LISTINO
2025 · 26

PITT COOKING

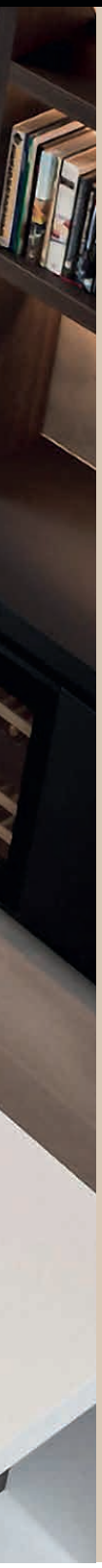


— INDUZIONE
— GAS
— OUTDOOR



ph. Culimaat

LA COTTURA INTEGRATA NEL PIANO DI LAVORO, ANCHE PER OUTDOOR



Introduzione

— Cos'è PITT® cooking? 3-11

Induzione

— Efficienza e comodità 12-13
— L'assortimento 16-17
— Le manopole 17

I bruciatori a gas

— La cottura tradizionale a gas 46-51
— I bruciatori
  I diversi tipi di bruciatore 53
  Cottura al salto/fuoco lento 66
— L'assortimento 64-65
— Gli accessori
  Barre di supporto 102
  Anello Wok 102

Outdoor

— La cucina outdoor dei tuoi sogni 104-105
— Cucinare in esterno
  Il kit outdoor completo 110-111
  L'assortimento da pag. 112

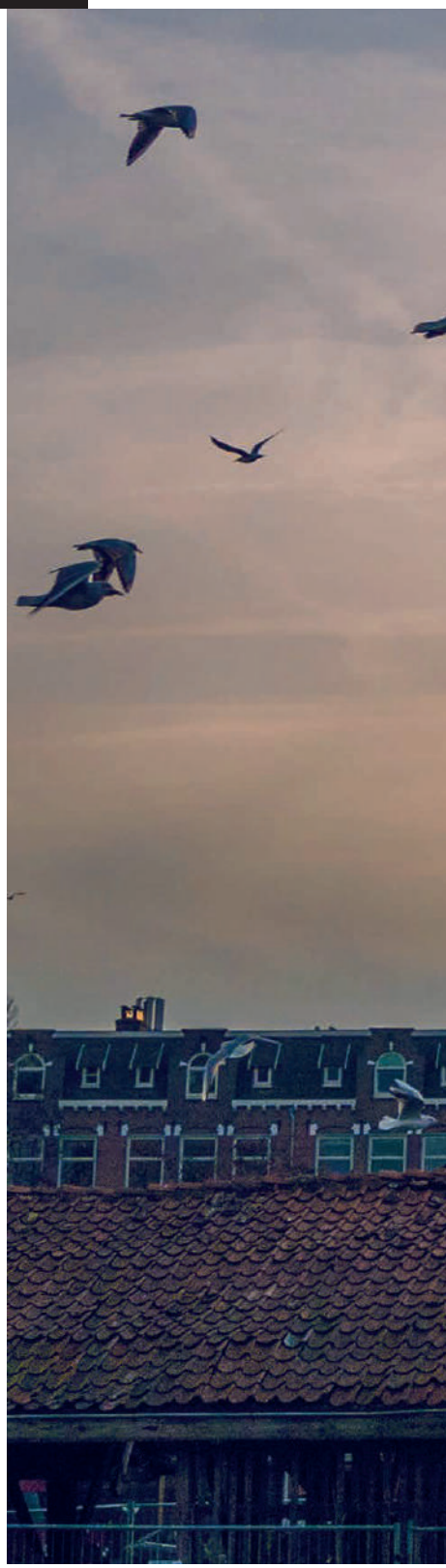
Documentazione

— Downloads 120-121
— Contatti 122

COSA È PITT® cooking

DAL CUORE DELL'OLANDA

Le limitazioni dei tradizionali piani di cottura - la nostra primaria fonte di ispirazione. Cottura efficiente grazie a una fiamma potente. Finalmente abbastanza spazio per pentole e padelle. Il connubio perfetto tra funzionalità e design disponibile sia a gas, sia a induzione.



MADE IN HOLLAND


fatto a mano

COSA È PITT® COOKING

L'ESSENZA DI PITT® cooking

PITT® cooking rappresenta un approccio rivoluzionario al design della cucina, in cui tecnologia ed estetica si fondono, offrendo bruciatori unici, sia a gas, sia a induzione, che si adattano perfettamente al gusto di chi li utilizza. I suoi sistemi innovativi combinano precisione, sicurezza ed eleganza, per gli appassionati di cucina e per le cucine più moderne.



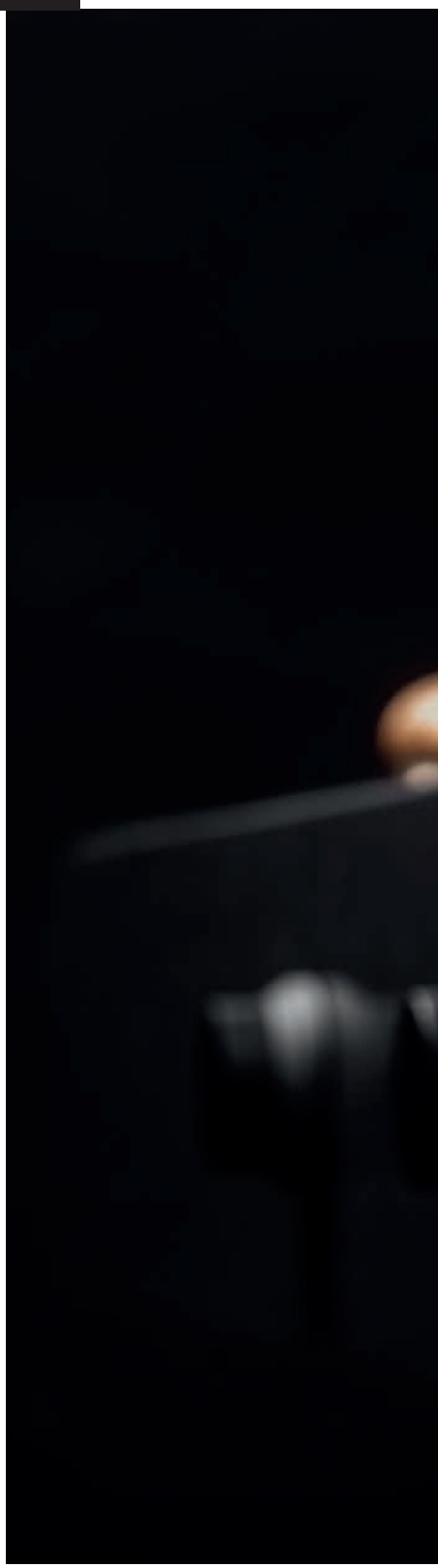
MADE IN HOLLAND


EXTRA VIRGINE

COSA È PITT® COOKING

DA UN'IDEA, AL SUCCESSO GLOBALE

PITT® cooking nasce dal desiderio di trasformare la cucina superando le limitazioni della cottura tradizionale in merito a spazio e performances. L'idea si è evoluta in un rivoluzionario sistema di cottura, rinomato in tutto il mondo per il suo design raffinato e le prestazioni ineguagliabili. Il design è sviluppato da un team interno di ricerca e sviluppo, e i prodotti sono orgogliosamente realizzati a mano nei Paesi Bassi.



MADE IN HOLLAND



UNA CUCINA IN CUI LUSSO E CREATIVITÀ S'INCONTRANO

COSA È PITT® COOKING

UNA VISIONE DI ECCELLENZA

La mission di PITT® cooking è coniugare innovazione, alta qualità e design. PITT® cooking mira a rendere ogni cucina non solo un luogo dove cucinare, ma uno spazio in cui gusto personale e creatività prendono vita. "Art Meets State-of-the-Art" incarna l'essenza del marchio: la fusione tra artigianalità e tecnologia, che coniuga l'esperienza olandese con l'innovazione più all'avanguardia per offrire il massimo livello di qualità, sicurezza e durata nel tempo..



MADE IN HOLLAND

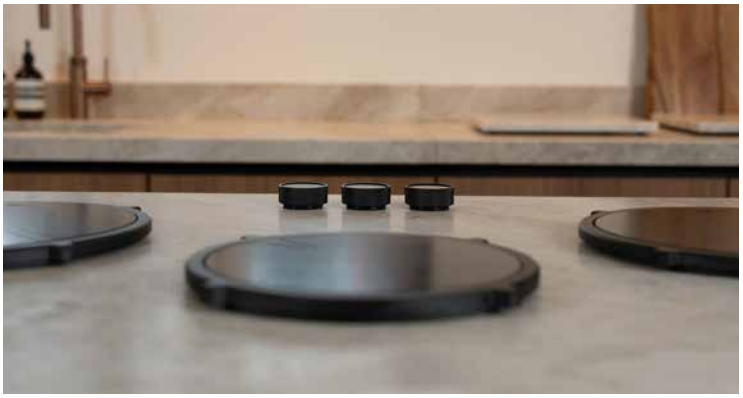




INDUZIONE PITT® COOKING

EFFICIENZA E COMODITÀ

Massima libertà di scelta. Le manopole dei piani a induzione di PITT cooking, prodotte in alluminio, con rivestimento soft-tocuh, possono essere installate sia sul piano di lavoro (**Top Side**), sia sul frontale del mobile (**Front Side**). Quest'ultima versione consente di aumentare lo spazio disponibile sul top.





MANOPOLE VERSIONE TOP SIDE E FRONT SIDE

Ph.: Grando Pumerend





NOVITÀ

INDUZIONE PITT® COOKING

L'ASSORTIMENTO A INDUZIONE

Le zone a induzione combinano precisione, sicurezza e un design elegante. La superficie robusta e liscia, è molto semplice da pulire. Comandi intuitivi e prestazioni elevate consentono di preparare piatti deliziosi in pochissimo tempo. La cottura a induzione è funzionale e perfettamente adatta alle cucine moderne. Esclusiva di PITT® cooking sono le manopole di controllo che ruotano al posto dei tradizionali comandi touch, migliorando l'esperienza di una cucina innovativa.

