

Professionalità, Prestigio e Personalità nella cottura

Avant-Garde



INIMITABILI E PERFETTE



Index

collection
Avant-Garde

Design e flessibilità	3
Avant-Garde Project	4
Caratteristiche	29
Elementi cottura	30
Rivestimenti personalizzati	36
Avant-Garde 90	38
Avant-Garde 120	42
Avant-Garde 150	46
Avant-Garde TOP	50
Avant-Garde Silver	52
Avant-Garde Kristal 151	54
Avant-Garde Mix 152 LGE	56
A-G Silver 90-120-150-965L	58
Avant-Garde 965L	62
Cappe e pannelli	64
Frigorifero	65
Dati tecnici	66
J. Corradi's World	74



Design e flessibilità

Avant Garde è progettata e costruita per essere elegante, flessibile e funzionale.

Mutevole, ma sempre impeccabile nelle sue configurazioni, è capace di adattarsi a qualsiasi contesto risultando sempre perfetta. Le varianti colore e la scelta tra le varietà di finiture e di modelli permettono a chiunque di individuare quello più adatto alle proprie esigenze.

La linea Avant Garde nasce per assecondare i Vostri desideri.

Avant Garde is designed and built to be elegant, flexible and functional.

Changeable, but always maintaining its features, it is suited to every background. Thanks to the various colours, finishings and models available, everyone is able to identify the model which is fitted to his needs.

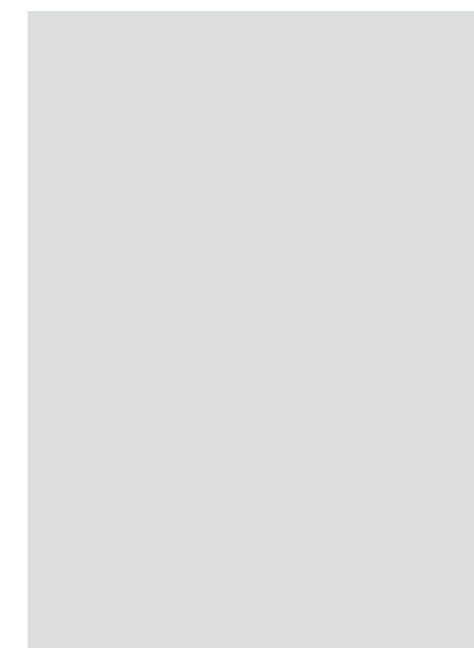
The Avant Garde collection is created to satisfy your wishes.

Avant Garde a été conçue pour être élégante, flexible et fonctionnelle.

Changeante mais toujours excellente dans sa configuration, elle s'adapte à tous les contextes pour un résultat toujours parfait. La ligne Avant-garde a été créée pour répondre à tous vos désirs.

Avant Garde wird geplant und gebaut, um elegant, flexibel und funktionell zu sein.

Wechselbar, aber immer mit Ihre Eigenschaften, es ist zu jedem Hintergrund geeignet. Dank den verschiedenen verfügbaren Farben, Feinbearbeitungen und Modellen, kann jeder "Ihr genaues" Modell finden. Avant Garde Kollektion wird geschafft, Ihre Wünsche zu befriedigen.



La flessibilità del sistema Avant Garde viene esaltata nella sua versione Project.
Qualunque sia il design della vostra cucina, potrete assaporare il piacere di un sistema di cottura professionale progettato e forgiato su misura.

The flexibility of the Avant Garde system finds its most expressivity in the Project version.
You will be able to savour the pleasure of a made to measure professional cooking system.

La flexibilité du concept Avant Garde trouve toute son expression dans la version Project.
Quelle que soit le design de votre cuisine, vous pourrez toujours intégrer un système de cuisson professionnelle, créé sur mesure.

Die Avant Garde Flexibilität findet Ihren höchsten Ausdruck im Project Version.
Sie werden die Freude eines professionellen maßgenauen Kochenssystems haben.























La qualità sceglie la qualità.
Aziende prestigiose dell'arredamento
cucina made in Italy hanno scelto la
qualità della linea Avant Garde per
valorizzare e personalizzare le loro
proposte nella zona cottura.

The quality chooses the quality.
Prestigious furniture's firms have se-
lected the quality of the Avant Garde
range to personalize and increase in
value their kitchen units.

La qualité choisit la qualité.
De prestigieuse usines ont choisi la
qualité de la ligne Avant Garde pour
compléter leur offre de produits.

Die Qualität wählt die Qualität.
Namhafte Einrichtungsfirmer haben
die Qualität der Avant Garde Kollektion
ausgewählt, um die Bedeutung
Ihrer Küchen zu steigern.





26

avant-garde project



27

avant-garde project by: Bamax cucine



Avant-Garde

90, 120, 150 cm e oltre "per progetti su misura" di cottura modulare a scomponibilità professionale: struttura in acciaio inox satinato ad alto spessore, bruciatori in fusione di ghisa massiccia, griglie massicce in ghisa smaltata, forni multifunzione di grandi dimensioni e smaltati, manopole in ottone massiccio, sistemi di accensione, regolazione, cablaggio e sicurezza perfetti, garanzia totale di due anni permettono a questa collezione di non avere limiti né di qualità né tantomeno di cottura.

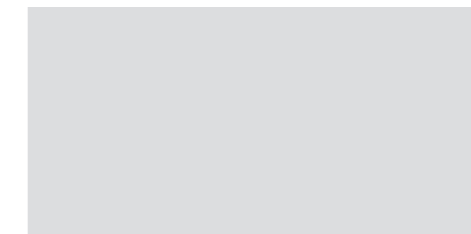
90, 120, 150 cm and over for modular professional cooking systems "made to measure" : glazed stainless steel structures, burners in massive cast-iron, cooking top's griddles in enamelled massive cast-iron, big multifunction ovens, massive brass knobs, perfect lighting, regulation, wiring and security systems, total warranty of 2 years.

This collection with its features has no limits either in quality or in cooking.

90, 120, 150 cm et toute "composition sur mesure" à partir de nos différents modules de cuisson, tous de qualité professionnelle: structure en acier inox satiné de forte épaisseur, brûleurs en fonte massive, grilles professionnelles massives en fonte émaillée, manettes de commandes en laiton massif; allumeurs électronique, régulation, sécurité... autant d'éléments parfaits qui nous permettent d'offrir à ces produits, sans limite de qualité ni de capacités de cuisson, une garantie totale de 2 ans.

90, 120, 150 cm und mehr stehen zu Ihrer Verfügung, um Ihre einige maßgenaue professionelle Küche zusammenzustellen. Ein Avant Garde Herd wird aus satiniertem Edelstahl, hochwertigem Email, Messing und Chrom gefertigt. Brenner aus Gusseisen ausgestattet mit perfekten Sicherheitsvorrichtungen, Gitter aus emailliertem Gusseisen, große emaillierte Backöfen und Knöpfe aus Messing.

Die ausgereifte Technik und präzise handwerkliche Verarbeitung sind die Basis für die zwei jährige Garantie, die die Firma J. Corradi auf alle ihre Geräte den Kunden gewährt.





Forno

Forno multifunzione ventilato di grandi dimensioni con otto funzioni combinate, smalto di classe superiore resistente all'abrasione e di facile pulizia, isolamento termico ad alta densità molto curato, vetri bassoemissivi a risparmio energetico con sicurezza di esercizio.

Big, ventilated, multifunction oven with 8 combined functions, abrasion resistant enamel (easy to clean) of high quality, thermal insulation, total safety insulating glasses.

Le grand four multifonction-8 fonctions combinables – ventilé. Tout émaillé (émail de qualité supérieure antiabrasif et d'entretien aisé), isolation thermique à haute densité, double vitrage à faible rayonnement – économisant l'énergie – pour une sécurité maximum.

Multifunktionsbackofen mit Umluft und 8 verschiedene Funktionen. Er kann ganz einfach geputzt werden. Die Wände sind emailliert und gegen Verkratzen geschützt. Die Wärmeisolierung ist perfekt und die Türfenster sind die sichersten auf dem Markt.

Bruciatori

Bruciatori in fusione di ghisa massiccia trattata e rifinita a mano, dotati di accensione veloce con termocoppia di sicurezza ultrarapida.

Burners in hand-finished cast-iron, equipped with a security system with a thermocouple and ultra-rapid sparking plug

Brûleurs à gaz en fonte massive traités et ajustés à la main, équipés d'allumeurs électroniques et de thermocouples de sécurité ultrarapides.

Gasbrenner aus handwerklichem Gusseisen, Sicherheitssystem mit Thermoelement und ultra-schnelle Zündkerze.



Cornici

Tutte le cornici di finitura sono costruite a corpo unico senza giunzioni.

Each finishing's frame is built without any joint.

Tous les cadres de finition sont monoblocs.

Alle Feinbearbeitungsrahmen sind ohne Verbindungen gebaut.

Comandi

Comandi in fusione di ottone lucidato e/o cromato.

Knobs in polished and/or chromed brass.

Manettes en laiton poli et/ou chromé.

Knöpfe aus poliertem und/oder verchromtem Messing.



Elementi cottura

Ogni cucina Avant Garde è dotata di elementi di cottura professionali. La grande flessibilità di cui è dotata la linea Avant Garde è evidenziata anche dalla possibilità di personalizzare il piano cottura secondo le proprie esigenze.

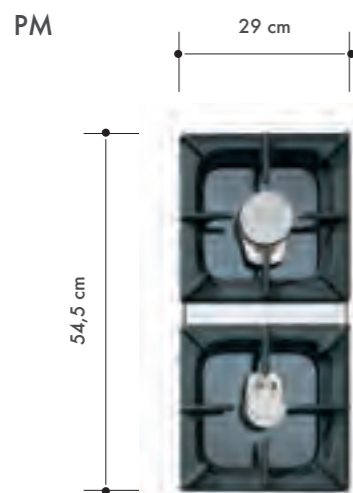
Ora potrete avere la vostra cucina professionale su misura.

Cooking hobs

Every Avant Garde cooker is fitted with professional cooking hobs. The large flexibility of the Avant Garde collection, is also marked by the possibility to personalize the cooking top following your own needs.

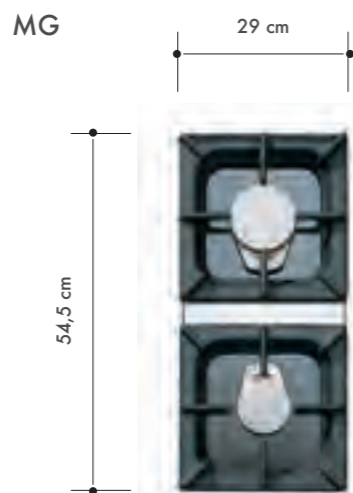
Now you can have your professional made to measure cooker at home.

kW



Bruciatori a gas piccolo/medio.
Gas burners small/medium.
Brûleurs gaz petit/moyen.
Gasbrenner klein/mittel.

