

linea incasso

Professionalità, Prestigio e Personalità nella cottura

Piani - Forni



INIMITABILI E PERFETTE

www.jcorradi.it



INIMITABILI E PERFETTE

Piano

Collezione Piano è la risposta professionale J. Corradi per i piani di cottura con bruciatori a gas per uso domestico.

La cura nel dettaglio per le lavorazioni dell'acciaio inox, la qualità dei materiali impiegati, le caratteristiche di assoluta eccellenza e la funzionalità degli elementi di cottura ad incasso distinguono il prodotto J. Corradi.

La flessibilità dell'azienda permette inoltre di supportare i progettisti e i professionisti dell'arredamento per la cucina nella produzione personalizzata dell'intera collezione.

The Piano collection is the professional answer of the firm J. Corradi to the cooking top with gas burners for domestic use. The stainless steel, carefully worked, the quality of the employed materials, the absolute excellent features and the functionalism of the built-in cooking systems, mark J. Corradi's product. The flexibility of our firm supports designers and professional planners in the personalisation of the whole collection.

La collection Piano est la réponse professionnelle de l'usine J. Corradi aux tables de cuisson avec des brûleurs à gaz pour un usage domestique.

Le travail soigné de l'acier inox, la qualité des matériaux, les caractéristiques d'absolue excellence et la fonctionnalité des éléments de cuisson encastrables, distinguent le produit J. Corradi.

La flexibilité de notre usine permet aussi de soutenir les projeteurs et les professionnels de l'ameublement dans la production personnalisée de la collection entière.



Tutti gli elettrodomestici J. Corradi sono costruiti a mano nel proprio stabilimento. Ogni singolo apparecchio viene messo in funzione e testato integralmente con macchine di collaudo certificate secondo normative prima di uscire dalla fabbrica.

Every J. Corradi's appliances are hand-worked in its own storage. They are carefully tested with certified testing machines before leaving the firm.

Tous les appareils J. Corradi sont construits artisanalement à l'usine. Chaque appareil est essayé et testé soigneusement à travers des machines certifiées avant de quitter la fabrique.

Bruciatore a gas - Gas burners - Brûleurs à gaz

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 in robusto alluminio tornito e lo spartifiamma 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 e ø105 of 5 kW). Extremely safe with an aluminium body and with an enamelled cast iron 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 e ø105 avec 5 kW). Extrêmement sûres avec le corps en aluminium et avec la couronne en fonte émaillée. Pourvu d'un système à thermocouple et allumage à bougie professionnelle.

Fry Top elettrico - Electrical fry top - Fry top électrique

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.

Barbecue elettrico - Electrical barbecue - Barbecue électrique

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.

Piano cottura vetroceramico - Electrical cooking hob - Table vitro-céramique

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.

Piano cottura vetroceramica ad induzione - Induction ceramic cooking hob - Table de cuisson vitrocéramique à induction

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.

Piano Moduli

ø60 - 1,5 kW



ø90 - 3 kW



ø105 - 5 kW



2,9 kW



2,5 kW



Ceran
A: 1,2 kW
B: 1,8 kW
(0,9 ÷ 1,8)



