

# NUOVE CUCINE MODULARI ECO 70X & ECO 90X



**ALPENINOS**  
ATTREZZATURE PER GRANDI CUCINE

# ALPENINOX

ECO 70X & ECO 90X



## CARATTERISTICHE

Più di 200 prodotti eccellenti. Tranquilli, c'è Alpeninox!

- Costruzione in acciaio inox
- Piano di lavoro stampato in pezzo unico
- Pannelli laterali e posteriore in pezzo unico
- Perfetta accostabilità tra le funzioni (taglio laser)
- Robustezza e stabilità
- Pulibilità (superfici stampate ed angoli arrotondati)
- Versioni top o monoblocco
- Installabilità su basi, zoccolature, a ponte o a sbalzo

piano di cottura stampato in pezzo unico con angoli arrotondati

esclusiva vasca stampata a forma di "V" con elementi riscaldanti esterni

piani di cottura ad induzione con le esclusive piastre a "forma di sole"

esclusivi bruciatori ad alta efficienza flower flame (a "forma di fiore"): si adattano alla misura della pentola e scaldano solo dove serve

cuocipasta-cuocitutto con l'innovativo sistema di controllo energia



# ECO 70X & 90X

PANORAMICA DELLE GAMME



## CUCINE A GAS

### ECO 70X

**Top:** 400, 800, 1200 mm  
• 2, 4, 6 fuochi con bruciatori da 5,5 kW

**Monoblocco su forno:** 800, 1200 mm  
• 4 fuochi su forno gas o elettrico • 6 fuochi su forno gas e armadio  
• bruciatori da 5,5 kW  
• forno statico a gas 6 kW, elettrico 6 kW

### ECO 90X

**Top:** 400, 800, 1200 mm  
• 2, 4, 6 fuochi con bruciatori da 6 o 10 kW

**Monoblocco su forno:** 800, 1200, 1600 mm  
• 4 fuochi su forno gas o elettrico • 6 fuochi su forno gas e armadio • 8 fuochi su 2 forni gas  
• bruciatori da 6 o 10 kW  
• forno statico a gas 8,5 kW, elettrico 6 kW



## CUCINE ELETTRICHE

### ECO 70X

**Top:** 400, 800, 1200 mm  
• 2, 4, 6 piastre tonde a 2,6 kW

**Monoblocco su forno:** 800 mm  
• 4 piastre tonde a 2,6 kW  
• forno statico elettrico 6 kW

### ECO 90X

**Top:** 400, 800, 1200 mm  
• 2, 4, 6 piastre quadre da 4 kW

**Monoblocco su forno:** 800 mm  
• 4 piastre piastre quadre da 4 kW  
• forno statico elettrico 6 kW



## TUTTAPIASTRA A GAS

### ECO 70X

**Top:** 800 mm  
• piastra in ghisa da 7 kW • piastra in ghisa in ghisa da 3,8 kW + 2 fuochi da 5,5 kW

**Monoblocco su forno:** 800, 1200 mm  
• piastra in ghisa da 7 kW su forno gas  
• piastra in ghisa da 3,8 kW + 2 fuochi su forno a gas  
• piastra in ghisa da 7 kW + 2 fuochi su forno gas e armadio  
• bruciatori fuochi da 5,5 kW  
• forno statico a gas 6 kW

### ECO 90X

**Top:** 800 mm  
• piastra in ghisa da 10,5 kW

**Monoblocco su forno:** 800, 1200 mm  
• piastra in ghisa da 10,5 kW su forno gas  
• piastra in ghisa da 10,5 kW + 2 fuochi su forno gas e armadio  
• bruciatori fuochi da 6 e 10 kW  
• forno statico a gas 8,5 kW



## FRIGGITRICI

### ECO 70X

**Top:** 400, 800 mm  
• *gas:* 1, 2 vasche da 7 lt  
• *elettriche:* 1 vasca da 7, 12 lt • 2 vasche da 5, 7, 12 lt

**Monoblocco:** 400, 800 mm  
• *gas:* 1, 2 vasche da 15 lt  
• *elettriche:* 1, 2 vasche da 14, 15 lt

### ECO 90X

**Monoblocco:** 400, 800 mm  
• *gas:* 1, 2 vasche da 15, 23 lt  
• *elettriche:* 1, 2 vasche da 15, 18, 23 lt



## CUOCIPASTA - CUOCITUTTO\*

### ECO 70X

**Monoblocco:** 400, 800 mm

- *gas:* 1, 2 vasche da 24,5 lt e 11,5 kW
- *elettrici:* 1, 2 vasche da 24,5 lt e 6 kW

### ECO 90X

**Monoblocco:** 400, 800 mm

- *gas:* 1, 2 vasche da 40 lt e 16,5 kW
- *elettrici:* 1, 2 vasche da 40 lt e 10 kW

\* **INNOVATIVO** sistema di **Controllo Energia**. Ideali per la cottura in acqua di pasta, riso, verdure, carne, pesce, etc.