ø90 3 kW - ø60 1,5 kW



Bruciatori a gas medio/grande.
Gas burners medium/large.
Brûleurs gaz moyen/grand.
Gasbrenner mittel/groß.

ø90 3 kW - ø105 5 kW

Modules de cuisson

Chaque cuisinière Avant Garde est dotée de modules de cuisson professionnels. Sa grande flexibilité permet de personnaliser la table de cuisson selon ses propres exigences.

Maintenant vous pouvez avoir votre piano de cuisson professionnel chez vous.

Kochmulden

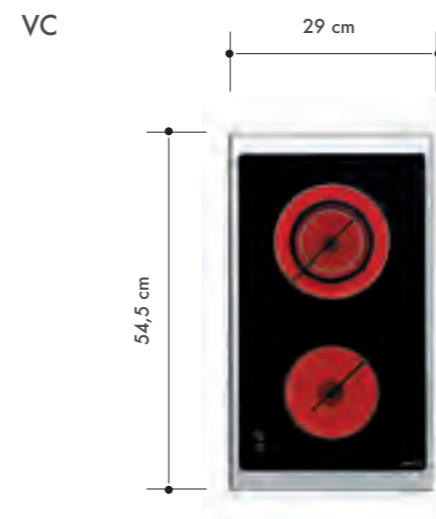
Jeder Avant Garde Herd ist mit beruflichen Kochmulden ausgestattet. Avant Garde große Flexibilität gibt dem Kunde, die Möglichkeit den Kochfelder, laut eigenen Bedürfnissen, zu personalisieren.

I bruciatori a gas sono disponibili nei tre livelli di potenza (ø60 da 1,5 kW, ø90 da 3 kW e ø105 da 5 kW). Il corpo e lo spatifiamma in fusione di ghisa smaltata di grosso spessore, rendono il prodotto estremamente affidabile e sicuro. Tutti i bruciatori sono dotati di sistema di sicurezza a termocoppia e accensione a candele di tipo professionale.

The gas-burners are available in three different powers (ø60 of 1,5 kW, ø90 of 3 kW and ø105 of 5 kW). Extremely safe with an enamelled cast iron body and flame caps. Every gas-burners are equipped with a security system with a thermocouple and professional sparking plug.

Les brûleurs à gaz sont disponibles en trois différentes puissances (ø60 avec 1,5 kW, ø90 avec 3 kW et ø105 avec 5 kW). Extrêmement sûres avec le corps et avec la couronne en fonte émaillée. Pourvu d'un système à thermocouple et allumage à bougie professionnelle.

Die Gasbrenner sind in drei Kräfte verfügbar (ø60 of 1,5 kW, ø90 of 3 kW und ø105 of 5 kW). Sehr sicher mit einem Körper und mit einer Brennerkranz aus emailliertem Gusseisen. Sicherheitssystem mit Thermoelement und ultra-schnelle Zündkerze.



Piano cottura ceramico elettrico.
Ceramic cooking hob.
Table de cuisson vitrocéramique.
Glaskeramikkochfeld.

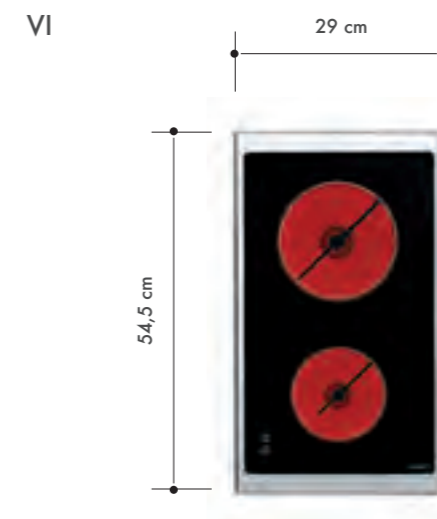
1x1,2 kW - 1x1,8 kW

Piano di cottura vetroceramico a due zone Hi-Light touch control adatto a cucinare qualsiasi pietanza, soprattutto cibi a lunga cottura con temperatura costante.

HiLight touch control 2 zones ceramic cooking hob, suited to cook every dishes and above all long-time cooking foods with constant temperature.

Table de cuisson vitrocéramique 2 zones HiLight touch control indiquée pour cuisiner n'importe quel plat et surtout des plateaux avec une longue cuisson à température constante.

HiLight touch control 2 Zonen Glaskeramikkochfeld geeignet, um alle Speisen und überall Gerichte mit einer langen Kochzeit zu kochen.



Piastra cottura vetro ceramica ad induzione.
Induction electrical cooking hob.
Table vitrocéramique à induction.
Glaskeramikkochfeld mit Induktion.

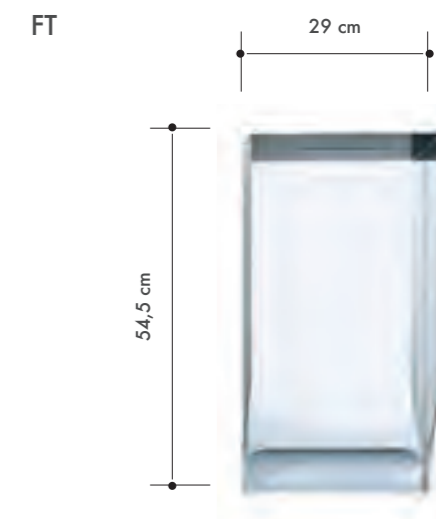
1 x 2,2 kW - 1 x 3,1 kW

Piano di cottura vetroceramico ad induzione a due zone touch control. Il moderno sistema di cottura elettromagnetico di questa piastra permette di riscaldare il fondo di apposite pentole ottenendo un sensibile risparmio di energia rispetto al sistema vetroceramico tradizionale.

Induction touch control 2 zones ceramic cooking hob. Modern way of cooking which uses an electromagnetic system to heat the bottom of its own pots. This method lets an energy saving unlike the traditional ceramic cooking hob.

Table de cuisson vitrocéramique à induction touch control 2 zones. Type de cuisson moderne qui utilise un système électromagnétique pour chauffer le fond de ses propres casseroles. Il permet une évidente économie d'énergie à la différence de la table vitrocéramique traditionnelle.

Induktion touch control 2 Zonen Glaskeramikkochfeld Moderne Kochmethode, die ein elektromagnetisches System nutzt, um ihre eigene Kochtöpfe zu wärmen. Es erlaubt, Energie im Unterschied zu dem traditionellen Glaskeramikkochfeld zu sparen.



Fry top elettrico cromato.
Electrical chromed Fry Top.
Fry top électrique chromé.
Elektrisches verchromtes Fry Top.

2,9 kW

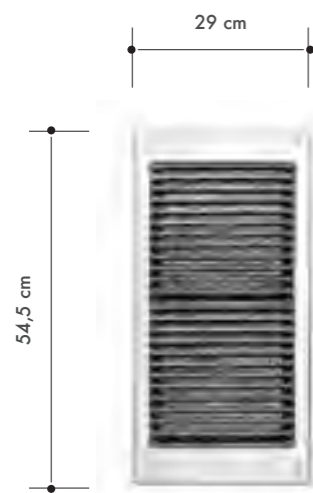
Fry Top elettrico di tipo professionale con piano cottura diretto su piastra in acciaio al manganese da 16 mm levigata e cromata. Adatto per cucinare alla perfezione uova, verdure, pesce, carne, hamburger, ecc. Fornito di serie con paletta e pannello di copertura in acciaio inox.

Professional electric Fry top with cooking hob on 16 mm manganese chromed and smoothed steel plate. Suited to cook perfectly : eggs, vegetables, fish, meat, hamburger, etc. Equipped with a shovel and a stainless steel covering's panel.

Fry top électrique et professionnel avec table de cuisson sur une plaque en acier au manganèse de 16mm polie et chromée. Recommandée pour cuisiner parfaitement : œufs, légumes, poisson, viande, hamburger etc. Fournie de palette et panneau de couverture en inox.

Berufliches elektrisches Fry Top auf einem polierten und verchromten Plan aus 16 mm Mangansstahl. Geeignet zu kochen: Eier, Gemüse, Fisch, Fleisch, Hamburger, etc. Ausgestattet mit einer Kelle und Abdeckungstafel aus Edelstahl.

BAR



Barbecue elettrico.
Electrical barbecue.
Barbecue électrique.
Elektrisches Barbecue.
2,5 kW

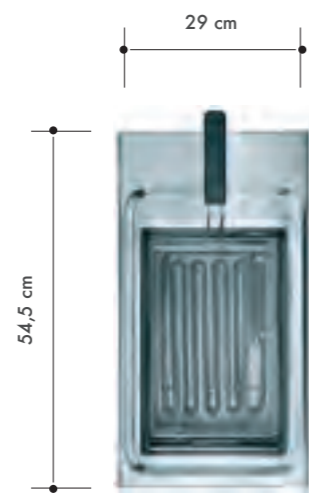
Barbecue con piano di cottura elettrico con pietra lavica e griglie in ghisa smaltata. Di facile pulizia e lavaggio anche in lavastoviglie. Fornito di serie di vaschetta raccogli grasso e pannello di copertura in acciaio inox, utilizzabile anche come piano di appoggio a freddo.

Electrical Barbecue with lava stone and enamelled cast iron griddle "easy to clean" also in dishwasher. Equipped with a stainless steel dripping sink and covering's panel useful also as a working top.

Barbecue électrique avec pierre lavique et grille en fonte émaillée facile à laver aussi en lave-vaisselle. Pourvu aussi d'un petit bac en inox pour les gras et aussi d'un panneau de couverture en inox utilisable comme plan de travail.

Elektrisches Barbecue mit Lavastein und Gitter aus emailliertem Gusseisen "easy to clean" also in der Geschirrspülmaschine. Ausgestattet mit Fettbecken aus Edelstahl und mit Abdeckungstafel aus Edelstahl, brauchbar also als Arbeitsplatte.

FR



Friggitrice elettrica 4lt.
Electrical fryer 4lt.
Friteuse électrique 4lt.
Elektrische Friteuse 4lt.
2,9 kW

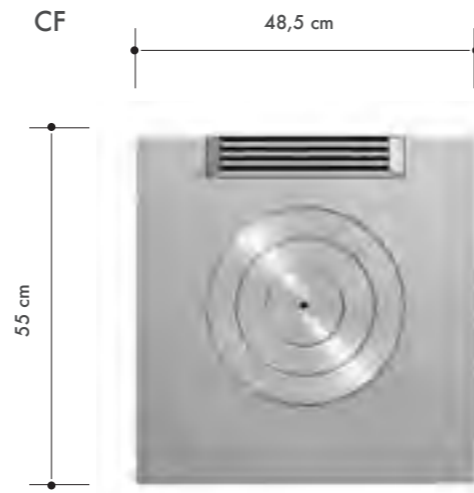
L'olio adatto alla frittura versato nella capiente vasca di 4 litri viene portato rapidamente alla perfetta temperatura di cottura dei diversi cibi, da una resistenza ben strutturata e controllata da termostato. Si possono realizzare così frittiture impeccabili di patate, pesce, dolci, carne etc... L'olio dopo l'uso può essere recuperato facilmente tramite l'apposito rubinetto per eventuali riutilizzi. Praticissima anche la pulizia della vasca grazie alla resistenza girevole.