Induction
A: 2,2 kW
Booster 3,1 kW

Qualità e tecnica professionale ad uso domestico

Quality and technique Professional and domestic

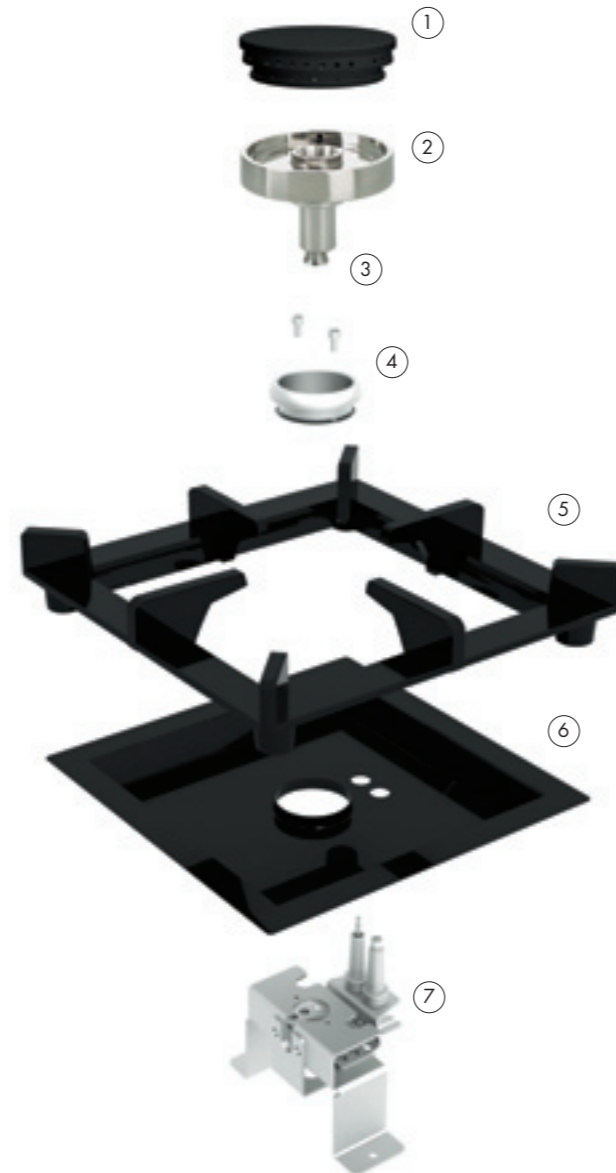
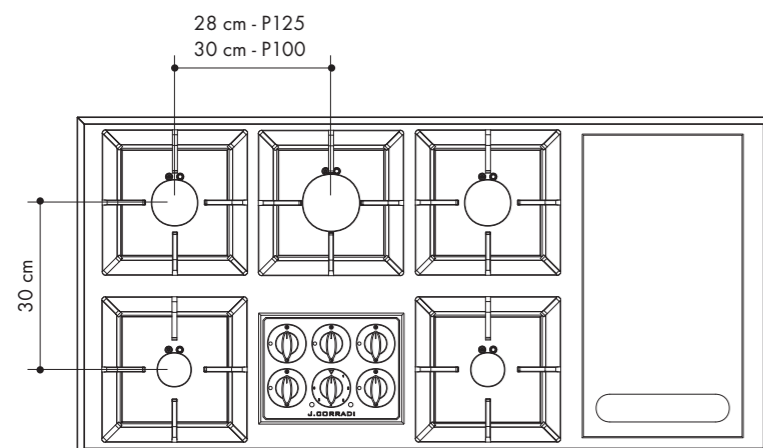
Qualité et technique pour un usage professionnel et domestique



Griglia in ghisa smaltata color nero lucido.
Polish black enamelled cast-iron griddle.
Grille noire en fonte émaillée.



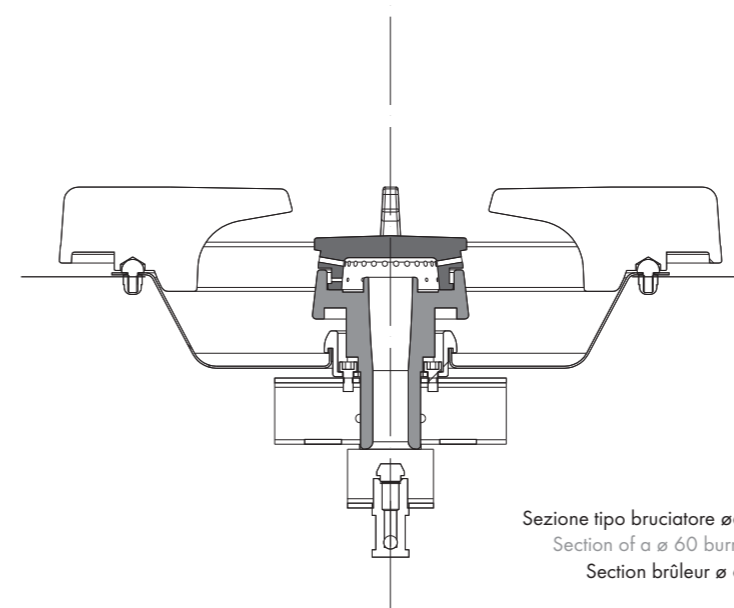
Griglia in acciaio inox spazzolato.
Brushed stainless steel griddle.
Grille inox brossée.



La professionalità del prodotto J.Corradi si vede nell'attento studio di progettazione delle griglie e della loro collocazione all'interno del piano cottura per consentire l'uso anche abbinato di pentole di ampio diametro.

The professionalism of J. Corradi's product is in the griddles and their setting's design which allows the use of more than one large pot at the same time.

Dans le design et la position des grilles l'usine J. Corradi exprime sa professionnalité, en effet on peut utiliser plus d'une large casserole au même temps.



Sezione tipo bruciatore ø60.
Section of a ø 60 burner.
Section brûleur ø 60.

Il bruciatore a gas, il cuore del piano cucina, racchiude al massimo livello il meglio della professionalità J.Corradi.

La struttura completamente smontabile dall'alto permette un'estrema facilità di pulizia, manutenzione e regolazione del sistema senza dover rimuovere il piano dall'incasso o dal suo appoggio sul Top cucina.

The gas burner, the hearth of the cooking top, contains at the maximum level the best of the J. Corradi's professionalism.

The structure, which is total detachable from above, lets an extreme easy cleaning, maintenance and system regulation without taking out the cooking hob from the frame or its support on the kitchen's top.

Le brûleur à gaz, le cœur du plan de cuisson, représente toute la maîtrise et le savoir faire de la société J. Corradi.

La structure, complètement démontable, permet un nettoyage, une maintenance et une régulation du système très faciles sans enlever la table de cuisson du cadre ou de son appui.

