

ERRE 2 |

500

S i s t e m i d i c o t t u r a m o d u l a r e



500

S i s t e m i d i c o t t u r a m o d u l a r e



Componibilità

Le apparecchiature della nuova serie fanno parte di un programma modulare che offre molteplici soluzioni alle esigenze della media e grande ristorazione e consentono di realizzare importanti impianti a muro oppure centrali abbinati alla serie 110 passante.

Modularity

The equipment of the new series are part of a modular program, which offers several solutions to the requirements of the medium and large restaurants. It is then possible to realize important wall suites or to couple them with the 110 pass-through Series for the central suites.

Modularité

Les équipements des nouvelles séries font partie d'un programme modulaire qui offre de nombreuses solutions aux exigences de la grande et moyenne restauration. Il est ainsi possible de réaliser d'importantes installations murales ou de les unir à la série 110 traversante pour les installations centrales.

Modulzusammenstellung

Die Geräte der neuen Serie gehören einem modularen Programm an, dass den mittleren und großen Restaurants vielseitige Lösungen offeriert. Sie gestalten die Verwirklichung wichtiger Installationen von Wandkochblöcken oder Zentralkochblöcken gekoppelt an die Serie 110.

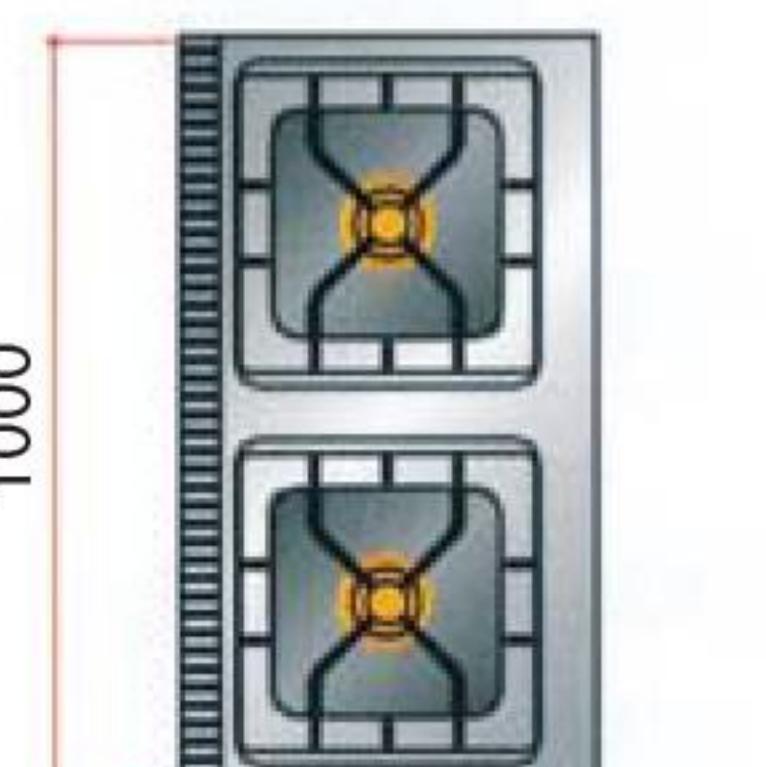
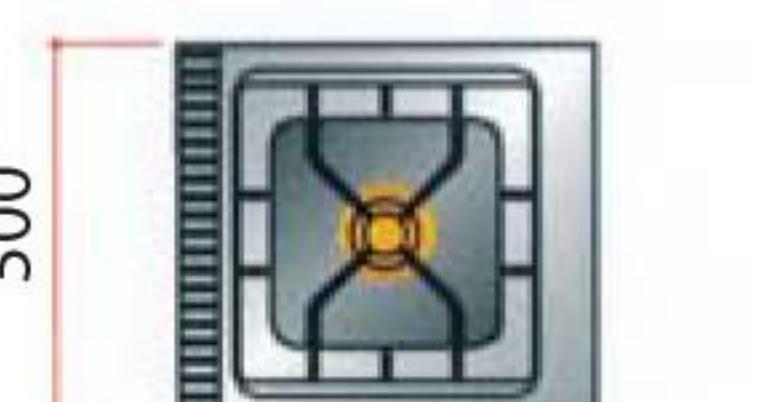
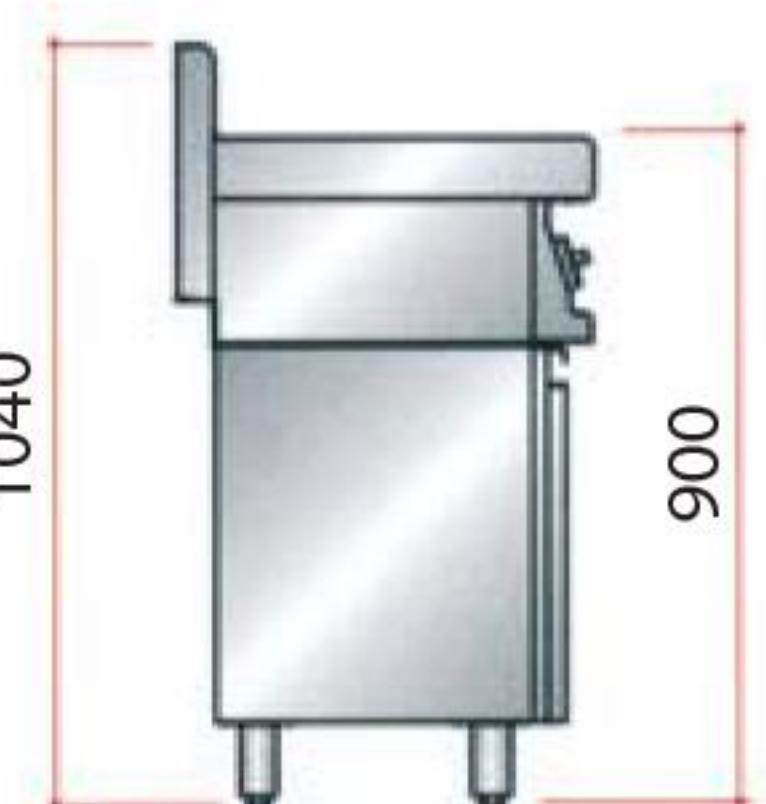
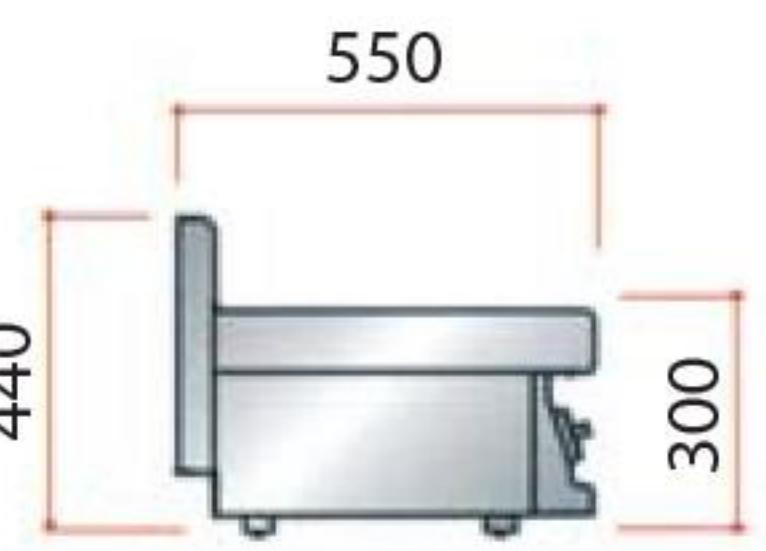
ERRE
2



