



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT

COTTURA
COOKING

SERIE 77

DEXION

Cucinare in libertà

Cooking in freedom



Quando immaginate la vostra cucina, quando volete essere liberi di prendervi tutto il piacere del cucinare, è allora che noi di DEXION possiamo aiutarvi.

La nostra tecnologia non è fine a sé stessa, ma dedicata ad assistervi in ogni singolo passo verso l'eccellenza dei risultati: **le nostre innovazioni al servizio delle vostre esigenze.**

Whenever you think about your kitchen, or about how pleasant your work can be, or whenever you want to enjoy cooking, that's when we at DEXION can help you.

*Our technology is not a goal in itself, but it is dedicated to allow you perform every note of the symphony of cooking in the easiest and most efficient way: **Your needs, our mission.***

Versatilità Ergonomia

SERIE, linea di cottura modulare, propone varie soluzioni per adattarsi ai diversi ambienti e per soddisfare le più diverse esigenze in cucina. Versatile, flessibile, funzionale.

Versatility Ergonomics

SERIE, a modular cooking line, offers several solutions to adapt to different cooking environments and to satisfy the numerous kitchen requirements.

Versatile, flexible, functioning.

Risparmiare Rapidità di manutenzione

Robustezza, prestazioni e un ottimo rapporto qualità/prezzo caratterizzano la linea SERIE, progettata per garantire allo chef massima facilità d'uso e nelle operazioni di pulizia, e tempi minimi di installazione e manutenzione.

Una linea robusta, performante, progettata per durare nel tempo.

Savings Easy maintenance

Robustness, performances and convenience are the elements characterizing the SERIE line, designed to guarantee to the chef the maximum ease of cleaning and usability and quick installation and maintenance time.

A robust and performant line, designed to last over time.



Serie 77

Solo il piacere di cucinare

Just the pleasure of cooking

La gamma **SERIE 77** è concepita e realizzata per garantire agli operatori della ristorazione commerciale, elevate prestazioni, affidabilità nel tempo e consumi energetici ottimizzati. Una concezione costruttiva d'avanguardia che, sfruttando al massimo la modularità delle macchine consente la realizzazione di sistemi di cottura esclusivi e flessibili.

*The **SERIE 77** line is designed to guarantee high performance, long-lasting reliability and optimized energy consumption for operators in commercial catering.*

A groundbreaking structural concept, making maximum use of the modular nature of machines provides exclusive and versatile cooking systems.



Tranquillità Solida e durevole

Un piano di lavoro destinato a durare nel tempo, realizzato in Aisi 304 con spessore (1 mm). La solidità contraddistingue anche i singoli componenti delle macchine: struttura portante, fi anchi e basamento in acciaio inox, porte forno doppie ed isolate ai piedi in acciaio, regolabili in altezza (150 - 200 mm).

Più tempo per voi Facilità di pulizia

È facile se le macchine vengono studiate in modo che non vi siano punti di accumulo dello sporco, dotate quindi di piani stampati con angoli arrotondati per ridurre le infiltrazioni di cibo e gli incidenti in cucina.

Reliability Sound and long-lasting

A strong worktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (1 mm). All single machine components are sturdy: side panels and bottom in stainless steel, insulated double wall oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200 mm).

More time for yourself Easy to clean

It is easy if the machines are designed to prevent dirt accumulation. Moulded worktop with rounded corners are designed to minimise food or liquids overflows and spillages in the kitchen.



Cucine a gas

Gas ranges



Flex Burners

5,5 kW - 7 kW



- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Bruciatore pilota protetto
- *High power: Flex Burner of 5,5 kW or 7 kW*
- *60% certified efficiency*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *Protected pilot flame*

La gamma di cucine a gas SERIE 77 si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno (gas statico o elettrico ventilato) o nella versione top.

