



LUX 700



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

COTTURA COOKING

DEXION



Cooking in freedom

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. We are producers of refrigerators, kitchens, ovens, dishwashers, but what we offer you are true solutions to the true problems that you face every day. 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.**

Cucinare in libertà

Quando immaginate la vostra cucina, quando pensate a come sarà bello il vostro lavoro, quando volete essere liberi di prendervi tutto il piacere del cucinare, è allora che noi di DEXION possiamo aiutarvi. Siamo produttori di frigoriferi, cucine, forni, lavastoviglie, ma quello che vi offriamo sono soluzioni concrete ai problemi concreti che affrontate ogni giorno nella vostra attività. 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.



Lux 700

Solo il piacere di cucinare

La gamma LUX 700 si compone di oltre 100 modelli di macchine progettate per garantire agli operatori della ristorazione commerciale, tradizionale e moderna, elevate prestazioni, affidabilità nel tempo, consumi energetici ottimizzati e rigorosi standard di sicurezza ed ergonomia.

Una concezione costruttiva d'avanguardia che, sfruttando al massimo la modularità delle macchine e contribuendo alla soluzione di problemi di igienicità, pulibilità, funzionalità dell'ambiente di lavoro, consente la realizzazione di sistemi di cottura esclusivi e flessibili.



Relax. Ergonomia

È facile trovare risposta alle vostre esigenze se la cucina è prodotta da Dexion: il sistema di accostamento "testa a testa" garantisce una perfetta giunzione dei vari moduli a piano continuo, studiato per ridurre la fatica dell'operatore durante la movimentazione delle pentole e nelle fasi di pulizia.

Relaxing. Ergonomics

It is easy to find the best solution for your needs if the kitchen is produced by Dexion: an "end-to-end" alignment system ensures that the various units are seamlessly joined, designed to make it easier for the operator to move pans and to clean.



Risparmiare. Rapidità di manutenzione

È facile intervenire per qualsiasi guasto tecnico, grazie alla comoda accessibilità frontale o al vano tecnico della versione a sbalzo. I costi di assistenza e i tempi di fermo macchina sono così ridotti al minimo.

Savings. Easy maintenance

Easy intervention when a technical fault occurs, thanks to convenient front access on all models and a separate technical compartment on the cantilever version. The costs of assistance and machine downtime are minimised.



LUX 700, just the pleasure of cooking

The LUX 700 line comprises over 100 models designed to guarantee high performance, long-lasting reliability, optimized energy consumption, strict safety standards and ergonomics for operators in commercial, traditional and modern catering.

A groundbreaking structural concept, making maximum use of the modular nature of machines and helping to solve the problems of hygiene, cleaning and functionality in the work environment, provides exclusive and versatile cooking systems.



Più tempo per voi. Facilità di pulizia

E' facile se le macchine vengono studiate in modo che non vi siano punti di accumulo dello sporco (piani stampati con angoli arrotondati) o dotate di un comodo profilo antiracimazione, in modo da ridurre le infiltrazioni di cibo e gli incidenti in cucina.

More time for yourself. Easy to clean

It is easy if the machines are designed so that there are no areas for dirt to accumulate (moulded cooktops with rounded corners) or if they are equipped with a practical anti-drip edge to minimise food or liquids overflows and spillages in the kitchen.



Tranquillità. Solida e durevole.

Un piano di lavoro forte, destinato a durare nel tempo, realizzato in Aisi 304 di forte spessore (1,5 mm). La solidità contraddistingue anche i singoli componenti delle macchine: struttura portante, fianchi e basamento in acciaio inox, bruciatori e sparti fiamma in ghisa, porte forno doppie ed isolate ai piedi in acciaio, regolabili in altezza (150 - 200 mm.).

Reliability. Sound and long-lasting

A strong cooktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (1.5mm). All single machine components are sturdy: the load-bearing structure, side panels and bottom in stainless steel, cast iron burners and flame diffusers, insulated double skin oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200mm).



Lux 700

Design ergonomico e funzionale

LUX 700, ergonomic and functional design



La linea LUX 700 si compone di oltre 100 modelli di macchine, con moduli da 40, 70 e 110 cm e due sistemi di supporto: su gambe (Monoblocco) o su struttura portante unica (sbalzo). L'estrema versatilità compositiva ed i numerosi modelli disponibili consentono di personalizzare e sfruttare al meglio qualsiasi spazio, attraverso la realizzazione di composizioni su una linea o su due linee contrapposte schiena contro schiena - combinabili anche con gli elementi della LUX 900.

MONOBLOCCO

La soluzione monoblocco nasce per assicurare la massima flessibilità in cucina, grazie all'estrema modularità ed alle numerose soluzioni operative tradizionali o a ponte.

SBALZO

Il sistema a sbalzo garantisce ergonomia e facilità di pulizia, ma anche la massima facilità d'intervento, grazie al vano tecnico integrato per l'alloggiamento delle tubazioni di alimentazione.

The LUX 700 line comprises over 100 models, with units measuring W. 40, 70 and 110cm and two support systems: on legs (free standing unit) or on a single load-bearing structure (cantilever unit). A highly versatile layout and a wide choice of available models allows you to customize and make the best possible use of any space, installing the equipment against the walls or back-to-back in two lines – the Lux 700 units can also be combined with LUX 900 units.