The frying oil, poured into the capacious 4 lt tub, reaches quickly the desired temperature, thanks to a good structured resistance and controlled by a thermostat. It is possible to have impeccable fried foods like potatoes, fish, sweets, meat, etc... The used oil can be collected thanks to the special tap and can be used again. The tub's cleaning is very easy because of the revolving resistance.

L'huile pour frire dans la cuve de 4 litres atteint rapidement une température parfaite de cuisson grâce à une résistance bien structurée et contrôlée par un thermostat. On peut ainsi réaliser des frites impeccables de pommes de terre, poisson, desserts, viande etc... L'huile peut être recueillie grâce au spécial robinet et être réutilisée. La résistance tournante permet un nettoyage de la cuve très facile.

Das Öl in der 4 Lt Wanne erreicht schnell die gewünschte Temperatur dank einem Widerstand, bei einem Thermostat kontrolliert. Man kann perfekte Backen von Kartoffeln, Fisch, Süßigkeiten, Fleisch, etc haben. Das Öl kann mit dem besonderen Hahn gesammelt werden und wieder benutzt. Der drehbare Widerstand erlaubt eine einfache Putzung der Wanne.

CF



Piano in ghisa levigata su bruciatore a gas a fiamma diretta.
Smoothed cast iron plate on a direct flame gas burner.
Plaque en fonte polie sur brûleur à gaz à flamme directe.
Platte aus poliertem Gusseisen direkt auf Gasbrenner.
1 x 5,0 kW

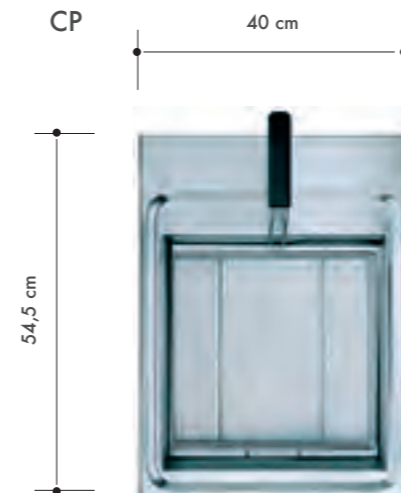
Coup de feu gas
Piastra di cottura in ghisa radiante polifunzionale, un potente bruciatore da 5 KW posizionato sotto i cerchi permette di cucinare:
- a fuoco diretto: bolliture o cotture a fiamma viva;
- a fuoco indiretto: per mantecare o cotture lente;
- a fuoco vivo con cerchio smaltato apposito "wok" per cucinare cibi all'orientale.
In dotazione: pannello di copertura in acciaio inox.

Gas coup de feu
A cast-iron radiant plate with a powerful burner of KW 5, placed under the circles, lets cook:
- direct fire: boilings and blaze flame cooking;
- indirect fire: to whip or slow cooking;
- blaze flame with an enamelled circle "wok" to cook oriental foods.
Equipped with a stainless steel covering's panel.

Coupe de feu à gaz
Une plaque de cuisson en fonte radiante avec un brûleur puissante 5 KW placé sous les cercles permet de cuisiner:
- flamme directe: cuisson à l'eau et cuissons flambées
- flamme indirecte: pour travailler ou pour cuire lentement;
- flamme vive avec grille ronde, émaillée «wok» pour cuisiner les plats orientaux.

Gas Coup de Feu
Ein Kochfeld aus ausstrahlendem Gusseisen mit einem starken Brenner 5KW unter den Ringen erlaubt zu kochen:
- direkte Flamme: Sieden oder Kochen mit großer Flamme;
- indirekte Flamme: zu kneten oder langsames Kochen;
- große Flamme mit emailliertem "wok" Ring, um östliche Speise zu kochen.
Ausgestattet mit Abdeckungstafel aus Edelstahl.

CP



Cuocipasta e cottura a vapore elettrico.
Pasta cooker.
Polycuiseur.
Nudelkocher.
4,0 kW

Cuocipasta realizzato interamente in acciaio inox, con cestello in lamiera forata. Eccezionale per cuocere al meglio pasta fresca e non, legumi, verdure, asparagi, riso, uova etc. Progettato anche per fare meravigliose cotture a vapore con temperature regolabili da 30° a 110°C. In dotazione vengono forniti il dispositivo troppopieno e i rubinetti a sfera per carico e scarico acqua, ideale se allacciati alla rete idrica. Le dimensioni della vasca sono studiate apposta per le esigenze di una normale casa 31x33,5x20 cm. La potenza massima è di 4 kW 400 V-3+N/220 V monofase resistenze corazzate 2x2 kW. Il modulo cuocipasta è disponibile solo con mobile da cm 60 dedicato.

Pasta cooker completely in stainless steel with a basket in perforated plate. Suited to cook at best pasta, legumes, vegetables, asparagus, rice, eggs etc. Projected to cook perfectly with steam regulating the temperature from 30° to 110°C. Equipped with a special water device and charge and drain cock, excellent if attached to the waterworks. This optional has been studied to satisfy the everyday needs 31x33,5x20 cm. The maximum power is of 4 kW 400 V-3+N/220 V single-phase resistances 2x2 kW. The pasta cooker is available only with a 60 cm furniture.

Polycuiseur en acier inox avec un panier perforé. Adapté pour cuire au mieux pâtes, légumes, asperges, riz, œufs etc. Conçu aussi pour cuire parfaitement à la vapeur en réglant la température de 30° au 110°C. Doté d'un dispositif pour le niveau de l'eau et de robinets pour l'alimentation et la vidange de l'eau. Ses dimensions ont été étudiées pour satisfaire les exigences quotidiennes 31x33,5x20 cm. La puissance maximum est de 4 kW 400 V-3+N/220 V monophasé résistances blindées 2x2 kW. Ce module est disponible seulement avec un meuble de 60 cm.

Nudelkocher aus Edelstahl mit perforiertem Korb. Sie können am besten viele Nahrungsmittel wie Nudeln, Hülsenfrüchte, Gemüse, Spargel, Reis, Eier usw. kochen und perfekt dämpfen (ausgestattet mit regulierbarem Thermostat von 30°C bis 100°C). Ausgestattet mit einer Wasservorrichtung mit Hähne, um das Wasser zu laden und entladen. Das wäre ideal wenn sie mit dem Wassernetz verbunden ist. Diese Vorrichtung wurde geplant um Ihre Bedürfnisse zu befriedigen 31x33,5x20 cm. Die größte Kraft ist 4 kW 400 V-3+N/220 V Einzelphase gefeite Widerstände 2x2 kW. Der Nudelkocher ist verfügbar nur mit einem 60 cm Möbelstück.

Rivestimenti Personalizzati

Avant Garde è predisposta per molteplici soluzioni di finitura e colore. Qui a lato presentiamo le principali a disposizione. L'unica cucina di cottura che è certificata per il rivestimento esterno in legno, marmo o pietra coordinato con l'arredo circostante. Così ognuno può creare la propria Avant Garde fornendo i listelli necessari.

Avant Garde is available in various finishings and colours. Here the main solutions at disposal. The only certified cooking system which can be completed with wood, marble or stone (supplied by the client) according to the kitchen unit.

Avant Garde est conçue pour recevoir de multiples solutions de décors (finition et couleurs). Nous vous présentons les principaux, standards. La seule cuisinière du marché homologuée pour recevoir un habillage en bois, en marbre ou pierre naturelle, permettant ainsi un accord parfait avec le mobilier. Chacun peut donc créer sa propre Avant Garde en montant des décors personnalisés et exclusifs (fournis par le client).

Ein Avant Garde ist verfügbar in vielfältigen Kombinationen von Farben und Ausführungen. Auf der folgenden Seite stellen wir einige Beispiele vor.

Avant Garde ist der einzige Herd, den man mit Holz, Marmor oder Stein verkleiden kann (von Kunden geliefert), um die eigene Küche nach seinen eigenen Wünschen gestalten zu können.



Inox
Stainless steel
Inox
Edelstahl

Inox/Ottone
Stainless steel/Brass
Inox/Laiton
Edelstahl/Messing

Inox
Stainless steel
Inox
Edelstahl

Inox/Ottone
Stainless steel/Brass
Inox/Laiton
Edelstahl/Messing



Inox
Stainless steel
Inox
Edelstahl

Nero matt
Black
Noir mat
Matt Schwarz



Avorio
Ivory
Ivoire
Elfenbeinweiß

Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux
Bordeaux



Blu
Blue
Bleu
Blau

Verde
Green
Vert
Grün

Avant Garde 90 in versione acciaio Inox con inserti smaltati nero matt - cm90 x 65 x 90

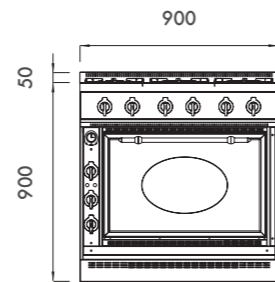
Avant Garde 90, stainless steel version with black matt enamelled components – cm 90 x 65 x 90

Avant Garde 90 en version inox avec plaquages noir mat – cm90 x 65 x 90

Avant Garde 90, Edelstahl mit schwarzen matt Bestandteilen Version- cm90 x 65 x 90

Avant-Garde 90





Compatta e di alta qualità, permette anche in spazi ridotti di ottenere le migliori prestazioni grazie all'ampia gamma di combinazioni dei moduli cottura.

Compact and of high quality, thanks to the numerous cooking hobs available, it allows, also in small spaces, to obtain the best results in cooking.

Compacte et de grande qualité, grâce aux nombreux modules de cuisson disponibles, la 90 permet de cuire, même dans de petits espaces, tous les mets que vous désirez.

Kompakt und hochwertig, dank den großen verfügbaren Kochmulden, gibt sie die Möglichkeit, auch im kleinen Räumen, alle gewünschte Speisen zu kochen.



Cod. 90/01

PM
BAR
VC



Cod. 90/02

GM
MG
PM



Cod. 90/03

PM
CF



Cod. 90/04

MG
PM
FT



Cod. 90/05

MG
PM
BAR



Cod. 90/06

MG
PM
FR



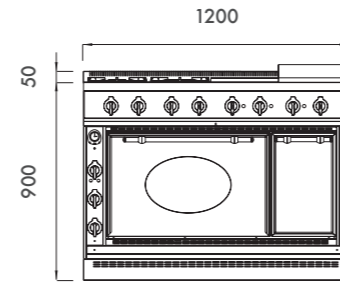


Avant Garde 120 in versione acciaio Inox - cm120 x 65 x 90

Avant Garde 120, stainless steel version - cm 120 x 65 x 90

Avant Garde 120, en version inox - cm 120 x 65 x 90

Avant Garde 120, Edelstahl Version - cm 120 x 65 x 90



Praticissima cucina, di medie dimensioni, dotata di pratico cestello multiuso ad estrazione e di capiente forno elettrico multifunzione.



