

ANTEPRIMA - PREVIEW

# CASCINA

2010

LA CUCINA DEI TUOI DESIDERI



INIMITABILI E PERFETTE

[www.jcorradigroup.com](http://www.jcorradigroup.com)



The cooker of your dreams



LA CUCINA DEI TUOI DESIDERI

Cascina, a standard above average

# Cascina, uno standard sopra alla media

Modulo cottura elettrico fry top  
Fry top electric cooking hob

2,5 kW

Bruciatore a gas  
Gas burner

ø90 - 2,5 kW

Bruciatore a gas  
Gas burner

ø105 - 4,5 kW

Bruciatore a gas  
Gas burner

ø65 - 1,5 kW



Modulo cottura 5 zone vetroceramico ad induzione  
5 zones induction cooking hob



Modulo cottura 4 zone vetroceramico  
4 zones ceramic hob



Modulo cottura 2 zone vetroceramico  
2 zones ceramic hob



Modulo Fry Top elettrico  
Fry top electric hob



Spartifiamma in fusione di ghisa smaltata  
Enamelled cast iron flame-caps



Manopola in ottone lucido  
Brass polished knob



Manopola in ottone cromato  
Brass chromed knob



Modulo cottura 5 zone vetroceramico  
5 zones ceramic hob



Modulo cottura 4 zone vetroceramico ad induzione  
4 zones induction cooking hob



Modulo cottura 2 zone vetroceramico ad induzione  
2 zones induction cooking hob



Modulo Barbecue elettrico  
Barbecue electric hob



Fry top da appoggio  
Supporting electric Fry Top for gas burners



Manopola Toscana  
Tuscania's knob



Manopola Novia  
Novia's knob



Cascina si rinnova anticipando soluzioni tecnologiche ed estetiche sostanziali che risolvono in modo appropriato le necessità di coloro che vogliono un blocco cottura a disponibilità modulare con un design personalizzabile di qualità semi-professionale.

Cascina updates putting forward essential solutions both technical and aesthetic that solve suitably the necessities of those who want a modular cooking block with a nearly professional design that can be personalised.

Cascina Country: predicts your desires

# Cascina Country: anticipa i vostri desideri



Tuscania



Ottoni



Cromo

## Cascina Country

Cascina Country è una collezione versatile e completa. Si compone di 13 modelli in una gamma variabile da 60 a 200 cm. Tutti i modelli sono disponibili in tre versioni di finitura, Toscana, Ottoni, Cromo e abbinabili a cinque colori: nero matt, inox, avorio, bordeaux e orange.

Caratteristica distintiva di tutta la collezione sono i profili delle porte con apertura a battente realizzate in fusione di ottone.

Cascina Country is a complete and versatile collection. It consists in 13 models with a large range from 60 to 200 cm. All models are available in three versions: Tuscania, Ottoni and Cromo. All these models are combining with five colours: black, stainless steel, ivory, bordeaux and orange.

The main feature of this collection is the finishing of the profiles of the doors, with leaf door, realized in brass.

Griglie forno con guide telescopiche ad estrazione totale.

Oven griddle with completely extractable telescopic runners.



mod. 162 LGE  
L 160 x H 90 x P 65

Piastra di cottura in ghisa massiccia con cerchi.  
Maxiforno ventilato 9 funzioni da 56 lt.  
Forno statico 6 funzioni da 45 lt.  
Massimo assorbimento 4,7 kW.  
Piano cottura escluso.

Cast iron cooking plate.  
56 lt ventilated maxi oven with 9 functions.  
45 lt static oven with 6 functions.  
Maximum absorption 4,7 kW.  
Cooking hob excluded.



mod. 162 LGE  
L 160 x H 90 x P 65

Piastra di cottura in ghisa massiccia con cerchi.  
Maxiforno ventilato 9 funzioni da 56 lt.  
Forno statico 6 funzioni da 45 lt.  
Massimo assorbimento 4,7 kW.  
Piano cottura escluso.

Cast iron cooking plate.  
56 lt ventilated maxi oven with 9 functions.  
45 lt static oven with 6 functions.  
Maximum absorption 4,7 kW.  
Cooking hob excluded.



mod. 162 LGE  
L 160 x H 90 x P 65

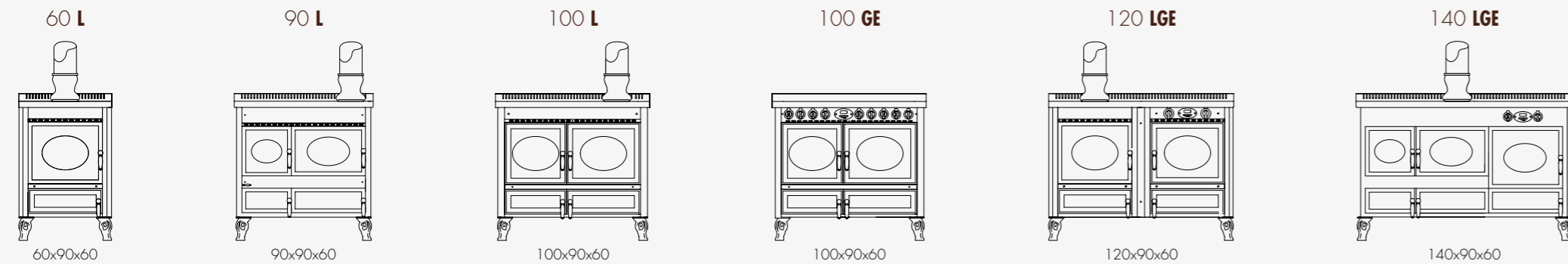
Piastra di cottura in ghisa massiccia con cerchi.  
Maxiforno ventilato 9 funzioni da 56 lt.  
Forno statico 6 funzioni da 45 lt.  
Massimo assorbimento 4,7 kW.  
Piano cottura escluso.

Cast iron cooking plate.  
56 lt ventilated maxi oven with 9 functions.  
45 lt static oven with 6 functions.  
Maximum absorption 4,7 kW.  
Cooking hob excluded.



