



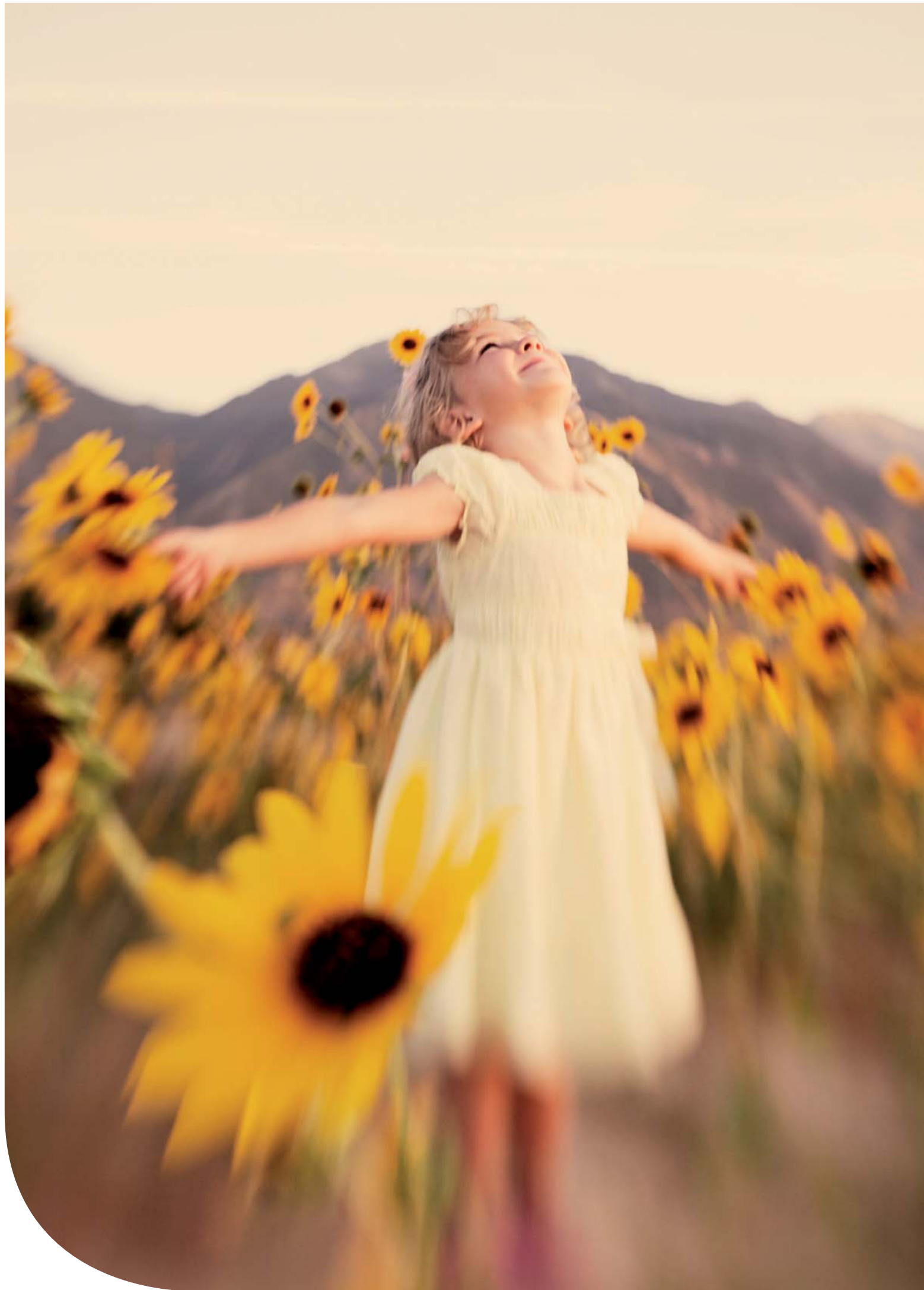
006 XN1



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE
CATERING EQUIPMENT

COTTURA
COOKING

DEXION



Cucinare in libertà

Cooking in freedom



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 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.**

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 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.***





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 "head-to-head" 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

It is easy to take action when a technical fault occurs, thanks to convenient front access on all models and a rear technical compartment on the cantilever version. The costs of assistance and machine downtime are minimised.