Gli elementi della NUOVA SERIE 500, grazie alla loro potenza ed alla mezza profondità rispondono all'esigenza di organizzare una cucina completa ed efficiente anche in spazi ristretti, come avviene per esempio nei casi di ristrutturazioni di ambienti situati nei centri storici e sottoposti a vincoli architettonici. Per questo nuovo programma l'azienda si è prefissata come obiettivo l'approfondimento dei seguenti punti fondamentali:

The units of the NEW 500 SERIES, thanks to their power and to the half depth, answer to the necessity of organising a complete and efficient kitchen even in small spaces like for example in case of rebuilding of restaurants situated in historic centres where there are architectural bonds. For this new program, Erre2 objective was to make a through study of the following basic points:

Les équipements de la NOUVELLE SERIE 500, grâce à leur puissance et à la demi-profondeur, répondent amplement aux exigences d'organiser une cuisine complète et efficace dans un espace restreint; par exemple en cas de restructuration de restaurants situés dans un centre historique et soumis à des liens architecturaux. Pour ce nouveau programme, notre société a pour objectif l'approfondissement des points fondamentaux suivants:



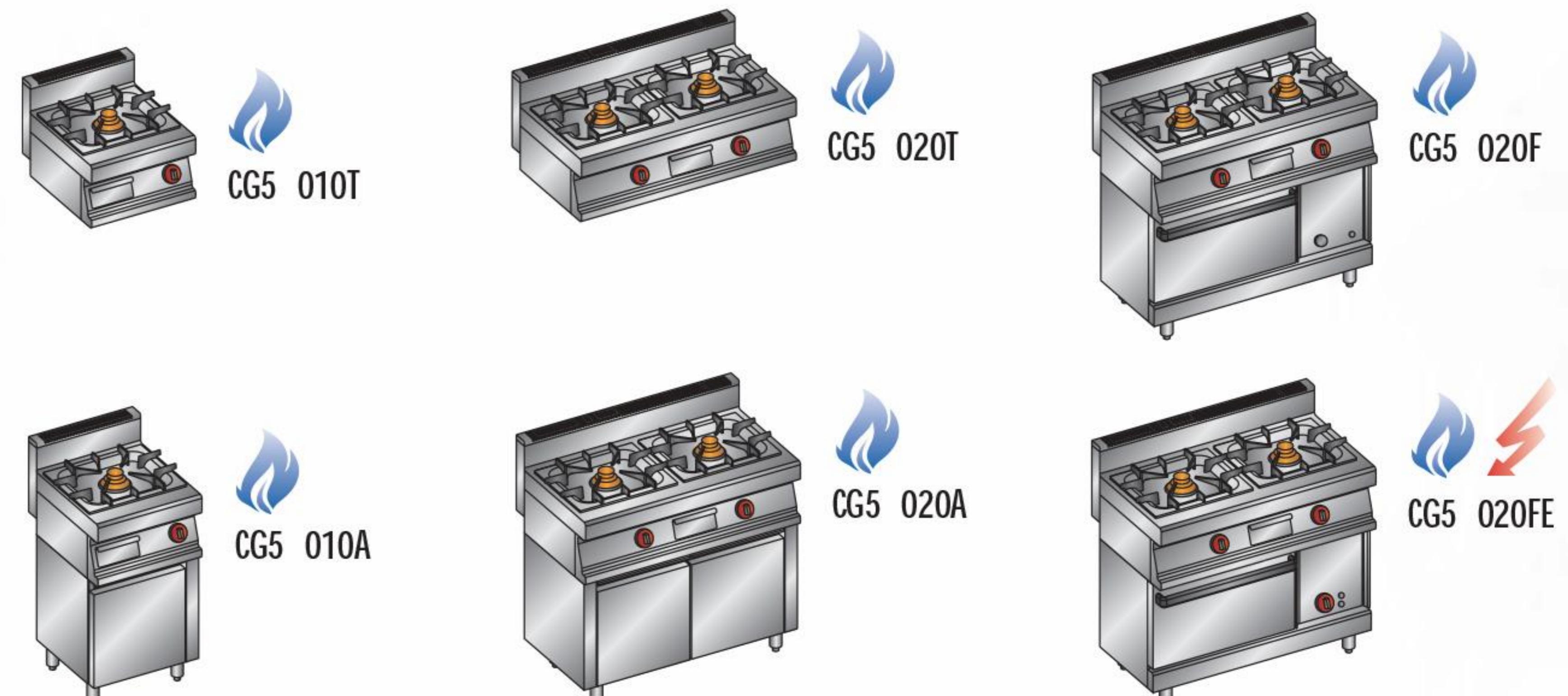
Die Anbauelemente der NEUEN SERIE 500 entsprechen dank ihrer Leistung und der halben Tiefe völlig der Anforderung, eine komplette und funktionstüchtige Küche auch in engen und architektonisch problematischen Raumverhältnissen zu gestalten, wie es z. B. oft bei der Restaurierung von Räumen in Altstadtzentren der Fall ist. Für dieses neue Programm hat sich die Firma als Ziel gesetzt, die folgenden Schwerpunkte zu vertiefen:

Cucine a gas

*Gas ranges
Cuisinières à gaz
Gasherde*



CG5010A



CG5020F

■ Le cucine a gas sono dotate di innovativi bruciatori a doppia corona che garantiscono un'ottima miscelazione di aria/gas con rendimenti fino al 60% e conseguente risparmio energetico del 12-15%. Le griglie di supporto hanno una nuova forma che permette l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni. La bacinella raccogli-gocce è in acciaio inossidabile AISI 304. Tutti i modelli sono dotati di cassetti per la raccolta dei liquidi.