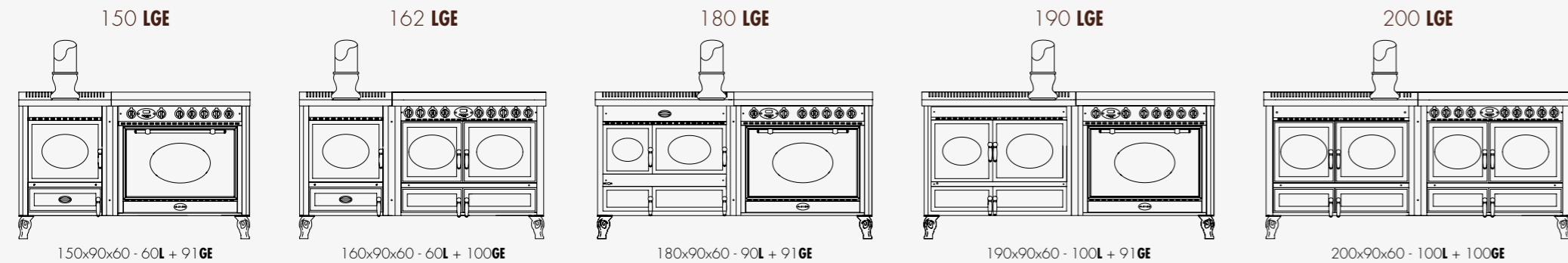
Cascina every time a surprise  
**Cascina** sorprende ogni volta

Monoblocchi - Monoblocks

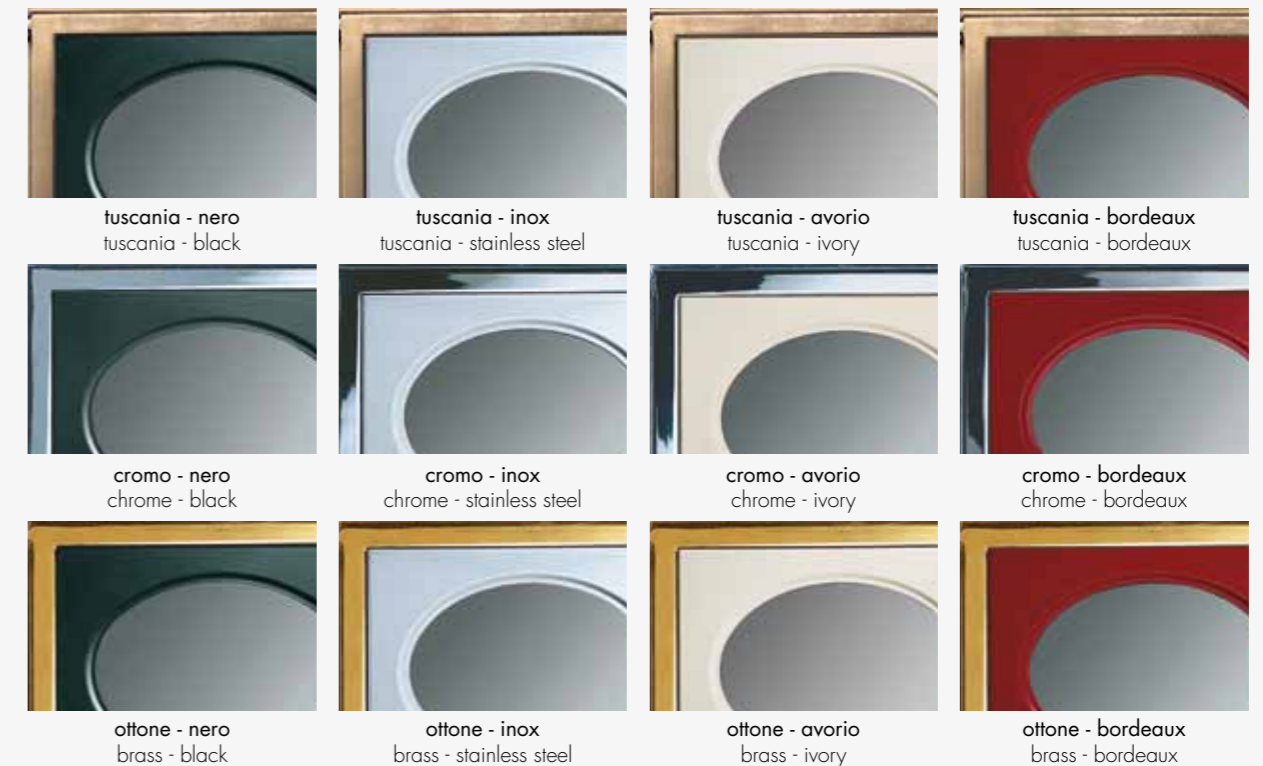


8

Combinate - Combined



Di serie - On stock



Optional

Altri colori su richiesta.  
 Other colours, on request.



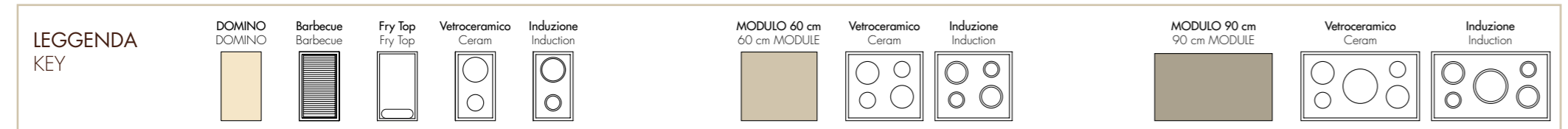
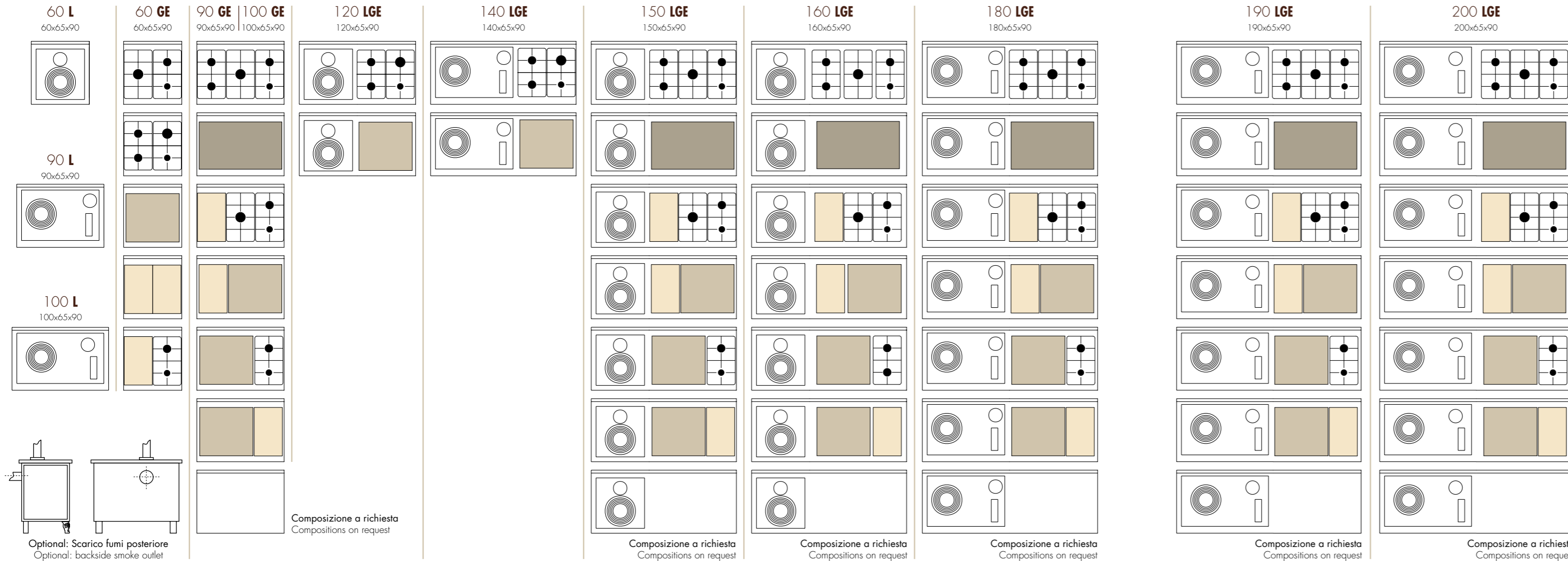
9