Functional cooker, medium dimensions, equipped with a multipurpose basket, which can be taken out, and with a multifunctional electric oven.

Fonctionnelle, de moyennes dimensions, dotée d'un tiroir coulissant et d'un grand four multifonction.

Funktionell, aus mittleren Größen, ausgestattet mit einem ausziehendem Korb und einem großem Multifunktionselektrobackofen.



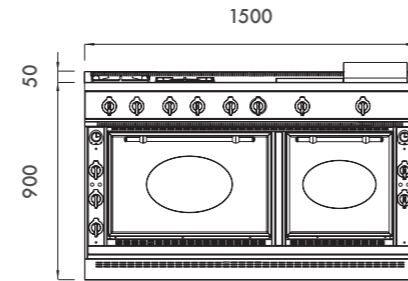


Avant Garde 150 in versione acciaio Inox e ottone con rivestimento in legno laccato avorio - cm150 x 65 x 90

Avant Garde 150, stainless steel and brass version with ivory enamelled components - cm 150 x 65 x 90

Avant Garde 150, en version inox et laiton avec plaquages ivoire - cm150 x 65 x 90

Avant Garde 150, Edelstahl und Messing mit elfenbeinweißen Bestandteilen Version - cm 150 x 65 x 90



Di grandi dimensioni e composta da un'ampissima gamma di soluzioni di cottura. Dispone di due forni entrambi elettrici multifunzione, oppure gas multifunzione il maxi, ed elettrico multifunzione il medio.

It has big dimensions and offers a wide range of different types of cooking. You can choose among the standard version with two electric multifunction ovens or the one with the maxi multifunction oven supplied with gas and the medium electric multifunction one.

De grandes dimensions, elle peut recevoir une très large gamme d'éléments de cuisson et dispose de deux fours multifonctions soit tout électrique soit gaz + électrique pour le plus grand.

Der Avant Garde bietet vielfältige Lösungen: zwei Elektrobackofen oder einen Elektrobackofen + einen Gasbackofen stehen Ihnen zur Verfügung.

Cod. 150/01

MG
PM
CF
FT



Cod. 150/02

MG
PM
CF
BAR



Cod. 150/03

PM
CF
VC
FT



Cod. 150/04

MG
PM
FR
VC
FT



Cod. 150/05

MG
PM
BAR
VC
FT



Cod. 150/06

2 MG
PM
BAR
FT



Cod. 150/07

2 MG
PM
BAR
FR





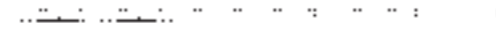
Top 90



Top 120



Top 150



Top 180



Questi elementi conservano tutte le caratteristiche di scomponibilità dei moduli cottura nelle varie versioni e permettono di essere collocati in qualsiasi contesto, sia sopra piano che inseriti in appositi spazi predisposti.

These items can be matched in many different ways, allowing you to create your own cooking hob and top it on a top or everywhere you wish.

Ces éléments peuvent intégrer les mêmes compositions de modules de cuisson que les cuisinières. Ils s'installent libres ou encastrés dans un plan de travail.

Die Avant Garde Kollektion gibt Ihnen die Möglichkeit, die Kochmulden unabhängig vom Backofen zu erwerben. Sie haben verschiedene Kombinationen von Kochmulden zur Verfügung, die Sie fast überall aufstellen können.







Maxiforno elettrico multifunzione oppure a richiesta Maxi forno gas multifunzione da 90 cm

Big electrical multifunction oven or on request Big gas multifunction oven 90 cm

Maxi four électrique multifonction or sur demande Maxi four à gaz multifonction de 90 cm

Großer Elektromultifunktionsofen oder auf Wunsch Großer Gasmultifunktionsofen 90 cm

3,3 kW

Bruciatori a gas medio/
grande.
Gas burners medium/large.
Brûleurs gaz moyen/grand.
Gasbrenner mittel/groß.

ø90 3 kW - ø105 5 kW



54

1 vano di servizio cm 22x40x43
1 vano scaldavivande/scaldapiatti cm 22x40x43 Kw Max 2,5 T.= 30÷70°C
Useful drawer cm 22x40x43
Food-dish warmer compartment cm 22x40x43 Kw Max 2,5 T.= 30÷70°C
Compartment de rangement cm 22x40x43
Châuffe-plats cm 22x40x43 Kw Max 2,5 T.= 30÷70°C
Mehrzweckschublade
Warmhaltefach cm 22x40x43 Kw Max 2,5 T.= 30÷70°C

1 x 2,5 kW Max



Avant-Garde Kristal 151 gas/elettrico

Piano in ghisa levigata su bruciatore a gas a fiamma diretta.
Smoothed cast iron plate on a direct flame gas burner.
Plaque en fonte polie sur brûleur à gaz à flamme directe.
Platte aus poliertem Gusseisen direkt auf Gasbrenner.

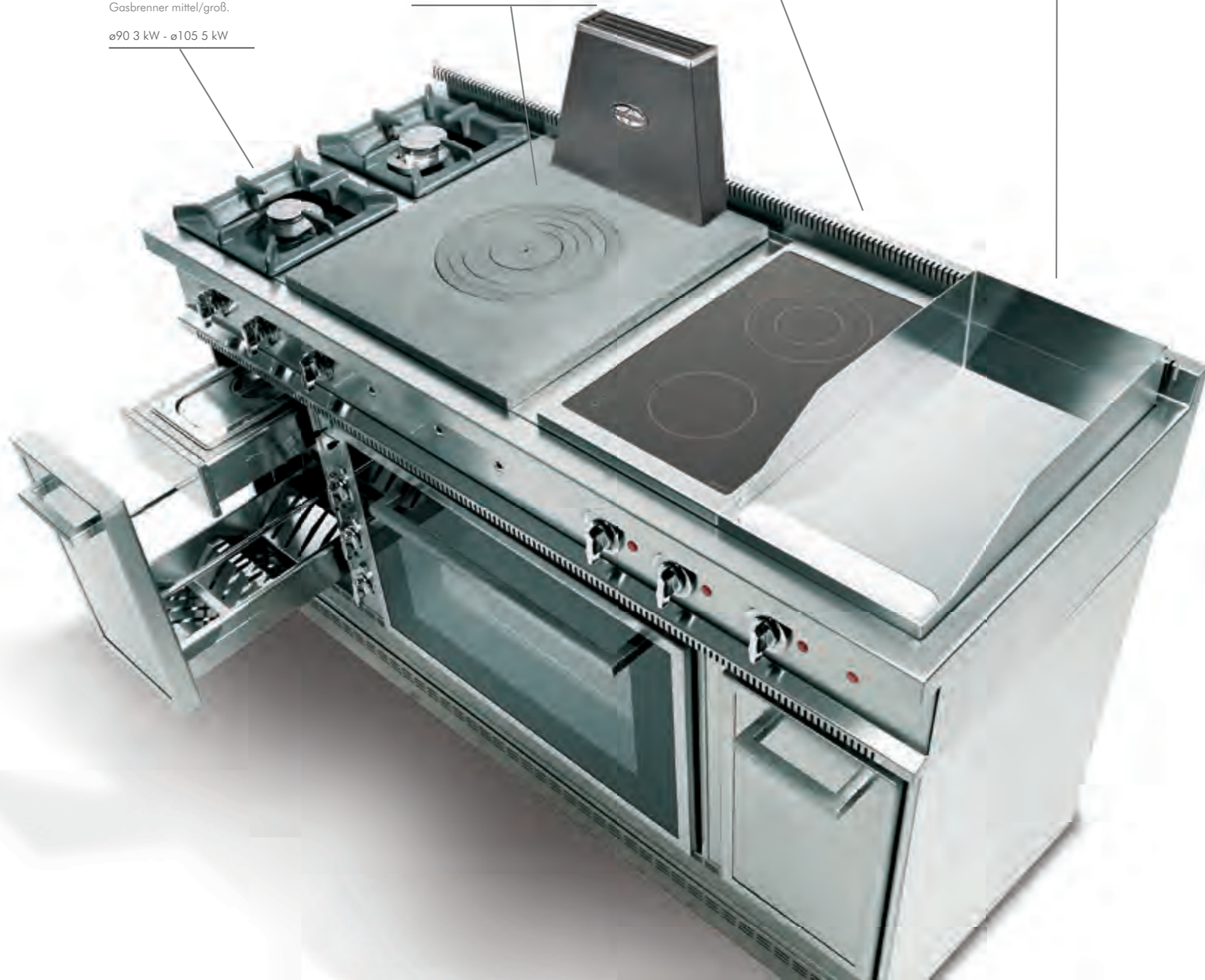
1 x 5,5 kW

Piano cottura ceramico elettrico.
Ceramic cooking hob.
Table de cuisson vitrocéramique.
Glaskeramikkochfeld.

1x1,2 kW - 1x1,8 kW

Fry top elettrico cromato.
Electrical chromed Fry Top.
Fry top électrique chromé.
Elektrisches verchromtes Fry Top.

2,9 kW



55

avant-garde Kristal

Avant-Garde Mix CHS 152 LGE

Piastra di cottura in ghisa radiante con cerchi
Cast-iron radiant plate with circles
Plan de cuisson en fonte radiante avec cercles
Platte aus ausstrahlendem Gusseisen mit Ringen

Bruciatori a gas medio/grande.
Gas burners medium/large.
Brûleurs gaz moyen/grand.
Gasbrenner mittel/groß.

ø90 3 kW - ø105 5 kW

Bruciatori a gas piccolo/medio.
Gas burners small/medium.
Brûleurs gaz petit/moyen.
Gasbrenner klein/mittel.

ø90 3 kW - ø60 1,5 kW



Forno elettrico multifunzione ventilato
Electric multi-function ventilated
Four électrique multifonction
Elektro Multifunktionsbackofen

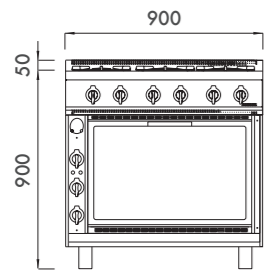
2,6 kW



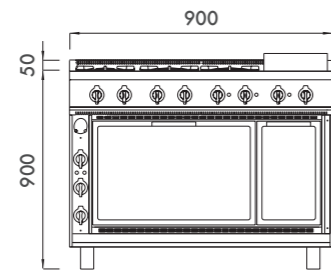
Focolare e forno a legna
Firebox and wood oven
Foyer et four à bois
Feuerstelle und Holzofen



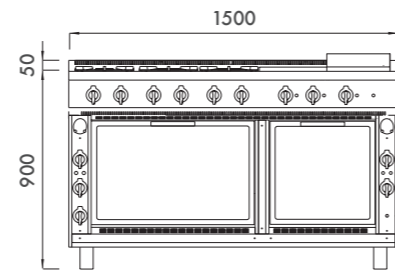
Avant-Garde Silver 90 - 120 - 150 - 965L



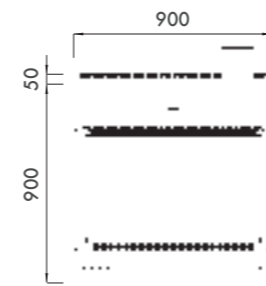
cm 90 x 65 x 90
CHS 90



cm 120 x 65 x 90
CHS 120



cm 150 x 65 x 90
CHS 150



cm 90 x 65 x 90
CHS 965L

La linea Avant Garde Silver con le finiture in acciaio inox satinato nelle versioni rosso e nero.