■ The gas ranges are fitted with new double crown burners which guarantee an excellent mixing of the gas and the air with an output of 60% and consequent saving of energy of 12-15%. With their new geometry the grids of the top allow to put over pans of large or small dimensions. The top collecting tray is in AISI 304 stainless steel and all the models have also a collecting drawer for the liquid overflowing.

■ Les cuisinières à gaz sont équipées de nouveaux brûleurs à double couronne qui garantissent un excellent mélange de l'air et du gaz avec un rendement de 60% et par conséquent une économie d'énergie de 12-15%. Les grilles du plan avec leur nouvelle géométrie permettent de poser des marmites de grandes et petites dimensions. Le bac ramasse-sauce du top est en acier inox AISI 304 et tous les modèles sont équipés d'un tiroir de propreté pour le débordement des liquides.

■ Die Gasherde sind mit innovativen Brennern mit doppelter Krone ausgestattet. Diese garantieren eine optimale Luft/Gas Mischung mit Leistungen bis zu 60 % und daraus ergibt sich eine Energieeinsparung von 12-15%. Die Röste haben eine neue Form, die die Benutzung sowohl kleiner als auch großer Töpfe erlaubt. Die Fettauffangschale ist aus rostfreiem Stahl AISI 304. Alle Modelle sind mit einer Fettauffangschale ausgestattet.

Cucine elettriche

Electric ranges

Cuisinières électriques

Elektroherde



CE5030A



CE5030T



CE5030A



CE5050T



CE5050A



CE5050FE



CE5050FE

■ Le cucine elettriche hanno un ampio invaso, completamente arrotondato, per la raccolta dei liquidi. Le piastre radianti, di dimensione mm. 300 x 300, sono fissate ermeticamente sul piano. Ogni piastra è dotata di un protettore termico che interviene al raggiungimento della massima temperatura di regime per un reale risparmio energetico. Tutti i modelli hanno un ampio invaso perimetrale e cassetti sottostanti per la raccolta dei liquidi

■ The cooking top, completely rounded, has a large storage capacity and collecting drawer underneath for the liquid overflowing. The radiant plates of dimensions 300 x 300 mm. are perfectly waterproof. Each plate is fitted with a thermic protector which operates when the maximum running temperature is reached giving a real energy saving.

