

MOFFAT®

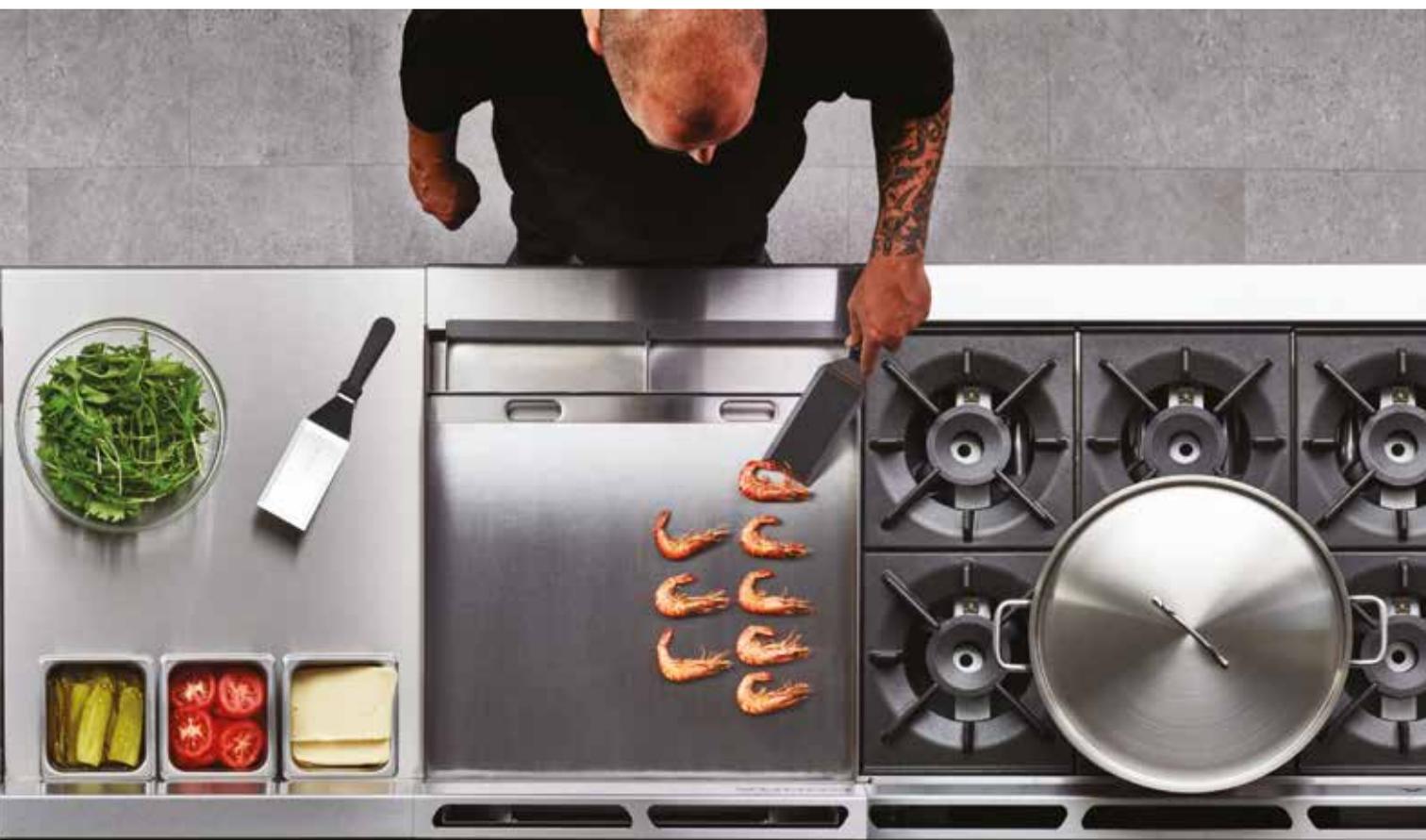


COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



CARATTERISTICHE DELLA SERIE COBRA **6** PIANO DI COTTURA/PIASTRA GRIGLIANTE A GAS **7**
GAMMA DI FORNI STATICI A GAS **8** GRIGLIA BARBECUE A GAS **9** CUOCIPASTA A VASCA SINGOLA PER
TAGLIATELLE/PASTA **12** SALAMANDRA A GAS **13** PIASTRA PER TOSTATURA A GAS **14**
FRIGGITRICE A GAS A VASCA SINGOLA **15** DISPOSIZIONE SUGGERITA – RISTORANTI “À LA CARTE” **16**
DISPOSIZIONE SUGGERITA – EROGAZIONE PASTI **18** RISTORANTI “À LA CARTE” **19** DISPOSIZIONE SUGGERITA –
BAR **20** BAR RISTORANTE **22** FAST FOOD **23** DISPOSIZIONE SUGGERITA – FAST FOOD **24**
PRODOTTI SINGOLI – CARATTERISTICHE STANDARD **26** ASSISTENZA AI CLIENTI **33**



COBRA[®]
YOUR STYLE, YOUR WAY



NESSUNA LIMITAZIONE NESSUNA RESTRIZIONE

La Serie Cobra guarda al futuro

COBRA[®]
YOUR STYLE, YOUR WAY



Prestazioni impareggiabili

Potente, la Serie Cobra è la soluzione ideale per chi desidera affidabilità e capacità. Stile moderno ed essenziale, con attenzione alle prestazioni.

Nessuno sforzo: le robuste manopole consentono di passare da un fuoco alto a quello di mantenimento dell'ebollizione, con impostazioni di tipo "premi e ruota", e i bruciatori aperti da 5 kW di Cobra sono stati realizzati con una semplice combinazione di due pezzi, facili da pulire.