1. Spartifiamma in fusione di ghisa con fori calibrati di aerazione e fiamma.
Cast iron flame-caps with a range of airing and flame's calibrated holes.
Couronne en fonte avec trous calibrés d'aération et flamme.
2. Corpo bruciatore in alluminio cromato.
Chromed aluminium body.
Corps en acier chromé.
3. Tubo inox per regolazione aria primaria.
Primary air regulation stainless steel pipe.
Tuyau inox pour la régulation de l'air primaire.
4. Anello di fissaggio vaschetta.
Sink fixing ring.
Anneau de fixation cuve.
5. Griglia di appoggio.
Bearing griddle.
Grille d'appui.
6. Vaschetta in acciaio porcellanato.
Porcelain steel sink.
Cuve en acier émaillé.
7. Candeledda di accensione professionale.
Professional sparking plug.
Bougie professionnelle.

Collection Piano

Collezione Piano nelle tre diverse tipologie per l'assemblaggio con il top cucina (ad incasso o ad appoggio) è disponibile nelle due dimensioni standard 100 e 125 cm. Le finiture possono essere personalizzate scegliendo tra due diversi tipi di manopole e griglie di appoggio.

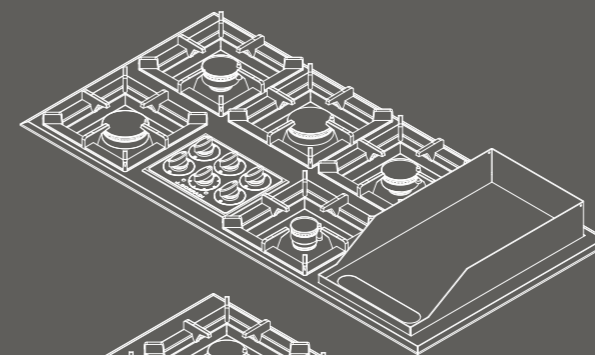
The collection Piano in its three different kinds of built-in is available in two standard dimensions 100 and 125 cm. The finishings can be personalized choosing between two types of knobs and supporting griddles.

La collection Piano est disponible en trois différentes typologies (encastrables ou d'appui) et deux dimensions 100 et 125 cm. Les finitions peuvent être personnalisées en choisissant entre deux différents types de poignées et grilles d'appui.