■ Le plan de cuisson, complètement arrondi, a une grande contenance et un tiroir de propreté pour le débordement des liquides. Les plaques radiantes aux dimensions 300 x 300 mm. sont parfaitement étanches. Chaque plaque est équipée d'un protecteur thermique qui intervient lorsque la température maximum de régime est atteinte garantissant ainsi une économie d'énergie réelle.

■ Die Elektroherde haben für die Fetteinsammlung eine große komplett abgerundete Außensammelrinne. Die Heizplatten (Maße 300 x 300 mm.) sind hermetisch am Feld fixiert. Jede Platte ist mit einem thermischen Schutz ausgestattet, der beim Erreichen der Höchstbetriebstemperatur eingreift und somit Energie einspart. Alle Modelle haben eine große Außensammelrinne und darunter liegende Fettauffangschalen.

Adattabilità

I piani hanno un'altezza di 80 mm. ed il profilo anteriore completamente arrotondato, rispecchiando così le caratteristiche della serie 110. Questo permette di accostare le apparecchiature di cottura della serie 500 a quelle della 110 creando in cucina una linea armonica di continuità.

Flexibility

The working tops have a height of 80 mm. and the front profile is completely rounded so that it reflects the same characteristics of the 110 Series. This allows to put near the cooking units of the 500 and 110 Series with a harmonic line of continuity.

Facilité d'adaptation

Les plans de travail ont une hauteur de 80 mm. et le profil avant est complètement arrondi; ils reflètent ainsi les caractéristiques des modules de la série 110". Ceci permet d'approcher les équipements de cuisson des deux séries et de créer dans la cuisine une ligne de continuité harmonique.

Flexibilität

Die Platten haben eine Höhe von 80 mm. und das Vorderprofil ist komplett abgerundet. Somit spiegelt es die Moduleigenschaften der 110 Serie wider und das erlaubt wiederum, die Kochgeräte der 500 Serie mit denen der 110 Serie zu verbinden, um in der Küche eine harmonisch durchgehende Linie zu schaffen.

Fry-Top

Gas/electric Fry-Top
Plaque grillade gaz/électrique
Gas/Elektro Bratplatten



■ I fry-top a gas ed elettrici hanno una temperatura uniforme su tutta la superficie della piastra di cottura. Nei modelli da 1 modulo è possibile riscaldare la mezza piastra. I fry-top a gas hanno una valvola termostatica che permette la regolazione della temperatura da 100 a 340°C mentre per quelli elettrici la temperatura è controllata da un termostato di lavoro e da un termostato di sicurezza. Tutti i modelli hanno un ampio invaso e un cassetto sottostante per la raccolta dei liquidi.

■ *The temperature is uniform in all the surface of the cooking plate. For the full module models, possibility of heating only half plate. All the gas fry top have a thermostatic valve which controls the temperature from 100 to 340°C. For the electric fry top, the temperature control is made by a working thermostat and a safety thermostat. All the models have a perimetric big storage capacity and an oil collecting drawer underneath.*

■ *La température est uniforme sur toute la surface de la plaque de cuisson. Pour les modèles d'un module, possibilité de chauffer uniquement une demi plaque. Toutes les grillades à gaz ont une valve thermostatique qui permet de régler la température de 100 à 340°C. Pour les grillades électriques, la température est contrôlée par un thermostat de travail et un thermostat de sécurité. Tous les modèles ont une grande capacité de stockage sur le périmètre et un tiroir de propreté en-dessous.*

Robustezza

I piani di lavoro stampati sono in acciaio di grosso spessore e sono dotati di un invaso con notevole capienza completamente arrotondato, per una reale protezione alla tracimazione dei liquidi. In particolare le nuove vasche delle friggitrici e dei cuocipasta, ottenute per stampaggio profondo con più passaggi in forno, sono costruite interamente in acciaio inox 304 ed inox 316 ed hanno uno spessore di 15/10.

Robustness

The working tops are pressed in a large thickness stainless steel and the big storage capacity completely rounded is a real protection from the liquid overflowing. In particular, the new wells of the Fryers and Pasta Cookers are obtained by a deep hot-pressing with several passages in oven. The wells are completely made of Aisi 304 and Aisi 316 stainless steel with a thickness of 15/10.