Induttore standard
Fino a 2100 W di potenza

Induttore grande
Fino a 3000 W di potenza

Tutti i modelli sono combinabili tra loro.

PITT® cooking

L'ASSORTIMENTO: DA 1 A 6 ZONE.

I fuochi a induzione sono disponibili nella versione **Top Side** (manopole installate sopra il piano di lavoro) e nella versione **Front Side** (manopole installate sul frontale del piano di lavoro).

Dimensioni d'installazione: v. pag. 120

Akan-I



pag. 18

Air-I



pag. 19

Azuma-I



pag. 20

Bandai-I



pag. 21

Bely-I



pag. 26

Bromo-I



pag. 27

Cima-I



pag. 28

Capital-I



pag. 29

Dempo-I



pag. 38

Elbrus-I



pag. 39

Ebeko-I



pag. 40

Enep-I



pag. 41

PITT® cooking

CONFIGURA LA TUA ZONA DI COTTURA

PITT® cooking offre un assortimento di 20 diverse configurazioni per la cottura a induzione.
Tutte possono essere combinate tra di loro.
La configurazione ideale della zona cottura di adatta al tuo stile personale e allo spazio disponibile nella tua cucina.

Balut-I



pag. 22

Baluran-I



pag. 23

Bennett-I



pag. 24

Baula-I



pag. 25

Cusin-I



pag. 32

Colo-I



pag. 33

Danau-I



pag. 34

Drum-I



pag. 35

Foessa-I



pag. 44

LA GHIERA DELLE MANOPOLE



TOP e FRONT SIDE

Le manopole dei moduli a induzione di PITT cooking vengono fornite complete di ghiera, che può essere installata sul frontale oppure sul piano di lavoro, offrendo così maggiori opportunità in fase di progetto.

AKAN-I

208/240 V

1 induttore standard





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	2100 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	2100 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	450 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Akan-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000041	2.400,00

AIR-I

208/240 V

1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	450 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Air-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000031	2.500,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

AZUMA-I

208/240 V

1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Azuma-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000061	2.500,00

BANDAI-I

208/240 V

2 induttori standard





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bandai-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000081	3.400,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

BALUT-I

208/240 V

2 induttori standard





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 370 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	450
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Balut-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000071	3.400,00

BALURAN-I

208/240 V

1 induttore standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Baluran-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000261	3.550,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

BENNETT-I

208/240 V

1 induttore standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bennett-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000271	3.550,00

BAULA-I

208/240 V

1 induttore standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	600 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	600 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Baula-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000281	3.550,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

BELY-I

208/240 V

1 induttore standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	3680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bely-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000291	3.550,00

BROMO-I

208/240 V

2 induttori grandi





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 670 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	750
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6000 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 670 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	750
Profondità min. del top (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bromo-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000321	4.100,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

CIMA-I

208/240 V

2 induttori standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del top (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Cima-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000101	4.900,00

CAPITAL-I

208/240 V

2 induttori standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del top (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 549 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del top (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Capital-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000091	4.900,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A INDUZIONE PITT® cooking: COLO-I, TOP SIDE



CUSIN-I

208/240 V

2 induttori grandi, 1 induttore standard





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 1 x 207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 1 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Cusin-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000111	5.400,00

COLO-I

208/240 V

2 induttori grandi, 1 induttore standard





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 1 x 207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	6680 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 1 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Colo-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000331	5.400,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

DANAU-I

208/240 V

2 induttori standard, 2 induttori grandi





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	1200 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600 mm
Spessore del top (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Danau-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000131	5.900,00

DRUM-I

208/240 V

2 induttori standard, 2 induttori grandi





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Drum-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000141	5.900,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A INDUZIONE PITT® cooking: DANAU-I, FRONT SIDE


POP CORN
POP CORN

DEMPO-I

208/240 V

2 induttori standard, 2 induttori grandi





TOP SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

(1) Voltaggio	220-240 V, 1N~
(1) Assorbimento	5750 W
(2) Voltaggio	380-415 V, 2N~
(2) Assorbimento	7360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del top (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 207 (233 anello compreso) 2 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Dempo-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000121	5.800,00

ELBRUS-I

208/240 V

4 induttori standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	220-240 V, 1N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni del vano tecnico (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Elbrus-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000151	6.950,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

EBEKO-I

208/240 V

4 induttori standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

Voltaggio	380-415 V, 3N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	380-415 V, 3N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118 mm
Misura minima della base (mm)	900 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	1 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Ebeko-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000161	6.950,00

ENEP-I

208/240 V

4 induttori standard, 1 induttore grande





TOP SIDE

(1) Voltaggio	380-415 V, 3N~
(1) Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	4 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	380-415 V, 3N~
Assorbimento	10360 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 859 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	4 x 207 (233 anello compreso) 1 x 247 (273 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Enep-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000171	6.950,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A INDUZIONE PITT® cooking: EBEKO-I, TOP SIDE



Ph.: Photografica di Riccardo Munarin, per DOIMO CUCINE

FOESSA-I

208/240 V

4 induttori standard, 2 induttori grandi





TOP SIDE

Voltaggio	380-415 V, 3N~
Assorbimento	11040 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233 anello compreso)

FRONT SIDE

Voltaggio	380-415 V, 3N~
Assorbimento	11040 W
Dimensioni vano tecnico (P x L x H) (mm)	447 x 1159 x 90
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	118
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35
Diametro Ø delle zone di cottura (mm)	2 x 247 (273 anello compreso) 4 x 207 (233 anello compreso)

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Foessa-I
Top side / Front Side

Versione	Codice	Euro
BLACK	615000000241	8.300,00



Ph.: Dekker Zevenhuizen

ESCLUSIVO DESIGN
E TECNOLOGIA INNOVATIVA

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

TRADIZIONE E MODERNITÀ

Ogni prodotto PITT® cooking è assemblato a mano nella città di De Meern, nei Paesi Bassi.
Uffici, fabbrica e showroom convivono sotto lo stesso tetto. Il team di PITT® cooking è molto affiatato e dedicato all'eccellenza - orientato ogni giorno a fornire prodotti e servizi di qualità superiore.



MADE IN HOLLAND



PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

TANTO SPAZIO PER TUTTE LE PENTOLE

Finalmente spazio a sufficienza per cucinare: con un minimo di 28 cm tra i fuochi, PITT® cooking offre in media uno spazio maggiore di 8 cm se comparato ai tradizionali piani di cottura.
Da adesso in poi, avrai spazio sufficiente per poter cucinare su più fuochi contemporaneamente, anche con le pentole più grandi.



MADE IN HOLLAND



PERCHÉ SCEGLIERE PITT® COOKING

COTTURA VELOCE E POTENTE

Saltare in padella nel suo vero significato.
L'anello per wok PITT® cooking è dedicato all'autentica cottura al salto in padella.
La principale fonte di ispirazione per il suo design è la tradizionale cottura wok cinese.
L'anello per wok è progettato esclusivamente per il nostro bruciatore e dona stabilità a tutte le pentole dal fondo concavo. L'altezza perfettamente calcolata e la curvatura dell'anello consentono di controllare precisamente la fiamma sotto il wok.



L'anello wok PITT è incluso nella fornitura dei modelli dotati di almeno un bruciatore da 0,2 - 5 kW



LA COTTURA TRADIZIONALE A GAS



MADE IN HOLLAND



FUOCHI A GAS PITT® COOKING

CUCINARE CON IL GAS

Per PITT® cooking, la cucina a gas è sinonimo di esperienza e precisione. I nostri bruciatori danno vita a tecniche di cottura tradizionali, offrendo un controllo ineguagliabile sulla fiamma. Che vogliate cuocere a fuoco lento o rosolare ad alte temperature, i nostri bruciatori vi offrono la libertà di affrontare qualsiasi sfida culinaria con sicurezza.



Bruciatore piccolo
Potenza: min. 0,3 kW, max 2 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore medio
Potenza: min. 0,3 kW, max 3 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore wok/fuoco lento*
Potenza: min. 0,2 kW, max 5 kW
Diametro: Ø 270 mm

*anello wok incluso

Tutti i modelli sono combinabili tra loro.



COS'È PITT® cooking

BRUCIATORI POTENTI INTEGRATI SUL PIANO DI LAVORO

- Sistema integrato nel piano di lavoro
- Robuste griglie in ghisa
- La gamma di bruciatori: dalla cottura al salto alla frittura, alla cottura a fuoco lento alla piastra
- Ampio spazio tra i bruciatori
- Adatto alla maggior parte dei materiali per i piani di lavoro
- Sicuro e certificato
- Fatto a mano in Olanda

MADE IN HOLLAND



PITT® cooking è il sistema di cottura che prevede l'installazione dei bruciatori direttamente sul piano di lavoro.
Grazie all'ampio spazio tra i bruciatori ora c'è spazio per tutte le pentole e le padelle.
Con un vasto assortimento di 20 modelli diversi, ce n'è per tutti i gusti. è possibile creare diverse configurazioni per personalizzare la zona di cottura.
PITT cooking ha ottenuto la certificazione KIWA GASTEC ed è quindi sicuro da installare praticamente in qualsiasi piano di lavoro.