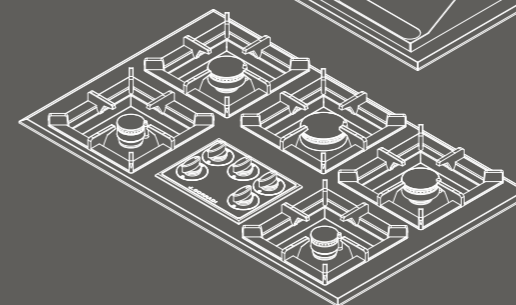


Piano da Incasso

125



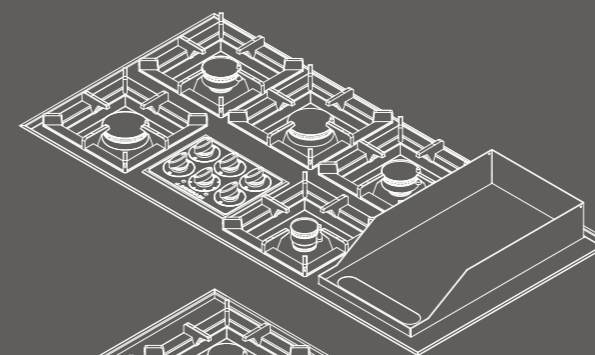
100



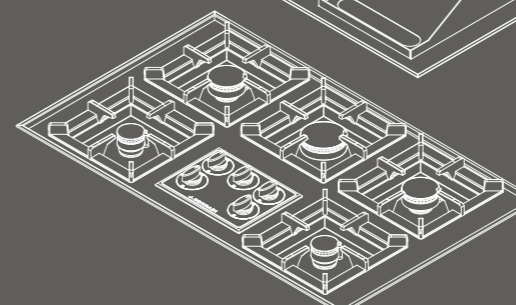
Piano a Filo



125



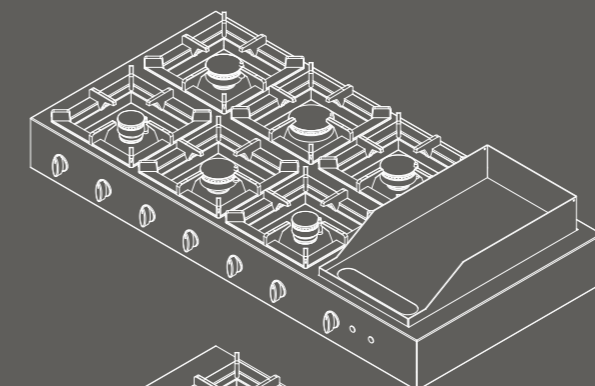
100



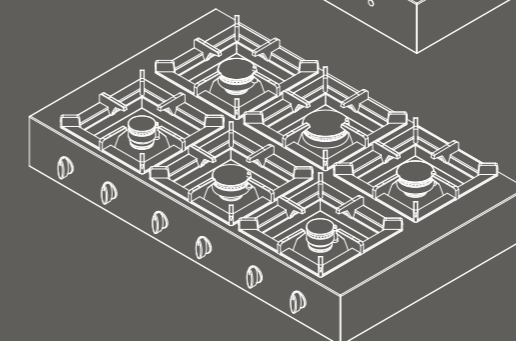
Piano da Appoggio



125



100



Piano Manopole

Manopola in ottone cromato.
Brass chromed knob.
Poignée en laiton chromé.

Cod. MC



OPTIONAL
Manopola in ottone lucido.
Brass polished knob.
Poignée en laiton luisant.

Cod. MO



Manopola in alluminio
nichelato e spazzolato.
Nickel-plated brushed
aluminium knob.
Poignée en aluminium
nichelé et brossé.

Cod. MR



Piano Griglie

Griglia in ghisa smaltata color nero lucido.
Polish Black enamelled cast-iron griddle.
Grille noire en fonte émaillée.

Cod. GS



Griglia in acciaio inox spazzolato.
Brushed stainless steel griddle.
Grille en acier inox brossé.

Cod. GX



TIPOLOGIE DIMENSIONI

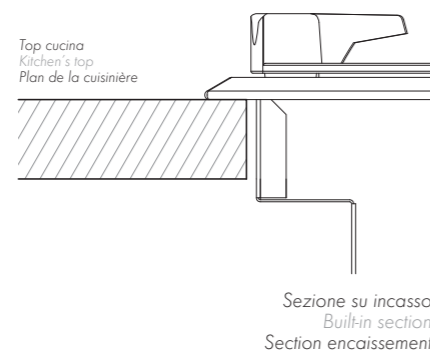
PERSONALIZZAZIONI

Piano da Incasso

Disponibile nelle due soluzioni da 125 e 100 cm rappresenta la soluzione ideale per avere un piano di cottura ad incasso sul Top esistente della cucina.

The cooking top, available in two measures 125 and 100 cm, represents the best solution to build in it into the existing kitchen's hob.

La table de cuisson, disponible en deux mesures 125 et 100 cm, représente la solution idéale pour l'encaisser dans le top déjà existant de la cuisinière.



Versione con griglie in acciaio inox spazzolato
Brushed stainless steel griddles version
Version avec grilles en acier inox brossé

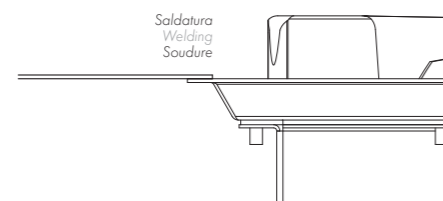
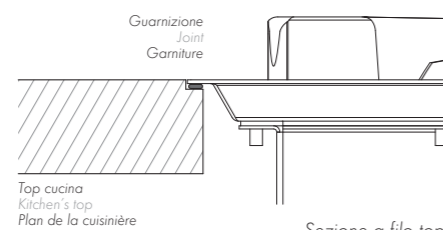


Piano a Filo

Disponibile nelle due soluzioni da 125 e 100 cm è l'ideale per chi richiede il piano cottura perfettamente complementare con il top cucina.

This cooking top, available in two solutions 125 and 100cm, is the answer to whom needs an harmonious kitchen unit.

Cette table de cuisson, disponible en deux solutions 125 et 100 cm, est la réponse pour ceux qui désirent l'harmonie dans leur cuisine.



Versione con griglie in ghisa smaltata
Cast iron enamelled griddles version
Version avec grilles en fonte émaillée



Piano da Appoggio

Piano cottura da appoggio su top cucina.
Disponibile nelle due versioni da 100 e 125
cm con comandi frontali oppure sul piano
stesso.

This supporting cooking top can be placed
on the kitchen's hob.
Available in two versions 100 and 125 cm
with frontal knobs or installed on the top.

Table de cuisson d'appui sur le top de la
cuisinière
Disponibile en deux versions 100 et 125 cm
avec commandes frontales ou sur le plan
même.