Robustesse

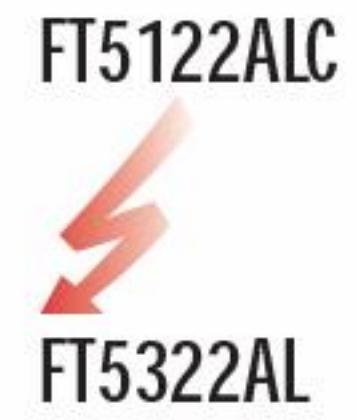
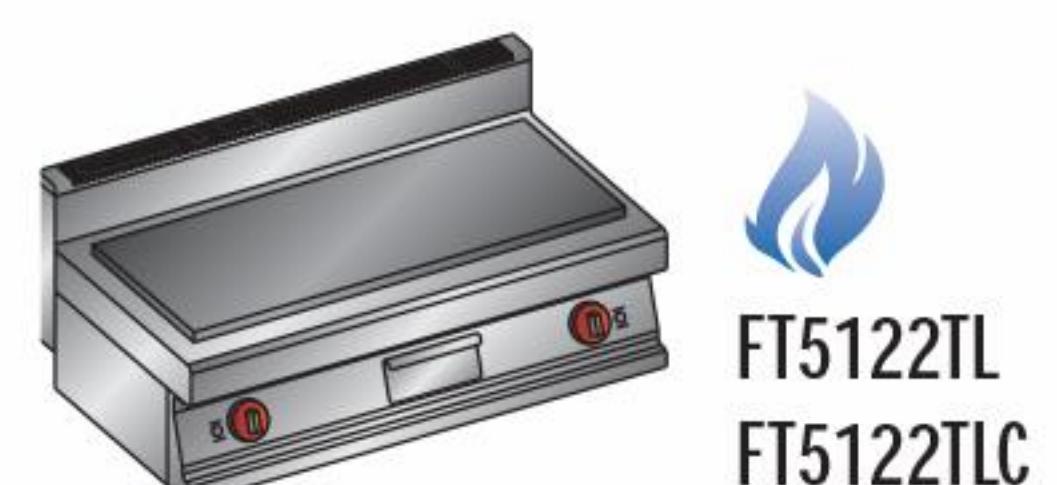
Les plans de travail estampés et complètement arrondis sont en acier de forte épaisseur et ont une grande capacité de stockage, réellement la protection contre le débordement des liquides. En particulier, les nouvelles cuves des friteuses et des cuiseurs à pâtes, obtenues par estampage profond avec plusieurs passages au four, sont construites complètement en acier inox Aisi 304 et Aisi 316 et ont une épaisseur de 15/10.

Stabilität

Die gedruckten Arbeitsfelder sind aus Stahl und in einer großen Stärke gebaut. Die fassungsvermögenden Becken sind ganz abgerundet und dienen somit als Schutz gegen das Überlaufen der Flüssigkeiten. Besonders die neuen Becken der Friteusen und Nudelkochern - tiefgezogen und mit mehreren Ofendurchgängen - sind ganz aus rostfreiem Stahl 304 und 316 und ihre Stärke ist 15/10.



■ Die Elektro- und Gasbratplatten haben eine einheitliche Temperatur auf der ganzen Oberfläche der Kochplatte. Bei den Modellen mit 1 Modul ist es möglich die halbe Platte zu beheizen. Die Gasbratplatten haben ein thermoelektronisches Ventil, das die Regulierung der Temperatur von 100 bis 340°C erlaubt, während bei den Elektrobratplatten die Temperatur von einem Arbeits- und einem Sicherheitsthermostat kontrolliert wird. Alle Modelle haben eine große Außensammelrinne und eine darunter liegende Fettauffangschale.



Sicurezza ed affidabilità

Tutte le apparecchiature sono caratterizzate da una elevata affidabilità, robustezza e funzionalità. L'utilizzo di materiali e componenti di qualità ed il superamento dei più rigorosi test di sicurezza ed affidabilità europei e mondiali, completano e danno valore alle nuove linee ERRE2.

Safety and reliability

All the equipment distinguishes themselves by a high reliability, robustness and functionality. The use of materials and components of quality and the getting over the most difficult European and World tests of safety and reliability set a high value on the new ERRE2 lines.

Sécurité et fiabilité

Tous les équipements sont caractérisés par une fiabilité élevée, par leur robustesse et fonctionnalité. L'emploi de matériaux et composants de qualité et le franchissement des plus sévères tests de sécurité et fiabilité européens et mondiaux complètent et donnent de la valeur aux nouvelles lignes ERRE2.

Sicherheit und Zuverlässigkeit

Alle Geräte kennzeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit, Stabilität und Funktionalität. Die Benutzung von Materialen und Komponenten von Qualität und die Überwindung der strengsten europäischen und weltlichen Sicherheits- und Zuverlässigkeitstests geben den neuen ERRE2-Linien besonderen Wert

Friggitrici

Deep fryers Friteuses Friteusen

■ Le friggitrici a gas ed elettriche hanno la vasca stampata con fondo arrotondato per una facile pulizia. Nei modelli a gas un innovativo gruppo bruciatore permette di aumentare lo scambio termico e garantisce elevate prestazioni con rendimenti del 60%. La temperatura da 100 a 190°C è regolata da una valvola termostatica mentre nella versione elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite 3 elementi riscaldanti a contatto diretto con l'olio.