Lux 900

Solo il piacere di cucinare

Just the pleasure of cooking

La linea **LUX 900** è concepita e realizzata per offrire nel tempo affidabilità ed elevate prestazioni. Funzionalità, sicurezza, ergonomia e design sono gli elementi caratterizzanti di questa linea. 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.

*The **LUX 900** line is 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 working environment, provides exclusive and versatile cooking systems.*



Tranquillità Solida e durevole

Un piano di lavoro destinato a durare nel tempo, realizzato in Aisi 304 di forte spessore (2 mm).

La solidità contraddistingue anche i singoli componenti delle macchine: fianchi e basamento in acciaio inox, bruciatori in ghisa e sparti-fiamma in ottone, porte forno doppie ed isolate, piedi in acciaio, regolabili in altezza (150 - 200 mm).

Reliability Sound and long-lasting

A strong worktop, designed to be long-lasting, and made of extra thick AISI 304 stainless steel (2 mm). All single machine components are sturdy: side panels and bottom in stainless steel, cast iron burners and brass flame diffusers, insulated double wall oven and adjustable stainless steel feet (150 - 200 mm).

Più tempo per voi Facilità di pulizia

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

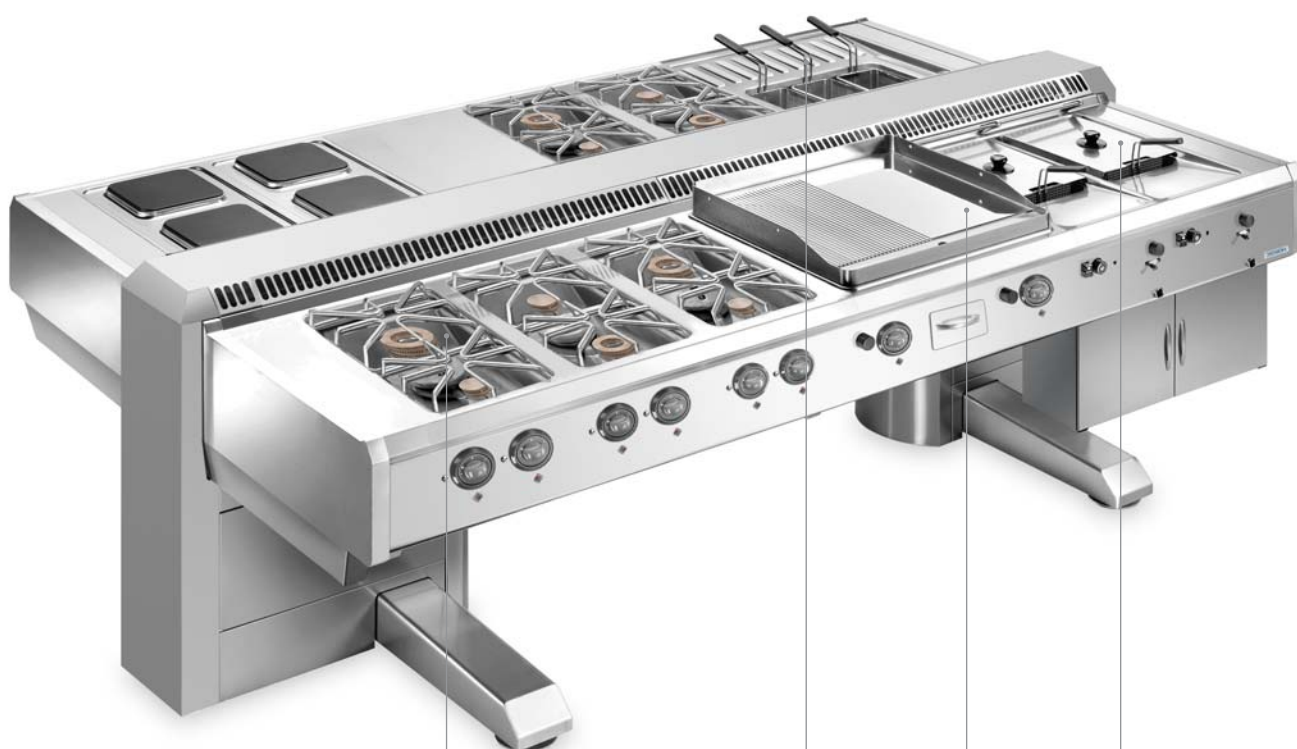
More time for yourself Easy to clean

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

Lux 900

Modularità e funzionalità

Modular and functional design



Cucina a Gas
Gas Range

Friggitrice
Fryer

Fry Top
Fry Top

Cuocipasta
Pasta Cooker





La linea **LUX 900** rappresenta la perfetta sintesi di modularità e componibilità: una vera scelta ragionata!

I moduli da 45, 90 e 135 cm, e la possibilità di scegliere fra due sistemi di supporto: su gambe (Monoblocco) o su struttura portante unica (a sbalzo) rendono la linea **LUX 900** estremamente versatile. I numerosi modelli disponibili consentono inoltre 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 700. Una concezione costruttiva d'avanguardia.

*The **LUX 900** line is the perfect synthesis of a modular structure, with 45, 90 and 135 cm units 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 900** units can also be combined with LUX 700 units.*

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.

Free standing

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 a rear technical unit for housing supply pipes.