**Cascina:** tutte le soluzioni

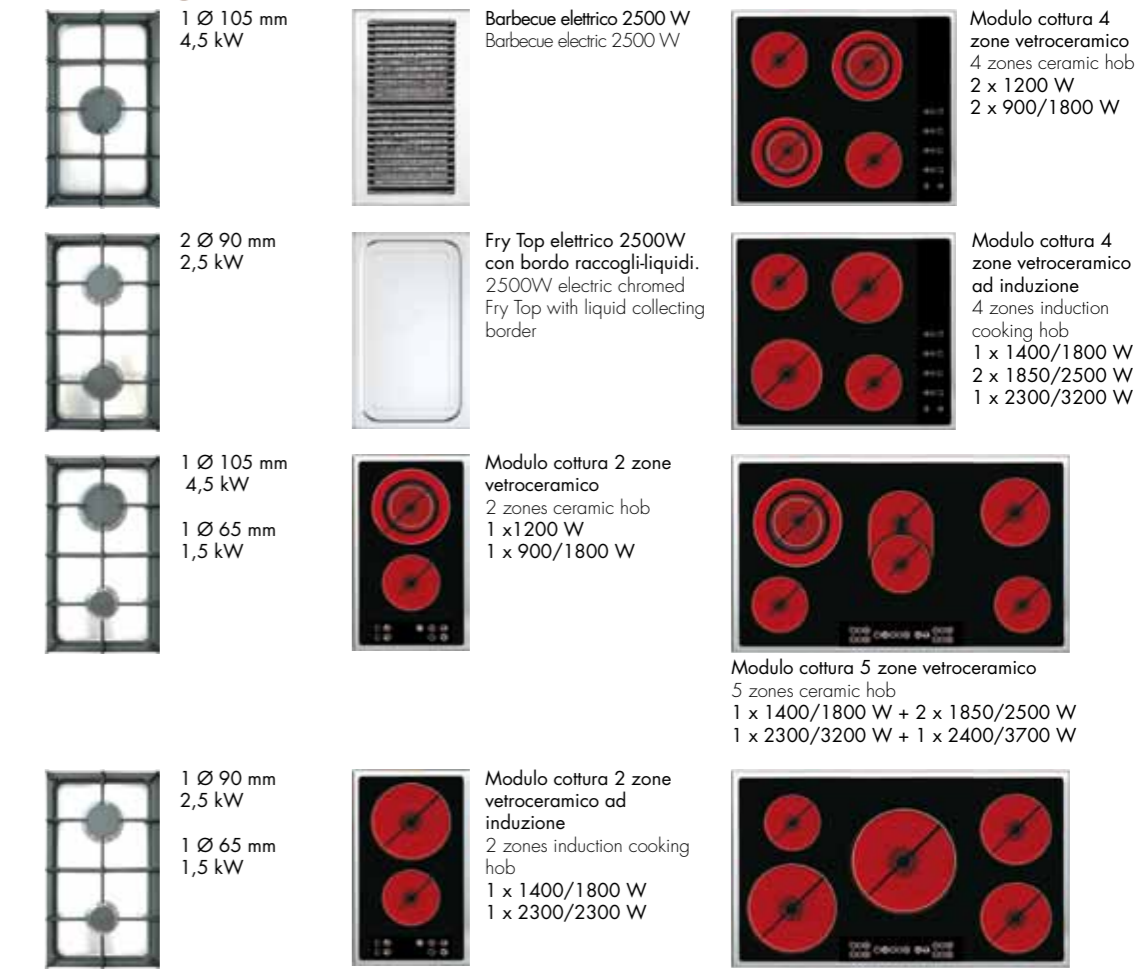
Negli schemi a fianco sono riportate le soluzioni di componibilità dei piani cottura per i monoblocchi della collezione Cascina Country.

**Cascina:** all the solutions

In these schemes there are all the available solutions to compose the cooking tops of the Cascina Country collection.



## Technical details Dettagli tecnici



Tutti i moduli a gas sono equipaggiati con accensione elettronica, termocoppia di sicurezza, sparti fiamma in ghisa smaltato opaco e corpo bruciatore in alluminio con finitura satinata.

All the gas burners are equipped with an automatic ignition, security thermocouple, cast iron flame-caps, massive aluminium burner and black enameled cast iron griddle

Il Barbecue elettrico è dotato di griglia di cottura in ghisa smaltata nero opaco, resistenza elettrica ribaltabile per una pulizia più semplice. Vasca di contenimento pietra lavica e vasca raccogli liquidi removibile.

The electrical barbecue is endowed with black mat enameled cooking griddles, mobile heating element for a simpler cleaning. Lava stone sink and mobile liquid collecting sink.

Tutti i modelli dei piani cottura in vetroceramica e ad induzione sono dotati di comandi touch control, timer di preriscaldamento, indicatore di calore residuo e sistema di sicurezza per i bambini.

All the ceramic and induction cooking hobs are endowed with touch control buttons, pre-heating timer, residual heat indicator and children safety system

Cascina Elegance: elegance details

# Cascina Elegance: dettagli di eleganza



Tuscania



Ottoni



Cromo

## Cascina Elegance

Cascina Elegance. La collezione è composta in cinque modelli da 150 a 60 cm e disponibile in tre versioni di finitura: Toscana, Ottoni e Cromo tutte abbinabili a quattro colori di serie, oppure ad altri colori RAL su richiesta.

Cascina Elegance si differenzia dalla linea Country per i profili delle ante che sono realizzati in lastra di ottone o inox anziché in fusione e per l'apertura di ante e cestelli che sono rispettivamente a ribalta o ad estrazione totale.

Cascina Elegance. The collection is composed of five models from 150 to 60 cm and it's available in three different finish versions: Toscana, Ottoni and Cromo all combinable with four standard colours, or with other RAL colours on request.

Cascina Elegance differs from the line Country because of the doors' finishing which are realised in brass or stainless steel plate instead of in casting and the opening of doors and baskets which are respectively folding and completely extractable.

Griglie forno con guide telescopiche ad estrazione totale.

Oven griddle with completely extractable telescopic runners.



mod. 151 GE  
L 150 x H 90 x P 65

Forno ventilato 9 funzioni da 56 lt.  
Maxiforno ventilato 9 funzioni da 80 lt.  
Massimo assorbimento 5,9 kW.  
Piano cottura escluso.