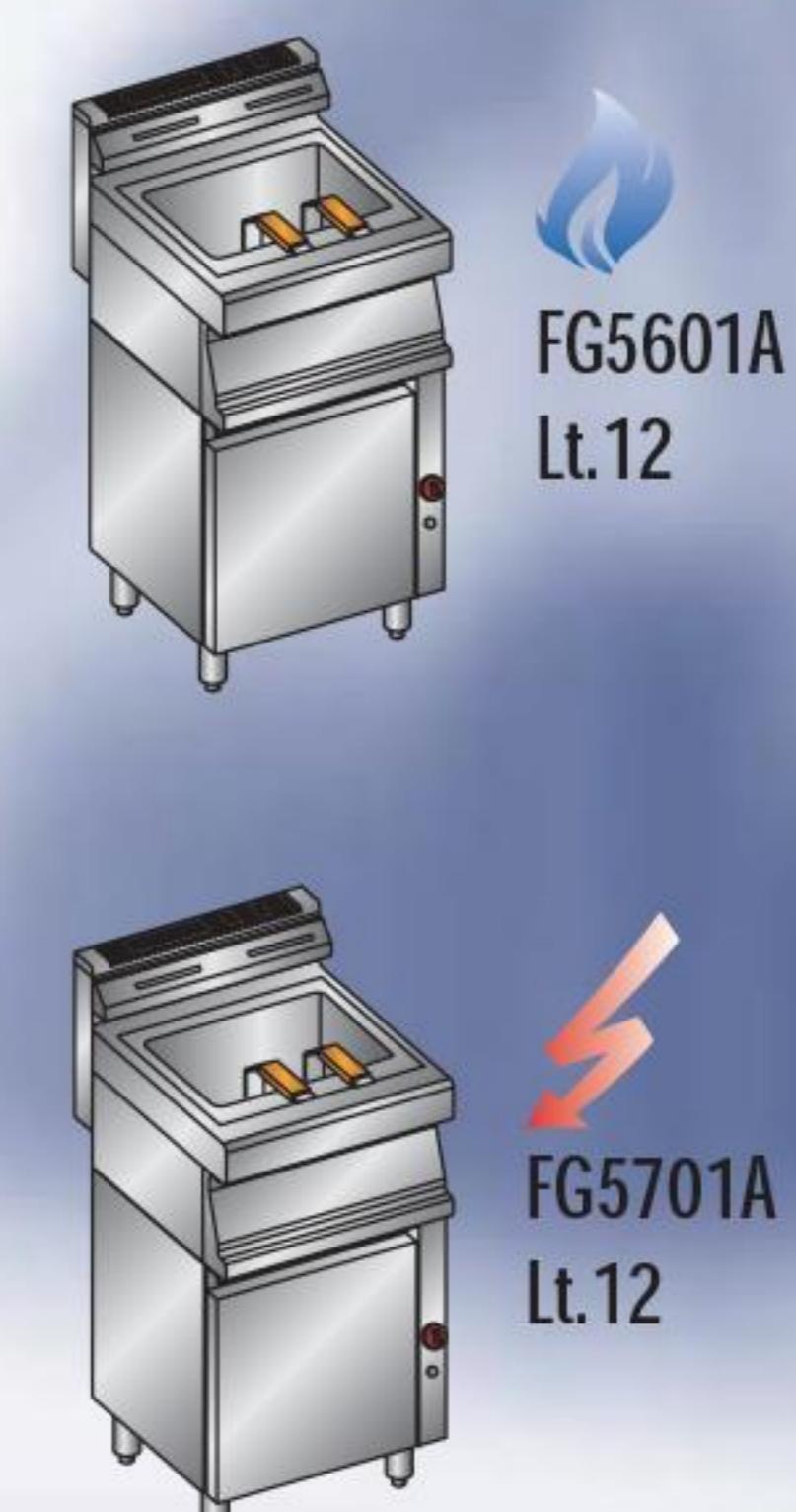
■ The well of the gas and electric fryers is stamped with rounded bottom for an easy cleaning. The gas models are fitted with an innovative burner assembly which can increase the thermic exchange and guarantee high performances with an output of 60%. The temperature can be adjusted from 100 to 190°C by thermostatic valve. For the electric version, heating is obtained by means of 3 heating elements in direct contact with the oil.

■ La cuve des friteuses à gaz et électriques est estampée avec fond arrondi pour un nettoyage facile. Les modèles à gaz ont un groupe brûleur innovateur qui permet d'augmenter l'échange thermique et garantir des performances élevées avec un rendement de 60%. La température est réglée de 100 à 190 °C par valve thermostatique. Pour la version électrique, le chauffage est obtenu par 3 résistances en contact direct avec l'huile.

■ Die Gas- und Elektrofriteusen haben ein gedrücktes Becken mit abgerundetem Boden, dass eine einfache Reinigung ermöglicht. Bei den Gasmustern erlaubt eine innovative Brennergruppe den thermischen Austausch zu erhöhen und garantiert daher hohe Leistungen von 60 %. Ein thermostatisches Ventil reguliert die Temperatur von 100 auf 190°C, während bei der elektrischen Ausführung die Beheizung durch 3 Heizelemente erfolgt, die direkt im Öl liegen.