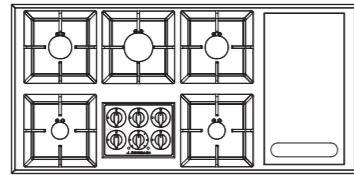
Versione con griglie in ghisa smaltata
Cast iron enamelled griddles version
Version avec grilles en fonte émaillée



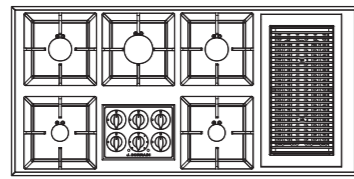
Piano 125

Piano Incasso - Filo

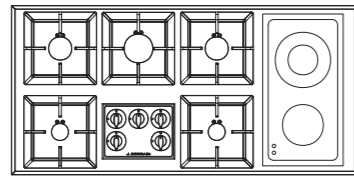
2P - 2M - 1G
FT
Cod. P125.01



2P - 2M - 1G
BAR
Cod. P125.02

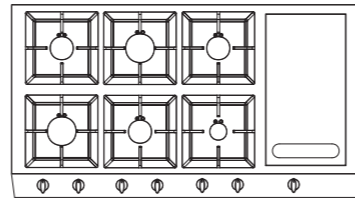


2P - 2M - 1G
VC
Cod. P125.03

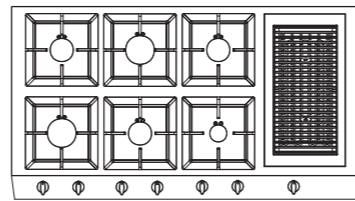


Piano da Appoggio

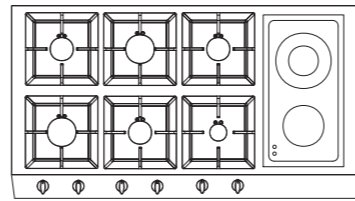
1P - 3M - 2G
FT
Cod. PA125.01



1P - 3M - 2G
BAR
Cod. PA125.02



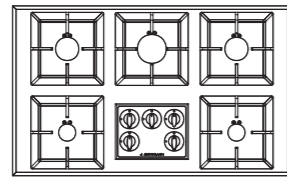
1P - 3M - 2G
VC
Cod. PA125.03



Piano 100

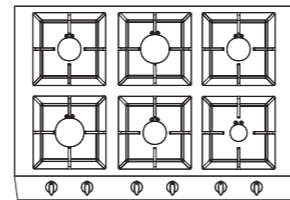
Piano Incasso - Filo

2P - 2M - 1G
Cod. P100.01

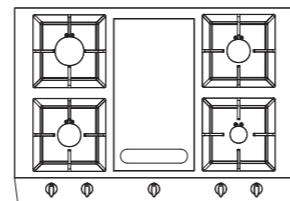


Piano da Appoggio

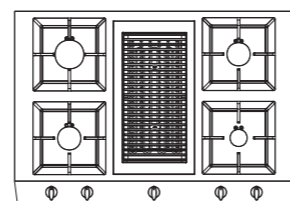
1P - 3M - 2G
Cod. PA100.01



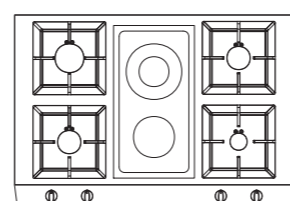
1P - 2M - 1G
FT
Cod. PA100.02



1P - 2M - 1G
BAR
Cod. PA125.03



1P - 2M - 1G
VC
Cod. PA125.04



Piano Moduli



Bruciatore a gas
Gas burner
Brûleur à gaz
ø60 - 1,5 kW
Cod. P



Bruciatore a gas
Gas burner
Brûleur à gaz
ø90 - 3 kW
Cod. M



Bruciatore a gas
Gas burner
Brûleur à gaz
ø105 - 5 kW
Cod. G



Fry Top elettrico
Electrical fry top
Fry top électrique
2,9 kW
Cod. FT



Barbecue elettrico
Electrical barbecue
Barbecue électrique
2,5 kW
Cod. BAR

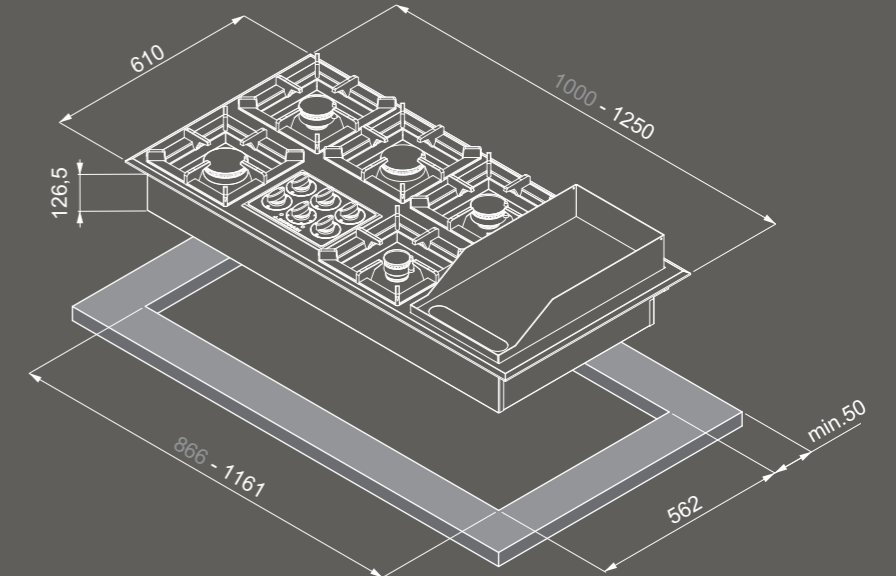


Piastra cottura
vetroceramica
Electrical cooking hob
Table vitro-céramique
1 zona 1,2 kW
1 zona doppia
1,8 + 0,9 kW
Cod. VC