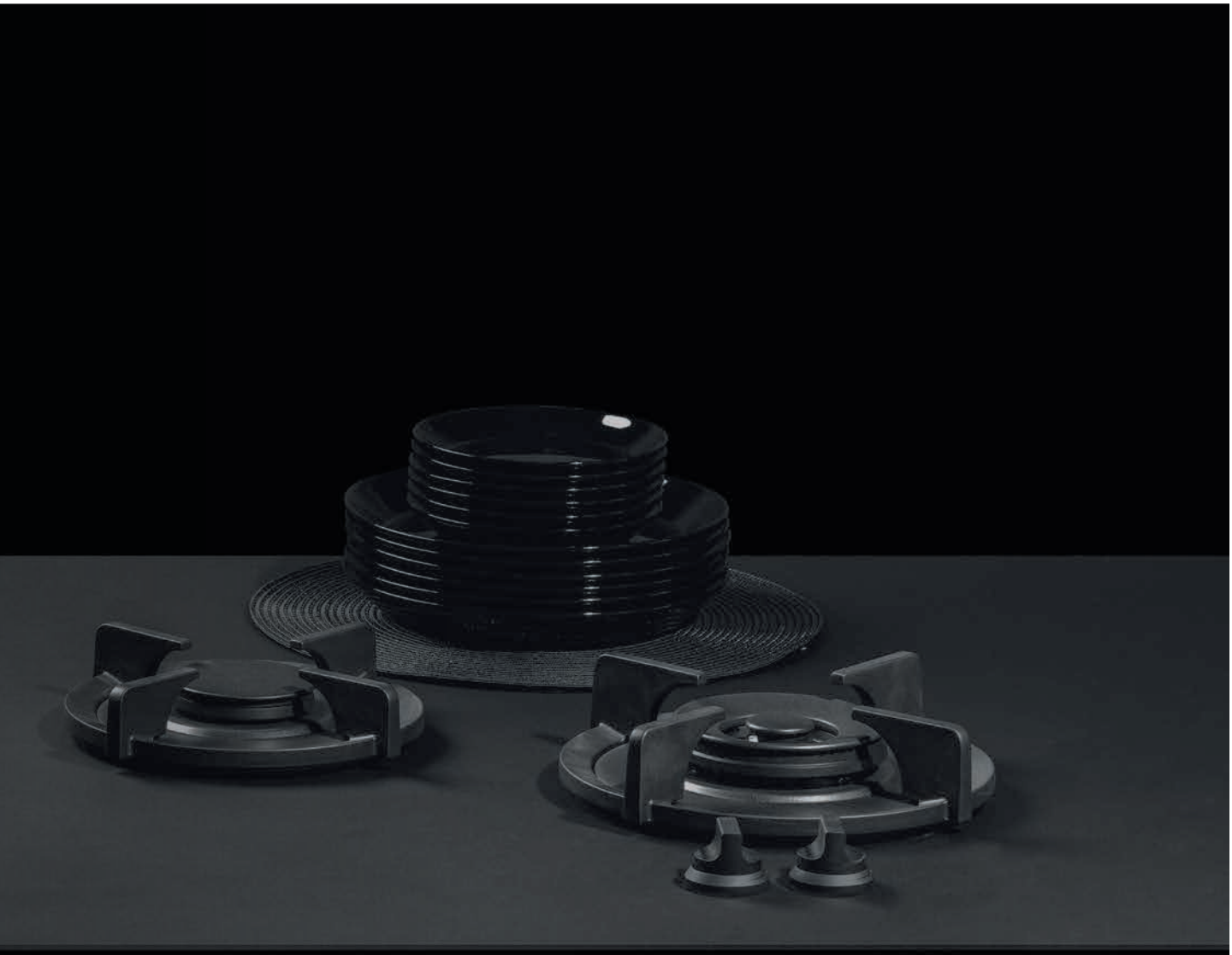


COS'È PITT® cooking

BLACK EDITION

I bruciatori della versione Black Edition sono in ottone come quelli della versione Professional, ma vengono sottoposti a verniciatura anticorrosiva a polvere, in impianti altamente specializzati. Il passaggio ai forni ad alta temperatura consente la fusione e la polimerizzazione sulla superficie del doppio strato di verniciatura nera, creando così una superficie estremamente resistente ed esclusiva.
PITT® cooking Black Edition è disponibile in tutti i modelli della nostra gamma.

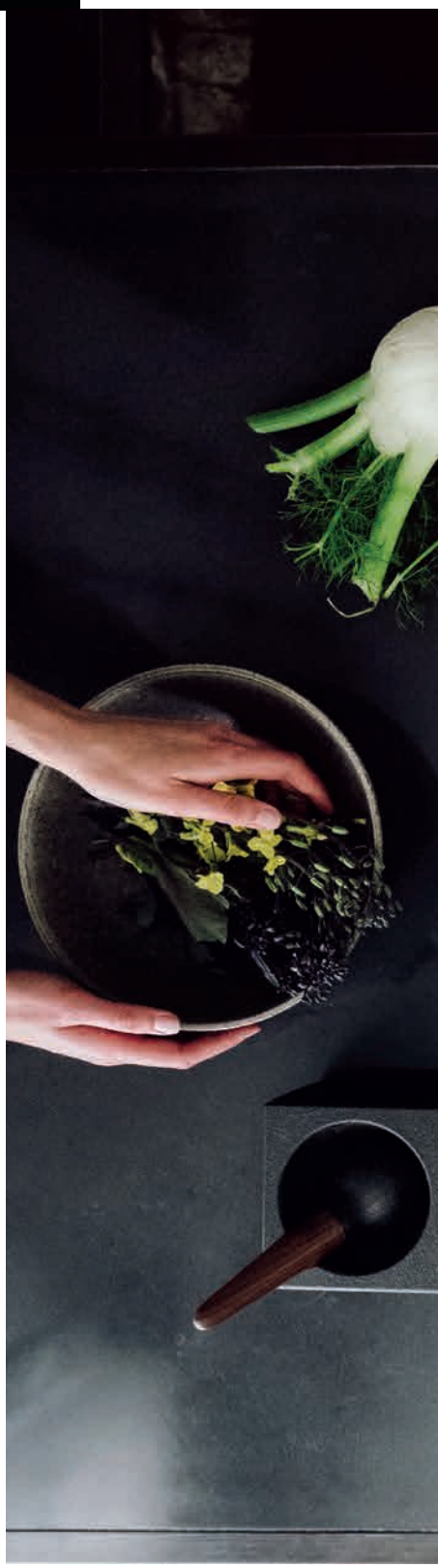
MADE IN HOLLAND



COS'È PITT® cooking

UN CAPOLAVORO IN CUCINA

Grazie al suo look senza tempo, PITT® cooking si inserisce perfettamente in ogni cucina: dalla più classica, alla cucina country, dallo stile contemporaneo fino alla cucina di design. Le robuste griglie in ghisa completano l'aspetto della cucina.
E rende la tua cucina così sorprendente!



MADE IN HOLLAND



PERCHÉ SCEGLIERE PITT® cooking

QUALITÀ E SICUREZZA

PITT® cooking è garantito dalla certificazione KIWA GASTEC QA. Questa certificazione offre ai consumatori la certezza che il loro prodotto (gas) sia conforme agli stringenti requisiti di qualità, sicurezza e funzionalità.

PITT® cooking è coperto dalla garanzia convenzionale 30 mesi offerta da I&D Srl (v. pagg. 125-126).



MADE IN HOLLAND



Ph.: Dutch Kitchen Design

PERCHÉ SCEGLIERE PITT® cooking

SEMPLICITÀ DI PULIZIA

Mai più seccature per la pulizia del piano cottura! Questo perché non ci sono bordi e fessure, c'è solo un piano di lavoro liscio da pulire: le zone cottura possono essere pulite in modo semplice e veloce. Ecco quindi che PITT® cooking offre una facile cottura e una facile pulizia, arricchendo la vostra cucina sotto tutti i punti di vista!



MADE IN HOLLAND



PITT® cooking

L'ASSORTIMENTO A GAS

I fuochi a gas sono disponibili sia nella versione **Top Side** (manopole installate sopra il piano di lavoro), sia nella versione **Front Side** (manopole installate sul frontale del piano di lavoro).

Akan*



pag. 70

Altar*



pag. 71

Air*



pag. 72

Azuma*



pag. 73

Bromo



pag. 80

Cima*



pag. 81

Capital*



pag. 84

Cusin



pag. 85

Elbrus



pag. 96

Ebeko



pag. 97

Enep



pag. 100

Foessa



pag. 101

*disponibili anche in versione OUTDOOR, v. da pag. 110

PITT® cooking

CONFIGURA LA TUA ZONA DI COTTURA

PITT® cooking offre un assortimento di 20 diverse configurazioni. Tutte possono essere combinate tra di loro. La configurazione ideale della zona cottura personalizzata si adatta al tuo stile di cottura personale e allo spazio disponibile in cucina.

Baluran*



pag. 76

Bennett*



pag. 77

Baula*



pag. 78

Bely*



pag. 79

Colo



pag. 88

Danau



pag. 89

Drum



pag. 92

Dempo



pag. 93

SCEGLI LA TUA VERSIONE PREFERITA



Black

Bruciatori in ottone verniciato nero.
Raffinatezze e cura del dettaglio.



Professional

Bruciatori in ottone,
per chi ama cucinare con stile.

Entrambe le versioni sono disponibili TOP Side, FRONT Side e per la versione OUTDOOR (v. da pag. 110).

COTTURA AL SALTO O A FUOCO LENTO, CON UNA SOLA MANOPOLA

Cottura al salto o a fuoco lento, con una sola manopola.
Bruciatori professionali con gestione elettronica della fiamma e regolazione lineare, senza scatti.
Il bruciatore combinato PITT® cooking è unico: consente tutti i tipi di cottura in un unico bruciatore. La corona interna (più piccola) è dedicata alla cottura a fuoco lento, la corona esterna (grande) è dedicata alla cottura a fuoco vivo.
Entrambe le corone sono controllate dalla stessa manopola.

LA NOSTRA TRIPLA CORONA:



Bruciatore spento



Manopola a mezza rotazione: fiamma alta



Manopola a rotazione completa: fiamma bassa

CONTROLLO DELLA FIAMMA

Come all'inizio dei tempi: cucinare utilizzando il fuoco. La cottura come è sempre stata intesa. La gioia della pura creatività culinaria!
Con PITT® cooking avrai un controllo infinito sulla fiamma. Il flusso d'aria dall'alto garantisce prestazioni superiori del bruciatore: una fiamma reattiva, potente ed efficiente.Con PITT® cooking avrai un controllo infinito sulla fiamma. Il flusso d'aria dall'alto garantisce prestazioni superiori del bruciatore: una fiamma reattiva, potente ed efficiente.