FG5701A



FG5601A



Manutenzione

Il nuovo programma è stato progettato e realizzato con l'intento di facilitare al massimo gli interventi tecnici. Per agevolare le operazioni di manutenzioni, l'accesso a tutti i componenti funzionali è stato previsto sulla parte frontale di ciascun modulo.

Maintenance

The new program was studied and realised to facilitate to the maximum the technical assistance. To make easy the maintenance operations, the access to all the functional components is foreseen from the front side of all the units.

Entretien

Le nouveau programme a été étudié et réalisé avec l'intention de faciliter au maximum les interventions techniques. Pour rendre facile les opérations d'entretien, l'accès à tous les composants fonctionnels est prévu en façade de chaque appareil.

Wartung

Das neue Programm ist so entworfen und verwirklicht worden, dass der technische Eingriff so einfach wie möglich gestaltet wird. Um die Wartungsarbeiten zu erleichtern sind alle zweckdienlichen Komponenten an der Frontseite jedes einzelnen Moduls vorgesehen worden.

Cuocipasta

Pasta cookers
Cuisseurs à pâtes
Nudelkocher

■ I cuocipasta a gas ed elettrici hanno una capiente vasca stampata con fondo arrotondato per una facile pulizia. Nei modelli a gas un innovativo gruppo bruciatore permette di aumentare lo scambio termico e garantisce elevate prestazioni con rendimenti del 60%. Nella versione elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite 3 elementi riscaldanti a contatto diretto con l'acqua.

■ Large capacity of the tank which is stamped with round bottom for an easy cleaning. The gas models have an innovating burner assembly which can increase the thermic exchange and guarantee high performances with an output of 60%. For the electric version, the heating is made by means of 3 heating elements in direct contact with the water.

■ Grande capacité de la cuve estampée avec fond arrondi pour un nettoyage facile. Les modèles à gaz ont un groupe brûleur innovateur qui permet d'augmenter l'échange thermique et garantir des prestations élevées avec un rendement de 60%. Pour la version électrique, le chauffage est obtenu par 3 résistances en contact direct avec l'eau.

■ Die Gas- und Elektronudelkocher haben ein gedrucktes und fassungssvermögendes Becken mit abgerundetem Boden, dass eine einfache Reinigung ermöglicht. Bei den Gasmodellen erlaubt eine innovative Brennergruppe den thermischen Austausch zu erhöhen und garantiert daher hohe Leistungen von 60 %. Bei der elektrischen Ausführung erfolgt die Beheizung durch 3 Heizelemente, die direkt im Wasser liegen.



CP5750A



CP5800A



Igiene

Tutte le operazioni di pulizia sono semplificate grazie all'assenza di spigoli vivi e corpi sporgenti. Il bordo antirabbocco dei piani impedisce l'eventuale fuoriuscita di liquidi. La giunzione dei piani tra moduli avviene con l'impiego di una lamina d'acciaio inox 18/10 che garantisce una perfetta unione delle parti, senza utilizzo di sigillanti. Questo speciale sistema evita le infiltrazioni e facilita le operazioni di pulizia. Le vasche stampate delle friggitrici, prive quindi di saldature e di corpi riscaldanti interni, permettono una facile raccolta dei residui di cottura ed un'efficace pulizia.

Hygiene

All the cleaning works are simplified thanks to the absence of sharp corner and protruding bodies. The rim of the top prevents from eventual liquids overflowing. The junction between the units is made with an 18/10 stainless steel foil, which guarantees a perfect joining of the units without using any seals. This special system avoids infiltration and allows an easy cleaning. The wells of the fryers are pressed and then have no welding. The heating body is outside the well that allows to easily collect the cooking residues and make an effective cleaning.