Modularità: 40/70/110. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco, anche grazie agli spigoli raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi e trascinamenti. I bruciatori in ghisa nichelati estraibili, da 5,5 kW o 7 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a fiamma auto-stabilizzante, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. 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. Le griglie posategami in filo d'acciaio sono lavabili in lavastoviglie. Versioni con forno (statico GN2/1, ventilato GN1/1): camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 6 kW (forno maxi: 8 kW) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Il forno con riscaldamento elettrico è dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 2,6 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.



The SERIE 77 gas ranges line comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit, on an open cabinet or with oven (gas static or electric ventilated) or top versions.

Modularity 40/70/110. Perfect elements connection by joint.

The watertight pressed worktop is in 1mm AISI 304 stainless steel with drawn edges allows an efficient burning and prevents liquid overflowing, ensuring easier cleaning operations. The removable burners in nichel plated cast iron and the brass burner caps of 5,5 kW or 7 kW have self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance. The pilot flam is protected inside the main burner.

The placement of the burners allows use of pans up to 40 cm in diameter. The wire grids pan support are dishwasher-size..

Versions with oven (static GN 2/1, ventilated GN1/1): stainless steel double-wall cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing. The gas oven has 6 kW (8 kW in maxi oven) burner with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezo-electric burner ignition. The electric oven has 2,6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity		Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			5,5 kW	7 kW					
	LxPxH cm	LxPxH cm	5,5 kW	7 kW	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard									
🔥 D77G2AXS	40x70x85	-	2	-	-	11	-	-	41
🔥 D77G2AXL	40x70x85	-	-	2	-	14	-	-	41
🔥 D77G4AXS	70x70x85	-	4	-	-	22	-	-	62
🔥 D77G4AXL	70x70x85	-	-	4	-	28	-	-	62
🔥 D77G6AXS	110x70x85	-	6	-	-	33	-	-	88
🔥 D77G6AXL	110x70x85	-	-	6	-	42	-	-	88
Su forno On oven									
🔥 D77G4FXS	70x70x85	56x66x31	4	-	6	28	-	-	90
🔥 D77G4FXL	70x70x85	56x66x31	-	4	6	34	-	-	90
⚡🔥 D77G4FEXS	70x70x85	56x66x31	4	-	-	22	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91
⚡🔥 D77G4FEXL	70x70x85	56x66x31	-	4	-	28	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	91
⚡🔥 D77G4FEVXS	70x70x85	56x37x32	4	-	-	22	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83
⚡🔥 D77G4FEVXL	70x70x85	56x37x32	-	4	-	28	2,6	230V, 1N, 50/60 Hz	83
🔥 D77G6FAXS	110x70x85	56x66x31	6	-	6	39	-	-	125
🔥 D77G6FAXL	110x70x85	56x66x31	-	6	6	48	-	-	125
⚡🔥 D77G6FEAXS	110x70x85	56x66x31	6	-	-	33	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128
⚡🔥 D77G4FEAXL	110x70x85	56x66x31	-	6	-	42	5,3	400V, 3N, 50/60 Hz	128
🔥 D77G6FMXS	110x70x85	77x66x36	6	-	8	41	-	-	115
🔥 D77G6FMXL	110x70x85	77x66x36	-	6	8	50	-	-	115
🔥 D77G4MFAXL	110x70x85	56x66x31	-	4	6	39,5	-	-	136
TOP									
🔥 D77G2XS	40x70x25	-	2	-	-	11	-	-	30
🔥 D77G2XL	40x70x25	-	-	2	-	14	-	-	30
🔥 D77G4XS	70x70x25	-	4	-	-	22	-	-	50
🔥 D77G4XL	70x70x25	-	-	4	-	28	-	-	50
🔥 D77G6XS	110x70x25	-	6	-	-	33	-	-	64
🔥 D77G6XL	110x70x25	-	-	6	-	42	-	-	64