Semplice: i piani di cottura della gamma Cobra, le piastre per barbecue e per la tostatura sono abbinati a una base aperta con una capienza superiore rispetto agli standard. Tutte le unità modulari (con esclusione delle wok e delle pentole per il brodo) sono dotate di robusti piedini anteriori e di rotelle sui piedini posteriori per facilitare un rapido e agevole posizionamento e una facile erogazione.

Per tutti gli ambienti: la Serie Cobra è adatta a un'ampia gamma di ristoranti, ovunque sia necessario poter contare su una potenza di cottura stabile e sulla presenza di apparecchiature di cottura specifiche per assicurare alla cucina la flessibilità di gestione di menu differenziati.



Piano di cottura/Piastra grigliante a gas

Disponibili nelle versioni da 600 e 900 mm



SISTEMA A BRUCIATORE APERTO DA 5 kW CON DISPOSITIVO DI SICUREZZA PER RILEVAMENTO DELL'ASSENZA DI FIAMMA DI SERIE.

Il piano di cottura Cobra è stato progettato per soddisfare tutte le esigenze di una cucina molto frequentata. Il piano di cottura è montato su una base ad armadietto con comodi ripostigli. I semplici bruciatori aperti ribaltabili da 5 kW sviluppano prestazioni eccezionali, sono facili da pulire e sono dotati di serie di un dispositivo di sicurezza che rileva l'assenza di fiamma. I bruciatori e i supporti per le pentole di ghisa sono rifiniti con smalto vetroso di altissima qualità per conservarne l'aspetto nel tempo.

L'inserimento nel piano di cottura di una piastra grigliante aumenta sensibilmente il grado di flessibilità del ripiano. Le piastre griglianti sono disponibili con larghezza a partire da 300 mm, fino ad arrivare alla copertura dell'intero piano di cottura.