56 lt ventilated oven with 9 functions.  
80 lt ventilated maxi oven with 9 functions.  
Maximum absorption 5,9 kW.  
Cooking hob excluded.





mod. 121 GE  
L 120 x H 90 x P 65

Maxiforno ventilato 9  
funzioni da 80 lt.  
Vano di servizio (optional  
riscaldato).  
Massimo assorbimento  
3,3 kW.  
Piano cottura escluso.

80 lt ventilated maxi oven  
with 9 functions.  
Service drawer (optional  
heated).  
Maximum absorption  
3,3 kW.  
Cooking hob excluded.



mod. 101 GE  
L 100 x H 90 x P 65

Maxiforno ventilato 9  
funzioni da 56 lt.  
Forno statico 6 funzioni  
da 45 lt.  
Massimo assorbimento  
4,7 kW.  
Piano cottura escluso.

56 lt ventilated maxi oven  
with 9 functions.  
45 lt static oven with  
6 functions.  
Maximum absorption 4,7 kW.  
Cooking hob excluded.



mod. 91 GE  
L 90 x H 90 x P 65

Maxiforno ventilato 9  
funzioni da 80 lt.  
Massimo assorbimento  
3,3 kW.  
Piano cottura escluso.

80 lt ventilated maxi oven  
with 9 functions.  
Maximum absorption  
3,3 kW.  
Cooking hob excluded.



mod. 61 GE  
L 60 x H 90 x P 65

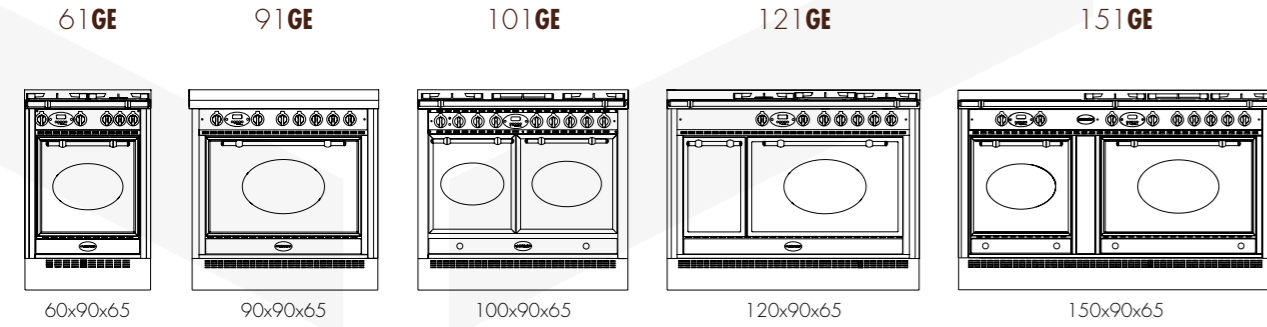
Maxiforno ventilato 9  
funzioni da 56 lt.  
Massimo assorbimento  
2,6 kW.  
Piano cottura escluso.

56 lt ventilated maxi oven  
with 9 functions.  
Maximum absorption  
2,6 kW.  
Cooking hob excluded.