The Avant Garde Silver range with glazed stainless steel finishings in the red and black versions.

La ligne Avant Garde Silver avec les finitions en inox poli en coloris rouge et noir.

Avant Garde Silver Linie mit Feinbearbeitungen aus poliertem Edelstahl in den roten und schwarzen Versionen.

La linea Avant Garde nella sua derivazione Silver con le finiture in acciaio inox satinato. Rispetto alla linea Avant-Garde classica cambia il design di alcuni dettagli. Lo stile della versione Silver acquista così un tono moderno.

Avant Garde range in the Silver version with glazed stainless steel finishings. In the Avant Garde Silver collection you can find some changed details in the design compared with the Classic Avant Garde range. So the Avant-garde Silver style becomes modern.

La ligne Avant Garde Silver avec des finitions en inox satinées. Par rapport à l'Avant Garde traditionnelle, le design a été modifié. Son style devient ainsi plus moderne.

Avant Garde Reihe mit satinierten Feinbearbeitungen aus Edelstahl in der Silver Version. Im Vergleich zu der traditionellen Avant Garde finden Sie in Avant Garde Silver Kollektion einige geänderte Einzelheiten. So wird Avant Garde Stil modern.









Avant-Garde Silver Black









Avant-Garde Silver Red










CH 90

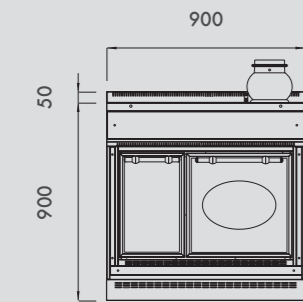
- Cod. 90/01 
 - PM
 - BAR
 - VC
- Cod. 90/02 
 - 2 MG
 - PM
- Cod. 90/03 
 - PM
 - CF
- Cod. 90/04 
 - MG
 - PM
 - FT
- Cod. 90/05 
 - MG
 - PM
 - BAR
- Cod. 90/06 
 - MG
 - PM
 - FR

CH 120

- Cod. 120/01 
 - MG
 - PM
 - VC
 - FT
- Cod. 120/02 
 - MG
 - PM
 - BAR
 - FR
- Cod. 120/03 
 - 2 MG
 - PM
 - FT
- Cod. 120/04 
 - PM
 - BAR
 - VC
 - FT
- Cod. 120/05 
 - PM
 - CF
 - FT
- Cod. 120/06 
 - 2 MG
 - PM
 - BAR

CH 150

- Cod. 150/01 
 - MG
 - PM
 - CF
 - FT
- Cod. 150/02 
 - MG
 - PM
 - CF
 - BAR
- Cod. 150/03 
 - PM
 - CF
 - VC
 - FT
- Cod. 150/04 
 - MG
 - PM
 - FR
 - VC
 - FT
- Cod. 150/05 
 - MG
 - PM
 - BAR
 - VC
 - FT
- Cod. 150/05 
 - 2 MG
 - PM
 - BAR
 - FT
- Cod. 150/06 
 - 2 MG
 - PM
 - BAR
 - FR



Avant Garde 965 in versione acciaio Inox con inserti in colore blu - cm 90 x 65 x 90

Avant Garde 965, stainless steel version with blue components - cm 90 x 65 x 90

Avant Garde 965, en version inox avec plaquages bleu - cm 90 x 65 x 90

Avant Garde 965, Edelstahl mit blauen Bestandteilen Version - cm 90 x 65 x 90

Avant-Garde 965L



Avant-Garde 965L



La regina delle cucine a legna. È dotata di un ampio focolare e di un grande forno smaltato per cotture degne dei migliori chef. La struttura è realizzata interamente in acciaio inox e la piastra di cottura è in ghisa massiccia radiante.

The queen of woodstoves. It has a big firebox and a wide enamelled oven where you can cook every kind of dish perfectly. These stoves are made of stainless steel and the cooking plate is made of cast-iron.

La reine des cuisinières à bois. Elle est dotée d'un grand foyer bois et d'un très grand four pour des cuissons dignes des meilleurs chefs. La structure est réalisée entièrement en acier inox et la plaque de cuisson radiante est en fonte massive.

Die Königin der Holzherde. Sie hat eine Große Feuerstelle und einen breiten emaillierten Backofen in dem man leckere und perfekte Speisen zubereiten kann. Die komplette Verkleidung besteht aus Edelstahl, die Herdplatte wird aus Gusseisen gefertigt.

Forno di cottura a legna smaltato cm 42x35x43
Focolare a legna in refrattario e ghisa cm 22x52x35
Potenza riscaldante a legna kW 11

Enamelled wood oven cm 42x35x43
Firebox with 6 cm refractory material and cast iron cm 22x52x35
Heating wood power kW 11

Four de cuisson à bois émaillé cm 42x35x43
Foyer en matériel réfractaire de 6 cm et fonte cm 22x52x35
Puissance de chauffage avec bois kW 11

Emaillierter Backofen cm 42x35x43
Feuerstelle aus 6 cm feuerbeständigem Material und Gusseisen cm 22x52x35
Heizungskraft mit Holz kW 11



Avant-Garde Cappe e Pannelli Inox a Parete

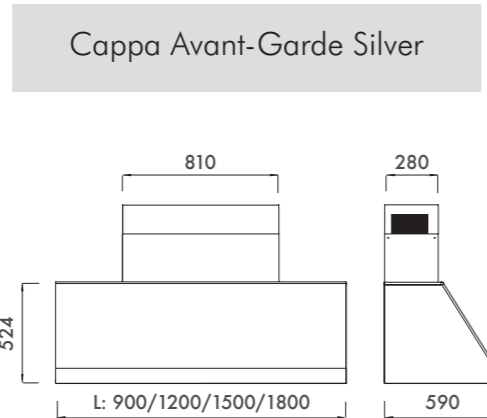
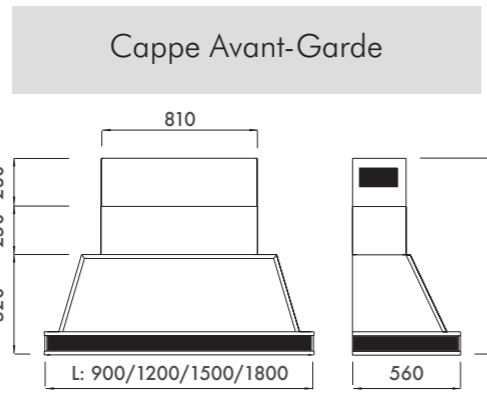
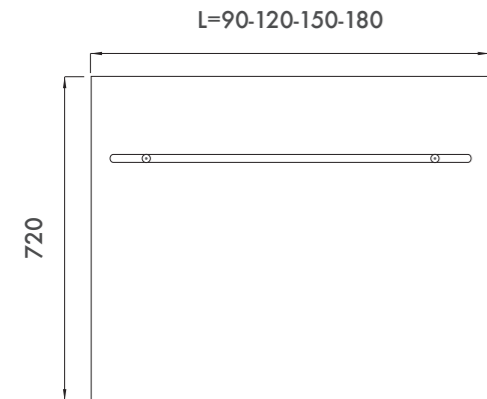
Pannelli a muro

Realizzati in acciaio inox satinato come la barra portamestoli disponibili da 90 a 240 cm.

Back panels
Made of glazed stainless steel. Available in different measures: from 90 to 240 cm.

Crédences
Réalisées en acier inox satiné, livrées avec barre porte-accessoire, disponibles en toutes longueurs de 90 à 240 cm.

Wandverkleidungen
Aus Edelstahl. Lieferbar in verschieden Abmessungen von 90 bis 240 cm.



Cappe aspiranti in acciaio inox dotate di aspiratore industriale da 1000 o 1400 m³/h, disponibili su richiesta con rivestimento esterno in colore.

Cooker hoods made of stainless steel with a professional 1000 or 1400 m³/h exhaust fan. On request available in the same colors of the stove.

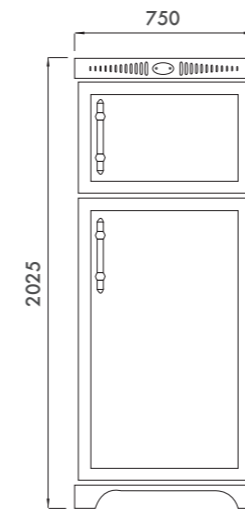
Hottes en acier inox avec aspirateur double turbine 1000 ou 1400 m³/h, filtres métalliques lavables, spots d'éclairage, réhausse finale réglable. Disponible sur demande toute colorée.

Abzugshauben aus Edelstahl mit professioneller 1000 oder 1400 m³/h Absauganlage. Verfügbar in allen Herdfarben.



Avant-Garde Frigo

The refrigerator
Le réfrigérateur
Der Kühlschrank



Frigorifero composto da due vani di grande capienza, tra i migliori a livello internazionale per tecnologia e qualità di materiali utilizzati.

This refrigerator is made of two compartments of big capacity. It is one of the best on the market for its advanced technologies and for the good quality of the used materials.

Réfrigérateur à deux compartiments, de grand volume, parmi les meilleurs au plan international pour sa technologie et la qualité des matériaux employés.

Mit seinem zwei großzügigen Räumen und dank der guten Qualität der Materialien ist dieser Kühlschrank einer der besten auf dem internationalen Markt.



Caratteristiche frigorifero Avant-Garde 75•20 da 438 lt

Technical features of the 438 lt fridge Avant-Garde 75•20.

Caractéristiques du réfrigérateur 75•20 de 438 l.

Technische Angaben des 438 lt. Kühlschranks Mod. Avant-Garde 75•20.