Gas
Naturale/GPL

SET **1 BRUCIATORE**

BASE **30 CM**

AKAN

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x213 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x213 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Akan
Top side

Akan
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010041	1.580,00
BLACK	65201010041	1.580,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010041	1.800,00
BLACK	67201010041	1.800,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

ALTAR

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 213 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 3 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 213 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Altar
Top side

Altar
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010051	1.665,00
BLACK	65201010051	1.665,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010051	1.850,00
BLACK	67201010051	1.850,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

Gas
Naturale/GPL

SET **1 BRUCIATORE**

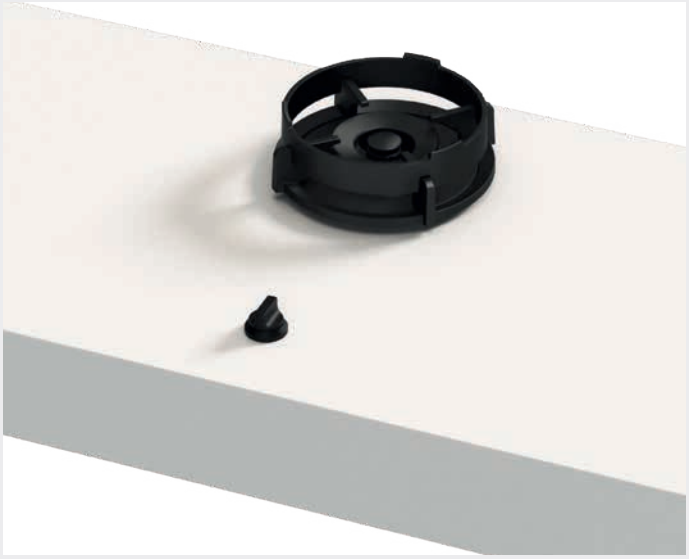
BASE **30 CM**

AIR

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 213 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119 mm
Misura minima della base (mm)	300 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35 mm

FRONT SIDE

Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 213 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164 mm
Misura minima della base (mm)	300 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25 mm

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Air
Top side

Air
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010031	1.990,00
BLACK	65201010031	1.990,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010031	2.300,00
BLACK	67201010031	2.300,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

PITT COOKING

AZUMA

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503x 213 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 213 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	300
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Azuma
Top side

Azuma
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010061	1.990,00
BLACK	65201010061	1.990,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010061	2.300,00
BLACK	67201010061	2.300,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: AZUMA TOP SIDE, PROFESSIONAL



Gas
Naturale/GPL

SET **2 BRUCIATORI**

BASE **60 CM**

BALURAN

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas
APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164 mm
Misura minima della base (mm)	600 mm
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650 mm
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25 mm

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Baluran
Top side

Baluran
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010261	3.200,00
BLACK	65201010261	3.200,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010261	3.550,00
BLACK	67201010261	3.550,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

BENNETT

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bennett
Top side

Bennett
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010271	3.150,00
BLACK	65201010271	3.150,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010271	3.450,00
BLACK	67201010271	3.450,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

BAULA

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Baula
Top side

Baula
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010281	3.150,00
BLACK	65201010281	3.150,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010281	3.450,00
BLACK	67201010281	3.450,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

BELY

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x: 533 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bely
Top side

Bely
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010291	3.100,00
BLACK	65201010291	3.100,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010291	3.400,00
BLACK	67201010291	3.400,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

BROMO

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 653 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	700
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 653 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	700
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Bromo
Top side

Bromo
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010321	3.650,00
BLACK	65201010321	3.650,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010321	3.900,00
BLACK	67201010321	3.900,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

CIMA

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Cima
Top side

Cima
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010101	4.040,00
BLACK	65201010101	4.040,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010101	4.600,00
BLACK	67201010101	4.600,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: BROMO TOP SIDE, PROFESSIONAL



CAPITAL

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 533 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503x 653 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	600
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Capital
Top side

Capital
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010091	4.040,00
BLACK	65201010091	4.040,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010091	4.600,00
BLACK	67201010091	4.600,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

CUSIN

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Power output	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Power output	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Cusin
Top side

Cusin
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010111	4.200,00
BLACK	65201010111	4.200,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010111	4.800,00
BLACK	67201010111	4.800,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: CUSIN TOP SIDE, BLACK



Ph.: Carlotta Gargini per COMPREX

Gas
Naturale/GPL

SET **3 BRUCIATORI**

BASE **90 CM**

COLO

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Colo
Top side

Colo
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010331	4.200,00
BLACK	65201010331	4.200,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010331	4.800,00
BLACK	67201010331	4.800,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

Gas
Naturale/GPL

SET **4 BRUCIATORI**

BASE **120 CM**

DANAU

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas
APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Danau
Top side

Danau
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010131	4.990,00
BLACK	65201010131	4.990,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010131	5.600,00
BLACK	67201010131	5.600,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: COLO TOP SIDE, PROFESSIONAL



Ph.: Koak Design

Gas
Naturale/GPL

SET **4 BRUCIATORI**

BASE **120 CM**

DRUM

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Drum
Top side

Drum
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010141	5.150,00
BLACK	65201010141	5.150,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010141	5.800,00
BLACK	67201010141	5.800,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

Gas
Naturale/GPL

SET **4 BRUCIATORI**

BASE **90 CM**

DEMPO

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas
APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Dempo
Top side

Dempo
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010121	4.850,00
BLACK	65201010121	4.850,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010121	5.300,00
BLACK	67201010121	5.300,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: ELBRUS FRONT SIDE, BLACK



Ph.: Shavit

ELBRUS

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Elbrus
Top side

Elbrus
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010151	5.410,00
BLACK	65201010151	5.410,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010151	5.800,00
BLACK	67201010151	5.800,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

EBEKO

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Ebeko
Top side

Ebeko
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010161	5.410,00
BLACK	65201010161	5.410,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010161	5.800,00
BLACK	67201010161	5.800,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza



MOD. A GAS PITT® cooking: ELBRUS TOP SIDE, PROFESSIONAL



Ph.: KEY CUCINE, mod. Estivale

ENEP

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 853 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	900
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Enep
Top side

Enep
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010171	5.410,00
BLACK	65201010171	5.410,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010171	5.800,00
BLACK	67201010171	5.800,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

FOESSA

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V

kit barre di supporto e anello Wok (1 pz.) incluso in fornitura per tutte le versioni. Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.





TOP SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 89
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	119
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	600
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-35

FRONT SIDE

Potenza	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Dimensioni del vano tecnico (mm)	503 x 1157 x 134
Altezza totale (incluse barre di supporto) (mm)	164
Misura minima della base (mm)	1200
Profondità min. del piano di lavoro (mm)	650
Spessore del piano di lavoro (mm)	4-25

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Foessa
Top side

Foessa
Front side

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010241	6.700,00
BLACK	65201010241	6.700,00

Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	67101010241	7.800,00
BLACK	67201010241	7.800,00

L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

PITT® cooking

GLI ACCESSORI

Inclusi in fornitura, possono essere comunque acquistati a parte.



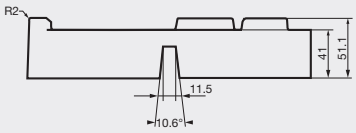
KIT BARRE DI SUPPORTO IN METALLO

L'installazione di questo kit è essenziale per tutti i piani di lavoro con qualsiasi spessore e dimensione della base.

	Codice	Euro
180 CM	64001001	179,00
120 CM	64000001	158,00



1 pezzo compreso in fornitura nei modelli con almeno un bruciatore da 0,2-5 kW.



ANELLO PER WOK (WOK RING)

L'anello per wok è stato progettato esclusivamente per il bruciatore wok da 0,2 - 5 kW. La speciale forma dell'anello fa sì che la fiamma sia perfettamente distribuita, senza perdite di calore o spreco di energia.

	Codice	Euro
	63008001	205,00



BREVETTATO IN TUTTO IL MONDO

CERTIFICATO E SICURO

Grazie ad appositi accorgimenti tecnici, come la piastra termoriflettente in alluminio posta sotto il piano di lavoro, lo scudo termico nella parte superiore e la griglia sospesa, il surriscaldamento del piano di lavoro è minimo, consentendo così l'utilizzo di PITT® cooking su piani realizzati con diversi materiali. Una soluzione esclusiva utilizzata unicamente per i nostri sistemi di cottura.

IL SISTEMA DI COTTURA PITT® COOKING HA OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE UFFICIALE DEI SEGUENTI ENTI:

- CE (Unione Europea)
- GAR (Unione Europea)
- CSA (Stati Uniti e Canada)
- SAI Global (Australia)
- UKCA (Inghilterra, Scozia e Galles)
- CC-Gas (Cina)

Richiedere il documento "Certificate Overview" per aggiornamenti sulle certificazioni esistenti nei diversi Paesi.
Se destinazione estera, contattateci al

NR. VERDE 800 43 00 78

per verificare la certificazione esistente per il modello richiesto.
Il nostro personale qualificato sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni necessarie.



LA CUCINA OUTDOOR DEI TUOI SOGNI

Il set Outdoor di PITT® cooking pone la cucina dei tuoi sogni all'aria aperta. Nel tuo giardino, nel tuo terrazzo e anche su imbarcazioni. Il piacere di cucinare sui nostri piani di cottura di design può ora essere sperimentata all'aperto.

Grazie al concetto di moduli, PITT® cooking Outdoor si adatta a qualsiasi tipo di cucina esterna: grande, piccola, fissa o mobile.



MADE IN HOLLAND



Ph.: Terrenere

PITT® COOKING

I PRODOTTI OUTDOOR

"C'è un senso di liberazione che deriva dal cucinare all'aperto - la sensazione di liberarsi dalla routine quotidiana e abbracciare la gioia del momento. Ogni ingrediente ha un sapore migliore, ogni conversazione è più ricca."

Scopri PITT® cooking: bruciatori a gas integrati nel tuo piano di lavoro preferito. Cottura efficiente, su potenti fiamme.Più spazio per le pentole, e una cucina di cui essere fieri!