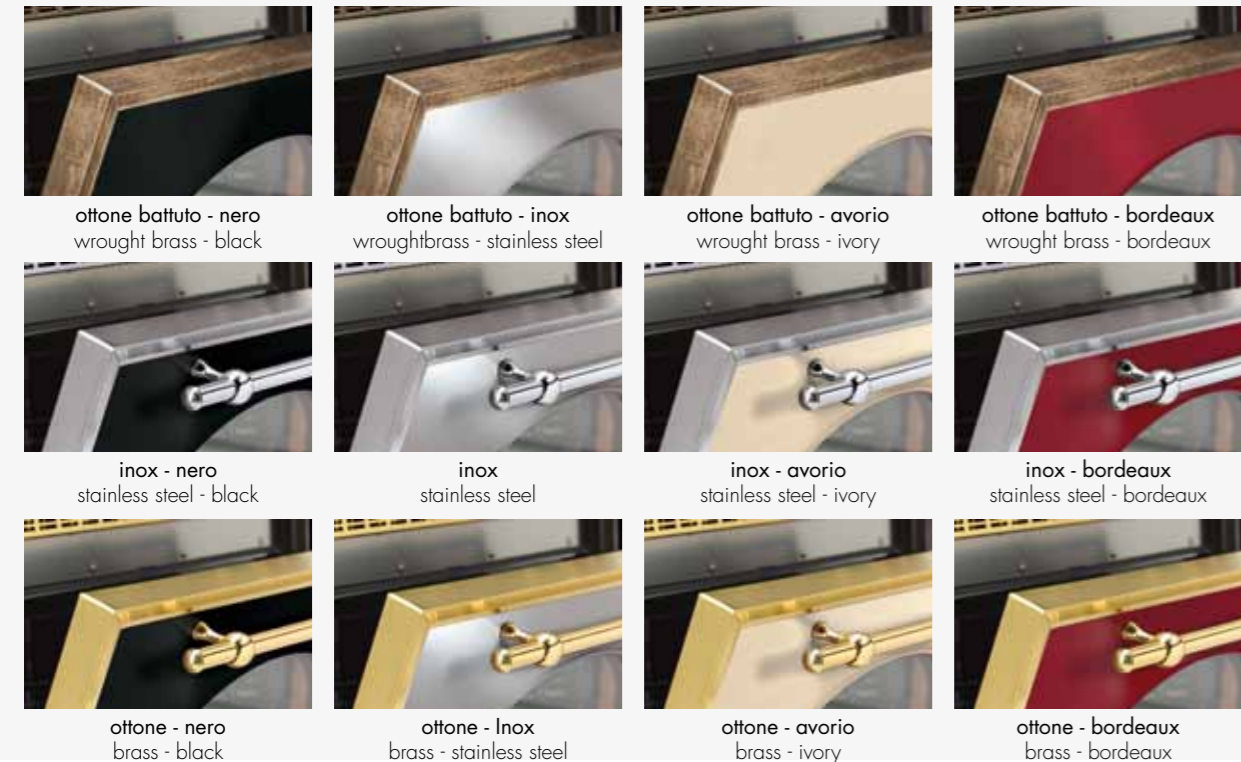


Cascina Elegance: a taste choice

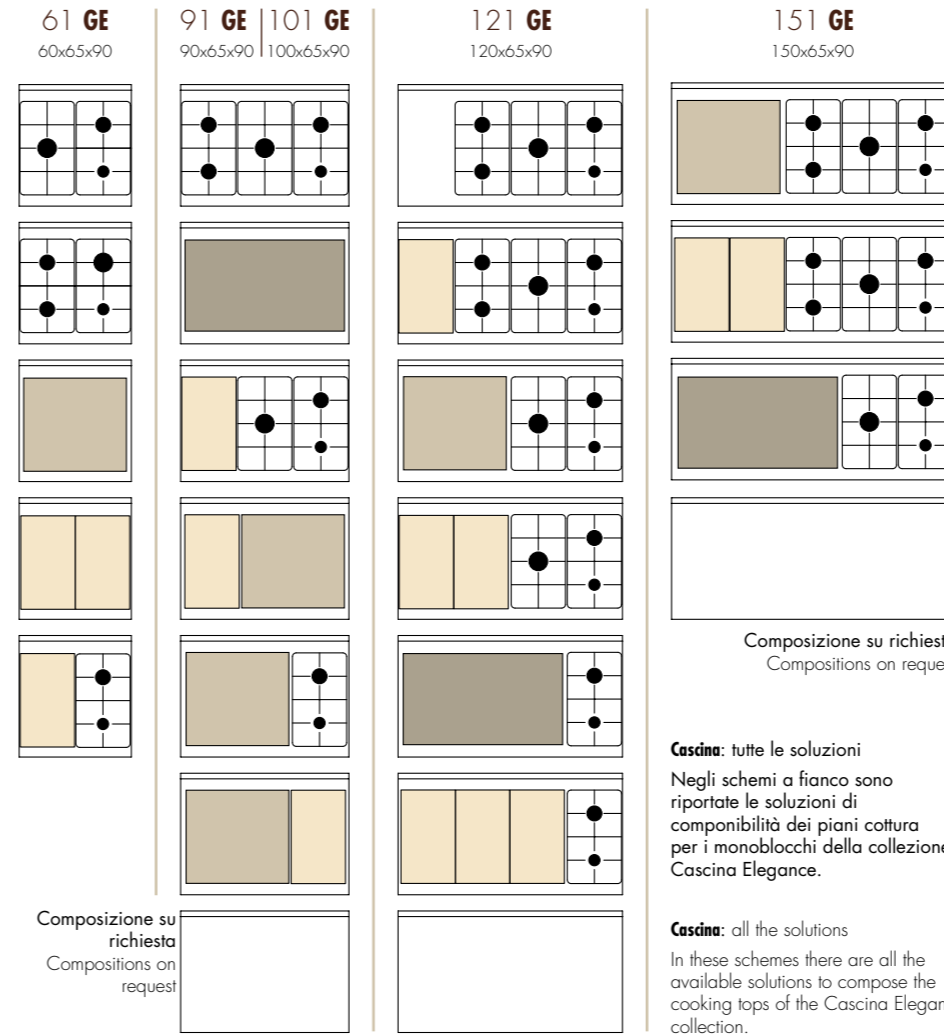
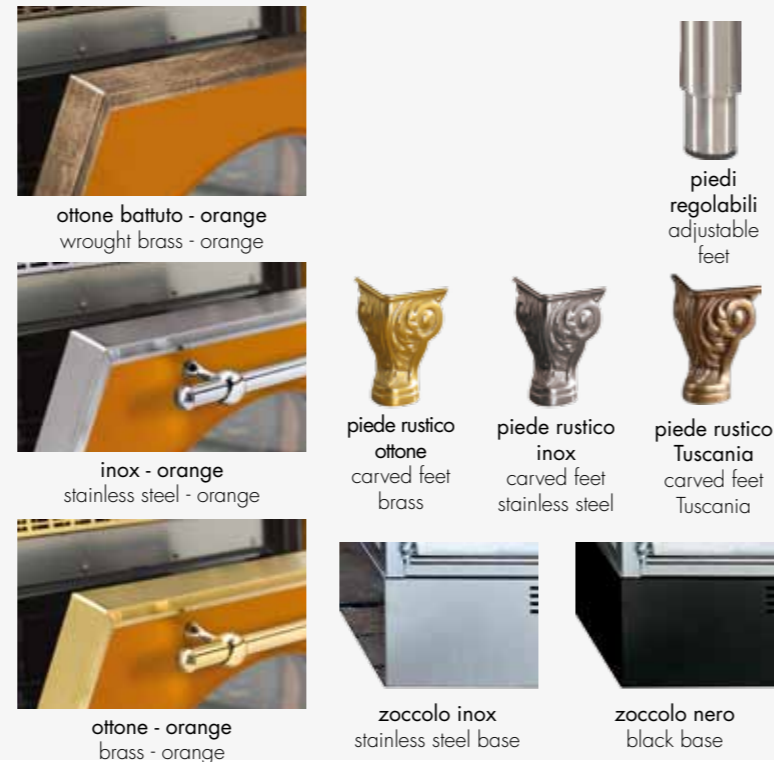
# Cascina Elegance: una scelta di gusto



Di serie - On stock



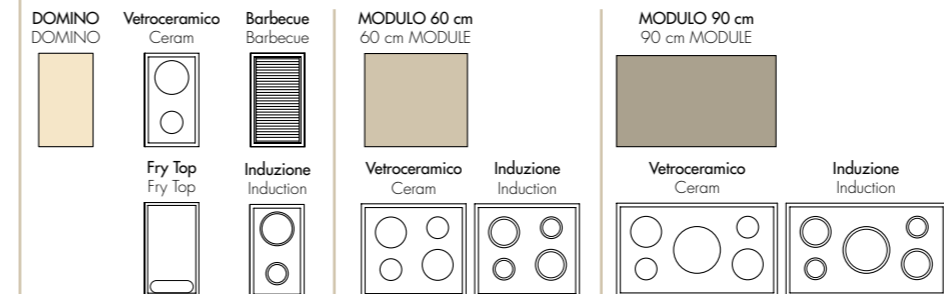
Option - Optional  
Altri colori, su richiesta.  
Other colours, on request.



