



APPARECCHIATURE E SISTEMI PER LA RISTORAZIONE  
CATERING EQUIPMENT

COTTURA  
COOKING

SERIE 98



# Cucinare in libertà

*Cooking in freedom*



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

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

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

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

## Versatilità Ergonomia

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

Versatile, flessibile, funzionale.

## Risparmiare Rapidità di manutenzione

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

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

## Versatility Ergonomics

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

*Versatile, flexible, functioning.*

## Savings Easy maintenance

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

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



# SERIE 98

Solo il piacere di cucinare

*Just the pleasure of cooking*

La gamma **SERIE 98** è concepita e realizzata per garantire agli operatori della ristorazione commerciale, elevate prestazioni, affidabilità nel tempo e consumi energetici ottimizzati. Una concezione costruttiva d'avanguardia che, sfruttando al massimo la modularità delle macchine consente la realizzazione di sistemi di cottura esclusivi e flessibili.

*The **SERIE 98** line is designed to guarantee high performance, long-lasting reliability and optimized energy consumption for operators in commercial catering.*

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



## Tranquillità Solida e durevole

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

## Reliability Sound and long-lasting

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

## Più tempo per voi Facilità di pulizia

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

## More time for yourself Easy to clean

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



# Cucine a gas

*Gas ranges*



La gamma di cucine a gas SERIE 98 si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico o su forno gas maxi. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm, imbutito a tenuta stagna per evitare infiltrazioni di sporco e per una migliore pulizia, anche grazie agli spigoli raggianti e all'invaso stampato che garantisce il contenimento di liquidi ed evita tracimazioni. Il profondo involucro del piano stampato garantisce inoltre un'ottimale circolazione dell'aria per una migliore efficienza del bruciatore stesso. I bruciatori estraibili in ghisa nichelata da 3,2 kW, 5,5 kW e 7,2 kW, sono dotati di spartifiamma in ottone, a doppia corona, a fiamma auto-stabilizzata, per cucinare in sicurezza e per una più facile manutenzione. Il bruciatore pilota a basso consumo è protetto all'interno del bruciatore principale. Le griglie posa-tegami in filo d'acciaio sono funzionali e maneggevoli.

Versioni con forno statico GN 2/1: camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, con intercapedine isolante, e controporta in acciaio inox. Il forno con riscaldamento a gas è dotato di bruciatore da 7 kW (forno maxi: 9.5 kW) a fiamma auto-stabilizzata; regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia; accensione piezoelettrica del bruciatore. Il forno con riscaldamento elettrico è dotato di resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della temperatura con doppio controllo separato fondo/cielo per una massima flessibilità di cottura.

The SERIE 98 gas ranges line comprises models with 2/4/6 burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven, or with gas maxi oven.

Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning.

Modularity: 40/80/120. Excellent alignment.

The watertight pressed worktop is in 1mm AISI 304 stainless steel with drawn edges, it allows an efficient burning and prevents liquid overflowing, ensuring easier cleaning operations.

The removable burners in nichel plated cast iron and the brass burner caps of 3,2 kW, 5,5 kW and 7,2 kW have double spreader with self-stabilizing flame, to cook safely and for simpler maintenance.

The pilot flame is protected inside the main burner.

Wire grids pan support. Versions with GN 2/1 static oven: stainless steel double-wall cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing.

The gas oven has 7 kW (9.5 kW for maxi oven) burner with self-stabilizing flame; thermostatic temperature control with safety valve and thermocouple; piezo-electric burner ignition.

The electric oven has 6 kW stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic temperature control with separate bottom/top temperature control for maximum cooking flexibility.



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Portata termica Heating capacity			Forno a gas Gas oven	Tot. gas Tot. gas	Forno elettrico Electric oven	Peso Weight
			3,2 kW	5,5 kW	7,2 kW				
	LxPxH cm	LxPxH cm				kW	kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>									
D99G2SA8	40x90x85	-	1	1	-	-	8,7	-	48
D99G4SA8	80x90x85	-	1	2	1	-	21,4	-	74
D99G6SA8	120x90x85	-	2	2	2	-	31,8	-	104
<b>Su forno On oven</b>									
D99G4SF8	80x90x85	54x69,5x29	1	2	1	7	28,4	-	106
D99G4SFE8	80x90x85	54x69,5x29	1	2	1	-	21,4	6	106
D99G6SFA8	120x90x85	54x69,5x29	2	2	2	7	38,8	-	143
D99G6SFEA8	120x90x85	54x69,5x29	2	2	2	-	31,8	6	143
D99G6SFM	120x90x85	100x69,5x29	2	2	2	9,5	41,3	-	171
D99G6SFMG8	120x90x85	100x69,5x29	2	2	2	9,5	41,7	5 grill	173



# Cucine elettriche

## Electric ranges



La gamma di cucine elettriche SERIE 98 si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione armadiata e su forno.

Modularità: 40/80/120. Piano di lavoro in acciaio AISI 304 imbutito, spessore 1 mm. Piastre in ghisa quadre da 300x300 mm, a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento, inserite nel piano "a tenuta". Potenze piastre da 3 kW e 4 kW con termostato di servizio a 6 (+1) posizioni per una regolazione ottimale della potenza. Le piastre ribassate da 2,5 kW hanno dimensione 300x300 mm. Lampade spie segnalano il funzionamento di ogni piastra sul pannello comandi. Gli spigoli raggiati e l'invaso stampato garantiscono il contenimento di liquidi e traccimazioni. Versioni con forno statico GN 2/1: camera di cottura in acciaio inox con base smaltata, porta in acciaio inox a doppia parete, con intercapedine isolante, e controporta in acciaio inox. Riscaldamento elettrico resistenze corazzate in acciaio inox da 6 kW (forno maxi: 10 kW) posizionate sul fondo e sul cielo della camera di cottura; regolazione termostatica della T° con doppio controllo separato fondo/cielo.

*The SERIE 98 electric range comprises models with 2/4/6 plates available on an open cupboard or on oven. Modularity: 40/80/120. The watertight pressed worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel. The fast-heating hot plates with safety device to prevent overheating, made in cast iron 300x300 mm, are watertight fixed to the worktop and are powered by 3 kW and 4 kW heating elements with 6 (+1) positions thermostat for optimized power control. Indicator lights show when each hotplate is in operation. Rounded corners and a moulded recess trap prevent overflowing, ensuring also easier cleaning. Versions with GN 2/1 static oven: stainless steel double-wall cooking chamber with enameled bottom, stainless steel double-wall door with insulating casing. The electric oven has 6 kW (10 kW for maxi oven) stainless steel armoured heating elements placed on the bottom and on the top of the cooking chamber; thermostatic T° control with separate bottom/top temperature control.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Capacità piastre elettriche Capacity electrical plates			Forno Oven	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
			2,5 kW	3 kW	4 kW				
	LxPxH cm	LxPxH cm				kW	kW		Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>									
⚡ D99E2A8Q	40x90x85	-	-	2	-	-	6	400V, 3N, 50/60 Hz	78
⚡ D99E2AP8Q	40x90x85	-	2	-	-	-	5	400V, 3N, 50/60 Hz	83
⚡ D99E4A8Q	80x90x85	-	0	3	2	-	13	400V, 3N, 50/60 Hz	102
⚡ D99E4AP8Q	80x90x85	-	4	-	-	-	10	400V, 3N, 50/60 Hz	107
<b>Su forno On oven</b>									
⚡ D99E4F8Q	80x90x85	54x69,5x32	-	3	1	6	19	400V, 3N, 50/60 Hz	136
⚡ D99E4FP8Q	80x90x85	54x69,5x32	4	-	-	6	16	400V, 3N, 50/60 Hz	142
⚡ D99E6FA8Q	120x90x85	54x69,5x32	-	4	2	6	26	400V, 3N, 50/60 Hz	187
⚡ D99E6FM8Q	120x90x85	54x69,5x32	-	4	2	10	30	400V, 3N, 50/60 Hz	171



# Cucine tuttapiastra

## Solid top



La gamma di cucine tuttapiastra SERIE 98 si compone di un modello su armadio aperto, un modello su forno statico a gas ed un modello con fuochi laterali, di potenza 3,2 kW e 5,5 kW, su forno statico a gas. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80/120. Ottima accostabilità in appoggio.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi. La piastra in ghisa di 10 mm di spessore ha anello centrale mobile e superficie di 50 dm<sup>2</sup>. Il riscaldamento della piastra di cottura avviene tramite bruciatore in ghisa da 12 kW, posizionato sotto l'anello centrale, con accensione piezoelettrica.

La temperatura della piastra raggiunge valori di circa 500 °C al centro e degrada verso i bordi fino a circa 200 °C, assicurando zone isotermitiche ottimali per la cottura a fuoco indiretto.

*The SERIE 98 solid top range comprises one model on open stand, one model on gas static oven and one model with side burners (3,2 and 5,5 kW). Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning. Modularity: 45/80/120. Excellent alignment.*

*The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with pressed edges for liquid collection. The cooking plate with a surface area of 50 dm<sup>2</sup> is in cast iron (10 mm thickness) with a removable central ring and it is powered by a 12 kW cast iron burner, placed under the central ring, with piezo-electric ignition and thermostatic control. The hotplate surface reaches 500 °C in the center and decreases toward the edges up to approximately 200 °C, ensuring excellent isothermal zones for cooking over an indirect flame.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni forno Oven dimension	Bruciatori Burners		Forno Oven	Piastra Plates	Tot.	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Gas 3,2 kW	Gas 5,5 kW	7 kW	kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>								
D99GTA8	80x90x85	-			-	12	12	100
<b>Su forno On oven</b>								
D99GTF8	80x90x85	54x69,5x32			1	12	19	125
D99GT2SDF8	120x90x85	54x69,5x32	1	1	1	12	27,7	168



# Piani a induzione

*Induction cooker*



Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

Il piano di cottura in vetroceramica, di spessore 6 mm, si caratterizza per la sua superficie assolutamente piana, facile da pulire. È fissato al piano di lavoro in acciaio AISI 304 18/10 con spessore di 1 mm in maniera ermetica salvaguardando da eventuali infiltrazioni. Ad ogni zona di cottura, delimitata dalla serigrafia di diametro 270 mm, corrisponde un induttore da 5 kW controllato indipendentemente. Il riscaldamento del piano di cottura si attiva unicamente quando entra a contatto diretto con le pentole per piastre ad induzione e la quantità di calore è proporzionale alla superficie di contatto. La zona del piano di cottura non a contatto con la pentola rimane disattivata e quindi fredda permettendo un ambiente di lavoro più confortevole (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 ed una lampada spia segnala il funzionamento del piano.

*For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.*

*The sealed 6mm ceramic top offers high cleaning comfort thanks to the flat surface and cleanability of glass ceramic. It is watertight fixed to the AISI 304 stainless steel pressed worktop, thickness 1 mm. The heating zones, independently controlled, are outlined by screen printed circle Ø 270 mm powered at 5 kW each. The cooking surface only heats up when in direct contact with induction friendly pans and pots, and the amount of heat is proportional to the surface of contact. The zone of the cooking surface not in contact with the pan remains deactivated and thus cold allowing a more comfortable working environment (lower heat emission) and a energy savings equal to 50% compared to traditional stoves. Each inductor has 6 different power levels and an indicator light shows when the top is in operation.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Potenza Power	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	5 kW	kW		Kg
<b>TOP</b>					
⚡ D99E2A8I	40x90x85	2	10	400V, 3N, 50/60 Hz	100
⚡ D99E4A8I	80x90x85	4	20	400V, 3N, 50/60 Hz	200



# Fry top

## Fry tops



La gamma di frytop SERIE 98 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, con funzionamento elettrico o a gas. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.

Piano di lavoro in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Il paraspruzzi, in acciaio inox AISI 304 di 3 mm di spessore, è saldato al piano di cottura per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. La piastra di cottura in acciaio dolce, con finitura levigata o al cromo duro (mod. LC e LRC), ha spessore di 15 mm e lieve pendenza per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox con capacità fino a 2 litri. Nei modelli a modulo intero è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un veloce recupero della temperatura impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica.

*The SERIE 98 frytop range comprises a large range of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome-treated, with electric or gas heating. Modularity: 40/80. Excellent alignment.*

*The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. The back-splash, in AISI 304 stainless steel of 3 mm thickness, is welded to the cooking surface for greater ease of use and cleaning. The cooking plate with rounded front corners in smooth steel, with polished or solid chrome finish (LC and LRC models), has a thickness of 15 mm and slight tilt to facilitate cleaning operations and discharge of grease into a removable stainless steel basin with capacity up to 2 liters. In full modul models differentiated cooking can be done with two independently heating electric burners/elements. Gas versions: stainless steel burners with self-stabilizing flame and thermostatic temperature control for a quick recovery of the temperature set. Pilot flame with thermocouple safety control. Piezo-electric burner ignition. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements; thermostatic temperature control.*

Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome	LxPxH cm	LxP cm	8 kW	6 kW	kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>										
🔥 D99GFTA48L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82
🔥 D99GFTA48R		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82
🔥 D99GFTA98L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
🔥 D99GFTA98R		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
🔥 D99GFTA98LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135
⚡ D99EFTA48L / LC	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50 Hz	82
⚡ D99EFTA48R		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V, 3N, 50 Hz	82
⚡ D99EFTA98L / LC	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50 Hz	135
⚡ D99EFTA98R		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50 Hz	135
⚡ D99EFTA98LR / LRC	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V, 3N, 50 Hz	135



# Pietra lavica

## Charcoal grill



La gamma di griglie pietra lavica SERIE 98 si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 18/10 e spessore di 1 mm.

La griglia/piano cottura è in acciaio inox AISI 304.

Quest'ultima è regolabile in altezza tramite le due leve frontali e reversibili, un lato carne e un lato pesce.

Un cassetto estraibile ed asportabile in acciaio inox è destinato alla raccolta dei grassi rilasciati dall'alimento durante la cottura.

Nei modelli a modulo intero (80 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori indipendenti.

*The SERIE 98 charcoal grill range comprises both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit.*

*The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm.*

*AISI 304 stainless steel cooking top with adjustable height by means of front levers. Double face reversible grid, one side meat, one side fish.*

*A removable stainless steel drawer collects the grease released during the cooking. The independent burners, in the full module models allow different cooking options.*



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°	10 kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>						
D99GPLA48	40x90x85	64x37x3	1	1	10	62
D99GPLA98	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	2	20	93



# Friggitrici

## Fryers



La gamma di friggatrici SERIE 98 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco.

Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Le vasche in acciaio inox AISI 304, stampate e con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, sono fissate al piano con saldatura continua. Ampia zona fredda per mantenere inalterata più a lungo la qualità dell'olio e facilitare rimozione dei residui derivanti dalla frittura. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della T° dell'olio (90-190 °C), per mantenere la T° dell'olio entro parametri di sicurezza. Ampio invaso frontale per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia.

Il sistema di scarico olio a fine servizio è semplice e sicuro con vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox in dotazione. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in vasca in ghisa ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale, con regolazione termostatica della T° (90-190 °C), valvola di sicurezza e termocoppia, accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. Maggiore reattività nelle versioni "N" grazie all'elettrovalvola. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 interne alla vasca, facilmente ribaltabili per una completa pulizia; regolazione termostatica.

*The SERIE 98 fryers range comprises models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit. Modularity: 40/80. Excellent alignment. The worktop is in AISI 304 18/10 stainless steel of 1 mm thickness. The AISI 304 18/10 stainless steel tanks, moulded and with rounded corners, are fixed to the surface with continuous welding to facilitate cleaning operations. The large cold zone allows maintaining the quality of the oil unchanged longer and provides simpler removal of residues from frying. All models have safety thermostat and thermostatic oil T° regulation (90-190 °C), to keep the oil T° within safety parameters. A large front drainer for greater ease of use and cleaning. The used oil outlet system is simple and safe with an oil collection tank with stainless steel filter. Gas versions with inside burner: high output cast iron burner with horizontal flame, thermostatic T° control (90-190 °C), safety valve and thermocouple, automatic ignition with pilot flame and piezoelectric device. Increased reactivity in "N" models thanks to the electric valve. Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements inside the tank, easily tilted for complete cleaning; thermostatic temperature control.*

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW	kW	Kg
<b>Su armadio On cupboard</b>								
D99GF48	40x90x85	30x40x31,5	18	15,2	-	15,2	-	65
D99GF48N*	40x90x85	30x40x31,5	18	15,2	0,03	15,2	230V, 1N, 50 Hz	73
D99GF98	80x90x85	30x40x31,5	18+18	15,2+15,2	-	30,4	-	106
D99GF98N*	80x90x85	30x40x31,5	18+18	15,2+15,2	0,03	30,4	230V, 1N, 50 Hz	120
D99EF482V	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V, 3N, 50 Hz	56
D99EF48	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V, 3N, 50 Hz	56
D99EF98	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V, 3N, 50 Hz	91
D99EF48L	40x90x85	31x44x20	21	-	20	20	400V, 3N, 50 Hz	56
D99EF98L	80x90x85	31x44x20	21+21	-	20+20	40	400V, 3N, 50 Hz	91



# Cuocipasta

## Pasta cookers



La gamma di cuocipasta SERIE 98 si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm, con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Le vasche stampate sono in acciaio inox AISI 316 anti-corrosione, con invaso per la raccolta degli amidi ed ampie raggiature per una facile pulizia. Lo sgocciolatoio grigliato permette il facile appoggio dei cestelli colapasta. I cestelli colapasta (optional), sono in acciaio inox AISI 304 con maniglia termica. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox; regolazione della potenza con commutatore a quattro posizioni; controllo della temperatura tramite termostato di esercizio e di sicurezza.

*The SERIE 98 pasta cooker range comprises models with one or two tanks of 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit on cupboard. Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning. Modularity: 40/80. Excellent alignment.*

*The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel with moulded edges for liquid collection. The moulded tanks are in AISI 316 anti-corrosion stainless steel, with expansion zone for collection of starches and rounded corners for easy cleaning. The straining grid allows the simple support of the pasta basket. The optional pasta baskets are in AISI 304 18/10 stainless steel with thermal handle. Gas versions: stainless steel burner with self-stabilizing flame. Thermocouple safety device connected to the pilot flame. Piezo-electric burner ignition. Electric versions: electric heating elements in armoured stainless steel; power adjustment with four position switch; control of the temperature 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
<b>Su armadio On cupboard</b>								
🔥 D99GC48/SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	-	57
🔥 D99GC98/SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+ 13,3	-	26,6	-	94
⚡ D99EC48/SC	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V, 3N, 50 Hz	51
⚡ D99EC98/SC	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V, 3N, 50 Hz	81



# Brasiere

## Braising pans



La gamma di brasiere SERIE 98 si compone di modelli con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco.

Ottima accostabilità in appoggio. Modularità: 80.

La struttura è in acciaio AISI 304 con finitura scotch brite. La vasca ha fianchi in acciaio e fondo termodiffusione in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304 (modelli "VI"). Il ribaltamento è manuale.

Gli angoli sono arrotondati e la parte anteriore sagomata per agevolare lo scarico e le operazioni di pulizia. Il coperchio in acciaio inox è bilanciato e dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 ed ergonomica maniglia frontale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte dell'apparecchio. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a bracci multipli per maggior uniformità termica; valvola gas con termocoppia, regolazione termostatica della temperatura (75-300 °C).

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inox sul fondo esterno della vasca; regolazione termostatica (75-300 °C).

*The SERIE 98 braising pan range comprises freestanding models with gas or electric heating. Excellent alignment.*

*The structure is AISI 304 stainless steel 18/10 with scotch-brite finishing. The tank has AISI 304 18/10 stainless steel walls and bottom available in mild steel or s/s AISI 304 ("VI" models). The tilting is manual. The rounded corners and the shaped front part facilitate unloading and cleaning operations. The stainless steel lid is balanced and has strong stainless steel AISI 304 hinges and an ergonomic front handle. Water load tap placed on the front of the unit. Gas versions: stainless steel burner with multiple arms for more even heat diffusion; gas valve with thermocouple, thermostatic temperature control (75-300 °C).*

*Electric versions: armoured heating elements in stainless steel on the external bottom of the unit.*



Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni vasca Pan dimension	Capacità vasca Pan capacity	Bruciatori a gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	LxPxH cm	LxPxH cm	Lt	kW	kW	kW		Kg
 <b>D99GBRV8</b>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V, 1N, 50 Hz	164
 <b>D99GBRV18</b>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V, 1N, 50 Hz	164
 <b>D99EBRV8</b>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50 Hz	160
 <b>D99EBRV18</b>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V, 3N, 50 Hz	160



# Pentola

## Boiling pans



La gamma di pentole SERIE 98 si compone di modelli con capacità 100/150 litri, riscaldamento gas o elettrico, versione monoblocco. Ottima accostabilità in appoggio. Modularità: 80. Piano di lavoro di 1 mm in AISI 304 con imbutitura perimetrale per raccolta liquidi. Pareti vasca in AISI 304, fondo in AISI 316 per una maggiore resistenza alla corrosione. Il rubinetto di scarico in ottone cromato è dotato di filtro amovibile. Il coperchio in AISI 304 assicura minime perdite di vapore e calore. Rubinetto di carico acqua calda e fredda con erogatore snodabile posto sul piano di lavoro.

Versioni riscaldamento a gas: regolazione termostatica della T° per un controllo preciso ed un veloce recupero della T° impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore. Funzione "sobbollitura" per le versioni a riscaldamento indiretto (gas/elettrico). Versioni riscaldamento diretto a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Versioni riscaldamento indiretto a gas (mod. "I"): intercapedine in AISI 304, bruciatore tubolare in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata. Valvola di sicurezza con manometro, visore livello di acqua intercapedine. Versioni riscaldamento elettrico indiretto (mod. "I"): intercapedine in AISI 304, resistenze ad immersione comandate da commutatore a 4 posizioni, pressostato per il controllo automatico del vapore nell'intercapedine, valvola di sicurezza con manometro.

*The SERIE 98 boiling pans range comprises 100/150 liters of capacity freestanding models with gas electric heating. Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning. Excellent alignment.*

*The 1 mm worktop is in AISI 304 with a moulded edges for collecting liquids. The pan is in AISI 304 with bottom AISI 316 for greater resistance to corrosion. The brass drain tap is equipped with a removable filter. The AISI 304 lid ensures minimal loss of steam and heat. Hot and cold water tap with swivel nozzle on worktop. Gas versions: thermostatic temperature regulation for precise control and fast recovery of the temperature set. Pilot flame with thermocouple safety device. Piezo-electric burner ignition.*

*"Simmer" function for both the indirect gas and electric versions. Direct gas versions: s/s burner with self-stabilizing flame. Indirect gas versions (mod. "I"): AISI 304 interspace, s/s tubular burner with selfstabilizing flame and thermostatic temperature control. Safety valve with pressure gauge, interspace water-level viewer, "simmer" function. Indirect electric versions (mod. "I"): AISI 304 interspace, power adjustment with 4-position switch, pressure gauge for the automatic control of the interspace steam, safety valve with gauge, "simmer" function.*

Modello Model	Dimensioni esterne Exterior dimension	Dimensioni pentola Pans dimension	Capacità pentola Pan capacity	Riscaldamento Heating		Bruciatori a gas Gas Burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot. kW	Alimentazione Power supply	Peso Weight
				Diretto	Indiretto					
<b>Su armadio On cupboard</b>										
D99G1008	80x90x85	60x42	100	•		21	-	21	-	118
D99G1508	80x90x85	60x54	150	•		21	-	21	-	123
D99G10018	80x90x85	60x42	100		•	21	-	21	-	143
D99G15018	80x90x85	60x54	150		•	21	-	21	-	148
D99E10018	80x90x85	60x42	100	•		-	14,4	14,4	-	128
D99E15018	80x90x85	60x54	150	•		-	14,4	14,4	-	134



# Bagnomaria

## Bain marie



La gamma di bagnomaria SERIE 98 si compone di modelli con riscaldamento elettrico, versione monoblocco. Modularità: 40/80. Ottima accostabilità in appoggio.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. La vasca realizzata in acciaio AISI 304 18/10 è stampata e saldata al piano in modo continuo. Capacità bacinelle Gastronorm 4/3 per modulo 40 ed 8/3 per modulo 80. Riscaldamento elettrico con resistenza corazzate esterne alla vasca, fissate sul fondo esterno della vasca e controllato tramite termostato.

*The SERIE 98 bain-marie range is composed of 2 freestanding electric models. Modularity: 40/80. Excellent alignment.*

*The worktop is in 1 mm AISI 304 stainless steel.*

*The AISI 304 stainless steel tanks are moulded and continuous weld. Gastronorm 4/3 basin capacity for module 40 and 8/3 for module 80.*

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



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
<b>Su armadio On cupboard</b>							
⚡ D99EBMA48	40x90x85	31x69x16	(GN 4/3)	2,5	2,5	230V, 1N, 50 Hz	45
⚡ D99EBMA98	80x90x85	63x69x16	(GN 8/3)	6	6	400V, 3N, 50 Hz	68



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

 **Food Equipment Group**

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

SERIE 98\_06-2016