## SOLLEVATORI AUTOMATICI CESTELLI\*

### ECO 70X

**Monoblocco:** 200 mm

- sistema di sollevamento 2 cestelli
- automatico e programmabile o manuale

### ECO 90X

**Monoblocco:** 200 mm

- sistema di sollevamento 3 cestelli
- automatico e programmabile o manuale

\* Sono accessori dei Cuocipasta-Cuocitutto installabili a dx, sx o su entrambi i fianchi nei modelli a 2 vasche



## PIANI DI COTTURA AD INDUZIONE\*

### ECO 70X

**Top:** 400, 800 mm

- 2, 4 zone da 3,5 kW

### ECO 90X

**Top:** 400, 800 mm

- 2, 4 zone da 5 kW

\* Disponibili anche piani di cottura ad infrarossi



## FRY TOP

### ECO 70X

**Top:** 400, 800 mm

- *gas:* 1, 2 zone da 7 kW, con o senza controllo termostatico
- *elettrici:* 1, 2 zone da 4,5 kW, controllo termostatico
- superficie cottura in acciaio dolce o cromo, liscia, rigata o liscia/rigata, inclinata

### ECO 90X

**Top:** 400, 800 mm

- *gas:* 1, 2 zone da 10 kW, con o senza controllo termostatico
- *elettrici:* 1, 2 zone da 7,5 kW, controllo termostatico
- superficie cottura in acciaio dolce o cromo, liscia, rigata o liscia/rigata, inclinata o orizzontale

(disponibili versioni su forno statico)



## GRIGLIE

### ECO 70X

- **Top:** 400, 800 mm
- *gas:* a pietra lavica; 1, 2 zone da 7 kW
- griglia di cottura in ghisa

### ECO 90X

- **Monoblocco:** 400, 800 mm
- *gas:* con tegoli radianti; 1, 2 zone da 11 kW
- *elettriche:* 1, 2 zone da 7,5 kW
- griglia di cottura in ghisa (un lato per carni grasse e un lato per pesci e verdure)



## BRASIERE-CUOCITORI MULTIFUNZIONE\*

### ECO 70X

- **Monoblocco su base:** 400 mm
- *gas:* vasca da 11 lt, fondo compound, 7 kW
- *elettriche:* vasca da 11 lt, fondo compound, 5 kW

(disponibili versioni con vasca 22 lt)

### ECO 90X

- **Monoblocco su base:** 800 mm
- *gas:* vasca da 22 lt, fondo compound, 14 kW
- *elettriche:* vasca da 22 lt, fondo compound, 10 kW

\* Il compound è un bimetallo: sopra acciaio inox AISI 316 da 3 mm, sotto acciaio dolce da 12 mm. Ideale per cotture a secco, in umido, frittiture leggere (uso tegame) e bagnomaria



## BRASIERE RIBALTABILI

### ECO 70X

- **Monoblocco:** 800 mm
- vasca da 60 lt con ribaltamento manuale, superficie cottura in acciaio inox
- *gas:* 16 kW ed *elettriche:* 9,75 kW

(disponibili versioni con superficie cottura in acciaio dolce)

### ECO 90X

- **Monoblocco:** 800, 1000 mm
- vasche da 80, 100 lt con ribaltamento manuale o automatico, superficie cottura in DUOMAT (innovativa lega di 2 acciai inox)
- *gas:* 21 o 27 kW ed *elettriche:* 13 o 17 kW

(disponibili versioni con superficie cottura in acciaio dolce)

**NUOVO** sistema di riscaldamento, **NUOVO** fondo vasca in DUOMAT ideale per cotture in umido e a secco, **NUOVO** sistema di sollevamento vasca, **NUOVO** becco di versamento sagomato



## PENTOLE

### ECO 70X

- **Monoblocco:** 800 mm
- *gas:* vasca da 60 lt, riscaldamento diretto o indiretto con pressostato
- *elettriche:* vasca da 60 lt, riscaldamento indiretto con pressostato

### ECO 90X

- **Monoblocco:** 800 mm
- *gas:* vasche da 60, 80, 100, 150 lt, riscaldamento diretto o indiretto con pressostato
- *elettriche:* vasche da 60, 100, 150 lt, riscaldamento indiretto con pressostato



## BAGNOMARIA

### ECO 70X

- Top:** 400, 800 mm
- *elettrici:* vasche GN (1,5 o 3 kW)

### ECO 90X

- Top:** 400, 800 mm
- *gas:* vasche GN (3 o 6 kW)
  - *elettrici:* vasche GN (2,2 o 4,4 kW)



## SCALDAPATATE

### ECO 70X

- Top:** 400 mm
- *elettrici:* vasca GN 1/1 (1 kW)

### ECO 90X

- Top:** 400 mm
- *elettrici:* vasca GN 1/1 (1 kW)



## ELEMENTI NEUTRI TOP

### ECO 70X

- Top:** 200, 400, 800 mm
- con o senza cassetto

### ECO 90X

- Top:** 200, 400, 800 mm
- con o senza cassetto



## BASI (PER ELEMENTI TOP)

### ECO 70X

Monoblocco: neutre, refrigerate o freezer

### ECO 90X

Monoblocco: neutre o refrigerate

# Tutto bene, è Alpeninox.



## La preparazione più comoda

Tavoli - Lavatoi - Armadi  
Scaffali - Carrelli

## La distribuzione più pratica

Attrezzature  
Self-Service



## Il lavaggio più igienico

Lavapiatti  
Lavabicchieri  
Lavastoviglie  
Lavabiancheria

Qualunque  
sia la vostra esigenza,  
ALPENINOX ha il prodotto  
giusto! Parlatene con noi:  
soddisferemo ogni vostra  
curiosità sulle nostre appa-  
recchiature ed il loro  
utilizzo

## La cottura più facile ed efficiente

Cucine  
Forni  
Cappe  
Pentole tonde  
Salamandre  
Forni pizza



## La refrigerazione più sicura

Frigoriferi - Tavoli  
Abbattitori  
Abbattitori/Congelatori  
Banchi pizza - Minicelle