Cucine elettriche

Electric ranges



La gamma di cucine elettriche SERIE 77 si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro imbutito è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Le piastre in ghisa (rotonde con diametro 145/220 mm o quadrate con dimensione 220x220 mm), a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, sono inserite nel piano "a tenuta" e sono disponibili in soluzioni di potenze da 1,5 kW e 2,6 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. La versione con 4 piastre quadrate ha una potenza di 2,6 kW per ogni

piastra. Lampade spia segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni. I modelli con le piastre allineate al piano di lavoro hanno una potenza di 2,5 kW per ogni piastra; le piastre sono in ghisa con dimensione 300x300 mm. Versioni con forno elettrico GN2/1: camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, intercapedine isolante e controporta in acciaio inox. Resistenze corazzate in acciaio inox da 5,3 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.



The SERIE 77 electric range comprises models with 2/4 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Modularity 40/70. Perfect elements connection by joint. The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel. The fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating, made in cast iron (round with diameter of 145/220 mm, square with dimensions 220x220 mm) are watertight fixed to the worktop and are powered by 2,6 kW heating elements with 6 (+1) positions thermostat for optimized power control. The 4 squared plates version is powered by 2,6 kW heating elements per each plate. Indicator lights show when each hotplate is in operation.

Rounded corners and a moulded recess trap liquids and prevent overflowing, ensuring also easier cleaning. The models with the heating plates aligned with the worktop are powered by 2,5 kW heating elements. The heating hot plates are made in cast iron with dimensions of 300x300 mm. Versions with electric static oven GN 2/1: stainless steel double-wall cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing. 5.3 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Capacità piastre elettriche Capacity electrical plates			Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW				
Su armadio On cupboard									
⚡ D77E2A	40x70x85	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	35
⚡ D77E2AQ	40x70x85	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	45
⚡ D77E2APQ	40x70x85	-	-	-	2	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	58
⚡ D77E4A	70x70x85	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	60
⚡ D77E4AQ	70x70x85	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	69
⚡ D77E4APQ	70x70x85	-	-	-	4	-	10	400V, 3N, 50/60 Hz	93
⚡ D77E6A	110x70x85	-	3	4	-	-	12,3	400V, 3N, 50/60 Hz	136
⚡ D77E6AQ	110x70x85	-	-	-	6	-	15,6	400V, 3N, 50/60 Hz	136
Su forno On oven									
⚡ D77E4F	70x70x85	56x66x31	2	2	-	5,3	13,5	400V, 3N, 50/60 Hz	90
⚡ D77E4FQ	70x70x85	56x66x31	-	4	-	5,3	15,7	400V, 3N, 50/60 Hz	99
⚡ D77E4FPQ	70x70x85	56x66x31	-	-	4	5,3	15,3	400V, 3N, 50/60 Hz	125
⚡ D77E4FVPQ	70x70x85	56x37x32	-	-	4	2,6	12,6	400V, 3N, 50/60 Hz	117
⚡ D77E6FAQ	110x70x85	56x66x31	-	6	-	5,3	20,9	400V, 3N, 50/60 Hz	140
TOP									
⚡ D77E2	40x70x25	-	1	1	-	-	4,1	400V, 3N, 50/60 Hz	20
⚡ D77E2Q	40x70x25	-	-	2	-	-	5,2	400V, 3N, 50/60 Hz	27
⚡ D77E4	70x70x25	-	2	2	-	-	8,2	400V, 3N, 50/60 Hz	40
⚡ D77E4Q	70x70x25	-	-	4	-	-	10,4	400V, 3N, 50/60 Hz	49



Cucine tuttapiastra

Solid top



La gamma di cucine tuttapiastra SERIE 77 si compone modelli monoblocco, disponibili su armadio aperto o su forno, e modelli top. Funzionamento a gas o elettrico. Modularità: 70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi. La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha superficie di 40 dm² con un anello centrale mobile. Il riscaldamento della piastra di cottura avviene tramite bruciatore in acciaio da 9 kW, posizionato sotto l'anello centrale, con accensione piezoelettrica e controllo termostatico. La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando zone isoterme ottimali per la cottura a fuoco indiretto. Nelle versioni con funzionamento elettrico, la piastra di cottura, in acciaio dolce e spessore 15 mm, è unica ma presenta 4 zone di cottura con controllo indipendente.