Gamma di forni statici a gas

Disponibile nelle versioni da 600 e 900 mm

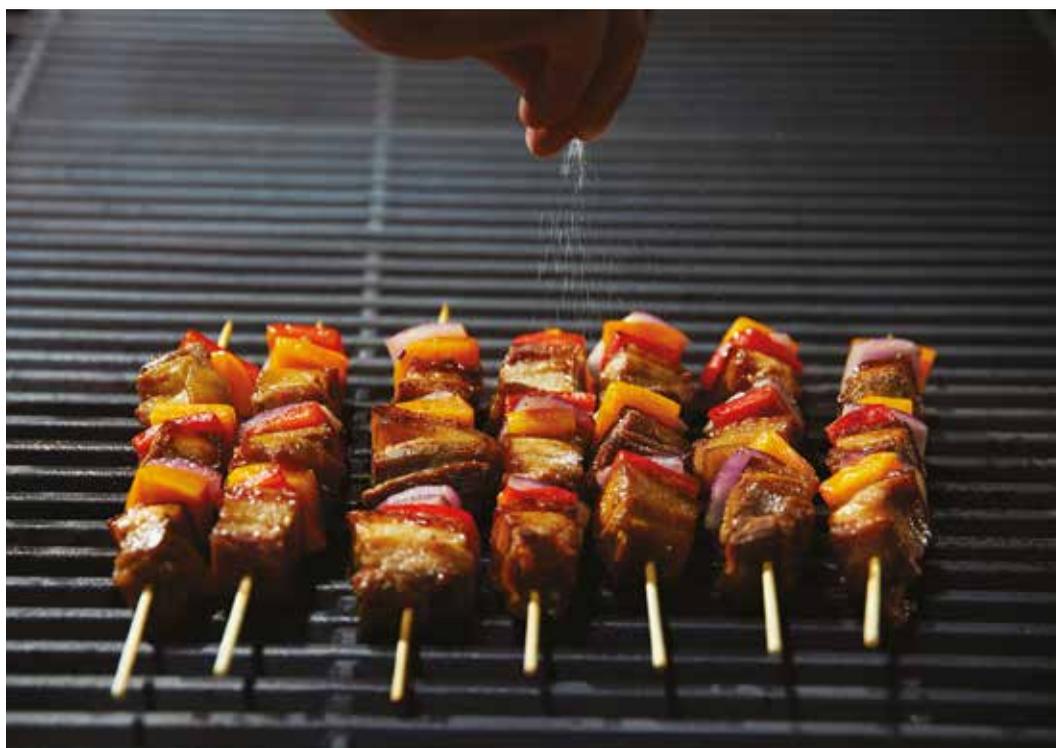


IN ALTO: LA GAMMA DEI FORNI COBRA DA 900 MM CONSENTE DI SFRUTTARE APPIENO LA LARGHEZZA DEL FORNO, CON UN GENEROSO SPAZIO VERTICALE E DUE SPORTELLI SALVASPAZIO.

IN BASSO: SPORTELLO CON NUOVA GUARNIZIONE DI ACCIAIO INOSSIDABILE PER UNA MIGLIORE RITENZIONE DEL CALORE.

In quanto componente principale di qualsiasi cucina, la gamma dei forni a gas deve poter durare nel tempo, essere affidabile e adattabile. La gamma di forni a gas Cobra ha un'ampia capacità per teglie GN 2/1 standard, oppure per due teglie GN 1/1 (900 mm) e una teglia GN 1/1 (600 mm) su ogni griglia. Lo sportello incernierato lateralmente (600 mm) e a doppi sportelli (900 mm) consentono di accedere alla larghezza totale del forno. L'ampio spazio verticale fa sì che il forno possa sempre gestire volumi di qualsiasi genere.

Le varianti opzionali per il piano di cottura consentono di configurarlo con bruciatori aperti e piastre griglianti per soddisfare specifiche esigenze. La nostra qualità è evidente nei dettagli: i supporti per le pentole, i rivestimenti interni e la base di acciaio dei forni sono stati realizzati per facilitarne la pulizia senza sforzo.



Griglia barbecue a gas

Disponibile nelle versioni da 600 e 900 mm



LE GRIGLIE POSSONO
ESSERE UTILIZZATE IN
POSIZIONE ORIZZONTALE,
OPPURE INCLINATE.

Le resistenti grate di ghisa di queste griglie per barbecue trasmettono un'impressione di durata. Sia che vengano utilizzate in posizione orizzontale o inclinata, il bordo ideale della griglia è attentamente rifinito per soddisfare sia l'aspetto visivo sia quello dei gusti personali.

I bruciatori di ghisa a "V", i radianti e le piastre sollevabili sono facilmente rimovibili per poterli pulire.







Cuocipasta a gas a vasca singola per tagliatelle/pasta

Disponibile con larghezza di 450 mm

Il cuocipasta per tagliatelle e pasta Cobra è stato progettato per essere veloce. Totalmente modulare e con una vasca particolare, è ben equipaggiato per una produzione continua di tagliatelle/pasta cotte alla perfezione.

Dalla bollitura intensa e variabile al sobbollimento, il nostro bruciatore a infrarossi brevettato mantiene costante la temperatura dell'acqua, consentendo un rapido cambio di prodotto, con tempi di recupero eccezionali, a partire dalle impostazioni a basso calore.

