolo inox / Stainless steel base / Sockel inox / Plinthe inox

OPTIONAL
Zoccolo nero / Black base / Schwarzer base / Planche noire

Potenza termica utile max [kW-kcal/h]
Nominal heat output [kW-kcal/h]
Max Nutzheizleistung [kW-kcal/h]
Puissance thermique max [kW-kcal/h]

Rendimento [%]
Efficiency [%]
Wirkungsgrad [%]
Rendement [%]

Diametro uscita fumi [cm]
Diameter of smoke outlet pipe [cm]
Durchmesser Rauchabzug [cm]
Diamètre de sortie des fumées [cm]

Peso [kg]
Weight [kg]
Gewicht [kg]
Poids [kg]

Peso cappa aspirante [kg]
Extactor hood weight [kg]
Dunstabzugshaubegewicht [kg]
Poids hotte aspirante [kg]

ITALIANO:
— Tutti i pesi sono indicativi e suscettibili di variazioni in funzione della configurazione

ENGLISH:
— All weights are approximate and subject to variation depending on the configuration

DEUTSCH:
— Alle Gewichtsangaben dienen einzig als Richtwerte und können je nach Konfiguration Veränderungen unterliegen

FRANÇAIS:
— Tous les poids sont indicatifs et susceptibles d'être modifiés en fonction de la configuration

Corradi Cucine s.r.l.

— Sede legale
Via La Croce, N°8, 33074
Vigonovo di F. Fredda
Pordenone / Italy

— Sede produttiva
Via Spagna, N°1 / a, 37069
Villafranca di Verona
Verona / Italy

T. + 39 045 8581680
F. + 39 045 8589329
M. info@jcorradi.it
www.jcorradi.it

General coordination
MCZ Group

Art direction and graphics
Barazzuol / Malisan

Photography
Alessandro Paderni / Studio Eye

Styling
Monti Studio

Colour Separation
Luce Group

Print
Sincromia srl
November, 2013