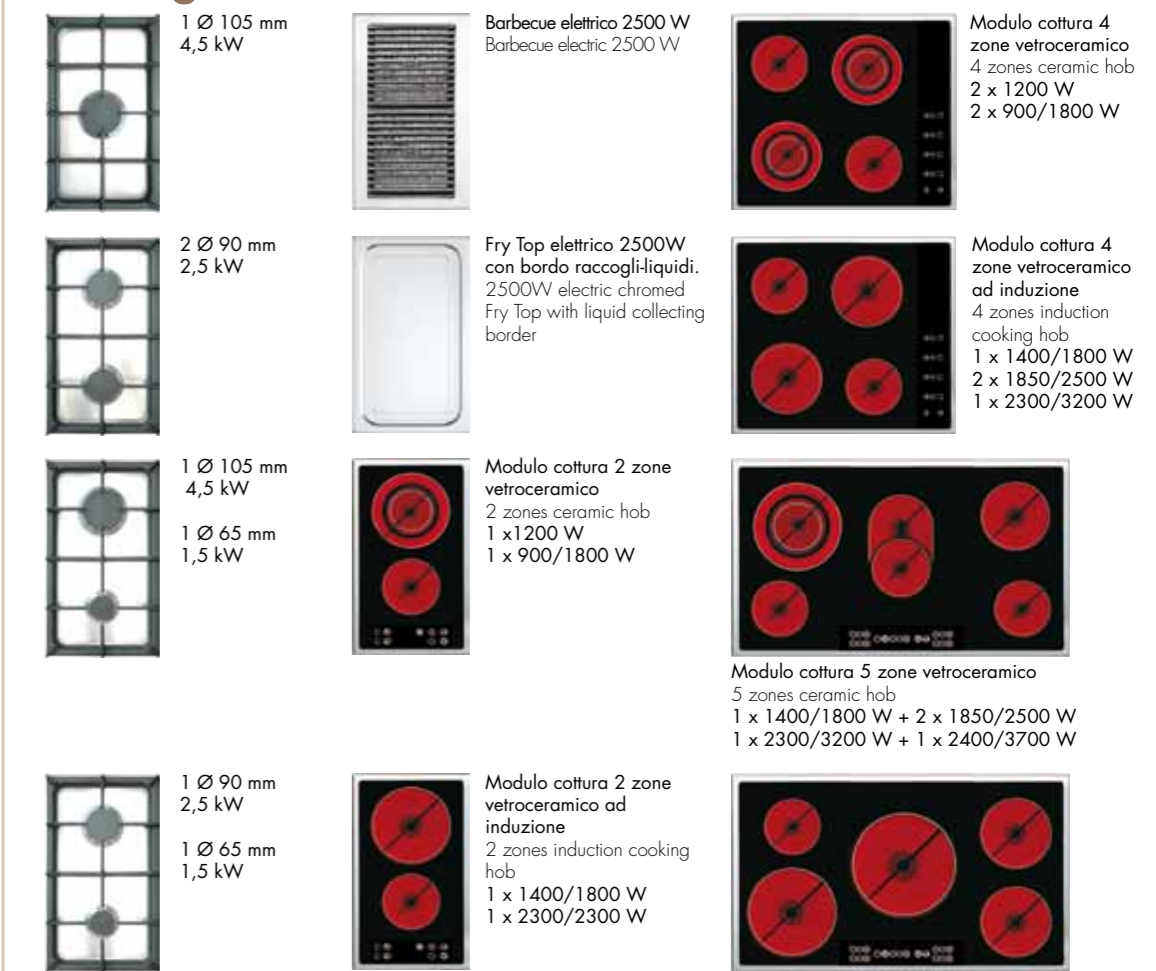
**Cascina:** tutte le soluzioni  
Negli schemi a fianco sono riportate le soluzioni di componibilità dei piani cottura per i monoblocchi della collezione Cascina Elegance.

**Cascina:** all the solutions  
In these schemes there are all the available solutions to compose the cooking tops of the Cascina Elegance collection.

## LEGGENDA - KEY



## Technical details Dettagli tecnici



Tutti i moduli a gas sono equipaggiati con accensione elettronica, termocoppia di sicurezza, sparti fiamma in ghisa smaltato opaco e corpo bruciatore in alluminio con finitura satinata.

All the gas burners are equipped with an automatic ignition, security thermocouple, cast iron flame-caps, massive aluminium burner and black enameled cast iron griddle

Il Barbecue elettrico è dotato di griglia di cottura in ghisa smaltata nero opaco, resistenza elettrica ribaltabile per una pulizia più semplice. Vasca di contenimento pietra lavica e vasca raccogli liquidi rimovibile.

The electrical barbecue is endowed with black mat enamelled cooking griddles, mobile heating element for a simpler cleaning. Lava stone sink and mobile liquid collecting sink.

Tutti i modelli dei piani cottura in vetrocaramico e ad induzione sono dotati di comandi touch control, timer di preriscaldamento, indicatore di calore residuo e sistema di sicurezza per i bambini.

All the ceramic and induction cooking hobs are endowed with touch control buttons, pre-heating timer, residual heat indicator and children safety system

Cascina Nòvia: contemporary aesthetics

# Cascina Nòvia: estetica contemporanea



nero matt  
black



inox  
stainless steel

## Cascina Nòvia

Cascina Nòvia si spoglia dei classici elementi distintivi di Cascina per entrare in un'area di gusto contemporaneo mantenendo inalterate le caratteristiche qualitative che sempre hanno distinto i prodotti di questa famiglia.

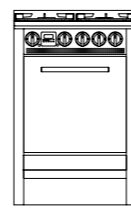
L'essenzialità del design è disponibile in modelli da 60 a 120 cm e in due versioni di colore: nero matt e inox.

Cascina Nòvia loses the classical distinctive elements of Cascina in order to enter in a more contemporary taste maintaining unchanged the qualitative characteristics that have always distinguished the products of this line.

The design essentiality is available in the models from 60 to 120 cm and in two different colours, black matt and stainless steel.

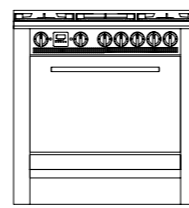


61GE



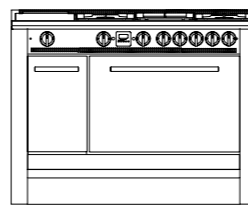
60x90x65

91GE



90x90x65

121GE



120x90x65



inox **nero**



inox **inox**

Componibilità piani di cottura vedi pagina 19 (61GE, 101GE, 121GE).

For the cooking hob availabilities look at page 19 (61GE, 101GE, 121GE)



mod. 121 GE

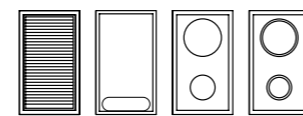
**Cascina:** «free-standing» modular built-in element

## **Cascina:** incasso componibile "free-standing"

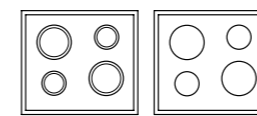
Dodici elementi componibili tra loro per offrire ad ogni cliente la possibilità di costruire un piano cottura semi professionale inseribile in qualsiasi cucina. La particolarità del sistema consente di collocare i comandi sul fronte del top cucina migliorando l'ergonomia e la pulizia della zona cottura.

Twelve modular elements to offer to each client the possibility to built an almost professional cooking top that can be fit in every cooker. The particularity of the system permits to put the controls in the frontal section of the cooking top improving the ergonomics and the cleaning of the cooking zones.