FREE STANDIND

The free standing solution has been designed to ensure maximum versatility in the kitchen, thanks to its highly modular nature and its many traditional or bridged installation solutions.

CANTILEVER

The cantilever solution has been designed to be ergonomic, easy to clean and also very easy to service, thanks to an incorporated technical unit for housing supply pipes.



Cucina a Gas
Gas Range

Friggitrice
Fryer

Fry Top
Fry Top

Cuocipasta
Pasta Cooker



CUCINE A GAS

GAS RANGES



La gamma di cucine a gas si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco e top. Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico (anche ventilato), su 2 forni a gas o forno maxi; Top: versione posizionabile su basi armadiate o su supporti a ponte e a sbalzo. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1,5mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggiati e all'invaso stampato che garantiscono il contenimento di liquidi e trascinazioni. Bruciatori di piano in ghisa smaltata estraibili da 3,5kW e da 6kW con spartifiamma in ottone a fiamma auto-stabilizzante.

FORNO: disponibile con riscaldamento a gas ed elettrico.

Camera di cottura in acciaio inox a doppia parete con base porcellanata (base in ghisa optional) e porta a doppia parete con intercapedine isolante, controporta in acciaio inox; dimensioni Gastronorm GN 2/1; griglie camino e porta tegami in acciaio inox.

Forno a gas: bruciatore in acciaio inox da 6 kw a fiamma auto stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.

Forno Elettrico: resistenze in acciaio inox da 5,3 KW corazzate posizionate sul fondo e sul cielo della camera forno; regolazione termostatica della temperatura. Forno elettrico ventilato: con resistenza circolare da 2,3kW collocata all'esterno della ventola per garantire una regolare distribuzione della temperatura



This line of gas ranges comprises models with 2/4/6 burners available as freestanding unit or top. free standing unit: on an open cabinet, on a static gas or electric oven (or fan oven), on 2 gas ovens or a maxi oven. Top: this version can be positioned on cupboard base units or on bridged or cantilever supports. The cooktop is in 1.5mm AISI 304 18/10 stainless steel with drawn edges to make it watertight, to prevent dirt from penetrating and for easier cleaning. The rounded corners and the one piece pressed top, prevent liquids infiltration between the modules and overflows. Removable hob burners in enamelled cast iron, with 3.5kW and 6kW, brass burner caps with self-stabilizing flame.

OVEN: available with gas heating or electric heating. Stainless steel double skinned cooking chamber with enamelled bottom (optional cast iron bottom), double door with insulation casing, double door in stainless steel; Gastronorm GN 2/1 dimensions; Chimney grids and pan supports in stainless steel.

Gas Oven: 6kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

Electric oven: 5.3kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control. Electric Fan Oven: with 2.3kW circular heating element positioned outside the fan to guarantee even temperature distribution.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI FORNO	PORTATA TERMICA		FORNO A GAS	TOT. GAS	FORNO ELETTRICO	PORTATA ELETTRICA PIASTRA	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	OVEN DIMENSION	HEATING CAPACITY		GAS OVEN	TOT. GAS	ELECTRIC OVEN	ELECTRIC CAPACITY PLATES	POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	3,5 Kw	6 Kw	Kw	Kw	Kw	Kw		Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD										
🔥 LX7G2SA	40 x 70 x 85		1	1		9,5				45
🔥 LX7G4SA	70 x 70 x 85		2	2		19				72
🔥 LX7G4SAP	70 x 70 x 85		-	4		24				78
🔥 LX7G6SA	110 x 70 x 85		3	3		28,5				100
SU FORNO ON OVEN										
⚡🔥 LX7G4SMFA	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2	2	6	25		5,5	400V, 3N, 50/60	140
🔥 LX7G4SF	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2	2	6	25				102
🔥 LX7G4SFP	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	-	4	6	30				109
⚡🔥 LX7G4SFE	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2	2		19	5,3		400V, 3N, 50/60	100
⚡🔥 LX7G4SFEV	70 x 70 x 85	56 x 37 x 31	2	2		19	2,6		230V, 1N, 50/60	100
🔥 LX7G6SFA	110 x 70 x 85	56 x 66 x 31	3	3	6	34,5				136
⚡🔥 LX7G6SFEA	110 x 70 x 85	56 x 66 x 31	3	3		28,5	5,3		400V, 3N, 50/60	136
⚡🔥 LX7G6SFEAV	110 x 70 x 85	56 x 37 x 31	3	3		28,5	2,6		230V, 1N, 50/60	136
🔥 LX7G6SFM	110 x 70 x 85	77 x 66 x 36	3	3	8	36,5				134
TOP										
🔥 LX7G2S	40 x 70 x 25		1	1		9,5				30
🔥 LX7G4S	70 x 70 x 25		2	2		19				50
🔥 LX7G4SP	70 x 70 x 25		-	4		24				58
🔥 LX7G6S	110 x 70 x 25		3	3		28,5				92



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES



La gamma di cucine elettriche Lux 700 si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco e top. Monoblocco: su armadio aperto, su forno statico; Top: versione top posizionabile su basi armadiate o su supporti a ponte e a sbalzo.

Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5mm) imbutito a tenuta stagna. Le PIASTRE in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento sono inserite nel piano "a tenuta" e disponibili in soluzioni di piastre tonde o piastre quadre e potenze da kW 1,5 o 2,6 con termostato di servizio a 7 posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e trascinazioni. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra.

FORNO: riscaldamento elettrico: camera di cottura in acciaio inox con base porcellanata; camera forno a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; isolamento termico in lana di vetro ad alta densità; supporti laterali griglia in acciaio inox 18/10, con triplice fila di guide; controporta in acciaio inox.



This line of Lux 700 electric ranges comprises models with 2/4/6 hotplates available as free-standing units or as top version. Free-standing unit: on an open cabinet, on a static oven. Top: the top version can be positioned on cupboard base units or on bridged or projecting supports.

The cooktop is made of extra thick stainless steel (1.5mm) with drawn edges to make it watertight. Rapid heating HOTPLATES in cast iron, with safety device to prevent overheating, are inserted in the "watertight", pressed one piece top and are available with hotplates or squared hotplates, powered by 1.5 or 2.6kW heating elements with 7-position thermostat for optimized power control. Rounded corners and a moulded recess ensure that liquids are trapped and prevent overflowing. Indicator lights show when each hotplate is in operation.

OVEN: electric heating; cooking chamber in stainless steel with enamelled bottom; double skinned oven chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; thermal insulation in high-density fibreglass; grid side supports in 18/10 stainless steel, with triple row of runners; double door in stainless steel.



MODELLO MODEL	DIMENSIONI ESTERNE EXTERIOR DIMENSION	DIMENSIONI FORNO OVEN DIMENSION	CAPACITÀ PIASTRE ELETTRICHE CAPACITY ELECTRICAL PLATES	FORNO OVEN	TOT.	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY	PESO WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	1,5 Kw 2,6 Kw	Kw	Kw		Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD							
⚡ LX7E2A	40 x 70 x 85		1 1		4,1	400V, 3N, 50/60	38
⚡ LX7E4A	70 x 70 x 85		2 2		8,2	400V, 3N, 50/60	54
⚡ LX7E2AQ	40 x 70 x 85		- 2		5,2	400V, 3N, 50/60	48
⚡ LX7E4AQ	70 x 70 x 85		- 4		10,4	400V, 3N, 50/60	68
⚡ LX7E6AQ	110 x 70 x 85		- 6		15,6	400V, 3N, 50/60	115
SU FORNO ON OVEN							
⚡ LX7E4F	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2 2	5,3	13,5	400V, 3N, 50/60	90
⚡ LX7E6FA	110 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2 2	5,3	17,6	400V, 3N, 50/60	130
⚡ LX7E4FQ	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	- 4	5,3	15,7	400V, 3N, 50/60	100
⚡ LX7E6FAQ	110 x 70 x 85	56 x 66 x 31	- 6	5,3	20,9	400V, 3N, 50/60	140
TOP							
⚡ LX7E2	40 x 70 x 25		1 1		4,1	400V, 3N, 50/60	20
⚡ LX7E4	70 x 70 x 25		2 2		8,2	400V, 3N, 50/60	32
⚡ LX7E2Q	40 x 70 x 25		- 2		5,2	400V, 3N, 50/60	30
⚡ LX7E4Q	70 x 70 x 25		- 4		10,4	400V, 3N, 50/60	46
⚡ LX7E6Q	110 x 70 x 25		- 6		15,6	400V, 3N, 50/60	75



PIANI A INDUZIONE E INFRAROSSI

INDUCTION AND INFRARED COOKER



PIANI A INDUZIONE

La gamma comprende moduli TOP da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 3,5kW ciascuno. Il piano cottura in vetroceramica da mm.6, si scalda solo quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione (pentole specifiche), mentre la zona di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda permettendo un ambiente di lavoro più confortevole (meno immissione di calore) ed una riduzione del consumo di energia pari al 50% rispetto alle cucine tradizionali. Ciascun induttore ha 6 diversi gradi di regolazione. Una lampada spia segnala il funzionamento del piano.



PIANI A INFRAROSSI

I piani a infrarossi permettono di lavorare con pentole di varie dimensioni, con emissioni termiche ridotte e la praticità di pulizia del piano in vetro. Il piano cottura è in vetroceramica di spessore mm.6, incassato allo stesso livello del piano di lavoro e perfettamente sigillato; le piastre sono regolabili singolarmente e sono dotate di dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Una lampada spia segnala il funzionamento del piano. Disponibili con 2 o 4 zone, nella versione monoblocco o nella versione top, posizionabile su basi armadiate o su supporti a ponte e a sbalzo.

INDUCTION AND INFRARED COOKER

The range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 3.5kW each. The 6 mm glass ceramic surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots (ONLY), while the rest of the surface remains switched off and cold for a more comfortable work environment and a reduction in energy consumption of about 50% compared to traditional ranges. Each Hotplate has 6 different power levels. An indicator light shows when the top is in operation.



The infrared cookers allow you to work with different pots at the same time, with low heating dispersion and the practicality of cleaning a glass top. The cooking top is a 6mm ceramic glass perfectly sealed inside the unit, with independent hotplates equipped with a safety device to prevent overheating. An indicator light shows when the top is in operation. Available as top line with 2 or 4-heating zones or freestanding in the 4-zone on 5.3kW oven or on open cupboard base.

MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI FORNO	POTENZA	FORNO	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	OVEN DIMENSION	POWER	OVEN		POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	3,5 Kw 5 Kw	Kw	Kw		Kg
INDUZIONE INDUCTION							
TOP							
LX7E2I	40 x 70 x 25		2 -		7	400V, 3N, 50/60	41
LX7E4I	70 x 70 x 25		4 -		14	400V, 3N, 50/60	61
INFRAROSSI INFRARED							
SU FORNO ON OVEN			1,8 Kw 2,4 Kw				
LX7EVC4F	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	1 1	5,3	9,5	400V, 3N, 50/60	90
TOP							
LX7EVC2	40 x 70 x 25		1 1		4,2	400V, 3N, 50/60	20
LX7EVC4	70 x 70 x 25		2 2		8,4	380V, 3N, 50/60	35

CUCINE TUTTAPIASTRA

SOLID TOP



Vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno a gas (1 modello) oppure nella versione top posizionabile, su basi armadiate o su supporti a ponte e a sbalzo.

Il piano di cottura di superficie 40 dm² è costruito in ghisa (mm.10) con un anello centrale mobile.

Il piano è costruito in acciaio inox di forte spessore, con imbutitura per raccolta liquidi.

La temperatura della piastra raggiunge i 480° al centro e degrada verso i bordi, assicurando le zone isotermitiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto; il tutta piastra è ideale per cotture a bassa temperatura, sobbolliture e mantenimento.

Accensione piezoelettrica del bruciatore piastra.

Forno a Gas: camera di cottura in acciaio inox con base in acciaio porcellanato, camera a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; controporta in acciaio inox.



Different models with or without side burners, on an open cabinet or gas oven (1 model) or as Top module, which can be positioned on cupboard base units or on bridged or projecting supports. The cooking plate with a surface area of 40 dm² is in cast iron (10mm) with a removable central ring. The base is made of extra thick stainless steel, with pressed edges for liquid collection.

The hotplate surface reaches 480° in the centre and decreases towards the edges, ensuring excellent isothermal zones for cooking with an indirect flame; solid tops are perfect to simmer, keep warm and boil. Piezoelectric burner ignition for the hotplate.

Gas Oven: cooking chamber in stainless steel with enamelled steel bottom, double skinned chamber with Gastronorm GN 2/1 dimensions; Stainless steel double door.

MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI FORNO	POTENZA BRUCIATORI	FORNO	PIASTRA	TOT. GAS	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	OVEN DIMENSION	BURNERS POWER	OVEN	PLATES	TOT. GAS	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	3,5 Kw 6 Kw	6 Kw	9 Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD							
LX7GTA	70 x 70 x 85		- -		1	9	90
LX7GT2SDA	110 x 70 x 85		1 1		1	18,5	150
FORNO ON OVEN							
LX7GTF	70 x 70 x 85	56 x 66 x 31	1 1	1	1	24,5	120
LX7GT2SDFA	110 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2 2	1	1	34	150
LX7GT4SF2	150 x 70 x 85	56 x 66 x 31	2 2	2	1	40	320
TOP							
LX7GT	70 x 70 x 25		1 1		1	9	68
LX7GT2SD	110 x 70 x 25		2 2		1	18,5	85
LX7GT4S	150 x 70 x 25		2 2		1	28	320

CUOCIPASTA

PASTA COOKERS



I cuocipasta LUX 700 sono disponibili in due versioni: 24,5 e 40 litri di capacità, a gas ed elettrici. Le vasche sono in acciaio inox AISI 316, con zona di espansione per raccolta amidi e ampie raggature per una facile pulizia. Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5mm) con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. In dotazione piano grigliato per il facile appoggio dei cestelli colapasta. I cestelli colapasta sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Rubinetto carico e scarico acque.

MODELLI A GAS: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Piano di cottura costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5mm), con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Vasche.

MODELLI ELETTRICI: resistenze elettriche in acciaio inox corazzate Incoloy; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

Piano di cottura costruito in acciaio inox di forte spessore (1,5mm), con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi.

The pasta cookers are available in two versions: 26 and 40 lt. capacity, gas or electric heated. The deep drawn tanks are in AISI 316 stainless steel, with expansion zone for starch collection and pressed rounded edges to make cleaning easier. Top surface is made of 1,5mm extra thick S/S. Straining grid for baskets. Strain baskets in Stainless Steel AISI 304 18/10 with thermo insulated handle. Water inlet and outlet tap.

GAS MODELS: burner in stainless steel with self-stabilizing flame.

Safety device with thermocouple connected to the pilot burner.

Piezoelectric ignition for the burner.