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 o su 2 forni a gas. 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 2 mm, 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 tracimazioni. Bruciatori di piano in ghisa smaltata estraibili da 3.5 kW, 6 kW e 8 kW 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 smaltata (fondo in fusione di 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 7 kW a fiamma auto stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore.

FORNO ELETTRICO: resistenze corazzate in acciaio inox da 6.8 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera forno; regolazione termostatica 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 on 2 gas ovens. Top: this version can be positioned on cupboard base units or on bridged or cantilever supports. The worktop is in 2 mm 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 3.5 kW, 6 kW and 8 kW 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: 7 kW burner in stainless steel with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezoelectric burner ignition.

ELECTRIC OVEN: 6.8 kW armoured heating elements in stainless steel positioned at the bottom and at the top of the oven chamber; thermostatic temperature control.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity			Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	3.5 kW	6 kW	8 kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard									
LX9G2SA	45x90x85		1	1	-		9,5		70
LX9G4SA	90x90x85		1	2	1		23,5		110
LX9G4SA48	90x90x85		-	-	4		32		110
LX9G6SA	135x90x85		2	2	2		35		150
Su forno On oven									
LX9G4SF	90x90x85	54x70x30	1	2	1	7	30,5		150
LX9G4SF48	90x90x85	54x70x30	-	-	4	7	39		150
LX9G4SFE	90x90x85	54x70x30	1	2	1		23,5	6.75	150
LX9G6SFA	135x90x85	54x70x30	2	2	2	7	42		200
LX9G6SFEA	135x90x85	54x70x30	2	2	2		35	6.75	200
LX9G6SF2	135x90x85	54x70x30	2	2	2	7+7	49		230
TOP									
LX9G2S	45x90x25		1	1	-		9,5		50
LX9G4S	90x90x25		1	2	1		23,5		90
LX9G4S48	90x90x25		-	-	4		32		90
LX9G6S	135x90x25		2	2	2		35		115



Cucine elettriche

Electric ranges



La gamma di cucine elettriche **Lux 900** 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 (2 mm) imbutito, a tenuta. 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 potenze da 3 kW e 4 kW con termostato di servizio a 6 posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e tracimazioni. Lampade spia segnalano il funzionamento di ogni piastra.

FORNO: riscaldamento elettrico; camera di cottura in acciaio inox con base smaltata; 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 900** 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 worktop is made of extra thick stainless steel (2 mm) 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 powered by 3 kW and 4 kW heating elements with 6-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, double door in stainless steel.

