

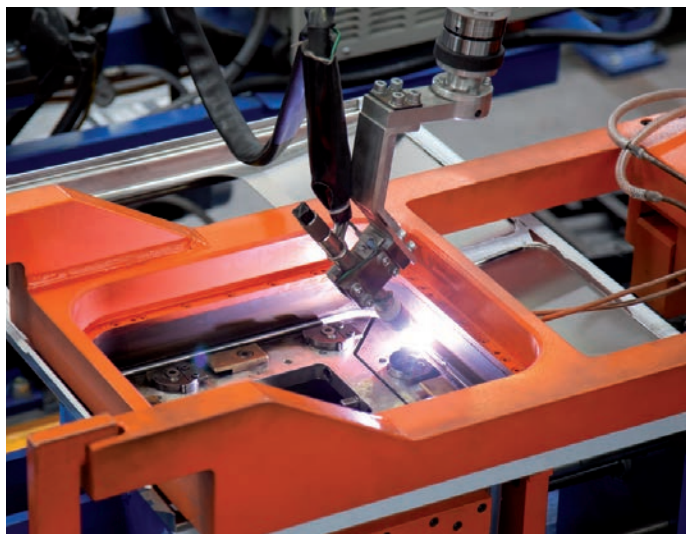


APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA

## SERIE Plus|900

**DEXION**



# DEXION

## 50 anni d'esperienza al servizio dei professionisti della ristorazione

**DEXION** è un produttore di livello mondiale nella fornitura di attrezzature per la ristorazione professionale.

Fin dal 1972, anno di fondazione dell'azienda, **DEXION** si è distinta per la qualità e l'affidabilità dei propri prodotti e la capacità di offrire ai suoi clienti una proposta di valore completa.

Servizio pre-vendita e assistenza clienti, supporto di comunicazione e marketing, assistenza post-vendita sempre presente e ricambi originali sono valori professionali che contraddistinguono **DEXION** sia in Italia che a livello internazionale.

Con uno stabilimento produttivo di 17.000 mq, 16 linee produttive, **DEXION** si afferma come partner affidabile e flessibile, in grado di assistere i propri clienti a 360°.



## 1972

---

Nasce DEXION, azienda familiare che produce cucine professionali, e sin da subito si fa conoscere per l'affidabilità e l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei suoi prodotti.

## 1980-1990

---

La gamma prodotti si allarga sempre di più ed DEXION acquisisce numerose quote di mercato, anche all'estero.

## 1998

---

DEXION diventa parte del gruppo Eurotec Srl.

## 2000

---

DEXION entra a far parte del gruppo multinazionale ITW - Illinois Toolworks, leader mondiale nel Food Service Equipment.

# SERIE Plus | 900

**SERIE Plus | 900** è stata progettata con una nuova struttura e nuovi particolari estetici che la rendono la giusta soluzione per chi cerca attrezzature facili da usare e da mantenere e con il miglior rapporto qualità/prezzo.



## Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia** per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura** progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio** per rendere ogni macchina più resistente



## Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza** con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica** con diversi livelli per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua** con elettrovalvola nei cuocipasta



## Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti** facilmente amovibile
- **Facile connessione** per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore** per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile** per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



## Cucine a gas



## Cucine elettriche



### Caratteristiche della gamma

I bruciatori Flex Burner sono dotati di sparti-fiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione.

I bruciatori da 5,5 / 7 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 1,5 kW a un massimo di 5,5 / 7 kW, mentre i bruciatori da 11 kW hanno un range di potenza modulabile da un minimo di 2 kW a un massimo di 11 kW, per ottenere massima flessibilità. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. La disposizione dei bruciatori permette l'utilizzo di pentole fino a 40 cm di diametro. Griglie posa-tegami in acciaio lavabili in lavastoviglie. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

### Versioni con Forno

Camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata. Porta in acciaio inox a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno a gas:** dotato di bruciatore da 7 kW (10 kW per forno maxi) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Reggigriglie per 3 GN2/1.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

### Caratteristiche della gamma

Le piastre in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta". Piastre quadrate con dimensione 300x300 mm e potenza 3 e 4 kW. Piastre ribassate con dimensione 300x300 mm e potenza 2,5 kW.

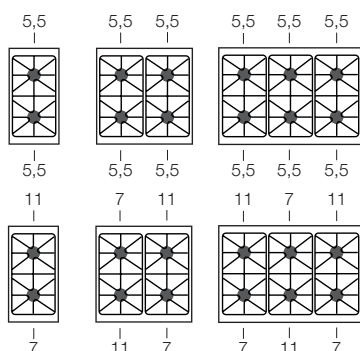
Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

### Versioni con Forno

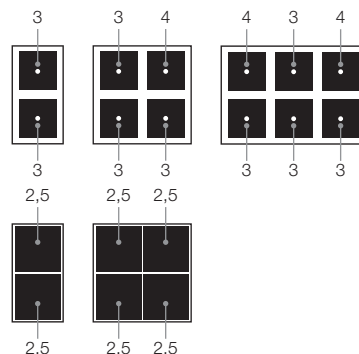
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (10 kW per forno maxi) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