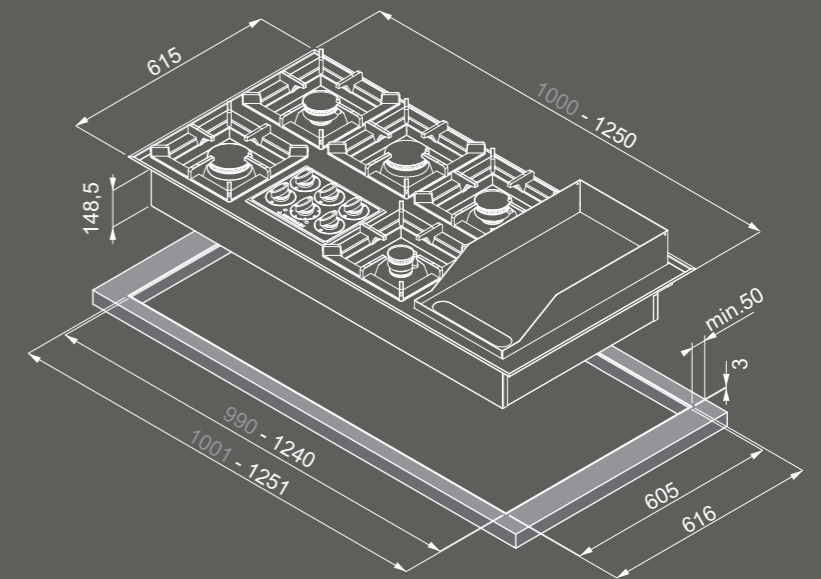


Piastra cottura vetro
ceramica ad induzione
Induction electrical
cooking hob
Table vitrocéramique
à induction
1 zona 2,2 kW
1 zona
3,1 kW Booster
Cod. VI

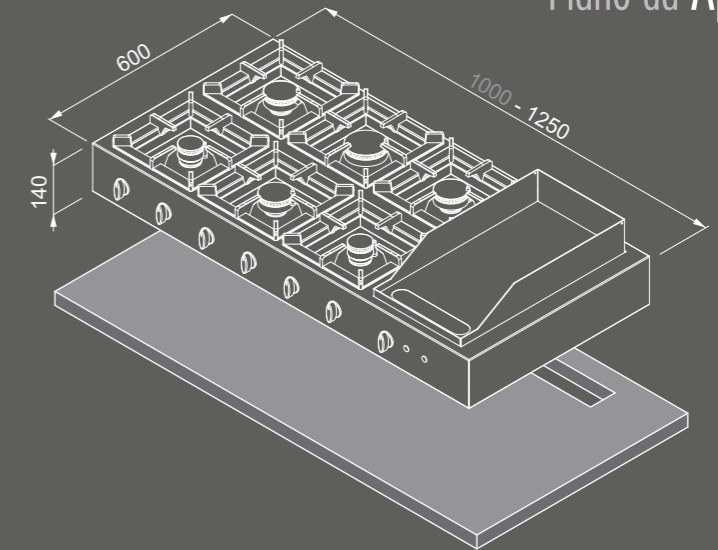
Piano da Incasso



Piano a Filo



Piano da Appoggio



Tutti i piani cottura J. Corradi sono conformi alla normativa della Comunità Europea
Every J. Corradi's cooking tops are up to European Standards
Toutes les tables de cuisson J. Corradi sont conformes aux normes de la Communauté Européenne

Le misure sono espresse in mm ed indicano per i due modelli 100 e 125 le dimensioni per gli incassi nel top cucina.

Measures are expressed in mm and indicate the dimensions of the built-in into the kitchen's top.

Les mesures, formulées en mm, indiquent, pour les deux modèles 100 et 125, les dimensions pour l'encastement dans le top déjà existant de la cuisinière.

Forno Elettrico multifunzione

Electrical multifunction 60 oven - Four 60 électrique multifonction

- Illuminazione interna.
- Cottura tradizionale (pizza).
- Cottura inferiore e superiore, cottura intensiva.
- Multicottura.
- Scongellamento.
- 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.
- Maniglia 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.

- Illumination interne.
- Cuisson traditionnelle (pizza).
- Cuisson à la sole et à la voûte, cuisson intensive.
- Multicuisson.
- Décongélation.
- Tournebroche avec grill et turbogrill.
- Porte en fusion de laiton chromé ou luisant traité.
- Ouverture porte latérale.
- Double vitre en cristal tempéré thermorésistant.
- Poignées en fusion de laiton chromé ou luisant traité.
- Poignée en fusion de laiton chromé ou luisant traité et prise en porcelaine.
- Moufle "isolée" emailée "easy-to-clean".
- Panneaux couvre-ventilateur et surgrill en émail autonettoyant catalytique.
- Programmeur analogique avec début et fin de cuisson.
- Tournebroche transversal.
- Grill statique et turbo avec température réglable.
- Ventilateur tangentiel de refroidissement.
- Volume utile 56 l.