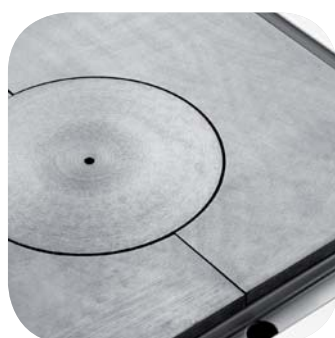


Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Capacità piastre elettriche Capacity electrical plates		Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	3 kW	4 kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
LX9E2AQ	45x90x85		2	0		6	400V/3N/50/60	63
LX9E4AQ	90x90x85		3	1		13	400V/3N/50/60	92
LX9E6AQ	135x90x85		4	2		20	400V/3N/50/60	120
Su forno On oven								
LX9E4FQ	90x90x85	54x70x30	3	1	6.75	19.75	400V/3N/50/60	150
LX9E6FAQ	135x90x85	54x70x30	4	2	6.75	26.75	400V/3N/50/60	200
TOP								
LX9E2Q	45x90x25		2	0		6	400V/3N/50/60	48
LX9E4Q	90x90x25		3	1		13	400V/3N/50/60	80
LX9E6Q	135x90x25		4	2		20	400V/3N/50/60	112



Cucine tuttapiastra

Solid top



Vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno a gas oppure nella versione top posizionabile, su basi armadiate o su supporti a ponte e a sbalzo. Il piano di cottura di superficie 50 dm² è costruito in ghisa (spessore 10 mm) 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 500 °C al centro e degrada verso i bordi, assicurando le zone isoterme 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 smaltato, camera a doppia parete di dimensioni Gastronorm GN 2/1; controporta in acciaio inox.

TUTTAPIASTRA ELETTRICO, VERSIONE TOP: piastra di cottura elettrica realizzata in acciaio dolce a 4 zone di cottura indipendenti, da 3.5 kW ciascuna. Temperatura di esercizio 80 - 450 °C

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 50 dm² is in cast iron (10 mm thickness) with a removable central ring. The base is made of extra thick stainless steel, with pressed edges for liquid collection. The hotplate surface reaches 500 °C 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.

***ELECTRIC SOLID TOP:** in top version, with carbon steel plate with 4 independent working areas, each powered by 3.5 kW heating elements. Operating temperatures: 80 - 450 °C.*



LX9ET9

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Potenza bruciatori Burners power		Forno Oven	Piastra Plates	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	3.5 kW	6 kW	7 kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard									
LX9GTA	90x90x85		-	-		1 (12 kW)	12		140
LX9GTA2D	135x90x85		1	1		1 (12 kW)	21.5		190
Su forno On oven									
LX9GTF	90x90x85	54x70x30	-	-	1	1 (12 kW)	19		170
LX9GTF2D	135x90x85	54x70x30	1	1	1	1 (12 kW)	28.5		230
TOP									
LX9GT9	90x90x25		-	-		1 (12 kW)	12		105
LX9GT2DS	135x90x25		1	1		1 (12 kW)	21.5		145
LX9GT2SS	135x90x25		1	1		1 (12 kW)	21.5		145
LX9ET9	90x90x25					4 (3.5 kW)	14	400V/3N/50/60	115



Piani a induzione

Induction cooker



La gamma comprende moduli TOP da 2 o 4 zone a induzione indipendenti con induttori da 5 kW ciascuno.

Il piano cottura in vetroceramica da 6 mm 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.

The range consists of 2 or 4 independent induction zones powered at 5 kW 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 working 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.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Potenza Power	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	5 kW	kW		Kg
TOP					
 LX914	45x90x25	2	10	400V/3/50/60	48
 LX919	90x90x25	4	20	400V/3/50/60	81



Cuocipasta

Pasta cookers



I cuocipasta **LUX 900** sono disponibili nelle versioni ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrici. Le vasche sono in acciaio inox AISI 316, con zona di espansione per raccolta amidi e ampie raggiature per una facile pulizia. Il piano di cottura è costruito in acciaio inox di forte spessore (2 mm) con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. I cestelli colapasta sono in acciaio inox AISI 304 18/10 con maniglia termica. Rubinetto carico e scarico acqua.