MADE IN HOLLAND





MADE IN HOLLAND



Ph.: Sachi

GAS OUTDOOR

CUCINARE IN ESTERNO

La cucina: il cuore delle nostre case, in cui si crea la vera unione e l'armonia tra le persone. Un luogo in cui connettersi. Negli ultimi anni, questo ambiente è andato oltre le mura della nostra casa.
La cucina da esterno sta diventando un'estensione del nostro spazio da vivere. Il modo migliore per rilassarsi dopo una lunga giornata, cucinando il tuo piatto preferito all'aria aperta.



Bruciatore piccolo
Potenza: min. 0,3 kW, max 2 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore medio
Potenza: min. 0,3 kW, max 3 kW
Diametro: Ø 230 mm



Bruciatore wok/fuoco lento*
Potenza: min. 0,2 kW, max 5 kW
Diametro: Ø 270 mm

*anello wok incluso

PITT® cooking

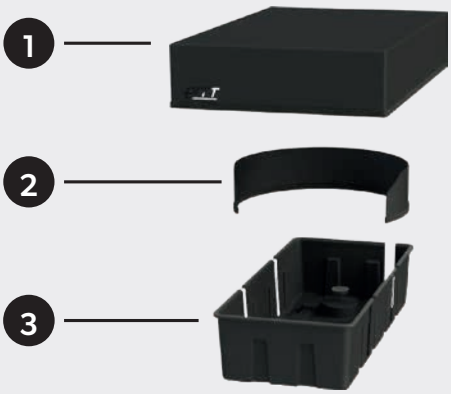
IL KIT OUTDOOR COMPLETO

PITT® cooking offre l'esperienza di cottura perfetta all'aperto con i set PITT® cooking Outdoor. Questo sistema modulare combina potenti bruciatori con protezioni appositamente sviluppate per l'uso in cucine all'aperto, su terrazze e persino su imbarcazioni.

OGNI SET OUTDOOR INCLUDE:

1. Copertura superiore in alluminio di alta qualità;
2. Antivento, per una protezione ottimale;
3. Copertura inferiore in materiale sintetico, per i moduli posizionati sotto il piano di lavoro

Tipo A



Il kit Outdoor PITT® cooking "Tipo A" è adatto ai modelli: **Akan, Altar, Azuma & Air**.



Tipo B



Il kit Outdoor PITT® cooking "Tipo B"
è adatto ai modelli:
Baluran, Bennett, Baula e Bely.

Tipo C



Il kit Outdoor PITT® cooking "Tipo C"
è adatto ai modelli:
Cima e Capital.

PITT® cooking

L'ASSORTIMENTO OUTDOOR

Scegli la tua combinazione preferita in base al numero di bruciatori, alla loro potenza e alla loro finitura (Professional o Black).

TIPO A

Akan



Altar



Azuma



Air



TIPO B

Baluran



Bennett



Baula



Bely



TIPO C

Cima



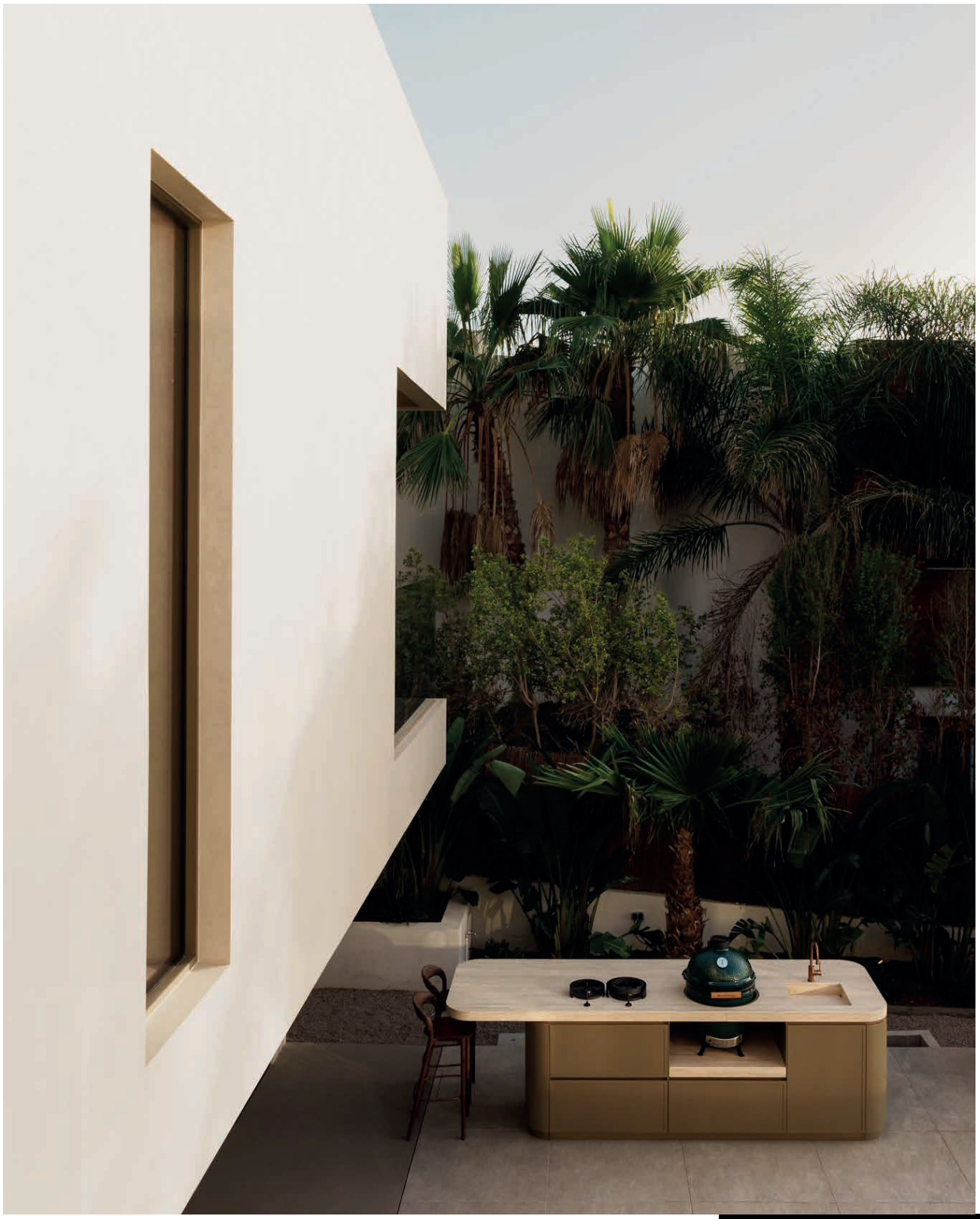
Capital



SPECIFICHE TECNICHE

- Collegamento gas: Metano o GPL.
- Versione dei bruciatori: Professional o Black, vedi pagina 65.
- I modelli dell'assortimento Outdoor possono essere combinati tra loro.

Nel caso d'installazione outdoor dei modelli funzionanti a gas, su strutture su cui non sia possibile il fissaggio delle barre di supporto (per esempio: carrelli, banchi), la garanzia di PITT cooking è valida solo nel caso in cui i bruciatori vengano posizionati su piani di lavoro dello spessore minimo di 20 mm e delle dimensioni massime di 660 x 660 mm. In caso di posizionamento in cucine da esterno, resta obbligatorio il posizionamento delle barre di supporto.

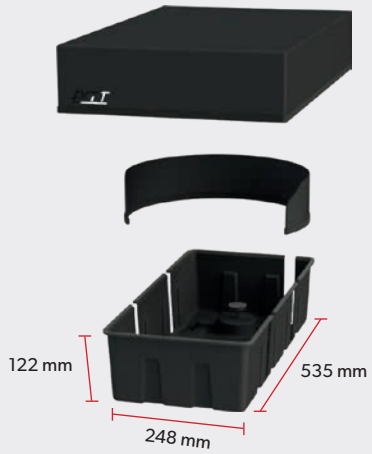


TIPO A

kit barre di supporto incluso in fornitura per tutte le versioni.
Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V



INCLUSO CON I MODELLI A 1 BRUCIATORE A SCELTA TRA:

AKAN

Potenza 1x 2 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010042	2.550,00
BLACK	65201010042	2.550,00

ALTAR

Potenza 1x 3 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010052	2.600,00
BLACK	65201010052	2.600,00

AZUMA

Potenza 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010062	2.950,00
BLACK	65201010062	2.950,00

AIR

Potenza 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010032	2.950,00
BLACK	65201010032	2.950,00

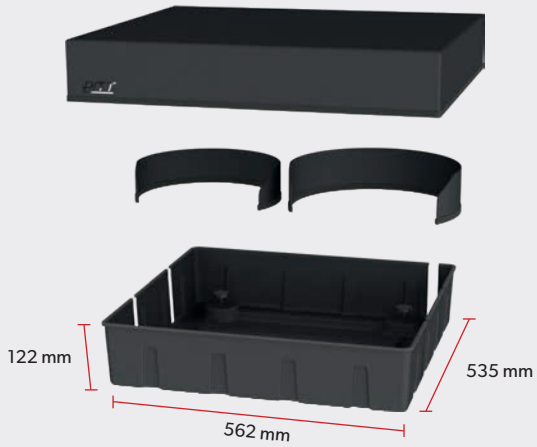
Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)

TIPO B

kit barre di supporto incluso in fornitura per tutte le versioni.
Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V



INCLUSO CON I MODELLI A 2 BRUCIATORI A SCELTA TRA:

BALURAN

Potenza 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010262	4.450,00
BLACK	65201010262	4.450,00

BENNET

Potenza 1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010272	4.400,00
BLACK	65201010272	4.400,00

BAULA

Potenza 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010282	4.400,00
BLACK	65201010282	4.400,00

BELY

Potenza 23 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010292	4.300,00
BLACK	65201010292	4.300,00

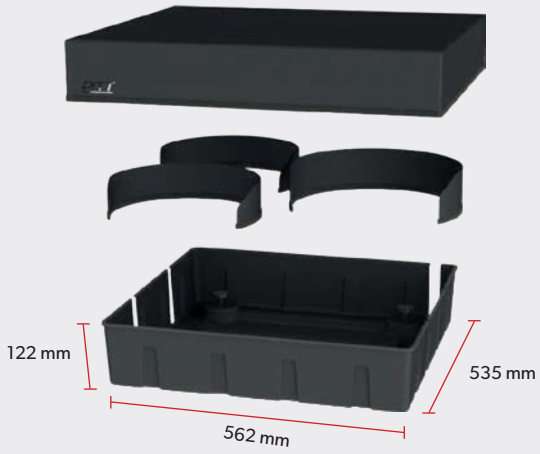
L = lunghezza P = Profondità H = Altezza

TIPO C

kit barre di supporto incluso in fornitura per tutte le versioni.
Alimentazione a 110V e a batteria da 1.5V disponibili a richiesta.