Dotazione standard:

- Nr. 2 griglie cromate - chromed griddles - grilles chromées
- Nr. 1 vassoio leccarda - dripping pan - lèche-frite

Optional:

- piastina refrattaria per pizza
- pizza plate - plateau pizza



Avorio/Inox
Ivory/Stainless steel
Ivoire/Inox
Cod. FI60MC100A



Inox/Inox
Stainless steel/Stainless steel
Inox/Inox
Cod. FI60MCX



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



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

Forno Cascina 60



Avorio/Ottone
Ivory/Brass
Ivoire/Laiton
Cod. FI60MO100A



Inox/Ottone
Stainless steel/Brass
Inox/Laiton
Cod. FI60MOX



Nero Mat/Ottone
Black Mat/Brass
Noire Mat/Laiton
Cod. FI60MO100N

Forno Classic 60



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



Inox/Inox
Stainless steel/Stainless steel
Inox/Inox
Cod. FI61MCX-E



Forno Elettrico multifunzione Cascina 90

Electrical multifunction 90 Cascina oven - Four Cascina 90 électrique multifonction

- 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.
- Transversal roasting jack.
- Static grill and turbo grill with adjustable temperature.
- Tangential cooling fan.
- Volume available 80 l.

- Illumination interne.
- Cuisson traditionnelle (pizza).
- Cuisson à la sole et à la voûte, cuisson intensive.
- Multicuisson.
- Décongélation.
- Tournebroche avec grill et turbogrill.
- Porte en acier satiné ou émaillé.
- Ouverture porte frontale.
- Double vitre en cristal tempéré thermorésistant.
- Poignées en fusion de laiton chromé ou luisant.
- Poignées en fusion de laiton chromé ou luisant.
- Moufle "isolée" émaillée "easy-to-clean".
- Panneaux couvre-ventilateur et surgrill en émail autonettoyant catalytique.
- Programmeur analogique avec début et fin de cuisson.
- Tournebroche transversal.
- Grill statique et turbo avec température réglable.
- Ventilateur tangentiel de refroidissement.
- Volume utile 80 l.

Dotazione standard:

- Nr. 2 griglie cromate - chromed griddles - grilles chromées
- Nr. 1 vassoio leccarda - dripping pan - lèchefrite

Optional:

- pietra refrattaria per pizza
pizza plate - plateau pizza

Avorio/Inox
Ivory/Stainless steel
Ivoire/Inox
Cod. FI90MCA



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



Bordeaux/Inox
Bordeaux/Stainless steel
Bordeaux/Inox
Cod. FI90MCR



Blu/Inox
Blue/Stainless steel
Bleu/Inox
Cod. FI90MCBL



Verde/Inox
Green/Stainless steel
Vert/Inox
Cod. FI90MCV



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



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



Forno Elettrico Pirolitico Multifunzione 80

Electrical multifunction pyrolysis 80 oven - Four 80 électrique multifonction pyrolyse

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.

Ces fours disposent du système pyrolytique, en plus des fonctions standards de la collection Cascina et Classic.

La fonction pyrolyse consiste à porter le four à très hautes températures plus de 450°C, de cette façon on brûle tous les restes dans le four.

Le four est pourvu d'un programmeur électrique facile à utiliser pour le début et la fin de cuisson des plats. Accessoires en dotation: deux grilles chromées, une lèchefrite et un support pour le tournebroche.
Volume utile 72 l.



Avorio/Inox
Ivory/Stainless steel
Ivoire/Inox
Cod. F180MPCA



Inox/Inox
Stainless steel/Stainless steel
Inox/Inox
Cod. F180MCX



Bordeaux/Inox
Bordeaux/Stainless steel
Bordeaux/Inox
Cod. F180MPCR



Blu/Inox
Blue/Stainless steel
Bleu/Inox
Cod. F180MPCBL



Verde/Inox
Green/Stainless steel
Vert/Inox
Cod. F180MPCV



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



Forno a Vapore

Steam oven - Four à la vapeur

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.

- 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.

- Capacité : 4 plats/grilles 32 l.
- Alimentation électrique 230V 50 Hz.
- Puissance de chauffage 2,8 kW.
- Puissance moteur: 100W.
- Sélectionneur cycles de cuisson.
- Régulateur de la vapeur.
- Régulateur de la temperature.
- Régulateur durée de cuisson (timer).
- Tiroir recueille gouttes.
- Double porte en cristal athermique.
- Lumière interne.
- Filtre antigras.
- Système de nettoyage.

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.