MODELLI A GAS: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

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

The pasta cookers are available in one or two pans version, with 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. Worktop is made of 2 mm extra thick stainless steel. Straining grid for baskets. Strain baskets in AISI 304 Stainless Steel 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 armoured stainless steel; power adjustment with 4-position switch; temperature control with operating and safety thermostat.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Tank dimension	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating element	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard								
LX9GC4SC	45x90x85	51x30.5x27.5	40	14		14		70
LX9GC9SC	90x90x85	51x30.5x27.5	40+40	28		28		120
LX9EC4SC	45x90x85	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	70
LX9EC9SC	90x90x85	51x30.5x27.5	40+40		18	18	400V/3N/50/60	120
TOP								
LX9GC4TSC	45x90x58	51x30.5x27.5	40	14		14		65
LX9GC9TSC	90x90x58	51x30.5x27.5	40+40	28		28		110
LX9EC4TSC	45x90x58	51x30.5x27.5	40		9	9	400V/3N/50/60	64
LX9EC9TSC	90x90x58	51x30.5x27.5	40+40		18	18	400V/3N/50/60	110



Friggitrici

Fryers



Una linea di friggatrici con vasche raggiate 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. Sono disponibili versioni ad una o due vasche da 17/18 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, con bruciatori in vasca e fuori, con controllo temperatura elettromeccanico o digitale; versione top e monoblocco.

RISCALDAMENTO A GAS: bruciatore in vasca in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale; regolazione termostatica, temperatura da 90 a 190 °C, valvola di sicurezza;

RISCALDAMENTO A GAS CON BRUCIATORI FUORI VASCA

(Mod. "IM"): 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. Controllo analogico della temperatura (IM).

RISCALDAMENTO ELETTRICO: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox, 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 fixed to the worktop thanks to robot welding, with simple and safe used oil outlet system and oil-collection bowl with stainless steel filter. Available in one or two pans version with 17/18 lt. capacity, with gas or electric heating, burners inside and outside the tank, electro-mechanical temperature control; in Top or free-standing version.

GAS HEATING: cast iron burner inside the tank with high output and horizontal flame; thermostatic temperature control, temperature from 90 to 190 °C, with safety valve.

GAS HEATING WITH BURNERS OUTSIDE THE TANK ("I" or "IM" models): 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 tank, 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. Analogic (IM) temperature control.

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



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard								
LX9GF4	45x90x85	30x40x31.5	18	15,2		15,2		80
LX9GF9	90x90x85	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2		30,4		130
LX9GF4IM	45x90x85/113	24.5x42x32.5	17	12	0.2	12	230V/1N/50/60	68
LX7GF9IM	90x90x85/113	24.5x42x32.5	17+17	12+12	0.2+0.2	24	230V/1N/50/60	113
LX9EF4	45x90x85	30x40x25	18	16		16	400V/3N/50/60	80
LX9EF9	90x90x85	30x40x25	18+18	16+16		32	400V/3N/50/60	140
TOP								
LX9GF4T	45x90x58	30x40x31.5	18	15,2		15,2		70
LX9GF9T	90x90x58	30x40x31.5	18+18	15.2+15.2		30,4		115
LX9GF4TIM	45x90x58/85	24.5x42x32.5	17	12	0.2	12	230V/1N/50/60	58
LX9GF9TIM	90x90x58/85	24.5x42x32.5	17+17	12+12	0.2+0.2	24	230V/1N/50/60	113
LX9EF4T	45x90x58	30x40x25	18		16	16	400V/3N/50/60	70
LX9EF9T	90x90x58	30x40x25	18+18		32	32	400V/3N/50/60	115



Fry top

Fry tops



La linea di Frytop **Lux 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura di spessore 15 mm, in acciaio 510C levigato o con finitura al cromo duro, con lieve pendenza per una facile pulizia e per facilitare lo scarico dei grassi; paraspruzzi saldato in acciaio inox AISI 304 18/10, da 3 mm; cassetto estraibile in acciaio inox per raccolta grassi; possibilità di cotture differenziate sui moduli da 90 cm grazie a due bruciatori indipendenti.