CE, GAR, CSA, SAI Global, UKCA, CC-Gas APPROVED

110/220 V



INCLUDE 1 BRUCIATORE A SCELTA TRA:

CIMA

Potenza 1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010102	5.250,00
BLACK	65201010102	5.250,00

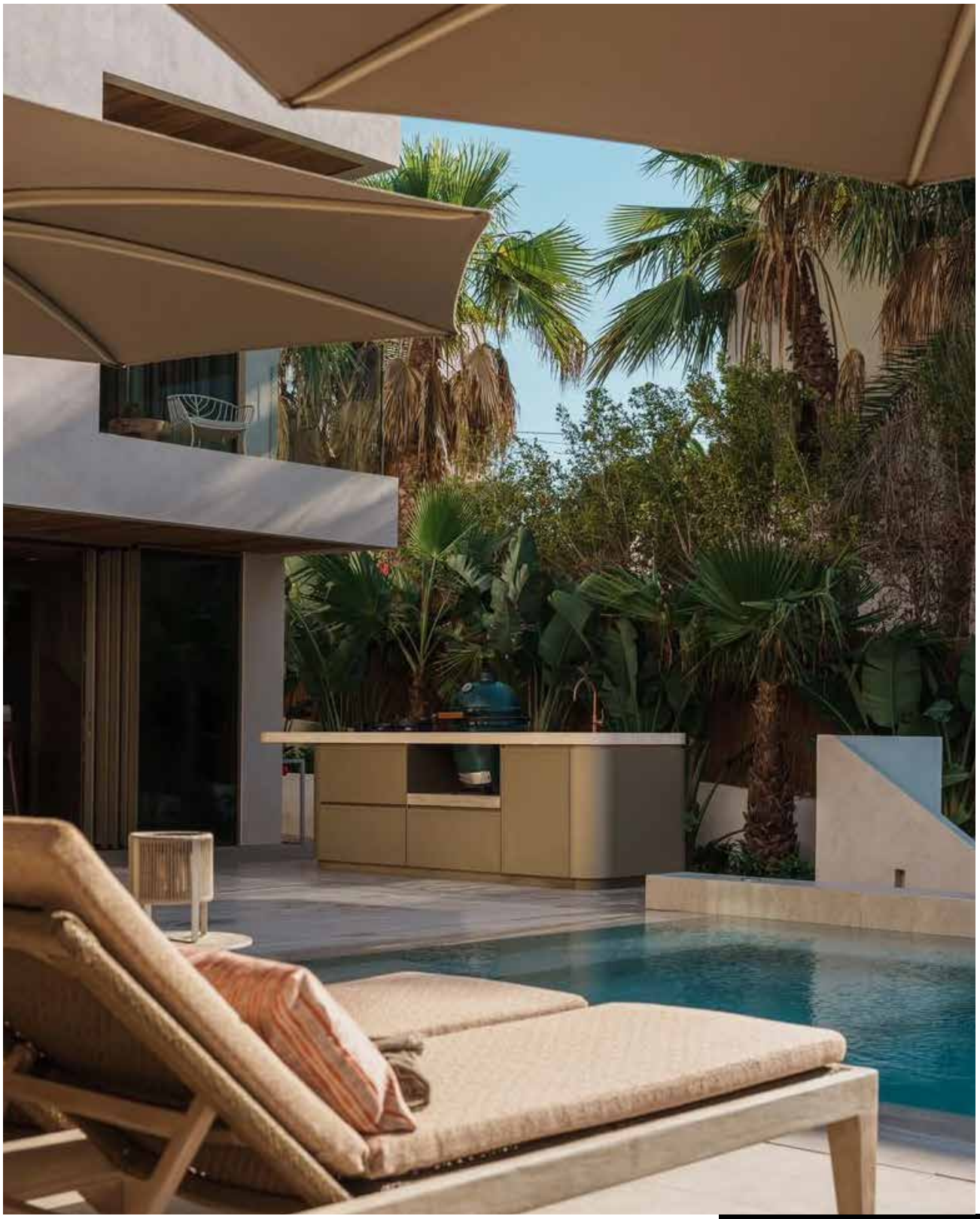
CAPITAL

Potenza 1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW



Versione	Codice	Euro
PROFESSIONAL	65101010092	5.250,00
BLACK	65201010092	5.250,00

Per tutti i modelli specificare all'ordine il Paese di destinazione e il tipo di gas utilizzato (Metano, GPL)





MOD. A GAS PITT® cooking OUTDOOR, TIPO C



DOCUMENTAZIONE

I documenti tecnici sono disponibili per il download:
www.pittcooking.com/downloads

I disegni tecnici e gli schemi d'intaglio di ogni modello possono essere scaricati dal ns. sito:
www.pittcooking.com/assortimento
selezionando il modello desiderato.

	INDUZIONE ↓	GAS	↓
MANUALE UTENTE			
		Front Side	Top Side
MANUALE DI INSTALLAZIONE			
PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI LAVORO			

OUTDOOR ↓

CONTATTI

Tutta la documentazione necessaria si trova su un'unica pagina del nostro sito web.
Per ulteriori informazioni o domande, contattaci al **nr. verde 800 430078 (solo da rete fissa; da cellulare +39 039 20.57 528/29)**
oppure via mail: **info@iedsrl.it**

ECO-CONTRIBUTI RAEE

Piani cottura a induzione	Euro/pezzo (IVA esclusa)*
Tutti i modd.	**1,40**

*Contributo addebitato direttamente in fattura, non compreso nei prezzi indicati in questo listino.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

TRASPORTO

LOCALITÀ	TARIFFA IN %	MINIMO ADDEBITO (EURO)
AREA 1		
Liguria, Piemonte, Valle D'Aosta, Lombardia, Veneto, Trentino A.A., Friuli V. G., Emilia e Romagna	4%	n.d.
AREA 2		
Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Molise	5%	n.d.
AREA 3		
Campania, Calabria, Puglia, Basilicata, Sicilia e Sardegna	6%	n.d.
AREA 4		
Località disagiate, Isole minori, Venezia città e Laguna	tripla tariffa	al costo
SERVIZI ACCESSORI:		
Questi servizi sono applicati a richiesta o per conseguenza:		
PREAVVISO TELEFONICO		3,50
SPONDA IDRAULICA		60,00
RICONSEGNA		43,00
CONTRASSEGNO		6,00
PALLET EPAL	a rendere, in mancanza	25,00

L'INVIO DI SINGOLI ACCESSORI COMPORTA L'ADDEBITO DEL TRASPORTO AL COSTO.

UN DANNO DA TRASPORTO NON DEVE ESSERE UN VOSTRO O NOSTRO DANNO!
Come comportarsi nel modo corretto.

DANNO EVIDENTE AGLI IMBALLI E/O ALLA MERCE CONTENUTA
Il destinatario deve respingere al momento della consegna la merce, indicando sul Ddt del trasportatore la dicitura "merce danneggiata".

DANNI ALL'IMBALLO - Procedere alla verifica e seguire la procedura sopra descritta. Nel caso la verifica non sia possibile in contemporanea alla consegna, apporre sui due documenti (di trasporto e di consegna) la dicitura "riserva di controllo per danni all'imballo". Il controllo dello stato della merce deve avvenire entro tre giorni dalla consegna. Questo è un dovere previsto dalla legge. In caso di avaria, parziale o totale, deve esserne data comunicazione per e-mail al trasportatore e, in copia conoscenza, via mail alla venditrice, indicando se il danno è totale o parziale.

AVARIA NON RICONOSCIBILE: DANNI OCCULTI - In questo caso il DL 286/2005 prevede l'ammissione al rimborso purché il danno sia denunciato appena conosciuto con e-mail al trasportatore e, via mail, in copia alla venditrice e comunque entro e non oltre 8 giorni dal ricevimento.

Quando non respinta al momento della consegna, la merce riconosciuta danneggiata deve essere rispedita immediatamente al magazzino di Villasanta della venditrice con la causale "reso per danni da trasporto" e con modalità di consegna "trasporto in conto servizio", completa di ogni accessorio, nessuno escluso e con lo stesso trasportatore della consegna, convenzionato con I&D. In mancanza di quanto sopra precisamente indicato, non saranno accettati reclami tardivi o incompleti. La merce sarà considerata regolarmente consegnata ed accettata senza riserve, liberando il trasportatore dei suoi obblighi, ciò in conformità ai doveri del ricevente.
Le merci a noi segnalate via mail inserite nelle procedure descritte, verranno rispedite ai clienti che ne faranno richiesta, sempre e solo in vendita.
La venditrice procederà alla emissione di "nota di accredito" a compensazione, parziale o totale, della merce danneggiata solo dopo aver verificato il rispetto delle procedure pretese dal DL 286/2005 e dopo aver ricevuto al proprio magazzino di Villasanta la merce in causa ed aver verificato con il perito del trasportatore la veridicità della denuncia contenuta nella e-mail inviata dal cliente.