La temperatura può variare da 80 a 450 °C circa.

The SERIE 77 solid top range comprises models available as freestanding unit, on open cabinet or on oven, and top.

Gas or electric supply. Modularity: 70. Perfect elements connection by joint.

The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with pressed edges for liquid collection. The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10 mm thickness) with a removable central ring, and it is powered by a 9 kW stainless steel burner, placed under the central ring, with piezo-electric ignition. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and decreases toward the edges up to approximately 200 °C, ensuring excellent isothermal zones for cooking over an indirect flame.

In the electric version, the cooking plate made in carbon steel, thickness 15mm, is unique but has 4 cooking zone powered with independent control. Operating temperature: 80-450 °C.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Potenza bruciatori Burners power		Forno Oven		Tot. kW	Alimentazione Supply	Peso Weight Kg
			Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW			
Su armadio On cupboard									
🔥 D77GTA	70x70x85	-	1	-	-	-	9	-	83
⚡ D77ETA	70x70x85	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	84
Su forno On oven									
🔥 D77GTF	70x70x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116
⚡ D77ETF	70x70x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V, 3N, 50/60 Hz	117
TOP									
🔥 D77GT	70x70x25	-	1	-	-	-	9	-	68
⚡ D77ET	70x70x25	-	-	4	-	-	9	400V, 3N, 50/60 Hz	69



Piani a induzione e infrarossi

Induction and infrared cooker



La gamma comprende moduli con riscaldamento ad induzione o vetroceramica da 2 o 4 zone. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1 mm.

Il piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie piana, facile da pulire. Il calore trasmesso per irraggiamento è prodotto dalle resistenze elettriche sottostanti. La regolazione della temperatura è indipendente per ciascuna zona di cottura mentre il funzionamento delle piastre viene segnalato da lampade spia.

Nei modelli con riscaldamento ad induzione ad ogni zona di cottura, delimitata dalla serigrafia di \varnothing 220 mm, corrisponde un induttore da 3,5 kW controllato indipendentemente. Il riscaldamento del piano di cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano di 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.

The product range includes 2 or 4 TOP independent induction zones or infrared heating zones.

AISI 304 stainless steel pressed worktop, thickness 1 mm.

The ceramic sealed 6mm top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic. The heat is produced by means of electric elements underneath and transmitted by diffusion. Independent temperature regulation for each cooking area. Indicator lights show when each hotplate is in operation.

The heating zones of induction models are independently controlled, outlined by screen printed circle \varnothing 220 mm powered at 3.5 kW each. The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact. The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment and an energy savings equal to 50% compared to traditional stoves. Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Potenza Power		Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	3,5 kW		kW	kW		Kg
Induzione su armadio <i>Induction on cupboard</i>								
⚡ D77EA4I	40x70x85	-	2		-	7	400V, 3N, 50/60 Hz	53
⚡ D77EA7I	70x70x85	-	4		-	14	400V, 3N, 50/60 Hz	76
Infrarossi su forno <i>Infrared on oven</i>								
			1,8 kW 2,5 kW					
⚡ D77EVC4F	70x70x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V, 3N, 50/60 Hz	99
Infrarossi TOP <i>Infrared TOP</i>								
⚡ D77EVC2	40x70x25	-	1	1	-	4,3	400V, 3N, 50/60 Hz	27
⚡ D77EVC4	70x70x25	-	2	2	-	8,6	400V, 3N, 50/60 Hz	49



Fry top

Fry tops



La gamma di frytop SERIE 77 offre modelli per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Il paraspruzzi, in acciaio inox AISI 304 di 3 mm di spessore, è saldato al piano di cottura per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. La piastra di cottura in acciaio dolce ha spessore di 15 mm e lieve pendenza per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox

con capacità fino a 2 litri. Nei modelli a modulo intero (70 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un veloce recupero della temperatura impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica della temperatura.