La flessibilità di utilizzo è anch'essa eccezionale. La fornitura standard di cinque cestelli consente di cuocere contemporaneamente cinque diversi tipi di tagliatelle, mentre per la pasta sono disponibili sei cestelli.



Salamandra a gas

Disponibile con larghezza di 900 mm

Fusione, grigliatura o tostatura? Questa salamandra è sicuramente la scelta ottimale. La possibilità di posizionarla su un ripiano o di montarla a parete, questa salamandra è una valida e versatile aggiunta per qualsiasi cucina moderna.

La potenza erogata dalle salamandre Cobra è davvero eccezionale: i potenti bruciatori a infrarossi offrono una maggiore efficienza e alte prestazioni rispetto ai comini sistemi a fiamma blu.



Piastra per tostatura a gas

Disponibile nelle versioni da 600 e 900 mm

Soluzione ottimale per due necessità diverse: prestazioni complete di una piastra grigliante e presenza di uno scomparto per le operazioni di tostatura.

La piastra per tostatura Cobra è dotata di bruciatori e radianti di acciaio inossidabile, specificatamente progettati per eseguire due funzioni diverse: riscaldamento della spessa piastra grigliante (12 mm) ed erogazione di calore alla griglia di tostatura, con possibilità di selezionare una delle 5 posizioni di tostatura disponibili.



Friggitrice a gas a vasca singola

Disponibile con larghezza di 400 mm

Anche le cucine più piccole hanno bisogno di una buona friggitrice. È per questo che abbiamo attentamente progettato le friggitrici Cobra perché potessero offrire i più alti livelli prestazionali: l'importante per queste apparecchiature è garantire un funzionamento a qualità costante.

Le friggitrici Cobra sono dotate di una vasca e di finiture esterne di acciaio inossidabile. Una friggitrice deve essere in grado di sopportare gli urti e di continuare comunque a funzionare. Prevede anche una "zona fredda" per prolungare la durata dell'olio di frittura, per assicurare un'alta efficienza e per facilitarne la pulizia.

IL MEGLIO IN QUESTA CATEGORIA

Opzioni per ispirare la creatività

CP4
Cuocipasta.

C450
Ripiano di
riempimento

CR9D
Gamma con sei
bruciatori a gas

CB9
Griglia barbecue
a gas



SUGGERIMENTO DI ALLESTIMENTO PER UN RISTORANTE "À LA CARTE"

CS9
Salamandra a gas

C900-S
Ripiano di riempimento
con salamandra
sospesa



CF2
Friggitrice
a gas

CF2
Friggitrice
a gas

C6B
Piastra grigliante
a gas



COBRA[®]

YOUR STYLE, YOUR WAY



Pronti a partire!

Per preparare a casa cibi con la stessa qualità offerta da un ristorante sono necessarie apparecchiature realizzate non solo per la produzione delle singole portate, ma anche per mantenerle calde, fresche e saporite. I forni e le celle di mantenimento Turbofan offrono una tecnologia in continua evoluzione che non si limita a cuocere perfettamente i cibi, ma anche di mantenerli alla temperatura ottimale.

Pronti per il futuro: i componenti multifunzionali dotati di varie applicazioni offrono la flessibilità necessaria per adattare i propri stili culinari attuali e futuri. Sia che si desideri modificare i propri menu, che si voglia aggiornare i propri stili culinari, oppure che ci si voglia orientare verso un nuovo approccio, la Serie Cobra è sempre in grado di adattarsi a queste esigenze.



Ristoranti “à la carte”

La semplice raffinatezza può avere una sua valenza anche quando si decide di rinnovare un ristorante “à la carte”. Gli eleganti ristoranti contemporanei necessitano di sistemi in grado di rinnovarsi per offrire proposte culinarie che attraggano i sensi e che trasmettano un nuovo approccio alla ristorazione. La Serie Cobra mette a disposizione potenti elementi funzionali che si adattano ai più innovativi approcci della ristorazione.

Leader nel settore: concentratevi sul vostro marchio affidandovi a una gamma di prodotti che offre ottime prestazioni senza creare problemi.