CORRETTA PROCEDURA:

Leggere il punto 5 (Trasporto) delle CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA
e procedere come sotto specificato:
– eseguire il controllo entro 3 giorni
– spedire la comunicazione al trasportatore entro 8 giorni via mail
– la comunicazione deve essere anche spedita in copia a noi via mail
– rispedire la merce danneggiata a noi con il medesimo trasportatore della consegna nel più breve tempo possibile
– trasporto a spese del trasportatore con in DdT indicato: "TRASPORTO IN CONTO SERVIZIO"

FAC-SIMILE E- MAIL

Vs. intestazione — Spett.le .....
.....
(indirizzo del trasportatore)

Oggetto: SPEDIZIONE N° ..... del .....

Ricevuta il .....

Mittente: I&D Srl — Peso Kg .....
(indicare il peso totale su ns. Ddt)

Vi rendiamo noto che la merce in Ddt sopra specificata è risultata irrimediabilmente danneggiata durante il trasporto.
Vi invitiamo a riprendere nel più breve tempo possibile il collo dal ns. magazzino e riconsegnarlo a I&D Srl a Vs. spese per le necessarie verifiche.

Distinti saluti.

.....
(Firma)

Senza questo documento non è possibile il rimborso della compagnia di assicurazione.

Inviare via mail al trasportatore e al ns. ufficio di Villasanta. I ns. uffici compileranno le pratiche, null'altro è a Voi richiesto.
Grazie per la preziosa collaborazione.

NOTE: Desideriamo informarVi che personale specializzato nostro, del trasportatore e della compagnia di assicurazione esamineranno nel dettaglio il danno denunciato e copie dei verbali saranno archiviate ai fini del DL 286/2005. In passato alcuni hanno utilizzato questa procedura in modo non corretto (danni successivi alla consegna o da incauto montaggio) rischiando serie denunce penali del perito assicurativo.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. PRODOTTI - I prodotti elencati corrispondono alle caratteristiche specificate nel listino distribuito ed in vigore al momento dell'ordine, integrate dal corrispondente catalogo. L'acquirente non potrà muovere obiezioni nel caso di modifiche apportate dalla venditrice ai prodotti in corso di evasione e ritenute necessarie, per esigenze costruttive e commerciali.
   L'acquirente riconosce che il listino è di proprietà della venditrice e, pertanto, si rende garante del suo corretto utilizzo anche da parte di terzi cui dovesse venir ceduto in uso; si rende inoltre responsabile di ogni modifica, manomissione, correzione o riproduzione anche parziale che non siano state preventivamente autorizzate per iscritto dalla proprietà.
2. RISERVATO DOMINIO - Il compratore acquista la proprietà dei prodotti solo con l'integrale pagamento del prezzo, secondo le disposizioni degli articoli 1463 ss. Cod. Civ.
3. PREZZI - I prezzi indicati a listino sono al netto di IVA e di eco-contributo RAEE, si intendono per consegna franco magazzino della venditrice, non comprendono il trasporto. La fornitura avviene sempre ai prezzi di listino in vigore al momento della conferma d'ordine. Nel caso di variazione dei cambi (Euro/$) superiori al +/- 2% gli aumenti per i prodotti importati made in USA decorreranno per intero dal giorno successivo alla variazione stessa, anche nel caso Vi fossero ordini in corso di evasione. Il presente listino annulla e sostituisce ogni precedente listino, offerta o comunicazione prezzo, sia verbale che scritta e rimane valido fino al prossimo.
4. CONSEGNA - Gli ordini sono evasi secondo le possibilità e le spedizioni possono anche essere parziali. Eventuali termini di consegna inseriti nella conferma d'ordine non hanno valore tassativo, ma solo indicativo. Fatte salve le ipotesi di ritardo per caso fortuito o forza maggiore, viene accordato dall'acquirente, in ogni caso, un termine di tolleranza di 45 giorni lavorativi (9 settimane).
5. TRASPORTO - Fatto salvo quanto previsto al successivo punto per il trasporto in porto franco, la merce viaggia a rischio e pericolo dell' acquirente che si assume anche i rischi delle manipolazioni conseguenti alle varie operazioni di carico e scarico.
   La scelta del vettore, se non direttamente effettuata dall'acquirente, sarà rimessa alla venditrice senza che essa assuma responsabilità di sorta. Il prezzo del trasporto in tal caso verrà addebitato in fattura con copertura "All Risks". Nel caso l'acquirente intenda servirsi del proprio trasportatore dovrà anche provvedere personalmente all'avviso di ritiro dopo la nostra comunicazione di merce pronta. La venditrice declina ogni responsabilità al riguardo.
   Il servizio proposto di "porto franco" è addebitato in fattura applicando le tariffe sotto specificate, escludendo ogni sconto extra e abbuoni a qualunque titolo concessi. Il servizio addebitato si intende per consegna piano strada, fronte ingresso numero civico destino indicato in bolla. Sino a un peso limite di qt. 0,5, per pesi superiori e per colli voluminosi e palletizzati, il destinatario dovrà prevvedere allo scarico con proprio carrello elevatore o richiedere la consegna con automezzo munito di sponda idraulica.
6. DANNI DA TRASPORTO - Nella sola condizione di "porto franco" la venditrice procederà al rimborso, parziale o totale, con "nota di accredito" nell'unico caso in cui il destinatario abbia proceduto alla contestazione al momento della consegna nei modi indicati nelle pagine seguenti ed in conformità al Decreto Legislativo 286/2005 dei trasporti, per quanto compete alla responsabilità del ricevente.
7. MANCATO RITIRO - Nei casi di mancato ritiro della merce al momento della consegna, il maggior costo del trasporto dovuto per gli interessi di riconsegna e deposito sarà addebitato con fattura successiva, al costo richiesto dal trasportatore, se non pagato direttamente al trasportatore dal destinatario.
8. RECLAMI - Eventuali contestazioni alla fornitura devono essere fatte per iscritto entro 8 giorni dal ricevimento dei prodotti dopo che gli stessi sono stati visionati, controllati e collaudati a spese dell'acquirente.
9. RESI - Non si accettano resi in nessun caso
10. PARTI DI RICAMBIO - La fornitura delle parti di ricambio è garantita per il periodo di anni 5 a decorrere dall'ultimo listino di vendita in cui l'apparecchio è proposto. ⚠ "Nel caso in cui le merci restino esposte presso le sale esposizione o conservate nei magazzini dei nostri clienti per un periodo superiore ai 5 anni indicati, l'acquirente s'impegna a garantire alla venditrice il rimborso di quanto la stessa fosse tenuta, a sua volta, a risarcire al cliente finale per l'impossibilità di reperire parti di ricambio non più disponibili presso il produttore".
11. PRODOTTI ESPOSTI - Queste vendite sono effettuate da I&D Srl praticando un extra-sconto e accettate dall'acquirente che s'impegna a tenerle esposte almeno 12 mesi e a venderle all'utilizzatore entro 24 mesi e non oltre. Qualora tale procedura non venga rispettata dall'acquirente, la venditrice declina ogni responsabilità di assistenza nei modi indicati al punto 10.
12. GARANZIA - v. pag. seguente
13. PAGAMENTO - I pagamenti dovranno essere effettuati presso la sede della venditrice o presso la banca da essa delegata. L'acquirente non avrà in alcun caso il diritto di sospendere i pagamenti. In caso di ritardato pagamento, senza necessità di messa in mora, saranno addebitati, di diritto, gli interessi al tasso ufficiale di sconto, maggiorato di 4 punti, che decorreranno dal giorno della scadenza delle singole fatture. Per forniture di "rilevante importo", i pagamenti dovranno preventivamente essere concordati per iscritto. L'indicazione di eventuale banca di appoggio per il pagamento a mezzo tratte o cambiali non comporta modifiche né del rapporto causale né del foro competente. Per le vendite in contrassegno sarà applicato uno sconto extra del 2% (due per cento) del prezzo di listino con trasporto "franco di provvigioni, assegni e bolli". Per importi inferiori a 250,00 Euro (duecentocinquanta/00 Euro), l'invio sarà fatto esclusivamente in contrassegno.
14. CAUTELE E DECADENZE - In caso di ritardo nei pagamenti o quando intervengano fatti che modificano la situazione finanziaria dell'acquirente o ne rendano dubbia la solvibilità, sarà in facoltà della venditrice di annullare l'ordinazione o sospendere le consegne in corso, nonché pretendere il pagamento immediato di quanto dovuto anche se non ancora scaduto.
15. FORO COMPETENTE - Per ogni controversia derivante dalla interpretazione o esecuzione dei contratti di vendita stipulati in conformità alle presenti condizioni generali di vendita, sarà esclusivamente competente il foro di Monza in cui ha sede operativa la venditrice o in alternativa il foro di Milano in cui ha sede legale la venditrice.
16. CONDIZIONI DI VENDITA - Il semplice inoltro dell'ordine sottintende l'attenta lettura e l'accettazione senza riserve delle condizioni sopra elencate.

GARANZIA CONVENZIONALE

La Garanzia Convenzionale allegata al prodotto deve essere letta con attenzione e conservata con cura ed esibita al tecnico autorizzato ad ogni intervento tecnico.
Le avvertenze e le istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione devono essere lette e rispettate.
Le Unità sono progettate esclusivamente per un utilizzo domestico; sono pertanto esclusi tutti gli impieghi del prodotto per qualsiasi attività imprenditoriale e/o professionale pena la decadenza dei termini di garanzia.

Sono escluse dal servizio di assistenza in Garanzia Convenzionale:
– tutte le isole minori
– località montane disagiate

PREMESSA - Questa Garanzia è offerta da I&D Srl quale "Garanzia Convenzionale" e senza in alcun modo limitare o escludere i diritti attribuiti ai consumatori dal vigente ordinamento giuridico. Tale garanzia, pertanto, è esclusa per l'uso del prodotto offerto nel listino del distributore con finalità imprenditoriale, professionale o altre collocazioni diverse da una cucina domestica e per tutti gli elettrodomestici non "nuovi di fabbrica" e con manomissioni di qualsiasi natura, che lo rendano non conforme da quanto illustrato nel listino in vigore o sul dépliant del produttore.