The SERIE 77 frytop range comprises models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Modularity 40/70. Perfect elements connection by joint.

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. The backsplash, in AISI 304 stainless steel of 3 mm thickness, is welded to the cooking surface for greater ease of use and cleaning. The cooking plate has a thickness of 15 mm and a slight tilt to facilitate cleaning operations and discharge of grease into a removable stainless steel basin with

capacity up to 2 liters. In full modules differentiated cooking can be done with two independently-heating electric burners/elements.

Gas versions: stainless steel burners with self-stabilizing flame and thermostatic temperature control for a quick recovery of the temperature set. Pilot flame with thermocouple safety control. Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements; thermostatic temperature control.



Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot. kW	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome							
Su armadio On cupboard										
🔥 D77GFTA4L / LC	•		•	40x70x85	35x57	1		5,5		63
🔥 D77GFTA4R		•		40x70x85	35x57	1		5,5		63
🔥 D77GFTA7L / LC	•		•	70x70x85	65x57	2		11		97
🔥 D77GFTA7R		•		70x70x85	65x57	2		11		97
🔥 D77GFTA7LR / LRC	•	•	•	70x70x85	65x57	2		11		97
⚡ D77EFTA4L / LC	•		•	40x70x85	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63
⚡ D77EFTA4R		•		40x70x85	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	63
⚡ D77EFTA7L / LC	•		•	70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
⚡ D77EFTA7R		•		70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
⚡ D77EFTA7LR / LRC	•	•	•	70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	97
TOP										
🔥 D77GFT4L / LC	•		•	40x70x25	35x57	1		5,5		43
🔥 D77GFT4R		•		40x70x25	35x57	1		5,5		43
🔥 D77GFT7L / LC	•		•	70x70x25	65x57	2		11		75
🔥 D77GFT7R		•		70x70x25	65x57	2		11		75
🔥 D77GFT7LR / LRC	•	•	•	70x70x25	65x57	2		11		75
⚡ D77EFT4L / LC	•		•	40x70x25	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43
⚡ D77EFT7R		•		40x70x25	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60 Hz	43
⚡ D77EFT7L / LC	•		•	70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75
⚡ D77EFT7R		•		70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75
⚡ D77EFT7LR / LRC	•	•	•	70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60 Hz	75



Griglia pietralavica e Griglia ad acqua

Charcoal grill and Water grill



La gamma griglie pietra lavica SERIE 77 si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, versione su base armadiata e top. Modularità 40/80. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Griglia di cottura in ghisa reversibile un lato carne, un lato pesce. Cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox per la raccolta grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura. Nei modelli da 80 cm è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

The SERIE 77 charcoal grill range comprises both 1/2 or full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top version. Modularity 40/80. The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. Cast iron grid double face one side meat, opposite side fish. Removable stainless steel drawer to collect the grease released during the cooking. Independent burners, in the 80 cm model allow different cooking options.

La gamma di griglie ad acqua comprende modelli 1/2 modulo e modulo intero. Modularità: 40/80. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm. Griglia di cottura in ghisa reversibile un lato carne, un lato pesce. Cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox contenente acqua rilascia vapore durante la cottura. Per 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 bruciatori indipendenti.

Water grill range comprises models both 1/2 or full modul. Modularity: 40/80. The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel. The chimney grid is made of stainless steel, the cooking grid is cast iron made double face one side meat, opposite side fish. An extractable stainless steel drawer with water generates steam during cooking operations. A delicate and uniform cooking of food keeps flavour unchanged. Full modulus (80 cm) have independent heating elements to allow different cooking.