SUPERARE LE LIMITAZIONI DI SPAZIO E DI STILE

CF2
Friggitrice
a gas

C6B
Piastra grigliante a gas

CR9D
Gamma di forni statici a gas



SUGGERIMENTO DI ALLESTIMENTO PER UN BAR

CS9
Salamandra a gas

C900-S
Ripiano di riempimento
con salamandra
sospesa

CP4
Cuocipasta.

E33T5
Forno Turbofan

H10T
Cella di mantenimento
Turbofan





Bar

Urbano, intrigante o sostanzialmente “campagnolo”: qualsiasi sia lo stile, la versatilità della Serie Cobra aiuta a gestire i momenti di picco o di calma di un bar molto frequentato. La giusta combinazione di apparecchiature chiave con accessori specifici come la salamandra a gas o una piastra per tostatura consente di personalizzare la cucina adattandola alle specifiche esigenze.

Conservate il vostro vantaggio: l’ambiente dei bar è molto competitivo e richiede che gli operatori si distinguano. L’affidabilità e le funzionalità intrinseche di della Serie Cobra aiutano a concentrarsi su quello che si desidera offrire ai propri clienti.



Fast food

La ristorazione rapida richiede la presenza di apparecchiature appropriate in grado di adattarsi ai nuovi livelli di flessibilità e di capacità dell'offerta. Toast, grill, prodotti da forno: saranno sempre perfetti grazie alla versatilità della gamma di prodotti Cobra della dimensione giusta per ogni locale.

Qualità e quantità: le prestazioni e le capacità della Serie Cobra non ammettono compromessi in termini di qualità di preparazione dei cibi su larga scala o in tempi ristretti. Quando si sarà sotto pressione si potrà fare sempre affidamento sulla gestione del calore della gamma Cobra.

VELOCE E FLESSIBILE

Cuocere, conservare e servire

CF2
Friggitrice
a gas

CF2
Friggitrice
a gas

C600
Ripiano di riempimento

CB6
Griglia barbecue
a gas



SUGGERIMENTO DI ALLESTIMENTO PER UN FAST FOOD



CT6
Piastra grigliante a gas
Piastra di tostatura

E33T5
Forno Turbofan
H10T
Cella di mantenimento
Turbofan

H10T
Cella di mantenimento
Turbofan

PIANO DI COTTURA/PIASTRA GRIGLIANTE A GAS 600 mm



C6B

Piano di cottura con piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C6C

Piano di cottura con due bruciatori/ piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C6D

Piano di cottura a gas con quattro bruciatori

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- 4 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C6B-B

Piano di cottura con piastra grigliante a gas Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 600 mm
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 600 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm



C6C-B

Piano di cottura con due bruciatori/ piastra grigliante a gas Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 600 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 600 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm



C6D-B

Piano di cottura a gas con quattro bruciatori Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 600 mm
- 4 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 600 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm

PIANO DI COTTURA/PIASTRA GRIGLIANTE A GAS 900 mm



C9A

Piano di cottura con piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- Griglia con 3 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C9B

Piano di cottura con due bruciatori/ piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 600 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C9C

Piano di cottura con quattro bruciatori/piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 4 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C9D

Piano di cottura a gas con sei bruciatori

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 6 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



C9A-B

Piano di cottura con piastra grigliante a gas Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 900 mm
- Griglia con 3 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 900 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm



C9B-B

Modello per ripiano con due bruciatori/piastra grigliante a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 900 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 600 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 900 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm

PIANO DI COTTURA/PIASTRA GRIGLIANTE A GAS 900 mm



C9C-B

Piano di cottura con quattro bruciatori/piastra grigliante a gas
Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 900 mm
- 4 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 900 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm



C9D-B

Piano di cottura a gas con sei bruciatori
Modello per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 900 mm
- 6 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 900 mm, P 800 mm, A 315 mm
CON ALZATA 485 mm

GAMMA DI FORNI STATICI A GAS 600 mm



CR6B

Gamma di forni statici a gas con piastra grigliante

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sportello incernierato lateralmente
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CR6C

Forno statico a gas con due bruciatori/piastra grigliante

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1.
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sportello incernierato lateralmente
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CR6D

Forno statico a gas con piano di cottura con quattro bruciatori

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- 4 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sportello incernierato lateralmente
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