Hygiène

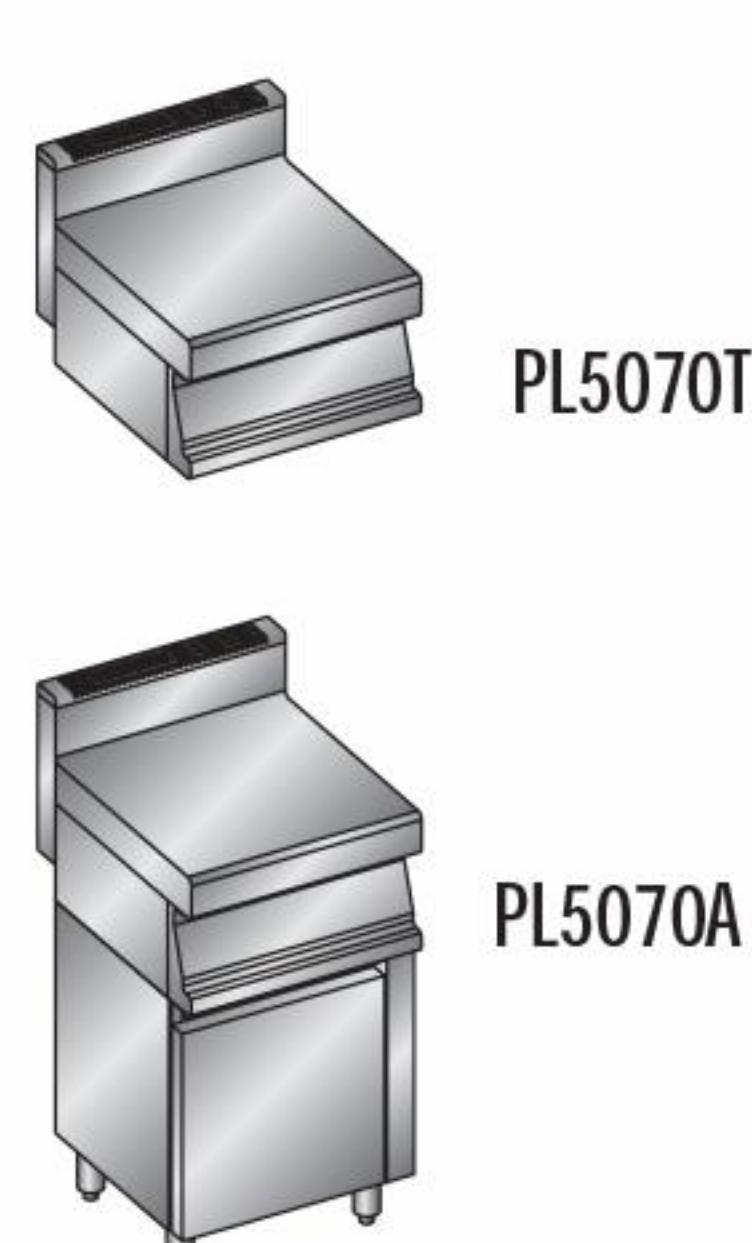
Toutes les opérations de nettoyage sont simplifiées grâce à l'absence d'arête aiguë et de corps en saillie. Le bord des plans empêche l'éventuel débordement des liquides. La jonction des plans entre les modules se fait par l'emploi d'une lame d'acier inox 18/10 qui garantit une union parfaite sans devoir employer de la colle pour sceller. Ce système spécial évite les infiltrations et facilite le nettoyage. Les cuves des friteuses sont estampées sans aucune soudure. En plus, le corps de chauffe est à l'extérieur de la cuve permettant ainsi de ramasser facilement les résidus de cuisson et d'effectuer un nettoyage efficace.

Hygiene

Alle Reinigungen sind dank des Mangels an Kanten und hervorstehenden Körpern vereinfacht. Der Flächenfüllrand verhindert ein mögliches Überlaufen der Flüssigkeiten. Die Flächenverbindung erfolgt durch die Benutzung eines Kerns aus rostfreiem Stahl 18/10, dass die perfekte Seitenverbindung ohne jede Benutzung von Versiegelungsmitteln garantiert. Dieses besondere System verhindert das Durchsickern und erleichtert die Reinigung. Die tiefgezogenen Becken der Friteusen sind ohne Schweißnähte und internen Heizkörpern und erlauben dadurch eine einfache Sammlung der Kochreste und eine gründliche Reinigung.



PL5070A



PL5070T



PL5070A

Assistenza

I nostri centri assistenza, presenti sul territorio nazionale ed estero, composti da professionisti e tecnici qualificati, possono fornire tutta l'assistenza tecnico-commerciale necessaria per ogni intervento, compresa la garanzia di un valido servizio post-vendita.

Services

Our services centre, present on the national territory and abroad, composed of Professional Mans and qualified Technicians, can give all the technical and commercial service and warranty the after sales services.

Assistance

Nos centres d'assistance présents sur tout le territoire national et à l'étranger, composés par du Personnel et Techniciens qualifiés, peuvent fournir toute l'assistance technico-commerciale nécessaire et garantir un service après-vente.

Kundendienst

Unser Kundendienst im In- und Ausland besteht aus gelernten Facharbeitern, die den gesamten technischen und handelskaufmännischen Kundendienst anbieten können, auch die Garantie eines guten Verkaufskundendienstes.

Bagnomaria

*Electric bain-marie
Bain-Marie électrique
Elektro Bainmarie*



■ I bagnomaria elettrici hanno la vasca in acciaio inox stampata con angoli e bordi arrotondati e con la possibilità di inserire bacinelle GN fino ad un'altezza di 150 mm. La temperatura dell'acqua nella vasca può essere regolata da 30 a 90°C.

■ The stainless steel tank of the electric Bain-marie is pressed with rounded edges and rims. They can receive GN containers of maximum height 150 mm. The water temperature in the tank can be adjusted from 30 to 90° C.

■ La cuve en acier inox des Bain-Marie électriques est estampée avec angles et bords arrondis. Ils peuvent recevoir des bacs GN 1/1 de 150 mm de hauteur maximum. La température de l'eau dans la cuve peut être réglée de 30 à 90° C.

■ Die Elektrobainmaries haben ein gedrucktes Becken aus rostfreiem Stahl mit abgerundeten Ecken und Rändern. Es besteht die Möglichkeit GN Behälter von einer Höhe bis zu 150 mm hineinzustellen. Die Wassertemperatur im Becken kann von 30 bis zu 90° C reguliert werden.