Griglia pietralavica - Charcoal grill

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Piastre Grids	Bruciatori gas Gas burners	Tot.	Peso Weight
	LxPxH cm	LxP cm	n°	7,5 kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
D77GPLA4G	40x70x85	35,2x47,5	1	1	7,5	56
D77GPLA8G	80x70x85	(35,2x47,5 x2)	2	2	15	98
TOP						
D77GPL4G	40x70x25	35,2x47,5	1	1	7,5	36
D77GPL8G	80x70x25	(35,2x47,5) x2	2	2	15	74

Griglia ad acqua - Water grill

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxP cm	6 kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
D77AQE4	40x70x85	35,2x47,5	1	6	400V, 3N, 50/60 Hz	50
D77AQE7	80x70x85	(35,2x47,5) x2	2	12	400V, 3N, 50/60 Hz	82



Friggitrici

Fryers



La gamma di friggatrici SERIE 77 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. 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. L'ampia zona fredda permette di mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio. Tutti i modelli sono dotati di termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C). Il sistema di scarico olio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, in dotazione. 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.

The SERIE 77 fryers range comprises models with one or two tanks, with gas or electric heating. Modularity: 40/70. Perfect elements connection by joint. The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness. The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations. The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying. All the models have safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C), to keep the oil temperature within safety parameters. The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter. Gas versions: high output stainless steel burner with horizontal flame, thermostatic temperature control (90-190 °C), safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning; thermostatic temperature control.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard								
🔥 D77GF42V	40x70x118	14x34x30	7+7	6,25 + 6,25		12,5		62
🔥 D77GF4	40x70x118	28x34x30	14	12,5		12,5		57
🔥 D77GF7	70x70x118	28x34x30	14 + 14	12,5 + 12,5		25		97
⚡ D77EF42V	40x70x85	14x34x24	7 + 7		5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	58
⚡ D77EF4	40x70x85	28x34x24	13		9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	53
⚡ D77EF7	70x70x85	28x34x24	13 + 13		9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	72
TOP								
🔥 D77GF4T	40x70x25	25x34x21,5	9	7,4		7,4		33
🔥 D77GF7T	70x70x25	25x34x21,5	9 + 9	7,4 + 7,4		14,8		55
⚡ D77EF42VT	40x70x25	14x34x20	6 + 6		5,25 + 5,25	10,5	400V, 3N, 50/60 Hz	35
⚡ D77EF4T	40x70x25	28x34x20	12		9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	30
⚡ D77EF7T	70x70x25	28x34x20	12 + 12		9 + 9	18	400V, 3N, 50/60 Hz	53



Cuocipasta e Bagnomaria

Pasta cookers and Bain marie



La gamma di cuocipasta SERIE 77 si compone di modelli monoblocco ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, a gas o elettriche. Piano lavoro AISI 304, 1 mm. Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, angoli arrotondati per una facile pulizia. Versioni a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia. Piezo. Versioni elettrica: resistenze in acciaio inox corazzate; regolazione potenza con commutatore a 4 posizioni; controllo T° tramite termostato.

The SERIE 77 pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, gas or electric. Worktop AISI 304 s/s, 1 mm. Moulded tanks in AISI 316 anti-corrosion s/s, rounded corners for easy cleaning.

Gas versions: s/s burner with self-stabilizing flame. Thermocouple safety device. Piezo ignition. Electric versions: heating elements in armoured s/s; power adjustment with 4 position switch; control of the T° with thermostat.

La gamma di bagnomaria SERIE 77 si compone di due modelli elettrici. Modularità: 40. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Vasca in acciaio AISI 304, stampata e saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle GN 1/1. Riscaldamento elettrico con resistenza corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllate tramite termostato.

The SERIE 77 bain-marie range is composed of two electric model. Modularity: 40. Worktop in AISI 304 stainless steel, 1 mm thickness. AISI 304 stainless steel tank moulded and continuous-weld. GN 1/1 basin capacity.

Electric heating with armoured stainless steel elements, set on the external bottom of the tank and controlled by a thermostat.