Potenza Flex Burners (kW)



Potenza piastre (kW)



## Tuttapiastra

## Induzione



## Caratteristiche della gamma

La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 50 dm<sup>2</sup>.  
Nelle versioni a gas il riscaldamento avviene tramite bruciatore in acciaio da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale mobile. Accensione piezoelettrica e controllo termostatico della temperatura.  
Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

## Versioni con Forno

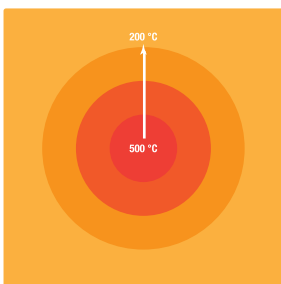
La camera di cottura è in acciaio inox con base smaltata e la porta, sempre in acciaio inox, è a doppia parete con intercapedine isolante e controporta in acciaio inox.

**Forno a gas:** dotato di bruciatore da 7 kW a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.  
Reggigriglie per 3 GN 2/1.

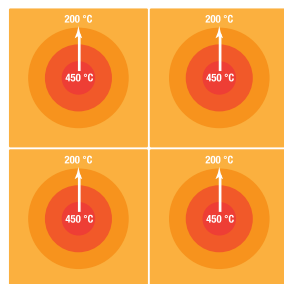
**Forno elettrico:** dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura. Reggigriglie per 3 GN 2/1.

## Caratteristiche della gamma

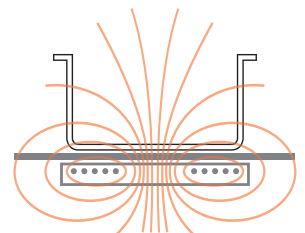
Il vetro di cottura di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni.  
Il riscaldamento del piano cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con pentole specifiche per induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto.  
La zona del piano cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda, permettendo un ambiente di lavoro più confortevole ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.  
Allineamento dei moduli tramite accostamento.



Zone isotermiche per cotture differenziate



Zone isotermiche per cotture differenziate (mod. DXMTPE98A - DXMTPE98FE)



Il calore viene trasmesso solo al fondo della pentola per un ambiente di lavoro più confortevole e sicuro.

## Fry top



### Caratteristiche della gamma

La piastra di cottura è in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro, ed ha spessore di 15 mm. Per facilitare le operazioni di pulizia lo scarico dei grassi avviene in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2,5 litri.

La possibilità di cotture differenziate (nei moduli interi) è possibile grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti.

La finitura al cromo permette la cottura in successione di alimenti diversi senza il rischio di trasferimento di odori e sapori quando si passa da una cottura all'altra.

Oltre a facilitare le operazioni di pulizia, il rivestimento al cromo riduce la dissipazione del calore, favorendo ambiente di lavoro più confortevole.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

## Griglia pietralavica



### Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

Cassetto in acciaio inox estraibile ed asportabile per la raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.

Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.



## Griglia ad acqua



## | Caratteristiche della gamma

La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.  
 Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.  
 Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a resistenze/bruciatori indipendenti.  
 Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.  
 Allineamento dei moduli tramite accostamento.

## Friggitrici



## | Caratteristiche della gamma

Le vasche in acciaio inox AISI 304 18/10, stampate e con angoli arrotondati, sono fissate al piano con saldatura continua per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.  
 Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio per mantenere la temperatura dell'olio entro parametri di sicurezza.  
 Ampio involucro frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione.  
 Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.  
 Allineamento dei moduli tramite accostamento.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico.

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia.

## Cuocipasta



### Caratteristiche della gamma

Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con ampie raggiature per una facile pulizia. I cestelli colapasta (optional) sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Elettrovalvola per il carico dell'acqua.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze elettriche in acciaio inox corazzate; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

## Brasiere



### Caratteristiche della gamma

La vasca ha pareti e fondo in acciaio inox AISI 304 18/10, con angoli arrotondati e parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia.

Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere. Facile ribaltamento manuale della vasca con ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm. Allineamento dei moduli tramite accostamento.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggiore uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (90-320 °C).

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (50-300 °C).

## Pentole



## Bagnomaria



### Caratteristiche della gamma

Le pareti della vasca e l'intercapedine sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione.

Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore (disponibile anche coperchio doppio isolamento come accessorio per garantire migliore isolamento termico). Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine.

Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente. Visore di livello acqua intercapedine posto sul pannello frontale.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

**Versioni con riscaldamento a gas:** bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.

Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore pilota. Valvola di sicurezza con manometro.

**Versioni con riscaldamento elettrico:** resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

### Caratteristiche della gamma
















La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo.

Riscaldamento elettrico con resistenze corazzate esterne, fissate sul fondo esterno della vasca e controllo della temperatura tramite termostato.

Piano di lavoro in acciaio AISI 18/10 con spessore 1 mm.

Allineamento dei moduli tramite accostamento.