The **Lux 900** Frytop 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), with electric or gas heating, all with thermostatic operating temperature control. Hotplate, 15 mm thickness, in 510C smoothed steel or with hard chrome finishing, gently sloping for easy cleaning and for easy removal of grease; back splash in AISI 304 18/10 stainless steel, 3 mm thickness, seamlessly welded to the worktop, removable grease collection drawer in stainless steel; different cooking options on 90 modules, thanks to two independent burners.



Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome	LxPxH cm	LxP cm	8 kW	6 kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard										
LX9GFTA4 L/LC	•		•	45x90x85	37.5x71	1		8		90
LX9GFTA4 R		•		45x90x85	37.5x71	1		8		90
LX9GFTA9 L/LC	•		•	90x90x85	82.5x71	2		16		160
LX9GFTA9 R		•		90x90x85	82.5x71	2		16		160
LX9GFTA9 LR/LRC	•	•	•	90x90x85	82.5x71	2		16		160
LX9EFTA4 L/LC	•		•	45x90x85	37.5x71		1	6	400V/3N/50/60	90
LX9EFTA4 R		•		45x90x85	37.5x71		1	6	400V/3N/50/60	90
LX9EFTA9 L/LC	•		•	90x90x85	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	160
LX9EFTA9 R		•		90x90x85	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	160
LX9EFTA9 LR/LRC	•	•	•	90x90x85	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	160
TOP										
LX9GFT4 L/LC	•		•	45x90x25	37.5x71	1		8		80
LX9GFT4 R		•		45x90x25	37.5x71	1		8		80
LX9GFT9 L/LC	•		•	90x90x25	82.5x71	2		16		140
LX9GFT9 R		•		90x90x25	82.5x71	2		16		140
LX9GFT9 LR/LRC	•	•	•	90x90x25	82.5x71	2		16		140
LX9EFT4 L/LC	•		•	45x90x25	37.5x71		1	6		80
LX9EFT4 R		•		45x90x25	37.5x71		1	6	400V/3N/50/60	80
LX9EFT9 L/LC	•		•	90x90x25	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	140
LX9EFT9 R		•	•	90x90x25	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	140
LX9EFT9 LR/LRC	•	•	•	90x90x25	82.5x71		2	12	400V/3N/50/60	140



Pietra lavica

Charcoal grill



La linea è composta da modelli in versione monoblocco su base armadiata o in versione Top, sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas. Fianchi e basamento in acciaio di forte spessore, piedini in acciaio.

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 90 cm grazie al riscaldamento indipendente di ogni piastra.

This line comprises models available as free-standing unit on cupboard base or as Top unit, with different modular units (1/2 unit, full-length unit), with gas heating. Side panels and bottom in extra thickness stainless steel, adjustable stainless steel feet. Chimneys in steel. Stainless steel worktop with height adjustment front levers; stainless steel, pullout, removable drawer for grease collection.

Different cooking options on 90 modules, thanks to independent heating for each hotplate.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni griglia Grid dimension	Piastre Grids	Bruciatori gas Gas burners	Tot.	Peso Weight
	LxPxH cm	L x P cm	n°	11 kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard						
 LX9GPLA4	45x90x85	41x60	1	1	11	70
 LX9GPLA9	90x90x85	41x60	2	2	22	120
TOP						
 LX9GPL4	45x90x25	41x60	1	1	11	80
 LX9GPL9	90x90x25	41x60	2		22	140



Bagnomaria

Bain marie



La linea è composta da 2 modelli con riscaldamento elettrico. La vasca è a dimensioni GN 1/1 o GN 2/1, stampata, saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per modulo 45 ed 8/3 per modulo 90. Il riscaldamento è elettrico, indiretto, fissato sul fondo esterno della vasca e controllato termostaticamente.