Cuocipasta - Pasta cooker

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Tank dimension	Capacità vasca Tank capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating element	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
D77GC4/SC	40x70x85	31x34x30	26	8,5		8,5		50
D77GC7/SC	70x70x85	51x31x30	40	13,3		13,3		68
D77EC4/SC	40x70x85	31x34x30	26		5,5	5,5	400V, 3N, 50/60 Hz	44
D77EC7/SC	70x70x85	51x31x30	40		9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	58

Bagnomaria - Bain-marie

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Tank dimension	Capacità vasca Tank capacity	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard							
D77EBMA4	40x70x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	34
TOP							
D77EBM4	40x70x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V, 1N, 50/60 Hz	20



Braschiere e Pentole

Braising pans and Boiling pan



La gamma di braschiere SERIE 77 a ribaltamento manuale si compone di modelli con riscaldamento a gas ed elettrico. Modularità: 80.

La struttura è in acciaio con finitura scotch brite. La vasca ha pareti in acciaio inox AISI 304 18/10 e fondo in acciaio inox AISI 304. Angoli arrotondati per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Coperchio in acciaio inox dotato di robuste cerniere in acciaio inox ed ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua sul fronte dell'apparecchio. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (75-300 °C). Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (75-300 °C).

The SERIE 77 manual tilting braising pan range comprises models with gas or electric heating. Modularity: 80. The structure is AISI 304 stainless steel 18/10 with scotch-brite finishing. Tank in AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom in AISI 304 stainless steel. Rounded corners facilitate unloading and cleaning operations. S/s lid with strong s/s AISI 304 hinges and an ergonomic front handle. Water load tap placed on the front of the unit. Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (75-300 °C). Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the tank; thermostatic control (75-300 °C).

Braschiere - Braising pans

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Superficie di cottura Cooking surface	Capacità Vasca Pan capacity	Bruciatori a gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	dm ²	Lt	kW	kW	kW		Kg
D77GBR	80x70x85	71x48x15	34	60	13,5	-	13,5		113
D77EBR	80x70x85	71x48x15	34	60		9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	118

Pentole - Boiling pan

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni pentola Pans dimension	Capacità vasca Pans capacity	Bruciatori a gas Gas Burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	ØxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
D77G50I	70x70x85	40x42	50	12,5		12,5		91
D77E50I	70x70x85	40x42	50		9	9	400V, 3N, 50/60 Hz	93



La gamma di pentole SERIE 77 si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, gas o elettrico. Modularità: 70. Piano di lavoro 1 mm. Le pareti della vasca sono in AISI 304 mentre il fondo è in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Rubinetto di scarico in ottone cromato dotato di filtro amovibile. Coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore. Dotata di rubinetto di carico acqua calda e fredda. Versioni riscaldamento indiretto a gas: intercapedine in AISI 304, bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata.

Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia. Accensione piezoelettrica. Valvola di sicurezza con manometro. Versioni riscaldamento elettrico indiretto: intercapedine in AISI 304, resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato e valvola di sicurezza con manometro.

The SERIE 77 boiling pan range comprises 50 Lt models with gas or electric indirect heating. Modularity: 70. Worktop is in AISI 304 18/10 s/s of 1 mm thickness. The pan is in AISI 304 with bottom in AISI 316 for greater resistance to corrosion. Brass drain tap equipped with a removable filter. AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat. Equipped with hot and cold water tap. Indirect gas versions: AISI 304 interspace, s/s tubular burner with self-stabilizing flame. Pilot flame with thermocouple safety device.

Piezo-electric ignition. Safety valve with pressure gauge. Indirect electric versions: AISI 304 interspace, power adjustment with 4-position switch, pressure gauge and safety valve with gauge.



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

TW Food Equipment Group

Le informazioni e le immagini riportate sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Eurotec div. DEXION si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.
All the information in this document is not binding. Eurotec div. DEXION reserves the right to make changes without notice.

SERIE 77_01-2018