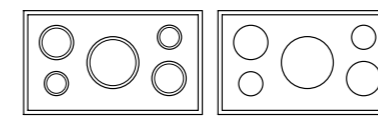
Moduli elettrici da 31 cm  
Electric modules of 31 cm



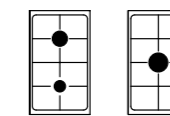
Moduli elettrici da 61 cm  
Electric modules of 61 cm



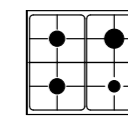
Moduli elettrici da 91 cm  
Electric modules of 91 cm



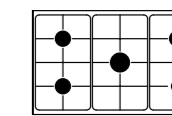
Moduli a gas da 31 cm  
Gas modules of 31 cm



Moduli a gas da 61 cm  
Gas modules of 61 cm



Moduli a gas da 91 cm  
Gas modules of 91 cm



Specifiche tecniche, vedi pag 11  
Technical specification, look at pag 11





## Electrical multifunction 60 oven Forno **Elettrico multifunzione 60**

- Illuminazione interna.
- Cottura tradizionale (pizza).
- Cottura inferiore e superiore, cottura intensiva.
- Multicottura.
- Scongelamento.
- Girarrosto su Grill e Turbogrill.
- Porta in fusione di ottone cromato o lucido trattato.
- Apertura della porta laterale.
- Doppio vetro in cristallo temprato termoriflettente.
- Manopole in fusione di ottone cromato o lucido trattato e impugnatura di porcellana.
- Muffola "Sospesa" smaltata "Easy to clean".
- Pannelli copri ventola e sopra grill in smalto autopulente catalitico.
- Programmatore analogico con inizio e fine cottura.
- Girarrosto trasversale.
- Grill statico e turbo con temperatura regolabile.
- Ventilatore tangenziale di raffreddamento.
- Volume utile 56 l.

- Internal lighting.
- Traditional baking (pizza).
- Cooking from the bottom and from the top, intensive cooking.
- Multi-baking.
- Defrosting.
- Roasting jack with grill and turbo grill.
- Door in chrome-plated or polished brass.
- Side hinges.
- Double glass in tempered thermoresistant crystal.
- Knobs in chrome-plated cast or polished brass.
- Handle in chrome-plated cast or polished brass with porcelain handles.
- "Isolated" enamelled muffle "Easy to clean".
- Fan protection and upper panel treated with self cleaning catalytic enamel.
- Analogic programmer to set starting and stopping time.
- Trasversal roasting jack.
- Static grill and turbo grill with adjustable temperature.
- Tangential cooling fan.
- Volume available 56 l.

Dotazione standard:  
Nr. 2 griglie cromate - *chromed griddles*  
Nr. 1 vassoio leccarda - *dripping pan*

Optional:  
piastra refrattaria per pizza  
pizza plate



Avorio/Inox - Ivory/Stainless steel  
Cod. FI60MC100A



Inox/Inox - Stainless steel  
Cod. FI60MCX



Nero Mat/Inox  
Black Mat/Stainless steel  
Cod. FI60MC100N



Avorio/Inox - Ivory/Stainless steel  
Cod. FI61MC100A-E

### Forno **Cascina 60**



Avorio/Ottone - Ivory/Brass  
Cod. FI60MO100A

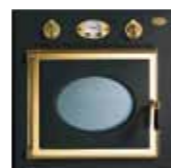


Inox/Ottone - Stainless steel/Brass  
Cod. FI60MOX



Nero Mat/Ottone  
Black Mat/Brass  
Cod. FI60MO100N

### Forno **Classic 60**



Nero Mat/Ottone  
Black Mat/Brass  
Cod. FI61MO100N-E



Inox/Inox - Stainless steel  
Cod. FI61MCX-E

## Electrical multifunction 90 Cascina oven Forno **Elettrico multifunzione Cascina 90**

- Illuminazione interna.
- Cottura tradizionale (pizza).
- Cottura inferiore e superiore, cottura intensiva.
- Multicottura.
- Scongelamento.
- Girarrosto su Grill e Turbogrill.
- Porta in acciaio satinato o smaltato.
- Apertura della porta frontale.
- Doppio vetro in cristallo temprato termoriflettente.
- Manopole in fusione di ottone cromato o lucido.
- Maniglia in fusione di ottone cromato o lucido.
- Muffola "Sospesa" smaltata "Easy to clean".
- Pannelli copri ventola e sopra grill in smalto autopulente catalitico.
- Programmatore analogico con inizio e fine cottura.
- Girarrosto trasversale.
- Grill statico e turbo con temperatura regolabile.
- Ventilatore tangenziale di raffreddamento.
- Volume utile 80 l.

- Internal lighting.
- Traditional baking (pizza).
- Baking from the bottom and the top, intensive baking.
- Multi-baking.
- Defrosting.
- Roasting jack with grill and turbo grill.
- Glazed or enamelled steel door.
- Frontal opening.
- Double glass in tempered thermoresistant crystal.
- Chromed or polished brass knobs.
- Chromed or polished brass handle.
- "Isolated" enamelled muffle "Easy to clean".
- Fan protection and upper panel treated with self cleaning catalytic enamel.
- Analogic programmer to set starting and stopping time.
- Trasversal roasting jack.
- Static grill and turbo grill with adjustable temperature.
- Tangential cooling fan.
- Volume available 80 l.

Dotazione standard:  
Nr. 2 griglie cromate - *chromed griddles*  
Nr. 1 vassoio leccarda - *dripping pan*

Optional:  
piastra refrattaria per pizza  
pizza plate

### Forno **Cascina 90**



Avorio/Inox - Ivory/Stainless steel  
Cod. FI90MCA



Inox/Inox - Stainless steel/  
Stainless steel  
Cod. FI90MCX



Bordeaux/Inox  
Bordeaux/Stainless steel  
Cod. FI90MCR



Nero Mat/Inox  
Black Mat/Stainless steel  
Cod. FI90MCN



Blu/Inox  
Blue/Stainless steel  
Cod. FI90MCBL



Verde/Inox  
Green/Stainless steel  
Cod. FI90MCV

### Forno **Kristal**



Inox/Inox - Stainless steel/  
Stainless steel  
Cod. FI90MCK





Electrical multifunction pyrolysis 80 oven  
**Forno Elettrico Pirolitico Multifunzione 80**

Oltre alle funzioni standard della collezione Cascina e Classic questi forni dispongono del sistema di autopulizia pirolitico.  
 La funzione pirolisi consiste nel portare il forno ad altissime temperature, oltre 450°C, in modo da bruciare qualsiasi residuo di sporco all'interno del forno.  
 Il forno è provvisto di programmatore elettronico facile da usare in modo da poter programmare inizio e fine cottura delle pietanze. Accessori in dotazione: due griglie cromate, una padella raccogli sugo ed un supporto spiedo (girarrosto).  
 Volume utile 72 l.

These ovens are equipped with a pyrolytic self-cleaning system besides the standard functions of the collections Cascina and Classic.  
 This function consists in bringing the temperature of the oven over 450°C to burn every residue inside it. The oven is supplied with an electronic programmer, easy to use, to set the starting and the stopping time of baking. Current accessories: two chromed griddles, a dripping pan and a spit support (roasting jack).  
 Volume available 72 l.