This line comprises 2 models with electric heating. The deep drawn tank, in GN 1/1 or GN 2/1 dimensions, is seamlessly welded to the top. Designed to hold GN 4/3 containers (45 module), and GN 8/3 containers (70 module). Indirect electric heating attached to the external bottom of the well and thermostatically controlled.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm		kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard							
 LX9EBMA4	45x90x85	31x69x16	(GN 4/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	60
 LX9EBMA9	90x90x85	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V/3N/50/60	90
TOP							
 LX9EBM4T	45x90x25	31x69x16	(GN 4/3)	2.5	2.5	230V/1N/50/60	45
 LX9EBM9T	90x90x25	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V/3N/50/60	75



Brasiere

Braising pans



La linea di brasiere **Lux 900** si compone di 4 modelli Top, 2 con riscaldamento a gas e 2 con riscaldamento elettrico, a vasca ribaltabile con rovesciamento manuale o automatico, per facilitare le operazioni di scarico o di pulizia. Le brasiere 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 compound da 13 mm per una migliore distribuzione del calore. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio. È disponibile come accessorio, il supporto sia per installazione a sbalzo, a ponte e a pavimento.

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 900** braising pans are available in 4 Top models, 2 with gas heating and 2 with electric heating, with manual or automatic tilting tank, for easy product discharge and easy cleaning. Braising pans are; very versatile and allow moist cooking, contact cooking, and water immersion cooking. Cooking tank, with shaped front part to make discharge and cleaning easier, bottom in 13 mm compound for more efficient heat distribution. Water load tap at the front of the unit. Optional basement is available for floor, cantilever or bridge type system.*

***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 Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Superficie di cottura Cooking surface	Capacità Vasca Pan capacity	Bruciatori a gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	dm ²	Lt	kW	kW	kW		Kg
 LX9GBRVIT	112.5x90x36	80x63x15	50	80	21	0.2			140
 LX9GBRAVIT	112.5x90x36	80x63x15	50	80	21	0.2			140
 LX9EBRVIT	112.5x90x36	80x63x15	50	80		12	12	400V/3N/50/60	140
 LX9EBRAVIT	112.5x90x36	80x63x15	50	80		12	12	400V/3N/50/60	140



Pentola

Boiling pans



La linea di pentole **Lux 900** si compone di modelli da 100 o 150 lt di capacità, con riscaldamento a gas diretto o indiretto, o 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 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. "I"): intercapedine in acciaio inox AISI 304 18/10; valvola di sicurezza con manometro, visore livello d'acqua nell'intercapedine, funzione "sobbollitura".

The **Lux 900** boiling pans line comprises models with 100 and 150 litres capacity, both with direct or indirect gas heating or indirect electric heating. The choice depends on the energy supply available and the gastronomic dishes to be prepared.

The worktop is in stainless steel, with drawn edges for liquid collection; tank 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 lid and handles, balanced with adjustable hinges; hot and cold water tap with swivel nozzle on worktop.

INDIRECT VERSION ("I" model): Interspace in AISI 304 18/10 stainless steel; safety valve with pressure gauge; interspace water level viewer, "simmer" function.

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni pentola Pans dimension	Capacità vasca Pans capacity	Riscaldamento Heating		Bruciatori a gas Gas Burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	ØxH cm	Lt	Diretto	Indiretto	kW	kW	kW		Kg
Su armadio On cupboard										
🔥 LX9G100	90x90x85	60x42	100	•		22.7		22.7		140
🔥 LX9G100I	90x90x85	60x42	100		•	22.7	0.2	22.7		150
🔥 LX9G150	90x90x85	60x52	150	•		24		24		140
🔥 LX9G150I	90x90x85	60x52	150		•	24	0.2	24		175
⚡ LX9E100I	90x90x85	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	165
⚡ LX9E150I	90x90x85	60x52	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	175
TOP										
🔥 LX9G100T	90x90x58	60x42	100	•		22.7		22.7		130
🔥 LX9G100IT	90x90x58	60x42	100		•	22.7	0.2	22.7		160
🔥 LX9G150T	90x90x66	60x52	150	•		24		24		145
🔥 LX9G150IT	90x90x66	60x52	150		•	24	0.2	24		175
⚡ LX9E100IT	90x90x58	60x42	100		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	138
⚡ LX9E150IT	90x90x66	60x52	150		•	14.4	0.2	14.4	400V/3N/50/60	175



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

TW Food Equipment Group