ELECTRIC MODELS: electric heating elements in Incoloy armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI VASCA	CAPACITÀ VASCA	BRUCIATORI GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	TANK DIMENSION	TANK CAPACITY	GAS BURNERS	HEATING EL.		POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	Lt	Kw	Kw	Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD								
🔥 LX7GC4	40 x 70 x 85	31 x 34 x 31	27	8,5		8,5		50
🔥 LX7GC7	70 x 70 x 85	51 x 31 x 31	41	13,6		13,6		70
⚡ LX7EC4	40 x 70 x 85	31 x 34 x 31	27		6	6	400V, 3N, 50/60	40
⚡ LX7EC7	70 x 70 x 85	51 x 31 x 31	41		9,7	9,7	400V, 3N, 50/60	60
TOP								
🔥 LX7GC7T	70 x 70 x 66	51 x 31 x 31	41	13,6		9		60
⚡ LX7EC7T	70 x 70 x 66	51 x 31 x 31	41		9,7	9	400V, 3N, 50/61	50

BAGNOMARIA

BAIN MARIE



La linea è composta da 4 modelli: 2 con riscaldamento a gas e 2 con riscaldamento elettrico. La vasca è a dimensioni GN 1/1 o GN 2/1, stampata, saldata al piano in modo continuo, con imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi e di il contenimento della condensa. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per moduli 40 ed 8/3 per moduli 70. Il riscaldamento è elettrico, indiretto, fissato sul fondo esterno della vasca e controllato termostaticamente.

This line comprises 4 models: 2 with gas heating and 2 with electric heating. The deep drawn tank, in GN 1/1 or GN 2/1 dimensions, is seamlessly welded to the top, with deep drawn edges for liquid collection and condensate retaining. Designed to hold GN 4/3 containers (40 modules), and GN 8/3 containers (70 modules). Indirect electric heating attached to the external bottom of the well and thermostatically controlled.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI VASCA	CAPACITÀ VASCA	BRUCIATORI GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	PAN DIMENSION	PAN CAPACITY	GAS BURNERS	HEATING EL.		POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm		Kw	Kw	Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD								
🔥 LX7GBMA4	40 x 70 x 85	31 x 51 x 16	(GN 1/1)	2,6		2,6		40
🔥 LX7GBMA7	70 x 70 x 85	63 x 51 x 16	(GN 2/1)	5		5		52
⚡ LX7EBMA4	40 x 70 x 85	31 x 51 x 16	(GN 1/1)		1,5	1,5	230V, 1N, 50/60	40
⚡ LX7EBMA7	70 x 70 x 85	63 x 51 x 16	(GN 2/1)		3	3	230V, 1N, 50/60	52
TOP								
🔥 LX7GBM4	40 x 70 x 25	31 x 51 x 16	(GN 1/1)	2,6		2,6		22
🔥 LX7GBM7	70 x 70 x 25	63 x 51 x 16	(GN 2/1)	5		5		30
⚡ LX7EBM4	40 x 70 x 25	31 x 51 x 16	(GN 1/1)		1,5	1,5	230V, 1N, 50/60	22
⚡ LX7GBM7	70 x 70 x 25	63 x 51 x 16	(GN 2/1)		3	3	230V, 1N, 50/60	32

FRIGGITRICI

FRYERS



Una linea di friggitrice con vasche sagomate in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo vasca stampato, fissaggio al piano in modo continuo con saldatura robotizzata, sistema di scarico olio a fine servizio semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox. Disponibili in varie soluzioni di capacità vasca e di riscaldamento a gas ed elettrico, con bruciatori in vasca e fuori, con controllo temperatura elettromeccanico o digitale; versione top e monoblocco. Disponibili le versioni potenziate a gas (12,5kw per vasca da 14lt).

RISCALDAMENTO A GAS: bruciatore in vasca in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale; regolazione termostatica, temperatura da 90° a 195° C, valvola di sicurezza;

RISCALDAMENTO A GAS CON BRUCIATORI FUORI VASCA (Mod. con I e IM finali): Vasche in acciaio inox con forma a "V" consentono un omogeneo riscaldamento dell'olio, sono di facile pulizia, sagomate, con zona anteriore di espansione per evitare fuoriuscita d'olio, fondo con zona fredda e rubinetto di scarico; bruciatori in inox esterni alla vasca, controllati da valvola elettrica. Accensione elettronica dei bruciatori e regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 90° a 190°C, con valvola di sicurezza e termocoppia. Termostato supplementare di sicurezza che blocca il funzionamento in caso di surriscaldamento. Disponibile nella versione con controllo digitale della temperatura (I) o controllo analogico (IM).

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze elettriche in acciaio inox corazzato INCOLOY, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.



A line of fryers with rounded tank in AISI 304 18/10 stainless steel with pressed bottom with rounded corners, seamlessly attached to the cooking top thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter.

Available with different tank's capacity with gas or electric heating, burners inside and outside the tank, electro-mechanical or digital temperature control; in Top or free-standing version.

GAS HEATING: cast iron burner in the vat with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90° to 195°C, with safety valve.

GAS HEATING WITH BURNERS OUTSIDE THE TANK (mod. with final I or IM): Stainless steel tank with V-shape for evenly heated oil, easy to clean, shaped with front expansion zone top to prevent oil leakages, bottom with cold zone and outlet tap; stainless steel burners outside the vat, electric valve control. Electronic ignition for burners and thermostatic temperature control from 90° to 190°C, with safety valve and thermocouple. Additional safety thermostat that stops operation if overheating occurs. Available in a version with digital (I) or analog (IM) temperature control.