**Forno Elettrico Pirolitico Multifunzione 80**



Avorio/Inox - Ivory/Stainless steel

Cod. F180MPCA



Inox/Inox - Stainless steel/Stainless steel

Cod. F180MCX



Nero Mat/Inox  
 Black Mat/Stainless steel  
 Cod. F180MPCN



Bordeaux/Inox  
 Bordeaux/Stainless steel  
 Cod. F180MPCR

Steam oven  
**Forno a Vapore**

Forno elettrico ad incasso e da appoggio con rivoluzionario sistema di cottura a vapore.  
 Costruiti interamente in acciaio inox nascono per soddisfare ogni esigenza di cottura combinata, con i tre cicli separati:  
 1. Aria calda forzata.  
 2. Aria calda forzata e vapore, generato con sistema diretto.  
 3. Vapore a quantità regolare.  
 Lo standard qualitativo elevato, oltre all'affidabilità, alla sicurezza d'uso e alla durata nel tempo sono peculiarità riconosciute a tutti i prodotti J. Corradi.

Electrical built-in and supporting oven with revolutionary steam cooking system.  
 Completely in stainless steel it satisfies every combined cooking requirements with three cycles :  
 1. Forced hot air  
 2. Forced hot air and steam, directly generated.  
 3. Steam in regular quantity.  
 The high quality standard, as well as the reliability, security and its during are features which mark J. Corradi's products.

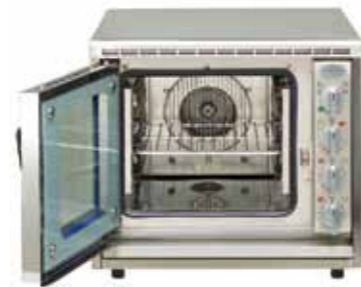
- Capacità: 4 teglie/griglie 32 l.
- Alimentazione elettrica: 230 V 50 Hz.
- Potenza riscaldante: 2,8 kW.
- Potenza motore: 100 W.
- Selezionatore cicli di cottura.
- Regolatore quantità di vapore.
- Regolatore di temperatura.
- Regolatore tempo di cottura (timer).
- Cassetto raccogli gocce sotto porta.
- Doppia porta in cristallo atermico.
- Illuminazione camera di cottura.
- Filtro antigrasso.
- Doccione di lavaggio.

- Capacity: 4 pans/griddles 32 l.
- Power supply 230V 50Hz.
- Heating power 2,8 KW.
- Motor power 100W.
- Cooking selector.
- Steam regulator .
- Temperature regulator.
- Cooking time regulator (timer).
- Drops collect drawer.
- Double cristal a-thermal door.
- Internal lighting.
- Antifat filter.
- Washing system.

**Forno a Vapore**



Versione d'appoggio  
 Supporting version  
 Cod. FA60VAP



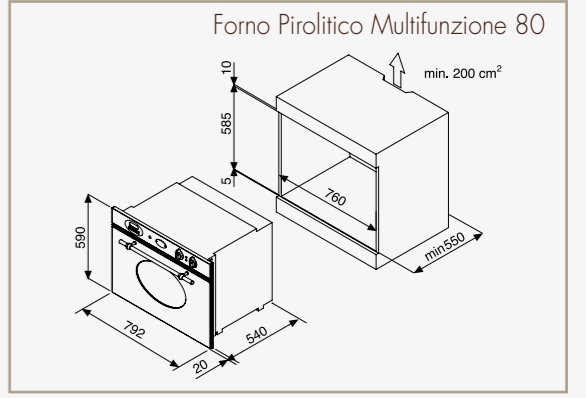
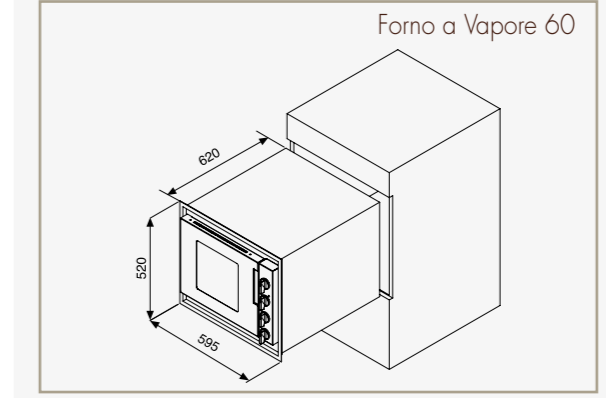
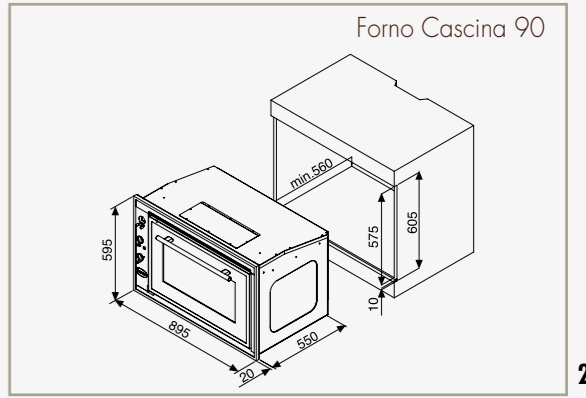
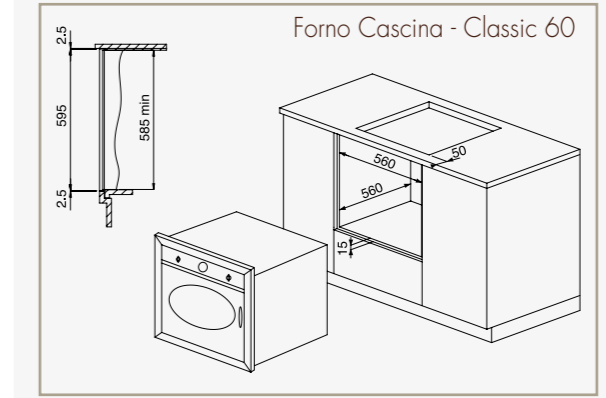
È necessario prevedere arrivo e scarico acqua.  
 It is necessary to predispose water in and out system.

Fours encastrables détails techniques  
**Forni da incasso dettagli tecnici**

Prodotto - Product	CASCINA 60	CLASSIC 60	CASCINA 90	PIROLITICO 80	VAPORE 60
Potenza - Power					
Potenza massima - Maximum power	2,6 kW	2,6 kW	3,3 kW	3,3 kW	2,9 kW
Alimentazione - Power	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Cavo di alimentazione - Connecting cable	✓	✓	✓	✓	
Dimensioni - Size mm	595x595x550	595x595x550	895x595x550	792x590x540	595x520x620

Fours encastrables mesures  
**Forni da incasso Dimensioni**

Le misure sono espresse in millimetri e indicano per i vari modelli della collezione Forno, le dimensioni per gli incassi nella cucina.  
 Measures are expressed in mm and indicate the dimensions of the built-in into the kitchen's top.



Cascina: other collections available

**J. Corradi:** altre collezioni disponibili



Capri 200

Avant-Garde Project



Avant-Garde Milk



Capri ▶







INIMITABILI E PERFETTE

J. Corradi s.r.l.

Via Spagna, 1/A  
37069 Villafranca  
VERONA - Italy  
tel +39 045 8581680  
fax: +39 045 8589042  
info@jcorradi.it  
www.jcorradi.com