Dimensioni – Dimensions – Dimensions - Abmessungen		
Altezza – Height – Hauteur - Höhe	cm	202,5
Larghezza – Width – Largeur - Breite	cm	75
Profondità – Depth – Profondeur - Tiefe	cm	65
Larghezza a sportello aperto – Width with open doors Largeur, portes ouvertes – Breite mit offenen Türen	cm	80
Classe di efficienza energetica – Energy efficiency class – Classe énergétique Energie Klasse		A
Classe di energia in 365 gg – Energy consumption per year – Consommation en 365 jours – Energie Klasse in 365 Tagen	kWh	394
Volume utile totale – Useable total volume – Volume utile total – Nutzinhalt	lt	438
Volume utile frigorifero – Fresh food capacity – Volume utile réfrigérateur – Nutzinhalt des Kühlschranks	lt	334
Volume utile vano congelatore – Frozen food capacity – Volume utile congé- lateur – Nutzinhalt des Gefrierschranks	lt	104
Definizione stelle – Stars category – Nombre d'étoiles - Sterne Klassifizierung	*	***
Capacità di congelazione in 24 ore – 24 hours freezing capacity – Capacité de congélation en 24 heures – Tiefkühlkapazität in 24 Stunden	kg	8
Tempo di conservazione in caso di guasto – Autonomy – Autonomie - Auto- nomie	ore - h - Studen	34
Classe climatica – Climatic class – Classe climatique – Klima Klasse	sn - st	
Sbrinamento vano frigo – Defrosting of the refrigerator – Dégivrage – auto- matisches Abtauen	automatico - automatic	
Sportelli – Doors – Portes – Türen	n.	2
Peso a vuoto – Weight – Poids à vide – Gewicht	kg	~ 130
Tensione – Tension – Tension électrique – Spannung	V	220/230
Assorbimento – Energy consumption – Consommation– Stromverbrauch	W	160
Altezza max. scompartimenti interni vano congelatore – Maximum height of the freezer compartments – Hauteur max. du compartiment congélateur – maximale Höhe des Gefrierfachs	cm	43

66 frigorifero dati tecnici

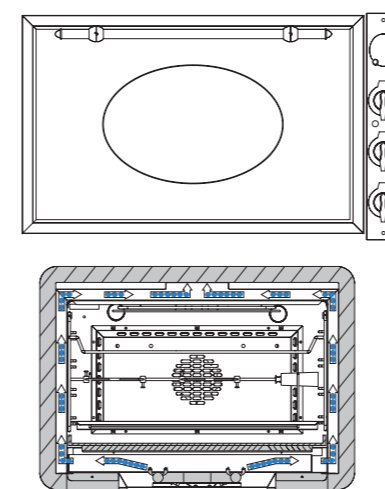
Optional: maxi forno gas multifunzione

Multifunction gas oven

Four à gaz multifonction

Multifunktion Gasofen

(5,9 Kw)



PECULIARITA' DEL FORNO MAXI GAS – ELETTRICO MULTIFUNZIONE

La nostra ditta, nell'intento di proporre alla sua pregiata clientela dei prodotti all'avanguardia tecnica, ha adottato una soluzione unica nel suo genere che garantisce la massima genuinità nella cottura delle vostre pietanze.

Durante la cottura infatti, i prodotti della combustione del bruciatore a gas non entrano mai in contatto con i vostri cibi, in quanto vengono fatti circolare esternamente attorno alla muffola riscaldando così tutto il forno in modo omogeneo.

Questo sistema permette di far funzionare simultaneamente anche la resistenza del cielo o del grill e il ventilatore ottenendo così una gamma di cotture tipiche di un multifunzione.

Il fondo del forno è costituito da una robusta piastra in ghisa smaltata di tipo radiante che assicura una costante ed omogenea diffusione del calore nel forno di cottura.

SPECIAL FEATURES OFFERED BY THE MAXI GAS ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN

Our company has adopted a unique solution in order to offer its customers products with the very latest technological innovations.

This solution guarantees maximum naturalness when you bake. During the baking process, in fact, the products of combustion generated by the gas burner never enter in contact with your foods. They circulate externally, around the muffle, to heat the entire oven evenly and equally. This solution allows simultaneous operations of the ceiling resistor or the grill and fan, offering a range of baking processes typical of multi-function oven.

The bottom of the oven is made of a rugged enamelled cast iron radiating plate for constant and homogeneous heat diffusion throughout the oven.

PARTICULARITÉ FOUR MAXI GAZ ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

Notre société tient à proposer à sa clientèle des produits de très haute technologie et même à l'avant-garde comme cette solution unique en son genre de four mixte qui garantit une pureté et authenticité maximum à la cuisson de vos mets.

En effet, durant la cuisson, les rejets de combustion d'un four à gaz normal vont directement dans le four alors que dans notre concept, ils n'entrent jamais en contact avec les mets. Ce système de double-enveloppe permet en outre une bien meilleure homogénéité de la chaleur dans tout le four puisque les fumées circulent tout autour du four, et enfin, ce système permet l'utilisation simultanée des éléments électriques comme la voûte ou le grill et le ventilateur arrière et obtenir ainsi une gamme complète de cuissons, comme dans un four électrique multifonction.

Le fond du four est constitué d'une plaque radiante en fonte émaillée, très robuste, qui assure une diffusion de la chaleur parfaitement constante et homogène.

EIGENSCHAFTEN DES MAXI MULTIFUNKTION GAS/ELEKTRO BACKOFENS

Um unseren Kunden aktuelle Produkte anzubieten, haben wir eine einzigartige Lösung gefunden, damit Sie Ihre Speisen ganz natürlich braten und backen können.

Während des Kochens kommen die Verbrennungsreste nicht mit den Speisen in Berührung, da sie außen um die Muffel geführt werden, erhitzen gleichmäßig den Backofen.

Mit diesem System gibt es die Möglichkeit, gleichzeitig den Himmel – oder Grillheizwiderstand und den Ventilator der Ofen einzuschalten, um Ihre Lieblings Speisen zu backen.

Der Ofenboden besteht aus einer stabilen, strahlenden, emaillierten Gusseisen Platte, die eine konstante, gleichmäßige Verteilung der Hitze im Backofen gewährleistet.

67 maxi forno dati tecnici

CH 90 FE

- Forno elettrico multifunzione ventilato, kW 3,3 con programmatore
- Electric multi-function ventilated kW 3,3 oven with programmer
- Four électrique multifonction 3,3 kW avec programmeur
- Elektro Multifunktionsbackofen, 3,3 kW mit Programmierung

Dimensioni forno – Oven's dimensions – Dimensions four – Abmessungen des Backofens : cm 62x34x43

CH 120 FE

- Forno elettrico multifunzione ventilato kW 3,3 con programmatore – Vano portabottiglie – portaoggetti estraibile
- Electric multifunction ventilated oven kW 3,3, with programmer and drawer
- Four électrique multifonction 3,3 kW avec programmeur – compartiment chauffeplat coulissant
- Elektrobackofen 3,3 kW mit Lüftung, Programmierung und Korb

Dimensioni forno – Oven's dimensions – Dimensions four – Abmessungen des Backofens : cm 62x34x43

Dimensioni vano – Drawer's dimensions – Dimensions compartiment – Abmessungen des Korbs: cm 24x40x43

CH 150 FE

- 1° Forno elettrico multifunzione 80lt ventilato kW 3,3 con programmatore – 2° forno elettrico multifunzione 56lt ventilato kW 2,6 con programmatore
- 1° electric multifunction ventilated oven, 80 lt capacity; 3,3 kW – with programmer – 2° electric multifunction ventilated oven, 56lt capacity, 2,6 kW with programmer.
- 1° four: électrique MF 80l., 3,3 KW + programmeur. 2° four : électrique MF 56l., 2,6 kW + programmeur.
- 1° Elektro Multifunktionsbackofen, 80 Lt. mit Lüftung, 3,3 kW, mit Programmierung. 2° Elektro Multifunktionsbackofen 56Lt., mit Lüftung, 2,6 kW, mit Programmierung.

Dimensioni 1° forno – 1° Oven's dimensions – Dimensions 1° four – Abmessungen des 1° Backofens : cm 62x34x46

Dimensioni 2° forno - 2° Oven's dimensions – Dimensions 2° four – Abmessungen des 2° Backofens : cm 42x34x46

CH 90 FG

- Forno gas 5,9 kW + elettrico ventilato con programmatore 3,3 kW
- Gas oven 5,9 Kw + ventilated electric oven with programmer 3,3 Kw
- Four gaz 5,9 Kw + électrique ventilé avec programmeur 3,3 Kw
- Gasbackofen 5,9 kW + Elektrobackofen mit Lüftung und Programmierung 3,3 kW

Dimensioni forno – Oven's dimensions – Dimensions four – Abmessungen des Backofens : cm 62x34x43

CH 120 FG

- Forno gas 5,9 kW + elettrico ventilato con programmatore 3,3 kW – vano portabottiglie-portaoggetti estraibili
- Gas oven 5,9 kW + electric ventilated oven with programmer 3,3 kW and drawer
- Four gaz 5,9 kW + électrique ventilé avec programmeur 3,3 Kw – compartiment porte-bouteilles et porte-ingrédients coulissant
- Gasbackofen 5,9 Kw + Elektrobackofen mit Lüftung, Programmierung 3,3 kW und Korb

Dimensioni forno – Oven's dimensions – Dimensions four – Abmessungen des Backofens : cm 62x34x43

Dimensioni vano – Drawer's dimensions – Dimensions compartiment – Abmessungen des Korbs: cm 24x40x43

CH 150 FG

- 1° Forno a gas 5,9 kW + elettr. + ventilato 80 lt, con programmatore 3,3 kW – 2° Forno elettrico multifunzione 56 lt ventilato kW 2,6 con programmatore
- 1° Gas oven 5,9 kW + electric ventilated oven. 80 lt capacity, 3,3 kW with programmer. 2° Electric multifunction ventilated oven. 56lt capacity, 2,6 Kw.
- 1° four gaz 5,9 kW + four électrique ventilé, 80l., programmeur 3,3 kW. 2° four électrique MF 56l., 2,6 Kw + programmeur.
- 1° Gasbackofen 5,9 kW + Elektrobackofen 80lt + Lüftung, 3,3 kW, mit Programmierung. 2° Elektro- Multifunktionsbackofen 56 lt. mit Lüftung, 2,6 kW, mit Programmierung.