Four électrique encastrable et d'appui avec un système révolutionnaire de cuisson à la vapeur.

Complètement en inox à l'intérieur ils naissent pour satisfaire toutes les exigences d'une cuisson combinée avec trois cycles :

1. Air chaude forcée.
2. Air chaude forcée et à la vapeur, générée avec système direct.
3. Vapeur à quantité régulière.

L'haute qualité, la fiabilité, la sûreté et la durabilité de nos produits distinguent l'usine J. Corradi.



Versione d'appoggio
Supporting version
Version d'appui
Cod. FA60VAP



E' necessario prevedere arrivo e scarico acqua.

It is necessary to predispose water in and out system.

Il est nécessaire de prédisposer le chargement et l'écoulement de l'eau.



Versione ad incasso
Built-in version
Version encastrable
Cod. FI60VAP

Forni da incasso

Technical details built-in ovens

Dettagli tecnici

Fours encastrables détails techniques

PRODOTTO / Product / Produit	CASCINA 60	CLASSIC 60	CASCINA 90	PIROLITICO 80	VAPORE 60
Alimentazione / Power / Puissance Potenza max - Maximum power - puissance max Alimentazione - Power - Alimentation Cavo di alimentazione - Connecting cable - creux d'alim.	2,6 kW 230 V - 50 Hz ✓	2,6 kW 230 V - 50 Hz ✓	3,3 kW 230 V - 50 Hz ✓	3,3 kW 230 V - 50 Hz ✓	2,9 kW 230 V - 50 Hz ✓
Dimensioni / Size / Dimensions mm	595x595x550	595x595x550	895x595x550	792x590x540	595x520x620

Forni da incasso

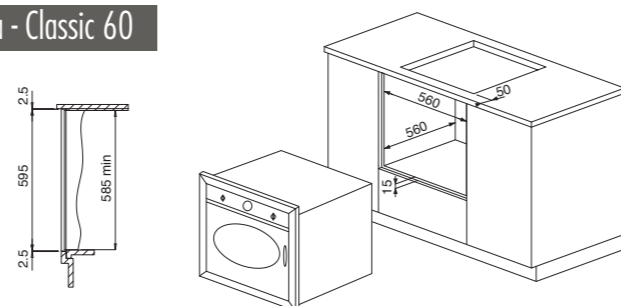
Le misure sono espresse in millimetri e indicano per i vari modelli della collezione Forno, le dimensioni per gli incassi nella cucina.

Measures are expressed in mm and indicate the dimensions of the built-in into the kitchen's top.

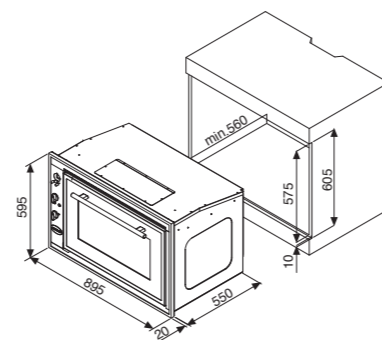
Les mesures, formulées en mm, indiquent, pour les modèles de la collection Four, les dimensions pour l'encaissement dans le top de la cuisinière.

Dimensioni

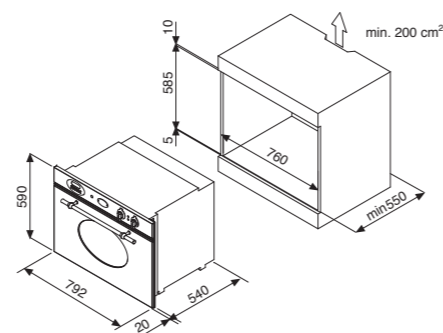
Forno Cascina - Classic 60



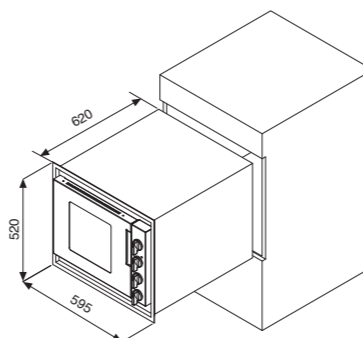
Forno Cascina 90



Forno Pirolitico 80



Forno Vapore 60



Si ringrazia per la collaborazione:

Special thanks to:

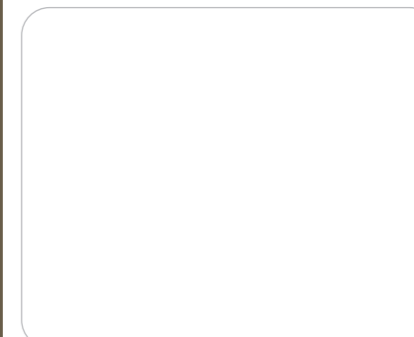
Mercis spéciaux à :

Bamax Arredamenti - TV

Benetti Arredamenti - VR

Faoma - TV

Rivenditore - Retailers - Revendeur



Tutti i diritti riservati.
E' 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 settembre 2007

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