GAMMA DI FORNI STATICI A GAS 900 mm



CR9A

Gamma di forni statici a gas con piastra grigliante

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- Griglia con 3 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sistema con 2 sportelli
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CR9B

Forno statico a gas con due bruciatori/piastra grigliante

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 2 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 600 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 2 bruciatori con fiamma pilota, rilevatore di assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sistema con 2 sportelli
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CR9C

Forno statico a gas con quattro bruciatori/piastra grigliante

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 4 bruciatori aperti
- Piastra grigliante 300 mm
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Griglia con 1 bruciatore con fiamma pilota, assenza di fiamma e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante rifinita a macchina, spessore 12 mm
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sistema con 2 sportelli
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CR9D

Forno statico a gas con piano di cottura con sei bruciatori

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- 6 bruciatori aperti
- Bruciatore aperto da 5 kW
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma sui bruciatori aperti
- Bruciatori di ghisa e supporti per pentole rivestiti con smalto vetroso
- Forno statico con ampio spazio verticale
- Capacità teglia GN 1/1
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Sistema con 2 sportelli
- Forno rivestito con smalto vetroso
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

GRIGLIA BARBECUE A GAS 600 mm/900 mm



CB6 Griglia barbecue a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- Contenitore per la raccolta dei grassi di acciaio inossidabile
- Graticole superiori ribaltabili
- Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura
- 2 bruciatori alluminati da 9 kW
- Protezione contro l'assenza di fiamma con fiamma pilota continua e accensione piezoelettrica
- Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CB9 Griglia barbecue a gas

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- Contenitore per la raccolta dei grassi di acciaio inossidabile
- Graticole superiori ribaltabili
- Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura
- 3 bruciatori alluminati da 9 kW
- Protezione contro l'assenza di fiamma con fiamma pilota continua e accensione piezoelettrica
- Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile
- Completamente modulare

L 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CB6 Griglia barbecue a gas per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 600 mm
- Contenitore per la raccolta dei grassi di acciaio inossidabile
- Graticole superiori ribaltabili
- Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura
- 2 bruciatori alluminati da 9 kW
- Protezione contro l'assenza di fiamma con fiamma pilota continua e accensione piezoelettrica
- Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 600 mm, P 800 mm, A 415 mm
CON ALZATA 585 mm



CB9 Griglia barbecue a gas per ripiano

CARATTERISTICHE STANDARD

- Modello da appoggiare su un piano di lavoro
- Larghezza 900 mm
- Contenitore per la raccolta dei grassi di acciaio inossidabile
- Graticole superiori ribaltabili
- Disposizione inclinata per ridurre la formazione di fiamme e per migliorare il drenaggio dei grassi di cottura
- 3 bruciatori alluminati da 9 kW
- Protezione contro l'assenza di fiamma con fiamma pilota continua e accensione piezoelettrica
- Graticole, radianti e pannelli sollevabili per facilitarne la pulizia
- Piedini di appoggio regolabili
- Finitura di acciaio inossidabile

L 900 mm, P 800 mm, A 415 mm
CON ALZATA 585 mm

CUOCIPASTA A VASCA SINGOLA PER TAGLIATELLE/PASTA



CN4

**Cuocipasta a gas per tagliatelle a
vasca singola, 450 mm**

CARATTERISTICHE STANDARD

- Cuocipasta ad alte prestazioni per tagliatelle a vasca singola
- Sistema brevettato di bruciatori a infrarossi
- Vasca aperta di acciaio inossidabile, grado 316E, facilmente pulibile
- Capacità acqua 40 L
- Rubinetto per il riempimento dell'acqua integrato e per lo scarico dell'acqua con amido
- Fornito con cinque cestelli di acciaio inossidabile
- Supporto incernierato del cestello per la scolatura
- Termostato con arresto di sicurezza in caso di contenitore vuoto/fuoriuscita di acqua di bollitura
- Esterno di acciaio inossidabile
- Pulizia facilitata
- Facile manutenzione
- Completamente modulare