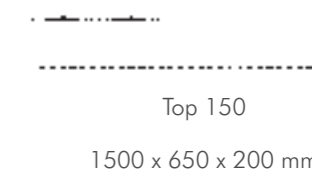
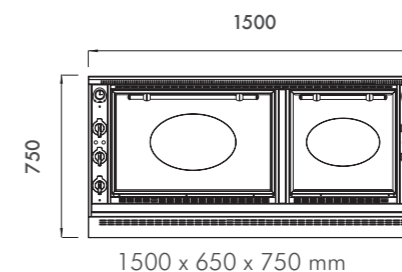
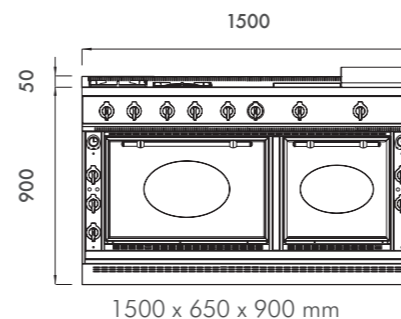
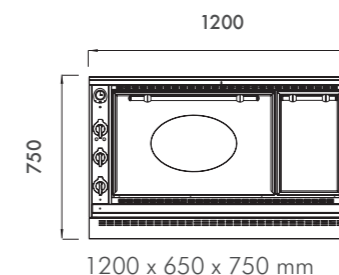
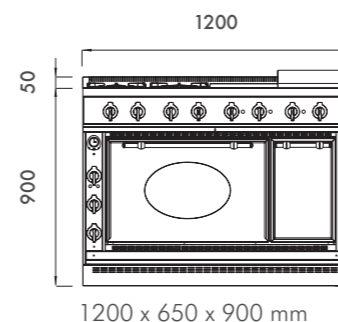
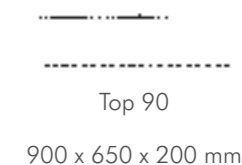
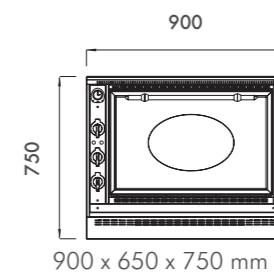
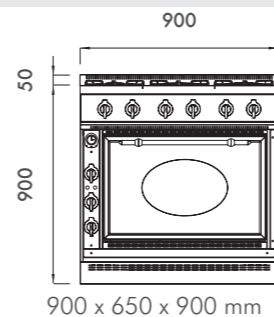
Dimensioni 1° forno – 1° Oven's dimensions – Dimensions 1° four – Abmessungen des 1° Backofens : cm 62x34x46

Dimensioni 2° forno - 2° Oven's dimensions – Dimensions 2° four – Abmessungen des 2° Backofens : cm 42x34x46

Modello – Model – Modèle – Modell

Forni da inserimento
Built-in ovens – Fours à insérer sous plan
– Einbaubacköfen

Top - Hobs



Kristal 151

- Forno elettrico multifunzione ventilato 80 l kW 3,3 con programmatore
- Electric multi-function ventilated 80 l kW 3,3 oven with programmer
- Four électrique multifonction 80 l. 3,3 kW avec programmeur
- Elektro Multifunktionsbackofen 80 Lt. 3,3 kW mit Programmierung

Dimensioni forno – Oven's dimensions – Dimensions four – Abmessungen des Backofens:
cm 62x35x43

1 vano di servizio cm 22x40x43 – useful drawer cm 22x40x43 - compartiment de rangement cm 22x40x43 - Mehrzweckschublade

1 vano scaldavivande/scaldapiatti cm 22x40x43 kW Max 2,5 T.= 30÷70°C – food-dish warmer compartment cm 22x40x43 kW Max 2,5 T.= 30÷70°C – chauffe-plats cm 22x40x43 kW Max 2,5 T.= 30÷70°C – Warmhaltefach cm 22x40x43 kW Max 2,5 T.= 30÷70°C

CHS 152 LGE

- Forno elettrico multifunzione ventilato 2,6 kW
- Electric multi-function ventilated 2,6 kW
- Four électrique multifonction 2,6 kW
- Elektro Multifunktionsbackofen 2,6 kW

Forno di cottura a legna smaltato cm 42x35x43
Enamelled wood oven cm 42x35x43
Four de cuisson à bois émaillé cm 42x35x43
Emaillierter Backofen cm 42x35x43

Focolare legna in refrattario 6cm e ghisa cm 22x52x35
Firebox with 6 cm refractory material and cast iron cm 22x52x35
Foyer en matériel réfractaire de 6 cm et fonte cm 22x52x35
Feuerstelle aus 6 cm feuerbeständigem Material und Gusseisen cm 22x52x35

Potenza riscaldante a legna kW 11
Heating wood power kW 11
Puissance de chauffage avec bois kW 11
Heizungskraft mit Holz kW 11

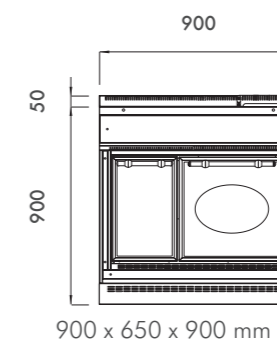
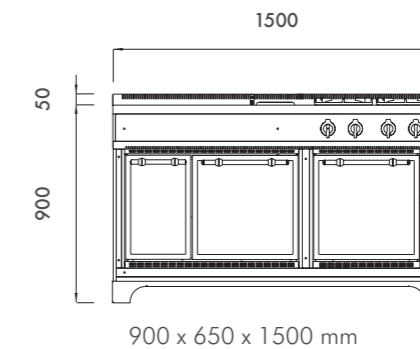
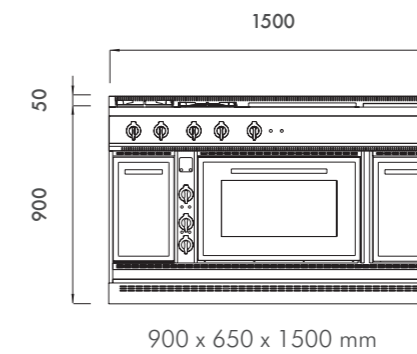
965 L

- Forno di cottura a legna smaltato cm 42x35x43
- Enamelled wood oven cm 42x35x43
- Four de cuisson à bois émaillé cm 42x35x43
- Emaillierter Backofen cm 42x35x43

Focolare a legna in refrattario e ghisa cm 22x52x35
Firebox with 6 cm refractory material and cast iron cm 22x52x35
Foyer en matériel réfractaire de 6 cm et fonte cm 22x52x35
Feuerstelle aus 6 cm feuerbeständigem Material und Gusseisen cm 22x52x35

Potenza riscaldante a legna kW 11
Heating wood power kW 11
Puissance de chauffage avec bois kW 11
Heizungskraft mit Holz kW 11

Modello – Model – Modèle – Modell



Avant Garde Project

Grazie alla ampia gamma di modelli disponibili e dei diversi accessori, Avant Garde si dimostra versatile e componibile, unendo la professionalità dei moduli di cottura con la funzionalità degli elementi e dei piani di lavoro. Per coloro che vogliono il massimo senza compromessi.

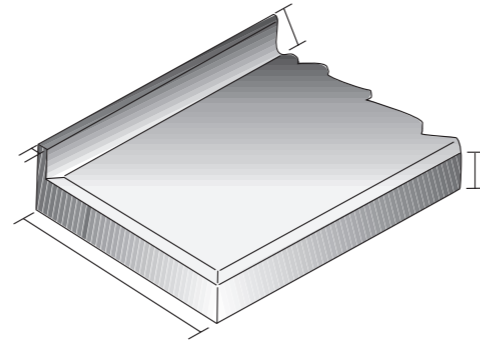
Thanks to the wide range of available models and to the different accessories, Avant Garde shows itself to be versatile and sectional, joining the cooking modules professionalism to the functionality of the elements and work tops. Only for those who want the maximum without any compromise.

Grâce à la large gamme de modèles et accessoires disponibles, Avant Garde se démontre versatile et à éléments, en joignant la professionnalité des modules de cuisson et la fonctionnalité des éléments et des plans de travail. Pour ceux qui veulent le maximum sans compromis.

Dank der großen Auswahl von verfügbaren Modellen und Zubehör, Avant Garde ist vielseitig und Anbau, mit der Vereinigung von Beruflichkeit der Kochfelder und Zweckmäßigkeit der Bestandteilen. Für diejenigen, die das Maximum ohne Kompromisse wünschen.

Realizzazioni speciali a misura

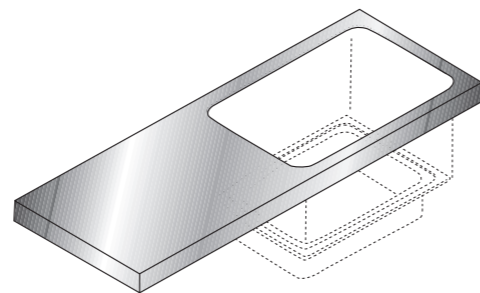
Special requests made to measure
Réalisations spéciales sur mesure
Maßgefertigte Herstellungen



Top su misura con finitura testata su piano inox con salvagoccia e alzatina.

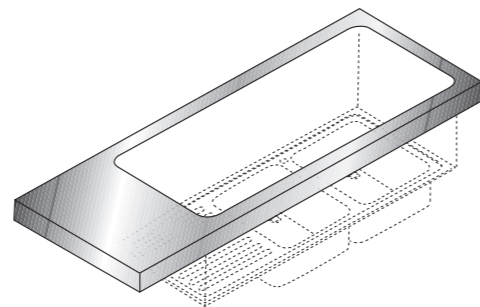
Special top with tested stainless steel finishings provided with drip-catcher and raising.

Top sur mesure.
Besondere Lösungen für Arbeitsplatte mit geprüften Details aus Edelstahl.



Foro con saldatura lavello monovasca

Setting for single kitchen sink
Encastrement évier monobloc
Hohlraum für 1-Wanne Spülbecken

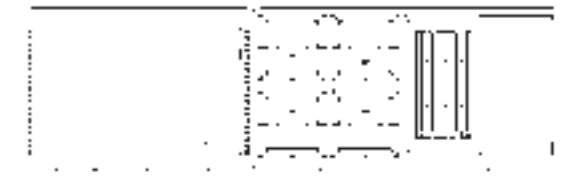
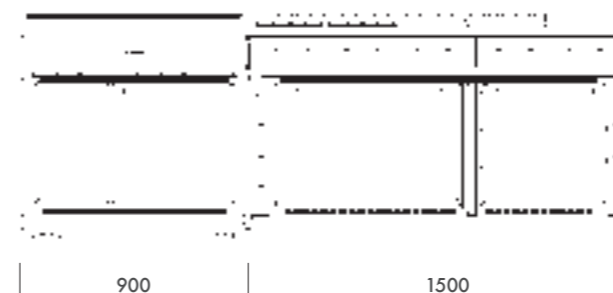
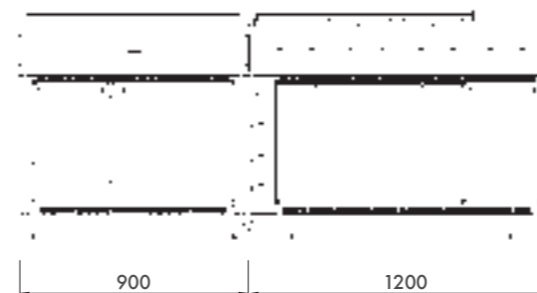
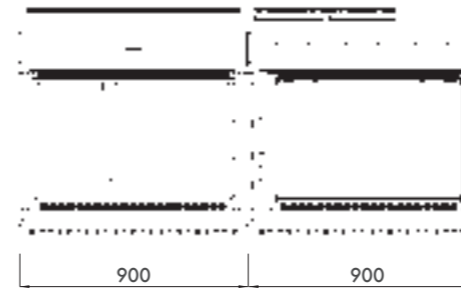