ELECTRIC HEATING: electric heating elements in INCOLOY armoured stainless steel, easily tilted for thorough cleaning; thermostatic temperature control.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI VASCA	CAPACITÀ VASCA	BRUCIATORI GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	PAN DIMENSION	PAN CAPACITY	GAS BURNERS	HEATING EL.		POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	Lt	Kw	Kw	Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD								
🔥 LX7GF4B	40 x 70 x 85	28 x 34 x 30	14	10,5		10,5		58
🔥 LX7GF42VB	40 x 70 x 85	14 x 34 x 30	7 + 7	10,5		10,5		65
🔥 LX7GF7B	70 x 70 x 85	28 x 34 x 30	14 + 14	10,5 + 10,5		21		80
🔥 LX7GF4S	40 x 70 x 85	28 x 34 x 30	14	12,5		12,5		60
🔥 LX7GF42VS	40 x 70 x 85	28 x 34 x 30	7 + 7	12,5		12,5		67
🔥 LX7GF7S	70 x 70 x 85	28 x 34 x 30	14 + 14	12,5 + 12,5		25		84
🔥 LX7GF4I	40 x 70 x 85	25 x 32 x 32	12	9		9		68
🔥 LX7GF7I	70 x 70 x 85	25 x 32 x 32	12 + 12	9 + 9		18		113
🔥 LX7GF4IM	40 x 70 x 85	25 x 32 x 32	12	9		9		68
🔥 LX7GF7IM	70 x 70 x 85	25 x 32 x 32	12 + 12	9 + 9		18		113
⚡ LX7EF4	40 x 70 x 85	28 x 34 x 24	13		9	9	400V, 3N, 50/61	50
⚡ LX7EF42V	40 x 70 x 85	14 x 34 x 24	7 + 7		10,5	10,5	400V, 3N, 50/61	60
⚡ LX7EF8	70 x 70 x 85	28 x 34 x 24	13 + 13		9 + 9	18	400V, 3N, 50/61	80
TOP								
🔥 LX7GF4TS	40 x 70 x 25/55	25 x 34 x 31	9	7,4		7,4		35
🔥 LX7GF7TS	70 x 70 x 25/55	25 x 34 x 31	9 + 9	7,4 + 7,4		14,8		55
⚡ LX7EF4T	40 x 70 x 25	28 x 34 x 20	12		9	9	400V, 3N, 50/61	30
⚡ LX7EF42VT	70 x 70 x 25	14 x 34 x 20	6 + 6		10,5	10,5	400V, 3N, 50/61	35
⚡ LX7EF7T	40 x 70 x 25	28 x 34 x 20	12 + 12		9 + 9	18	400V, 3N, 50/61	53



FRY TOP

FRY TOPS



La linea di Frytop Lux 700 offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate o trattate al cromo, con modularità diverse (1/2 modulo, modulo intero, modulo 2/1) . Oltre 20 modelli con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

Piastra di cottura ad angoli arrotondati, di spessore 1,5 mm, in acciaio 510 C levigato o con finitura al cromo duro, con lieve pendenza per una facile pulizia e per facilitare lo scarico dei grassi; paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 18/10, da 3 mm saldato a perfetta tenuta sul piano di cottura; cassetto estraibile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 70cm e 110cm grazie al riscaldamento indipendente di ogni piastra. Nei modelli a modulo intero da 70cm sono installati due bruciatori indipendenti, tre nel modulo top da 110 cm.



The Lux 700 Fry top line offers a wide range of options for contact cooking, with smooth, ribbed or mixed cooking surface, chrome-treated or mild steel, with different modular units (1/2 unit, full-length unit, 2/1 unit).

Over 20 models with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control.

Hotplate with rounded corners, 1,5mm thick, in 510 C smoothed steel or with hard chrome finish, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; watertight back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3mm thick, seamlessly welded to the cooking top removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 70 and 110 modules, thanks to independent heating control for each hotplate.

Full-length units - 70cm are equipped with two independent burners, and three for the 2/1 units - 110 cm..