## Cucine a gas

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Bruciatori			Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW				
<b>su armadio</b>											
 DXMFB94AXXS	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5
 DXMFB94AXL	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
 DXMFB98AXXS	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1
 DXMFB98AXL	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1
 DXMFB912AXXS	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	104	1,4
 DXMFB912AXXL	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4
<b>su Forno</b>											
 DXMFB98FGXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1
 DXMFB98FGXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
 DXMFB98FEXXS	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
 DXMFB98FEXL	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
 DXMFB912AFGXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
 DXMFB912AFEXXS	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
 DXMFB912AFEXXL	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4
 DXMFB912FGMXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4
 DXMFB912FGMGXXL	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4

## Cucine elettriche

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Plastre			Forno el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
			2,5 kW	3 kW	4 kW					
<b>su armadio</b>										
 DXMPQ94A	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
 DXMPQR94A	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5
 DXMPQ98A	80x90x85	-	-	3	1	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
 DXMPQR98A	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
 DXMPQ912A	120x90x85	-	-	4	2	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4
<b>su Forno</b>										
 DXMPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
 DXMPQR98FE	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1
 DXMPQ912FE	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4
 DXMPQ912FEM	120x90x85	100x69,5x29	-	4	2	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4

## Tuttapietra

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni forno (LxPxH) cm	Piastra di cottura		Forno		kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
			Gas 12 kW	El. 3,5 kW	Gas kW	El. kW				
<b>su armadio</b>										
DXMTPG98A	80x90x85	-	1	-	-	-	12	-	100	1
DXMTPE98A	80x90x85	-	-	4	-	-	14	400V/3N 50/60Hz	100	1
<b>su Forno</b>										
DXMTPG98FG	80x90x85	54x69,5x32	1	-	7	-	19	-	125	1



## Induzione

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Induttori 5 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
<b>su armadio</b>						
DXMIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	100	0,5
DXMIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	200	1

## Fry top

Modello	Piastra di cottura			Dim. esterne (LxPxH) cm	Piano (LxPxH) cm	Bruciatori 8 kW	Resistenze el. 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m³
	Liscia	Rigata	Cromata								
<b>su armadio</b>											
DXMFTG94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
DXMFTG94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
DXMFTG94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
DXMFTG98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
DXMFTG98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
DXMFTG98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
DXMFTG98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
DXMFTG98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1
DXMFTE94AL	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
DXMFTE94ALC	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
DXMFTE94AR		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5
DXMFTE98AL	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
DXMFTE98ALC	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
DXMFTE98AR		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
DXMFTE98ALR	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1
DXMFTE98ALRC	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1






## Griglia pietralavica

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Bruciatori 10 kW	kW totali	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>						
 DXMPLG94A	40x90x85	64x37x3	1	10	62	0,5
 DXMPLG98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	93	1





## Griglia ad acqua

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Griglia cm	Resistenze elettriche 6 kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>							
 DXWGE94A	40x90x85	64x37x3	1	6	400V/3N 50/60Hz	72	0,5
 DXWGE98A	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	113	1





## Friggitrici

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>									
 DXMFRG94A	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5
 DXMFRG98A	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1
 DXMFRE94A2V	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5
 DXMFRE94A	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5
 DXMFRE98A	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1







## Cuocipasta

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca Lt	Bruciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>									
 DXMCPG94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
 DXMCPG98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1
 DXMCPE94A	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5
 DXMCPE98A	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1



## Brasiere

Modello	Dim. esterne (LxPxH) cm	Dim. vasca (LxPxH) cm	Sup. cottura dm <sup>2</sup>	Capacità vasca Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale</b>										
 DXMBRG98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 DXMBRG98A	80x90x85	79x69x20	-	80	20	0,02	20	-	164	1,1
 DXMBRE98AF	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
 DXMBRE98A	80x90x85	79x69x20	-	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

## Pentole

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni pentola (ØxH) cm	Cap. pentola Lt	Brucciatori kW	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>monoblocco</b>									
 DXMPEG98A100	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	118	1,1
 DXMPEG98A150	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	123	1,1
 DXMPEG98A100I	80x90x85	60x42	100	21	-	21	-	143	1,1
 DXMPEG98A150I	80x90x85	60x54	150	21	-	21	-	148	1,1
 DXMP EE98A100I	80x90x85	60x42	100	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
 DXMP EE98A150I	80x90x85	60x54	150	-	14,4	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

## Bagnomaria

Modello	Dimensioni esterne (LxPxH) cm	Dimensioni vasca (LxPxH) cm	Capacità vasca	Resistenze el. kW	kW totali	Alimentazione	Peso lordo Kg	Volume m <sup>3</sup>
<b>su armadio</b>								
 DXMBME94A	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5
 DXMBME98A	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1



Eurotec s.r.l. - Div. DEXION  
Strada Brescello - Cadelbosco, 42041 Brescello (RE) - Italy  
Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517  
dexion@itweurotec.it - www.dexion.it

 **Food Equipment Group**