Foro con saldatura lavello a due vasche

Setting for double kitchen sink
Encastrement évier à deux vasques
Hohlraum für 2-Wannen Spülbecken

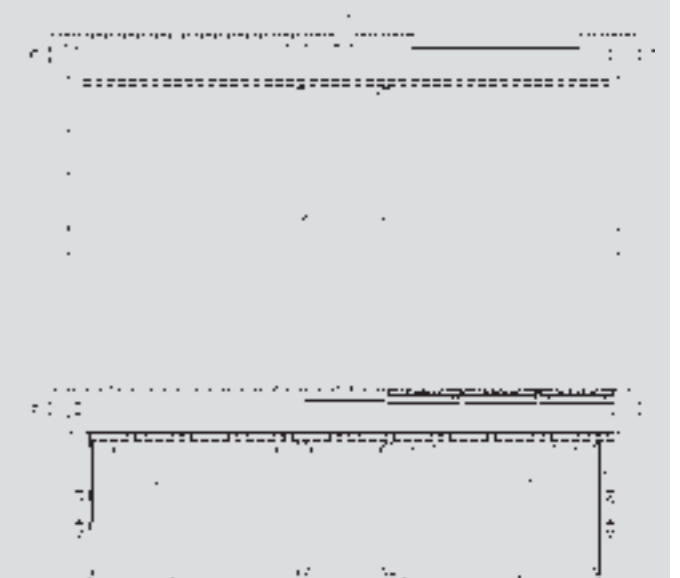
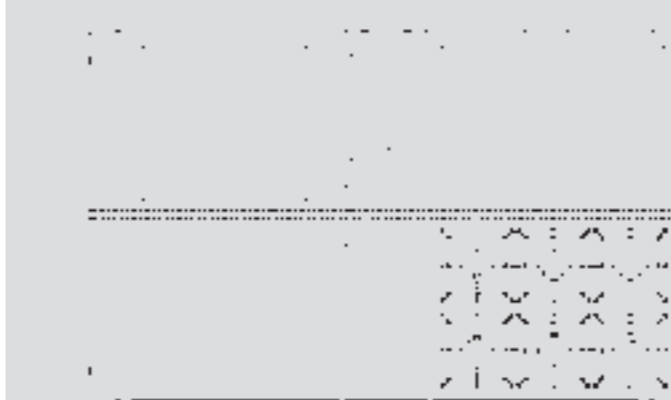
Modulari e su misura

Made to measure projects
Compositions sur mesure
Maßgefertigte Herstellungen



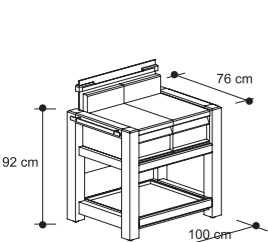
Soluzione ad isola "su misura"

Island version made to measure
Versione "Île" sur mesure
Maßgefertigte Insel Version

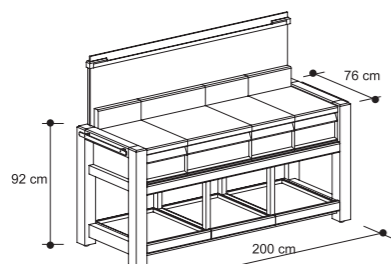




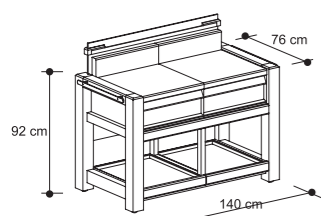
CAPRI COLLECTION



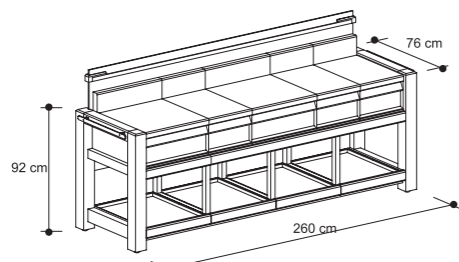
Capri mod. 100



Capri mod. 200



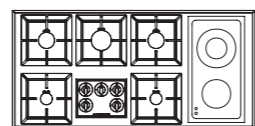
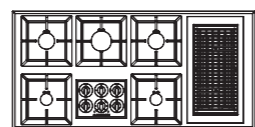
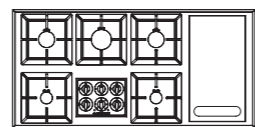
Capri mod. 140



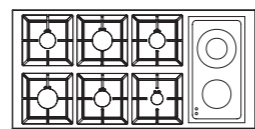
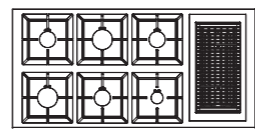
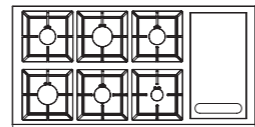
Capri mod. 260

COOKING TOPS COLLECTION

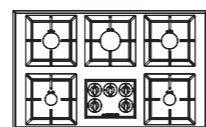
Built-in or "filo"
cooking top 125 cm



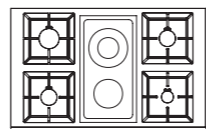
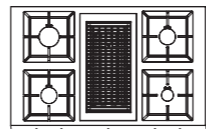
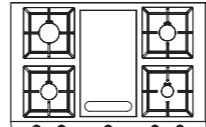
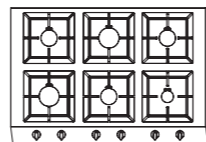
"Appoggio"
cooking top 125 cm



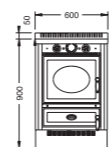
Built-in or "filo"
cooking top 100 cm



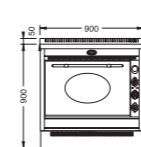
"Appoggio"
cooking top 100 cm



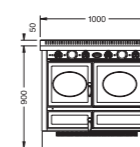
CASCINA COLLECTION



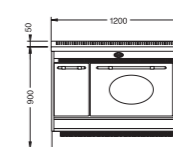
Cascina 60GE



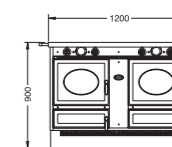
Cascina 90GE



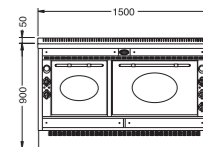
Cascina 100GE



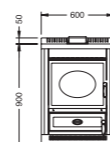
Cascina 121GE



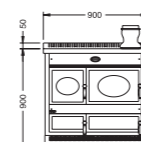
Cascina 122GE



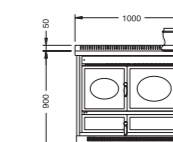
Cascina 150GE



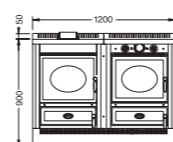
Cascina 601L



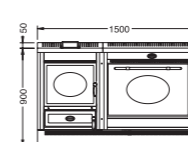
Cascina 90L



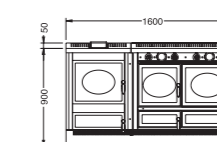
Cascina 100L



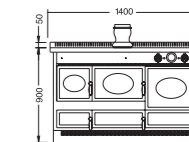
Cascina 120LGE



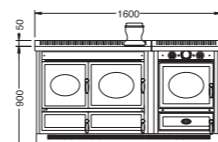
Cascina 150LGE



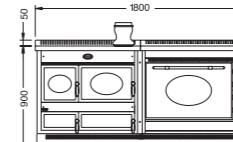
Cascina 162LGE



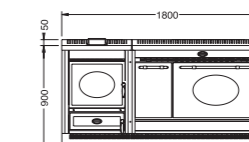
Cascina 140LGE



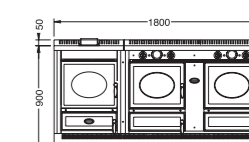
Cascina 160LGE



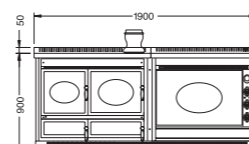
Cascina 180LGE



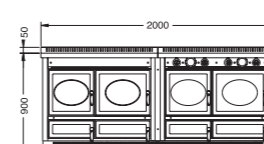
Cascina 181LGE



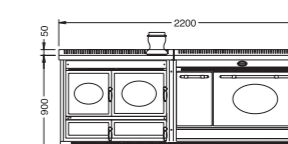
Cascina 182LGE



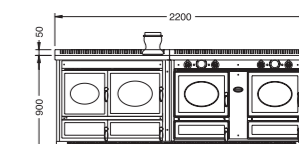
Cascina 190LGE



Cascina 200LGE

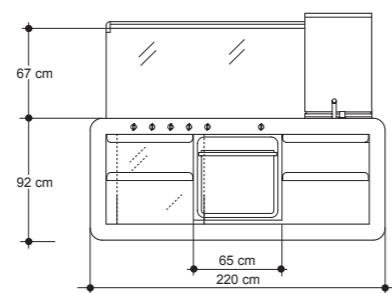
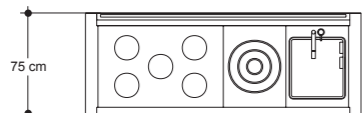


Cascina 221LGE



Cascina 222LGE

COOK COLLECTION



J. Corradi

Interamente pensate da chi fa del proprio lavoro una passione e costruite da chi crede che lavorare è anche un piacere. Le cucine Avant Garde sono modelli depositati dalla ditta J. Corradi srl.

Misure e dati tecnici sono indicativi. La ditta si riserva di modificarli senza alcun preavviso.

These stoves are thought and built by professional men who think that working is a pleasure. Technical measures and data are just an indication; the company reserves the right to change them without notice.

Crées par de gens passionnés et construites par des techniciens qui aiment leur travail, les fourneaux Avant Garde sont des modèles déposés de la société J. Corradi. Toutes les dimensions et valeurs techniques sont indicatives, la société se réserve le droit de toute modification sans préavis.

J. Corradi Herde werden von Fachleute gedacht und gebaut, die glauben, dass das Arbeit eine Freude ist. Maße und technische Eigenschaften sind bezeichnend. Der Hersteller behält sich Änderungen ohne vorherige Anzeige vor.

**Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione, anche solo parziale.
Creatività Adgroup - VR**

**Produzione e Stampa
Centro Grafico G&G (VR-Italy) www.centrograficogeg.it
Finito di stampare in Marzo 2007.**



INIMITABILI E PERFETTE

J. Corradi s.r.l.

Via dell'Artigianato, 2
37066 Caselle di Sommacampagna
VERONA - Italy
tel +39 045 8581680
fax: +39 045 8589042
info@jcorradi.it
www.jcorradi.it

**L'azienda si riserva di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
Misure e dati tecnici sono indicativi.**



INIMITABILI E PERFETTE

J. Corradi s.r.l.

Via dell'Artigianato, 2
37066 Caselle di Sommacampagna
VERONA - Italy
tel +39 045 8581680
fax: +39 045 8589042
info@jcorradi.it
www.jcorradi.it