MODELLO	PIASTRA			DIMENSIONI ESTERNE	PIANO COTTURA	BRUCIATORI GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	PLATE			EXTERIOR DIMENSION	L x P cm	GAS BURNERS	HEATING EL.	Kw	POWER SUPPLY	WEIGHT
	L Liscia Smooth	R Rigata Grooved	C Cromata Chrome	L x P x H cm	L x P cm	5,5 Kw	4,05 Kw	Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD										
🔥 LX7GFTA4	•	•		40 x 70 x 85	35 x 50	1		5,5		60
🔥 LX7GFTA4		•	•	40 x 70 x 85	35 x 50	1		5,5		60
🔥 LX7GFTA7	•	•		70 x 70 x 85	65 x 50	2		11		92
🔥 LX7GFTA7		•	•	70 x 70 x 85	65 x 50	2		11		92
🔥 LX7GFTA7	•	•	•	70 x 70 x 85	65 x 50	2		11		92
⚡ LX7EFTA4	•	•		40 x 70 x 85	35 x 50		1	4,05	400V, 3N, 50/61	60
⚡ LX7EFTA4		•	•	40 x 70 x 85	35 x 50		1	4,05	400V, 3N, 50/61	60
⚡ LX7EFTA7	•	•		70 x 70 x 85	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	92
⚡ LX7EFTA7		•	•	70 x 70 x 85	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	92
⚡ LX7EFTA7	•	•	•	70 x 70 x 85	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	92
TOP										
🔥 LX7GFT4	•	•		40 x 70 x 25	35 x 50	1		5,5		36
🔥 LX7GFT4		•	•	40 x 70 x 25	35 x 50	1		5,5		36
🔥 LX7GFT7	•	•		70 x 70 x 25	65 x 50	2		11		70
🔥 LX7GFT7		•	•	70 x 70 x 25	65 x 50	2		11		70
🔥 LX7GFT7	•	•	•	70 x 70 x 25	65 x 50	2		11		70
🔥 LX7GFT11	•	•	•	110 x 70 x 25	105 x 57	3		16,5		104
⚡ LX7EFT4	•	•		40 x 70 x 25	35 x 50		1	4,05	400V, 3N, 50/61	36
⚡ LX7EFT4		•	•	40 x 70 x 25	35 x 50		1	4,05	400V, 3N, 50/61	36
⚡ LX7EFT7	•	•		70 x 70 x 25	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	70
⚡ LX7EFT7		•	•	70 x 70 x 25	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	70
⚡ LX7EFT7	•	•	•	70 x 70 x 25	65 x 50		2	8,1	400V, 3N, 50/61	70



BRASIERA MULTIFUNZIONE

MULTI-FUNCTIONAL COOKER



L'unità multifunzione-contemporaneamente brasiera, fry-top e bagnomaria in umido e a secco – occupa uno spazio ridotto ed è la soluzione ideale per un ambiente di lavoro ad alta intensità produttiva, consentendo la preparazione di più pietanze. La linea è composta da n° 2 modelli con riscaldamento elettrico.

PIANO COTTURA: vasca in acciaio inox con angoli arrotondati. temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura, grazie al fondo in compound da 15 mm, costituito da uno strato d'acciaio dolce con appropriate proprietà di trasmissione del calore e uno strato superiore di acciaio inox 316 che attenua il rischio di corrosione, distribuisce in modo perfetto il calore garantendo risultati eccellenti ed una veloce pulizia. Grande capienza di liquidi e ampia superficie di cottura garantiscono alta produttività. Precisa regolazione di energia tramite un termostato di controllo per una cucina delicata ed accurata. Regolatore di energia che consente di ridurre i consumi. Ampio foro di scarico con tappo in AISI 310. Tubo di scarico regolabile in altezza. Kit di pulizia e bacinella per raccolta olio in dotazione.



The multi-function cooker – an all-in-one braising pan, fry top and wet and dry bainmarie – is a space optimizer and - the ideal solution for high production working environments allowing the preparation of different dishes. The line comprises 2 models with electric heating.

COOKING TOP: Stainless steel deep drain well with rounded corners; bottom in compound, 15mm thick, for an even distribution of temperature on the cooking surface. The compound is made of a layer of soft steel which enables the correct distribution of heat and an upper layer of AISI 316 stainless steel, which minimises the risk of corrosion, and perfectly diffuses heat, guaranteeing excellent results and quick cleaning. High liquid content capacity and a large cooking surface, guarantee high production capacity. Precise energy control thanks to a control thermostat for delicate and accurate cooking. Energy control device to minimise energy consumption. Large discharge hole with plug in AISI 310 stainless steel. Adjustable discharge pipe. Supplied with cleaning kit and oil-collection bowl.

MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI VASCA	CAPACITÀ VASCA	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	PAN DIMENSION	PAN CAPACITY	HEATING EL.		POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	Lt	5 Kw	Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD							
LX7EMT4	40 x 70 x 25	31 x 51 x 12	18	1	5	400V, 3N, 50/61	54
LX7EMTA7	80 x 70 x 25	63 x 51 x 12	36	2	10	400V, 3N, 50/61	83

PIETRA LAVICA

LAVA STONE GRILL



La linea è composta da 6 modelli disponibili in versione monoblocco su base armadiata o in versione Top. Tre modelli di ampiezza 40 cm e 3 modelli da cm.70. Struttura portante, fianchi e basamento in acciaio di forte spessore, piedini in acciaio ad ampia regolazione in altezza (150 mm.). Griglie camino in acciaio. Piano cottura in acciaio inox regolabile in altezza tramite le due leve frontali; cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 70cm grazie al riscaldamento indipendente di ogni piastra. Griglie a tondino per cottura pesce nei modelli (P).

This line comprises 6 models available as free-standing unit on cupboard base or as Top unit, 3 half modules measuring W. 40cm and 3 full-length models measuring W. 70cm. Load-bearing structure, side panels and bottom in extra thick steel, adjustable stainless steel feet 150 mm); Flue grids in steel. Stainless steel cooking top with height adjustment front levers; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection; flexible cooking thanks to independent heating for each hotplate Steel rod grids for cooking fish for P models. Fish grids available (mod. P)



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI GRIGLIA	PIASTRE	BRUCIATORI GAS	TOT.	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	GRID DIMENSION	GRIDS	GAS BURNERS		WEIGHT
	L x P x H cm	L x P cm	n°	7,3 Kw	Kw	Kg
SU ARMADIO ON CUPBOARD						
🔥 LX7GPLA4	40 x 70 x 85	35 x 50	1	1	7,3	50
🔥 LX7GPLA7	70 x 70 x 85	65 x 50	1	2	14,6	82
TOP						
🔥 LX7GPL4	40 x 70 x 25	35 x 50	1	1	7,3	30
🔥 LX7GPL4P	40 x 70 x 25	35 x 50	1	1	7,3	30
🔥 LX7GPL7	70 x 70 x 25	65 x 50	1	2	14,6	60
🔥 LX7GPL7P	70 x 70 x 25	65 x 50	1	2	14,6	60

PENTOLA

BOILING PANS



La linea di pentole Lux 700 si compone di 3 modelli dalla capacità di 50 lt.: 1 con riscaldamento diretto a gas, 1 con riscaldamento indiretto a gas e 1 con riscaldamento indiretto elettrico, fra cui scegliere in funzione dell'energia disponibile e delle preparazioni gastronomiche da realizzare. Il piano è costruito in acciaio inox, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi; vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 con fondo in acciaio inox AISI 316 perfettamente resistente alla corrosione di salse e sale; rubinetto di scarico in ottone cromato e filtro amovibile; coperchio e maniglie in acciaio inox, bilanciato con cerniere registrabili; rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

VERSIONE INDIRETTA (mod. con "I"): intercapedine in acciaio inox AISI 304 18/10; valvola di sicurezza con manometro, termometro di rilevazione temperatura acqua nell'intercapedine.

This line of Lux 700 pots comprises 3 models with 50-litre capacity: 1 with direct gas heating, 1 with indirect gas heating and 1 with indirect electric heating. The choice depends on the energy supply available and the gastronomic dishes to be prepared.

The top surface is in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; well in AISI 304 18/10 stainless steel with bottom in AISI 316 stainless steel to prevent the corrosive action of salty water; Brass drain tap and removable filter; Stainless steel cover and handles, balanced with adjustable hinges; hot and cold water tap with swivel nozzle on worktop.

INDIRECT VERSION (Mod. with "I"): Interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water temperature control.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI PENTOLA	CAPACITÀ VASCA	RISCALDAMENTO		BRUCIATORI A GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	PANS DIMENSION	Lt	Diretto	Indiretto	GAS BURNERS	HEATING EL.	Kw	POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	Ø x H cm				Kw	Kw	Kw		Kg
LX7G50	70 x 70 x 85	70 x 42	50	•		12,5		12,5		72
LX7G50I	70 x 70 x 85	70 x 42	50		•	12,5		12,5		82
LX7E50I	70 x 70 x 85	70 x 42	50		•		9	9	400V, 3N, 50/61	82

BRASIERE

BRAISING PANS



La linea di brasieri Lux 700 si compone di 4 modelli, 2 con riscaldamento a gas e 2 con riscaldamento elettrico, a vasca ribaltabile per scaricare manualmente il prodotto e agevolare la pulizia. Le brasieri sono macchine versatili e polivalenti adatte per le cotture in umido e a secco.

Vasca di cottura con parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e la pulizia, fondo in acciaio AISI 304 18/10 o fondo compound da 14 mm nei modelli "I" per una migliore distribuzione del calore.

Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio.

RISCALDAMENTO A GAS: con bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; regolazione termostatica della temperatura

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo della vasca; regolazione termostatica.

The Lux 700 braising pans are available in 4 models, 2 with gas heating and 2 with electric heating, with tilting tank for easy manual product discharge.

Braising pans are ideal to cook large quantities of food in a short time; very versatile allow moist cooking, contact cooking, and water immersion cooking. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier, bottom in AISI 304 18/10 stainless steel or in 14mm compound in Model with "I" for more efficient heat distribution.

Water load tap at the front of the unit.

GAS HEATING: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; thermostatic temperature control.

ELECTRIC HEATING: armoured heating elements in stainless steel at the bottom of the tank; thermostatic temperature control.



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE	DIMENSIONI VASCA	SUPERFICIE DI COTTURA	CAPACITÀ VASCA	BRUCIATORI A GAS	RESISTENZE ELETTRICHE	TOT.	ALIMENTAZIONE	PESO
MODEL	EXTERIOR DIMENSION	PAN DIMENSION		Lt	GAS BURNERS	HEATING EL.	Kw	POWER SUPPLY	WEIGHT
	L x P x H cm	L x P x H cm	Dm ²		Kw	Kw	Kw		Kg
LX7GBR	80 x 70 x 85	70,7 x 48 x 16,4	34	56	13,5	0,2	13,7		115
LX7GBRI	80 x 70 x 85	70,7 x 48 x 16,4	34	56	13,5	0,2	13,7		115
LX7EBR	80 x 70 x 85	70,7 x 48 x 16,4	34	56		9	9	400V, 3N, 50/61	115
LX7EBRI	80 x 70 x 85	70,7 x 48 x 16,4	34	56		9	9	400V, 3N, 50/61	115



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE

Via Risorgimento, 4 I-30020 Cinto Caomaggiore (VE) Tel 0421 209203 Fax 0421 209494
e mail: info_dexion@eurotec.it <http://www.dexion.it>