1. OGGETTO - Il distributore garantisce la qualità ed il funzionamento dei prodotti indicati nel proprio listino con i diversi marchi commerciali. Pertanto, in caso di difetti originari del processo di fabbricazione del prodotto o dei suoi componenti, il distributore s'impegna ad eliminare i suddetti difetti con la riparazione o sostituzione del prodotto o dei suoi componenti. La riparazione o, se del caso, la sostituzione non prolungano il periodo di Garanzia convenzionale che si estinguerà in ogni caso al termine del periodo previsto di 30 mesi dalla data di consegna del prodotto acquistato.
   Il prodotto deve essere utilizzato in una cucina domestica.
   La presente garanzia è condizionata al rispetto da parte dell' utente delle istruzioni e delle avvertenze che sono fornite dal distributore in accompagnamento a tutti i prodotti al fine di assicurarne la corretta installazione, utilizzazione e manutenzione. È pertanto necessario che l'acquirente controlli prima dell'uso e dell'installazione la presenza e l'integrità della suddetta documentazione in modo da evitare ogni forma di uso improprio o di mancato rispetto di norme di legge che possano escludere le prestazioni in garanzia. In particolare è condizione di prestazione della garanzia il rispetto di tutte le disposizioni della Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008 per tutti i prodotti offerti nel listino del distributore la cui installazione e/o manutenzione rientri nell'ambito di applicazione di questa legge. Gli interventi di riparazione o di sostituzione devono essere effettuati in via esclusiva da uno dei Centri Assistenza Autorizzati che utilizzano parti di ricambio originali. È possibile contattare il più vicino Centro di Assistenza Tecnica rivolgendosi al ns. recapito di Villasanta per mezzo di richiesta telefonica o, in alternativa e per Vostra necessità di conferma, tramite invio di una e-mail.

2. DURATA E LIMITI - Il consumatore può esercitare i diritti previsti dalla presente garanzia producendo documentazione fiscalmente valida che attesti in modo inequivoco la data e l'oggetto dell'acquisto. Tale documento costituisce condizione per l'esercizio dei diritti del consumatore quale acquirente del prodotto offerto nel listino del distributore. La presente garanzia dura per un periodo di 30 mesi dalla consegna del prodotto al consumatore finale ed è soggetta alla condizione che tale consegna avvenga entro tre anni dalla data riportata sul documento di garanzia. Pertanto, le consegne di prodotto che avverranno successivamente alla data-limite sopra specificata saranno escluse da questa Garanzia Convenzionale e potranno, alle condizioni e nei termini di legge, essere oggetto eventualmente di esercizio dei diritti del consumatore secondo la legislazione vigente. Le vendite e le consegne che avverranno oltre tale termine saranno escluse dall'ambito di questa Garanzia Convenzionale, con la conseguenza che gli interventi tecnici eventualmente necessari – se richiesti al distributore - non potranno essere considerati gratuiti e saranno, pertanto, posti a carico dell'acquirente anche i costi per materiali di ricambio o di sostituzione.

3. ESTENSIONE TERRITORIALE - Il prodotto è proposto in un catalogo destinato ad una vendita e utilizzo nel Territorio Italiano e conseguentemente la Garanzia Convenzionale è valida sul territorio italiano con esclusione delle regioni: TUTTE LE ISOLE MINORI e le LOCALITÀ MONTANE DISAGIATE.

4. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE
   Non sono coperti da questa Garanzia convenzionale le prestazioni e gli interventi conseguenti a:

   – tecnico installatore non abilitato secondo Legge 248 02.12.2005 + D.L. 37 22.01.2008
   – errata installazione
   – difetti dovuti ai materiali impiegati negli allacciamenti
   – difetti originati dalla non conformità alle norme vigenti degli impianti di alimentazione (elettrico, gas, acqua, canna fumaria e tubazioni di scarico) di proprietà del consumatore
   – difetti originati dal non corretto dimensionamento degli allacciamenti
   – mancanza del rispetto delle norme per la sicurezza degli impianti elettrici previste dalla legge 46/90
   – danni da fenomeno elettrico (sbalzi di tensione)
   – errata procedura di montaggio
   – errata procedura di utilizzo
   – negligenza d'uso
   – mancata manutenzione periodica
   – riparazioni eseguite da personale non autorizzato
   – utilizzo di ricambi non originali
   – danni da trasporto o da manipolazione
   – unità usate
   – mancanza del Certificato di Garanzia Convenzionale posto sull'ultima di copertina e allegato al Documento di Trasporto (DdT) in origine

   I&D S.r.l. non si assume nessun obbligo di assistenza oltre il periodo previsto di 30 mesi. Sono, inoltre, esclusi dalla presente garanzia i difetti dovuti a:
   – difformità dalla descrizione fatta dal venditore
   – mancanza delle qualità vantate dal venditore
   – non corrispondenza alle richieste speciali fatte dal consumatore al venditore
   – caratteristiche che il consumatore non poteva ignorare con l'ordinaria diligenza
   – Il distributore risponde, invece, di tutte le descrizioni risultanti dai propri documenti stampati e pubblicati a propria cura.

5. LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ - Il distributore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali, cose o all'ambiente derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni d'installazione, uso e manutenzione indicate sulla documentazione di istruzioni e avvertenze allegata al prodotto, sul listino e sui cataloghi in vigore al momento della vendita.

6. CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE I&D Srl - Le condizioni di Garanzia Convenzionale sono completate dal "Certificato", datato, da noi apposto al momento della spedizione dal nostro magazzino, nell'apposito spazio sull'ultima pagina di copertina. Questo certificato deve essere conservato sempre a Vostra cura ed esibito ad ogni intervento tecnico sia nel periodo di garanzia sia dopo, durante tutta la sua durata in esercizio. La garanzia non ha valore e decadrà qualora l'indicazione del modello e del numero di matricola riportati sul prodotto siano stati modificati, cancellati, asportati e resi comunque illeggibili. Sono esclusi anche gli interventi di manutenzione periodica, e la normale usura o logoria di utilizzo del prodotto.
   I&D S.r.l. è consorziata Erion WEEE per il ritiro a "fine vita" dell'elettrodomestico.

7. QUANDO E COME SI PUÒ USARE QUESTA "GARANZIA"
   Leggere le "Condizioni di Garanzia Convenzionale offerte dal distributore". Per ogni evenienza è a disposizione un servizio telefonico in grado di aiutarVi a risolvere al meglio ogni Vostro dubbio.

GARANZIA CONVENZIONALE

Per accedere a questo servizio è sufficiente menzionare la Garanzia Convenzionale che Vi identifica inequivocabilmente come ns. clienti e si provvederà, se necessario, ad inviarVi il personale specializzato ed autorizzato presente nella Vs. provincia.
La durata del periodo di Garanzia Convenzionale è di 30 mesi, nei limiti previsti. Differenti promesse che prevedano una maggiore o minore durata come indicato nei dépliants del produttore, non impegnano né possono modificare le "condizioni di Garanzia Convenzionale offerte da I&D Srl".
È necessario che la Vostra segnalazione sia inoltrata direttamente al nostro personale, presso la nostra sede di Villasanta, che provvederà a ricercare la soluzione più opportuna sul piano tecnico-economico in modo e comunque di assicurare la Vostra soddisfazione di utente.
– Numero Verde 800.43.00.78
E-mail: assistenza@iedsrl.it, service@iedsrl.it
Questo numero di telefono è attivo solo nei giorni feriali dalle ore 9:00 alle ore 16:00, ovvero non è disponibile nei fine settimana, nelle interruzioni per festività e nelle chiusure per i periodi feriali disposti lungo l'anno lavorativo.
– È quindi Vostro interesse richiedere i riferimenti del C.A.T. locale subito dopo l'installazione dell'elettrodomestico, per evitare l'impossibilità di comunicazioni in caso di eventuali urgenze.
– Assistenza oltre il periodo di Garanzia Convenzionale (30 mesi) - Il distributore cessa ogni obbligo legale oltre il periodo previsto ed è quindi consigliabile un Vostro accordo di assistenza con il C.A.T. locale.

SERVICE - SERVIZIO POST-VENDITA

Il servizio post-vendita è attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 16:00 (orario continuato)

e-mail: **assistenza@iedsrl.it, service@iedsrl.it**

NUMERO VERDE 800.43.00.78 (SOLO DA RETE FISSA)
da cellulare: 039.20.57.528/9
(per le chiamate da cellulare le tariffe saranno applicate dall'operatore di rete mobile).

Contattateci per conoscere il Centro di Assistenza Tecnica (CAT) di zona.

È necessario che la Vostra segnalazione sia inoltrata direttamente al nostro personale, presso la sede di Villasanta, che provvederà a ricercare la soluzione più opportuna sul piano tecnico-economico in modo e comunque di assicurare la Vostra soddisfazione di utente.



Crediti per le immagini utilizzate in questo listino:

Il di copertina, **Culimaat**
pagg. 68-69, **Manola van Leeuwe/Fotografie Plus**
immagine grande alle pagg. 12-13, **Grando Pumerend**
pagg. 42-43, **Photografica di Riccardo Munarin, per DOIMO CUCINE**
pag. 45, **Dekker Zevenhuizen**
pagg. 48-49, **Kitchen Concepts**
pagg. 50-51, 56-57, **Matthew G.Lloyd**
pagg. 58-59, **Krautkopf**
pagg. 60-61, **Dutch Kitchen Design**
pagg. 86-87, **Carlotta Gargini per COMPREX**
pag. 90, **Koak Design**
pag. 95, **Shavit**
pag. 98-99, **Key Cucine, mod. Estivale**
pagg. 104-105, **Terrenere**
pagg. 108-109, **Sachi**

PITT COOKING

I&D Srl declina ogni responsabilità per eventuali errori o inesattezze e si riserva di modificare senza preavviso le caratteristiche dei prodotti illustrati.

Distribuito da:

I&D POWERING YOUR KITCHEN PERFORMANCES

I&D S.r.l.
via Cristina Trivulzio di Belgioioso, 11
20852 Villasanta (MB) - Tel. 039.20.57.501 r.a.
www.iedsrl.it - info@iedsrl.it