L 450 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm



CP4

**Cuocipasta a gas per pasta a vasca
singola, 450 mm**

CARATTERISTICHE STANDARD

- Cuocipasta ad alte prestazioni a vasca singola
- Sistema brevettato di bruciatori a infrarossi
- Vasca aperta di acciaio inossidabile, grado 316E, facilmente pulibile
- Capacità acqua 40 L
- Rubinetto per il riempimento dell'acqua integrato e per lo scarico dell'acqua con amido
- Fornito con 6 cestelli per pasta di acciaio inossidabile
- Supporto incernierato del cestello per la scolatura
- Termostato con arresto di sicurezza in caso di contenitore vuoto/fuoriuscita di acqua di bollitura
- Esterno di acciaio inossidabile
- Pulizia facilitata
- Facile manutenzione
- Completamente modulare

L 450 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

PIASTRA PER TOSTATURA A GAS 600 mm



CT6

Piastra per tostatura a gas, 600 mm

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 600 mm
- 2 bruciatori da 5,5 kW
- Protezione contro l'assenza di fiamma con fiamma pilota continua e accensione piezoelettrica
- Piastra grigliante, spessore 12 mm
- 5 posizioni per la griglia di tostatura
- Ingrassatore a tutta larghezza e vassoio di raccolta rimovibile
- Base con armadietto a giorno per riporre oggetti
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile

L 600 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

SALAMANDRA A GAS



CS9

Salamandra a gas, 900 mm

CARATTERISTICHE STANDARD

- Larghezza 900 mm
- Doppio bruciatore a infrarossi ad alte prestazioni
- Vassoio inferiore facilmente rimovibile
- Lati controllabili separatamente
- Dispositivo di sicurezza per la rilevazione dell'assenza di fiamma su ogni bruciatore
- Fornita con staffa per il montaggio a parete
- Finitura di acciaio inossidabile

Opzioni: piastra grigliante scanalata

L 900 mm, P 404 mm, A 434 mm
(con staffa per montaggio D 437)

FRIGGITRICE A GAS A VASCA SINGOLA



CF2

Friggitrice a gas a vasca singola 400 mm

CARATTERISTICHE STANDARD

- Friggitrice a vasca singola, larghezza 400 mm
- Capacità olio 18 L
- Bruciatore a getti multipli da 22,5 kW
- Produzione: 25 kg/h
- Vasca aperta di acciaio inossidabile (senza tubi)
- Valvola di scarico da 30 mm
- Termostato meccanico
- Accensione manuale con fiamma pilota
- Fornita con cestelli e coperchio
- Piedini anteriori regolabili e piedini posteriori con rotelle
- Finitura di acciaio inossidabile

L 400 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

RIPIANI DI RIEMPIMENTO



C300 Ripiano di riempimento 300 mm

C450 Ripiano di riempimento 450 mm

C600 Ripiano di riempimento 600 mm

C900 Ripiano di riempimento 900 mm

C900-S Ripiano di riempimento 900 mm, con supporto per salamandra sospesa

CARATTERISTICHE STANDARD

- Abbinamento con elementi Cobra
- Completamente modulare
- 4 larghezze modulari
- Modello con supporto per salamandra sospesa
- Finitura di acciaio inossidabile
- Pulizia facilitata
- Kit di montaggio in confezione piatta

Tutti i modelli

L 300 mm, 450 mm, 600 mm, 900 mm, P 800 mm, A 915 mm
CON ALZATA 1085 mm

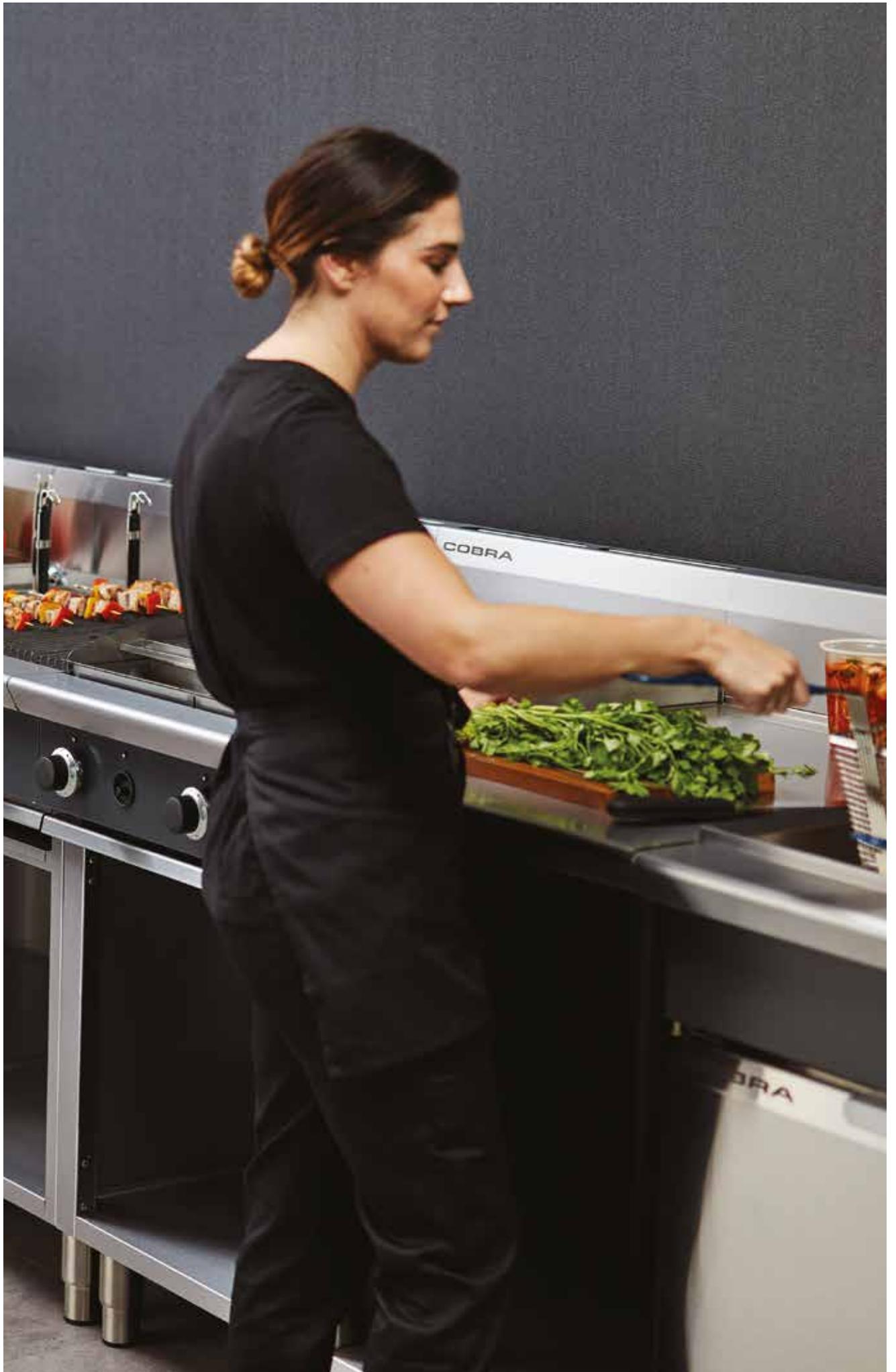


La nostra rete di rivenditori/showroom è ben attrezzata per fornire tutte le informazioni necessarie per la gamma Cobra.

Per vedere in azione i nostri prodotti, prenotare una dimostrazione presso la nostra "Cucina di prova" (Test Kitchen).

I nostri chef esperti e il nostro personale di vendita competente vi potranno assistere nella scelta delle apparecchiature più adatte alla vostra cucina.

Le sessioni di presentazione possono essere prenotate on-line.
www.blue-seal.co.uk



IL MEGLIO IN QUESTA CATEGORIA

Potenza. Durata. Diversificazione. Modulare



moffat.com

Nuova Zelanda
Moffat Limited

Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Tel.: +64 3-983 6600
Fax: +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Tel.: +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australia
Moffat Pty Limited

740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australia
Tel.: +61 3-9518 3888
Fax: +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au



ISO9001
Standard
di gestione
della qualità

Progettato e prodotto da



ISO9001

Tutti i prodotti Cobra sono stati progettati e realizzati da Moffat attenendosi al sistema di gestione della qualità ISO9001 internazionalmente riconosciuto, che coinvolge la progettazione, la produzione e l'ispezione finale dei prodotti per garantire sempre un livello di qualità costante.

In linea con la politica di sviluppo e di miglioramento continuo dei propri prodotti, Moffat Limited si riserva il diritto di modificare le specifiche e i progetti senza alcun preavviso.



© Copyright Moffat Ltd
ITA.COB.B.19-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence