

**FULGOR**  
MILANO

PROFESSIONAL



Collection Eleven

11

# FULGOR

MILANO

## PROFESSIONAL

### INDOOR

pag 10 COTTURA  
pag 42 ASPIRAZIONE  
pag 46 LAVAGGIO

pag 64 ACCESSORI  
pag 69 DATI TECNICI

### OUTDOOR

INOX BBQ pag 48  
NERO OPACO BBQ pag 60

ACCESSORI pag 68  
DATI TECNICI pag 79

**FULGOR**  
MILANO

**SINCE 1949**

**PASSIONE ITALIANA**

FULGOR MILANO, da oltre 70 anni, trae le proprie radici dalla capacità di saper fare del territorio in cui è nata e si è sviluppata, dalla volontà di coniugare la bellezza e la praticità, l'innovazione con l'eleganza, le forme con lo stile rigoroso del design che interpreta ed anticipa le esigenze della vita quotidiana in continuo divenire.

Se le nuove tecnologie stanno introducendo nel modo di vivere quotidiano nuovi orizzonti e nuove opportunità, nuove richieste e nuove soddisfazioni, che nutrono il bisogno di cambiamento e di miglioramento che è insito nell'essere umano; la capacità di scegliere nel sovrapporsi delle proposte è frutto di una maggiore informazione e conoscenza che i nuovi strumenti tecnologici consentono di acquisire in sempre minor tempo ma con una ampiezza ed una profondità maggiori.

La convivialità del nostro vivere deve essere assicurata da strumenti belli, facili, semplici e performanti che ci consentano una maggiore disponibilità di tempo per i rapporti interpersonali, di godere della presenza della propria famiglia e degli amici seduti ad un tavolo ad assaporare i risultati della nostra migliore arte culinaria.

Per questo FULGOR MILANO offre sempre maggiori proposte per chi ama cucinare, per diventare gli CHEF di casa propria, per chi ama cucinare in modo intensivo ed anche all'aria aperta, che con le nuove proposte nelle quali oltre al contenuto tecnologico sono offerte nuove soluzioni estetiche per interpretare quelle tendenze di stile e di design in continua evoluzione, ma con l'obiettivo di renderle durature nel tempo.

*Gianni Musaffetti*

General Manager

SOFIA

## PROFESSIONAL



## BELLEZZA CLASSICA

Le cucine SOFIA sono solide, di grandi dimensioni, con un design moderno e rigoroso. Progettate, sviluppate e fabbricate interamente in Italia, per superare tutte le aspettative di qualità, prestazioni e stile. SOFIA conquista gli Chef di casa più preparati con caratteristiche uniche, che coniugano tradizione ed innovazione.

# SOFIA PROFESSIONAL

**FULGOR**  
MILANO



## SOFIA É UNICA

Abbiamo progettato una cucina professionale con uno stile e una presenza unici per il suo nome. Sofia integra l'uso di acciaio inossidabile e alluminio spazzolato per un design elegante e distintivo.

## CONTROLLO E DELICATEZZA

Ogni aspetto di Sofia è bellissimo e la sua superficie di cottura a gas non fa eccezione. Ogni bruciatore permette di temperare il cioccolato più delicato o di scottare alla perfezione una bistecca.

## ACCESSO A PORTATA DI MANO

Grazie all'intuitivo display di controllo, tutte le funzioni sono gestibili con un semplice tocco, cottura a tempo, sonda per carne e una varietà di altre impostazioni e funzioni di cottura personalizzabili.

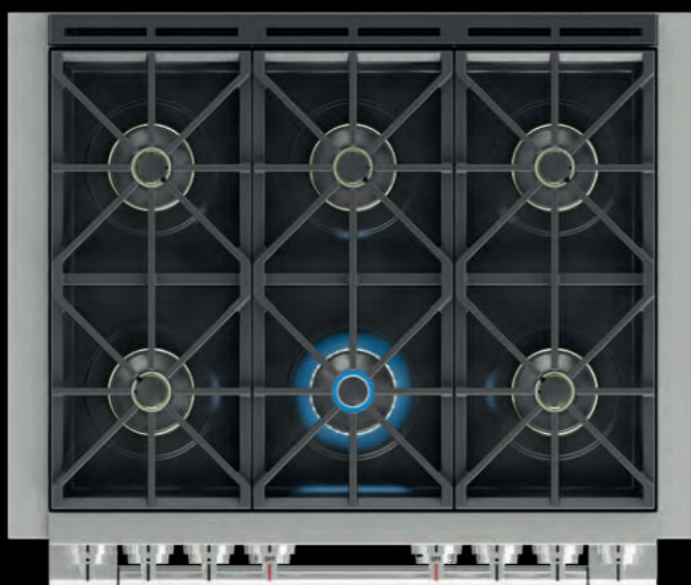
## CURA ARTIGIANALE

Le cucine multifunzione coniugano le caratteristiche di una cucina professionale interamente accessoriata con la lavorazione dell'acciaio inossidabile, che enfatizza l'eleganza e l'unicità dello stile Italiano.

**FULGOR**  
MILANO

# 5 in 1

## BRUCIATORI "CRESCENDO"



La precisione della regolazione è fondamentale sia nella massima che nella più delicata minima potenza della fiamma, i nostri bruciatori offrono 5 diversi livelli di regolazione per innumerevoli utilizzi. Le corone in ottone dei bruciatori consentono una migliore efficienza nella distribuzione del calore alla base dei tegami fino alla massima potenza di 4,5 Kw, ma sono anche capaci di fornire la temperatura adeguata per le cotture più lente grazie alla presenza di una copertura di maggiore diametro.



**FORTE**

1

Al livello massimo di potenza di 4,5 kw, la carne è cucinata con la perfetta doratura come i migliori Chef. Pentole di grande diametro raggiungono la bollitura dell'acqua velocemente, e tutte le possibilità di cottura sono ottenibili. Tutti i bruciatori presenti sul piano raggiungono la massima potenza.



**MEZZOFORTE**

2

La perfetta cottura della pasta "al dente" in breve tempo. La regolazione progressiva del bruciatore assicura la migliore e più efficiente distribuzione del calore senza una fiamma eccessiva per una ebollizione uniforme e moderata.



**MEZZO**

3

Risotti in crema, morbide passate, gustose besciamelle, prendono vita mentre le diverse corone del bruciatore si combinano tra loro per fornire il calore sufficiente per una cottura ottimale, prevenendo le sovra cotture.



**PIANOFORTE**

4

Cuocere a fuoco lento, brasare, realizzare una salsa delicata, una zuppa od uno stufato. La fiamma è distribuita nella corona interna per scaldare al minimo la base del tegame con un controllo efficace per lunghi periodi di cottura a fuoco lento.



**PIANO**

5

Sciogliere i condimenti, stemperare la cioccolata, cucinare verdure gustose, con questa bassa regolazione della potenza del bruciatore, si ottiene una fiamma ridotta che si irradia delicatamente sul fondo del tegame.

NEW

FULGOR  
MILANO

# 48 DUAL FUEL

## SOFIA PROFESSIONAL

COTTURA AD ALTE PRESTAZIONI

Piano cottura progettato con cura con sei diverse posizioni del bruciatore, ciascuno con il sistema Crescendo 5 in 1, griglie in ghisa continua e una piastra in acciaio inossidabile trilaminato, che fornisce potenza e controllo senza pari per sciogliere, cuocere a fuoco lento, saltare e scottare come desideri. Sotto il piano di cottura, due forni multifunzione autopulenti con le molteplici funzioni intuitive di cottura, cottura alla griglia e la comodità dei ripiani telescopici ti invogliano a cucinare come desideri.



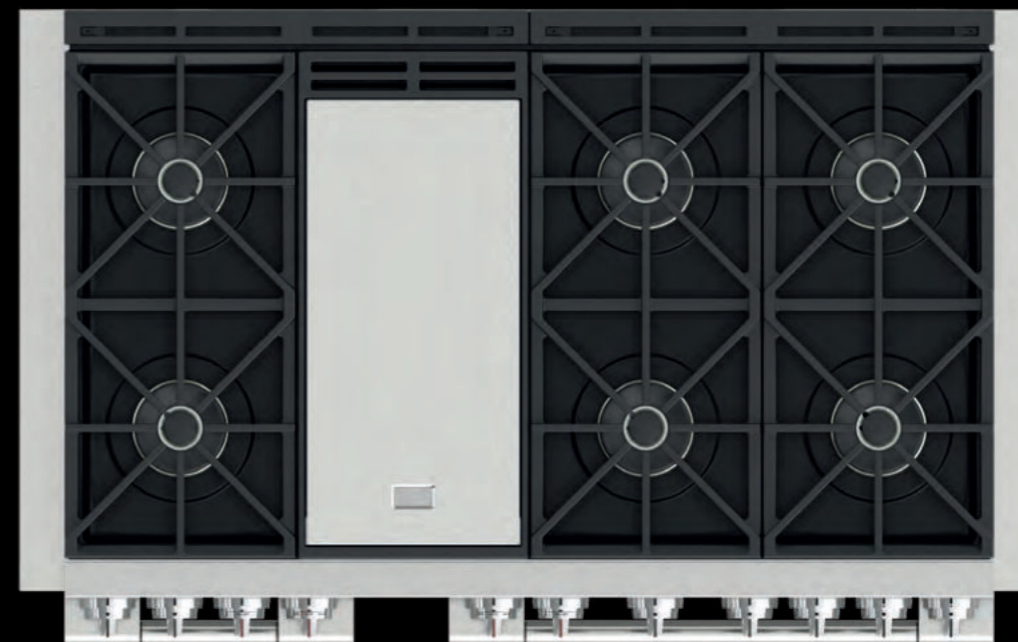


### TEPPANYAKI ( A GAS )

Il massimo in termini di prestazioni e bellezza, il calore è distribuito uniformemente sulla superficie della piastra, consentendo frittelle dorate, bistecche con la giusta cottura ed altre molteplici cotture. Con una superficie facile da pulire, la piastra resiste allo scolorimento anche alle temperature più elevate per rimanere inalterata negli anni.

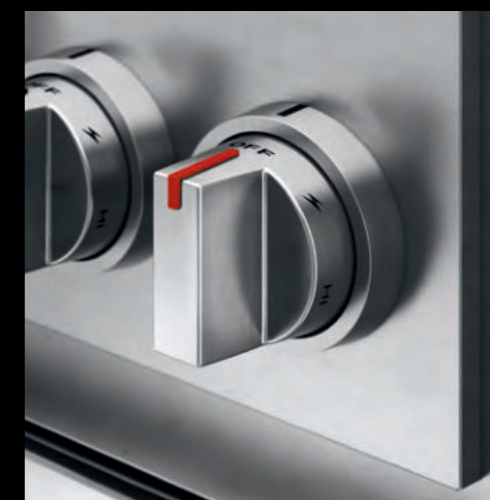
### GRIGLIE IN GHISA

Le griglie in ghisa di tipo professionale sostengono i bruschi cambiamenti delle temperature mantenendo intatta la loro robustezza, formando una superficie planare continua che facilita lo spostamento dei tegami tra un bruciatore e l'altro.



### BRUCIATORE DUAL IN OTTONE

Controllo perfetto, facile pulizia e prestazioni durature, i bruciaotri dual sono provvisti di anello e ghiera spartifiamma in ottone lucido, esenti da corrosione.



### MANOPOLE SOLIDE

Ad integrazione del design robusto del pannello di controllo, le solide manopole in acciaio spazzola-to, assicurano la presa ergonomica ed una puntuale regolazione durante la cottura.



NEW

# 48 SOFIA PROFESSIONAL

LE MIGLIORI PRESTAZIONI

## GRIGLIE IN GHISA

Le griglie in ghisa di tipo professionale sostengono i bruschi cambiamenti delle temperature mantenendo intatta la loro robustezza, formando una superficie planare continua che facilita lo spostamento dei tegami tra un bruciatore e l'altro.

## BRUCIATORI IN OTTONE

6 zone di cottura, ognuna con bruciatori Crescendo con 5 livelli di potenza di cottura ciascuno. Ad ogni livello, la perfetta combinazione di potenza e distribuzione uniforme del calore consente risultati precisi di cottura. Una combinazione di anelli del bruciatore a diversi livelli controlla il rapporto tra la fiamma e il fondo del recipiente di cottura, consentendo un livello di calore delicato per la fusione o lo sfruttamento a piena potenza per cotture che lo richiedono.

## FORNO PRINCIPALE

Con la tecnologia CREATIVE il forno consente di programmare sia le funzioni che le ricette predefinite con la massima flessibilità, prestazioni e capacità. La griglia telescopica consente una comoda ispezione delle pietanze durante la cottura e l'estrazione delle teglie senza sforzo quando pronte.

## CHIUSURA ASSISTITA PORTA

L'ampia porta del forno è dotata di un sistema di chiusura assistito che assorbe gli urti, e consente di chiudere la porta con una leggera spinta.

## LAVORAZIONE INSUPERABILE

L'elevata capacità italiana nella produzione e lavorazione degli acciai, assicura la realizzazione delle cucine con la massima cura dei dettagli, delle rifiniture e degli assemblaggi tra i diversi componenti.

## PORTA FREDDA

4 vetri termo-riflettenti assicurano lo schermo di protezione della temperatura interna al forno, permettendo di ottenere una superficie esterna della porta tiepida al tatto, anche durante il ciclo di pulizia per pirolisi.

## FORNO DI SUPPORTO

Simile al forno di maggiori dimensioni, ma senza sonda per la temperatura, questo forno multifunzione autopulente fa tutto in uno spazio ridotto, aggiungendo efficienza e flessibilità, è dotato anche di griglia telescopica e chiusura assistita della porta.

COTTURA

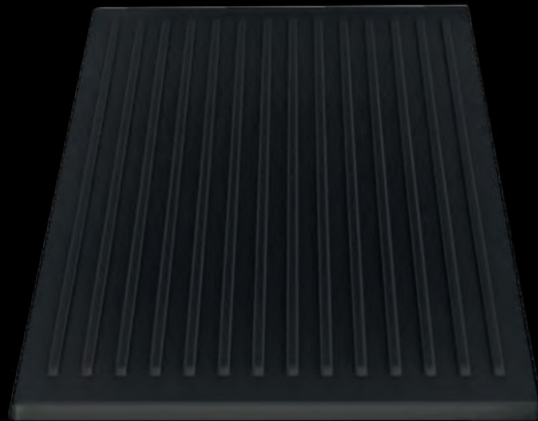
COTTURA

NEW

# 48 SOFIA PROFESSIONAL

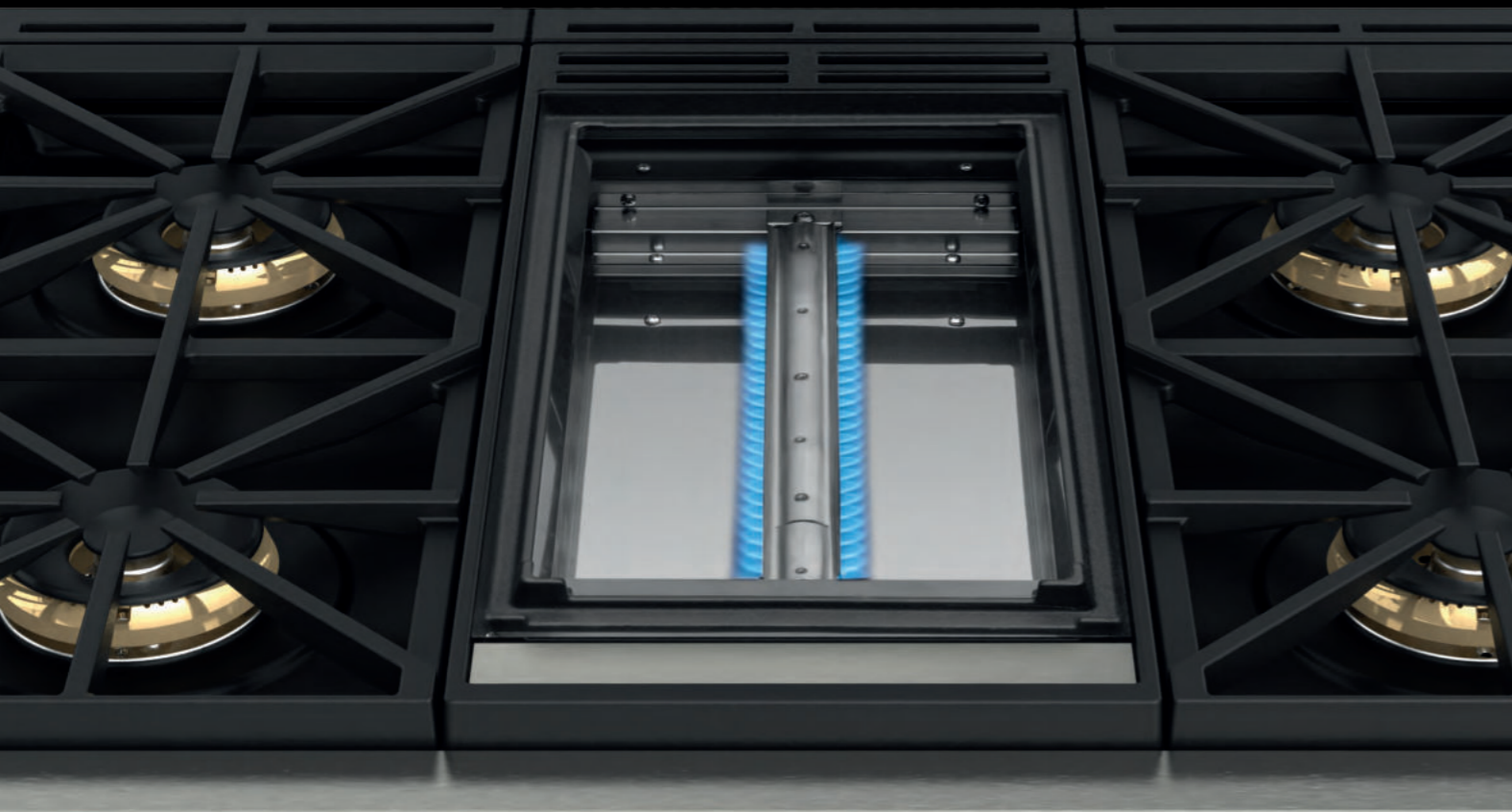
## GRIGLIA IN GHISA

Il massimo in termini di prestazioni e robustezza, il calore è distribuito uniformemente sulla superficie della griglia consentendo di ottenere bistecche grigliate in modo spettacolare ed altri piatti con verdure e pesce con perfetta cottura. Con una superficie facile da pulire, la griglia piena resiste all'utilizzo intensivo, anche alle temperature più elevate, rimanendo a lungo in perfette condizioni.



## BRUCIATORE

In alluminio, tubolare, con una distribuzione uniforme della fiamma lungo la sua superficie, fornisce calore alla piastra per prestazioni ottimali alla massima potenza di 3,5 kW, regolabile fino ai 0,5 kW di bassa potenza per cotture più delicate.



## SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA MULTIFUNZIONE 48"



CODE ID

FSRC 4807 2P MK 2F X

- Funzione Pizza 350° C
- Creative
- Griglie in Ghisa
- Superficie Continua
- Bruciatori Crescendo Dual

- Doppia Ventilazione (Forno Principale)
- Termoventilato (Forno di Supporto)
- Sistema Soft Closing
- Autopulente con Pirolisi
- Cottura Multi-livello
- Griglia Telescopica
- Porta Fredda
- Display Creative
- Sonda Temperatura
- Booster Temperatura

### CUCINA PROFESSIONAL 48"

Sistema Creative con manopole

### PIANO COTTURA

Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL  
 4 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4000W (GN)  
 2 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4500W (GN)  
 1 bruciatore gas tubolare per Teppanyaki da 0,5 a 3,5 kW  
 Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco  
 Griglie professionali in ghisa continue  
 Manopole in acciaio

### FORNI

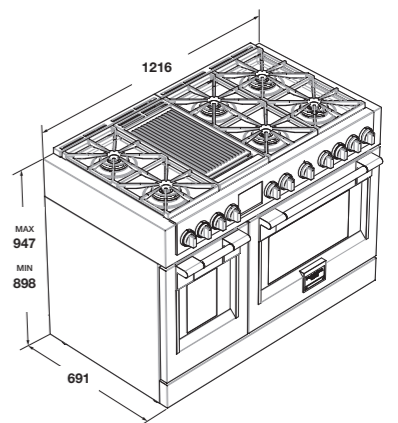
Multifunzione elettronici  
 Sistema Creative con manopole  
 Doppia ventilazione interna (forno principale)  
 Termoventilato (Forno di supporto)  
 Autopulenti con PIROLISI

Booster raggiungimento rapido della temperatura prescelta  
 Porta fredda con chiusura assistita (entrambi)  
 Interni con smalto Ultra-Black

### ACCESSORI DI SERIE

Forno Principale :  
 Sonda per la rilevazione della temperatura nei cibi  
 1 griglia telescopica ad estrazione totale  
 2 griglie metalliche piane  
 1 griglia tonda  
 1 pietra in refrattario  
 1 pala pizza  
 1 vassoio smaltato con anti-splash  
 Capacità interna 124 litri

Forno di supporto :  
 1 griglia telescopica ad estrazione totale  
 2 griglie metalliche piane  
 Capacità interna 76 litri



ACCIAIO INOX  
FSRC 4807 2P MK 2F X



ACCIAIO NERO OPACO  
FSRC 4807 2P MK 2F MBK

|              |    |
|--------------|----|
| pag          |    |
| ACCESSORI    | 66 |
| DATI TECNICI | 70 |

# 36 DUAL FUEL SOFIA PROFESSIONAL

## PIANO COTTURA

La precisione nella regolazione delle fiamme sia alla massima potenza che al minimo è fondamentale, i bruciatori Crescendo hanno 5 livelli differenti per una regolazione pressochè infinita. I loro componenti in ottone garantiscono la migliore distribuzione del calore alla base del tegame fino alla massima potenza di 4,5 kW così come nelle cotture a basso regime di temperatura facilitate dai larghi coperchietti dei bruciatori stessi.

## GRIGLIA IN GHISA

Le griglie in ghisa di tipo professionale sostengono i bruschi cambiamenti delle temperature mantenendo intatta la loro robustezza, formando una superficie planare continua che facilita lo spostamento dei tegami tra un bruciatore e l'altro.

## FORNO

Visibilità perfetta e linee pulite sono componenti essenziali del carattere di Sofia. L'ampia porta in vetro cool touch è dotata di un ammortizzatore per una chiusura stabile e assistita del forno.

Il forno multifunzione autopulente con molteplici funzioni di cottura consente la massima flessibilità, prestazioni e capacità con una griglia a estrazione totale in acciaio inossidabile.

La cucina Sofia 36" Professional è disponibile anche nella versione con forno a gas.



# 36 SOFIA PROFESSIONAL

## LE MIGLIORI PRESTAZIONI

### MASSIMA VERSATILITÀ

La precisione nella regolazione delle fiamme sia alla massima potenza che al minimo è fondamentale, i bruciatori Crescendo hanno 5 livelli differenti per una regolazione pressochè infinita. I loro componenti in ottone garantiscono la migliore distribuzione del calore alla base del tegame fino alla massima potenza di 5 kW così come nelle cotture a basso regime di temperatura facilitate dai larghi coperchietti dei bruciatori stessi.

### GRIGLIE IN GHISA

Le griglie in ghisa di tipo professionale sostengono i bruschi cambiamenti delle temperature mantenendo intatta la loro robustezza, formando una superficie planare continua che facilita lo spostamento dei tegami tra un bruciatore e l'altro.

### GRIGLIA ESTRAIBILE

La griglia telescopica, realizzata con materiali di lunga durata, permette di estrarre agevolmente i piatti e controllare con facilità lo stato di cottura dei cibi.

### PORTA FREDDA

4 vetri termo-riflettenti assicurano lo schermo di protezione della temperatura interna al forno, permettendo di ottenere una superficie esterna della porta tiepida al tatto, anche durante il ciclo di pulizia per pirolisi.



# SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA MULTIFUNZIONE 36"



CODE ID



**FSRC 3606 P MG ED 2F X**

- Griglie in Ghisa
- Superficie Continua
- Bruciatori Crescendo

- Doppia Ventilazione
- Soft Closing
- Pirolisi
- Cottura Multi-livello
- Griglia Telescopica
- Porta Fredda
- Display Digitale
- Sonda Temperatura
- Pre-riscaldamento rapido

## CUCINA PROFESSIONAL 36"

Professional Digit Control

### PIANO COTTURA

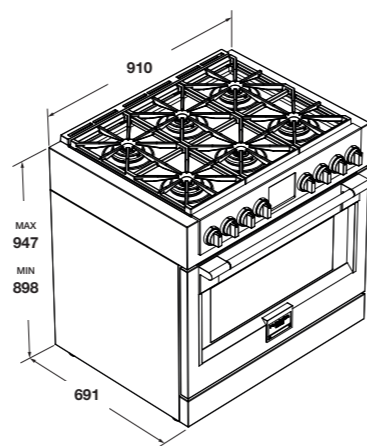
Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL  
6 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4500W (GN)  
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco  
Griglie professionali in ghisa  
Manopole in acciaio

## FORNO

Multifunzione elettronico  
Timer digitale + manopole  
Doppia ventilazione interna  
Autopulente con PIROLISI  
Booster raggiungimento rapido della temperatura prescelta  
Porta fredda con chiusura assistita  
Interni con smalto porcellanato nero

### ACCESSORI DI SERIE

Sonda per la rilevazione della temperatura nei cibi  
1 griglia telescopica ad estrazione totale  
2 griglie metalliche piane  
1 vassoio smaltato con anti-splash  
Illuminazione interna  
Capacità interna 161 litri



pag

**ACCESSORI** 66  
**DATI TECNICI** 71



ACCIAIO INOX  
FSRC 3606 P MG ED 2F X



ACCIAIO NERO OPACO  
FSRC 3606 P MG ED 2F MBK

# SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA A GAS 36"



CODE ID



**FSRC 3606 GG ED 2F X**

- Griglie in Ghisa
- Superficie Continua
- Bruciatori Crescendo

- Doppia Ventilazione
- Soft Closing
- Cottura Multi-livello
- Griglia Telescopica
- Porta Fredda
- Display Digitale

## CUCINA PROFESSIONAL 36"

Professional Digit Control

### PIANO COTTURA

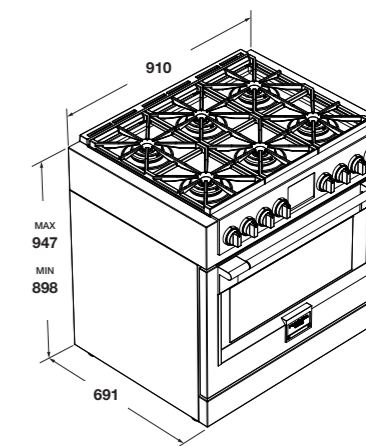
Alimentazione a gas naturale (possibilità di conversione a GPL)  
6 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4500W (GN)  
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco  
Griglie professionali in ghisa  
Manopole in acciaio

## FORNO

Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL  
Timer digitale e manopole  
Doppia ventilazione interna  
Porta fredda con chiusura assistita  
Interni con smalto porcellanato nero

### ACCESSORI DI SERIE

1 griglia telescopica ad estrazione totale  
2 griglie metalliche piane  
1 vassoio smaltato con anti-splash  
Illuminazione interna  
Capacità interna 161 litri



pag

**ACCESSORI** 66  
**DATI TECNICI** 71



ACCIAIO INOX  
FSRC 3606 GG ED 2F X



ACCIAIO NERO OPACO  
FSRC 3606 GG ED 2F MBK



**FULGOR**  
MILANO

# 36|30 INDUZIONE SOFIA PROFESSIONAL

La gamma Sofia a Induzione presenta una potente tecnologia di induzione premium sotto un'elegante superficie in vetro con il nuovo bruciatore Dual Max Power con Ø di 28 cm. La risposta istantanea e la regolazione puntuale dell'induzione sono assicurate dalla presenza di manopole di precisione. L'ampia porta in vetro è dotata di un ammortizzatore per una chiusura stabile e assistita del forno. Il forno con doppia ventilazione interna, autopulente, offre prestazioni di cottura insuperabili.

La cucina Sofia Professional Induzione oltre alla versione da 36" (91 cm) con cinque zone di cottura di cui una Dual Max Power è disponibile anche nella versione 30" (circa 75 cm) con quattro zone di cottura.

# SOFIA PROFESSIONAL INDUZIONE



## REGOLAZIONE DUAL MAX

Su questa zona sono utilizzabili tegami di grande diametro con la massima potenza disponibile per una efficace distribuzione del calore mentre durante la cottura; questa quinta zona con regolazione DUAL è però versatile consentendo anche l'uso di tegami dai diversi diametri con la modulazione della sua potenza.

## MANOPOLE E TIMER

Assicurano la rapidità delle regolazioni, efficaci ed efficienti, combinano stile, ergonomia e solidità. Grazie al timer digitale è invece possibile poter programmare i tempi di cottura di ciascuna zona, in base alle esigenze dei cibi da preparare.

# SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA CON PIANO A INDUZIONE 36"



CODE ID



**FSRC 3605 P MI ED 2F X**



- Superficie in Vetro ceramica
- Booster
- Dual Max
- Rilevazione Tegami
- Sensore Calore Residuo
- Soft Closing
- Pirolisi
- Cottura Multi-livello
- Griglia Telescopica
- Porta Fredda
- Timer Digitale
- Sonda
- Pre-riscaldamento

## CUCINA PROFESSIONAL 36"

Professional Digit Control

### PIANO COTTURA A INDUZIONE

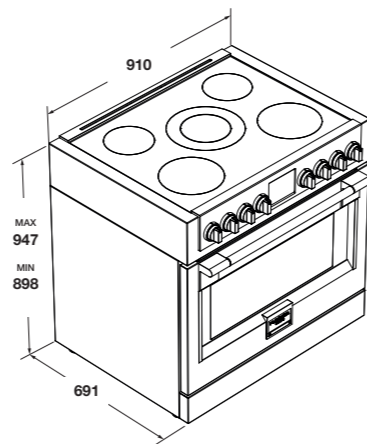
- 5 zone di cottura ad induzione
- 1 Zona Dual Max Power Ø da 28 cm
- Superficie in vetroceramica
- Rilevazione Pentole
- Booster su tutte le zone di cottura
- Spie ON/OFF e calore residuo (H)
- Funzioni di riscaldamento e bassa temperatura

## FORNO

- Multifunzione elettronico
- Timer digitale e manopole
- Doppia ventilazione interna
- Autopulente con PIROLISI
- Porta con chiusura assistita
- Interni con smalto porcellanato nero
- 1 griglia telescopica ad estrazione totale
- 2 griglie metalliche piane
- 1 vassoio smaltato con anti-splash
- Illuminazione interna con 3 punti luce
- Capacità interna 161 litri

### ACCESSORI A RICHIESTA

INDUKIT 4:  
Kit di 4 dischi induttori per cottura con tegami non specifici per induzione



pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 67 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 72 |



ACCIAIO INOX  
FSRC 3605 P MI ED 2F X



ACCIAIO NERO OPACO  
FSRC 3605 P MI ED 2F MBK

# SOFIA PROFESSIONAL

CUCINA CON PIANO A INDUZIONE 30"



CODE ID



**FSRC 3004 P MI ED 2F X**



- Superficie in Vetro ceramica
- Booster
- Rilevazione Tegami
- Sensore Calore Residuo
- Soft Closing
- Pirolisi
- Cottura Multi-livello
- Griglia Telescopica
- Porta Fredda
- Timer Digitale
- Sonda
- Pre-riscaldamento

## CUCINA PROFESSIONAL 30"

Professional Digit Control

### PIANO COTTURA A INDUZIONE

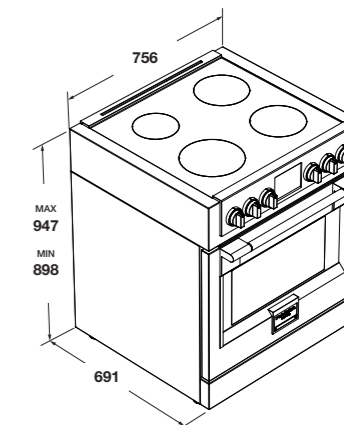
- 4 zone di cottura ad induzione
- Superficie in vetroceramica
- Rilevazione Pentole
- Booster su tutte le zone di cottura
- Spie ON/OFF e calore residuo (H)
- Funzioni di riscaldamento e bassa temperatura

## FORNO

- Multifunzione elettronico
- Timer digitale e manopole
- Doppia ventilazione interna
- Autopulente con PIROLISI
- Porta con chiusura assistita
- Interni con smalto porcellanato nero
- 1 griglia telescopica ad estrazione totale
- 2 griglie metalliche piane
- 1 vassoio smaltato con anti-splash
- Illuminazione interna con 3 punti luce
- Capacità interna 124 litri

### ACCESSORI A RICHIESTA

INDUKIT 4:  
Kit di 4 dischi induttori per cottura con tegami non specifici per induzione



pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 67 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 72 |



ACCIAIO INOX  
FSRC 3004 P MI ED 2F X



ACCIAIO NERO OPACO  
FSRC 3004 P MI ED 2F MBK



# PROFESSIONAL FORNO



La combinazione funzionale di apparecchi integrati consente di ottenere risultati straordinari nella esecuzione delle proprie ricette e nella scoperta di nuove modalità di utilizzo, ottenute dalla piena operatività di elementi dalle grandi dimensioni che portano nella casa i criteri della cucina professionale.

## PROFESSIONAL

FORNO DA INCASSO A COLONNA AUTOPULENTE 30"



CODE ID

**FSO 300 P TC 2F X**



-  Cottura Multi Livello
-  Soft Closing
-  Doppia Ventilazione
-  Preriscaldamento Rapido
-  Sonda
-  Pirolisi
-  Luce interna
-  Griglia Telescopica
-  Porta Fredda

### FORNO PROFESSIONAL 30" MULTIFUNZIONE ELETTRONICO AUTOPULENTE

Estetica: Acciaio inox Professional

#### PRESTAZIONI

11 funzioni di cottura  
BOOST per il raggiungimento rapido della temperatura prescelta  
Doppia ventilazione interna  
Autopulente funzione PIROLISI  
Classe di efficienza energetica A

#### CARATTERISTICHE

6 Digit Touch Control:  
Timer digitale + manopole in acciaio  
Interni con smalto porcellanato nero  
Illuminazione interna  
Capacità interna 124 litri

#### SICUREZZA

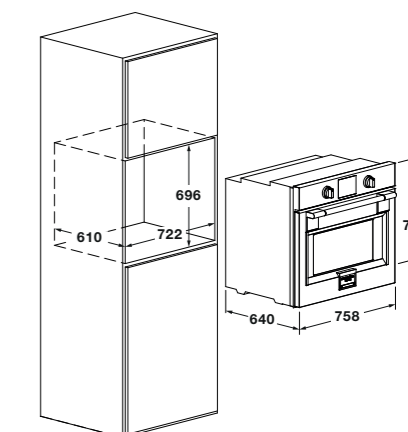
Porta con chiusura assistita  
Porta fredda (< 50° C)  
Ventilazione tangenziale di raffreddamento a 2 velocità  
Funzione di blocco di sicurezza della tastiera e della porta  
Catalizzatori dei fumi

#### ACCESSORI DI SERIE

Sonda misurazione temperatura nelle carni  
1 griglia telescopica ad estrazione totale  
2 griglie metalliche piane  
1 vassoio smaltato con anti-splash

#### ABBINABILE CON:

Cassetto scaldavivande FPWD 3024 X



ACCIAIO INOX  
FSO 300 P TC 2F X

pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 66 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 73 |

NEW

FULGOR  
MILANO

# PROFESSIONAL

# CASSETTO RISCALDANTE



Il cassetto scaldavivande è provvisto di una ventilazione tangenziale che distribuisce il calore in modo uniforme all'interno della cavità. Il controllo mediante manopola della temperatura è facilmente accessibile ed intuitivo. Per evitare che le stoviglie si muovano durante le operazioni di apertura e chiusura è previsto un fondo che ne impedisce lo slittamento. Il cassetto inoltre è montato su scorrimenti frizionati che consentono una chiusura morbida.

## PROFESSIONAL

CASSETTO SCALDAVIVANDE 30"



CODE ID

FPWD 3024 X



Guide Telescopiche



Mantenimento in Caldo



Lievitazione



Slow Cooking



Scongelamento



Soft Closing

### CASSETTO SCALDAVIVANDE

Frontale alto 27 cm in acciaio inox Professional  
Capacità 60 litri  
Apertura con maniglia e chiusura soft closing  
Estrazione totale

### PRESTAZIONI

Mantenimento in temperatura cibi cotti  
Scongelamento  
Lievitazione impasti  
Cottura delicata fino a 85°C  
Pre-riscaldamento stoviglie  
Pre-riscaldamento tazzine caffè

### CARATTERISTICHE

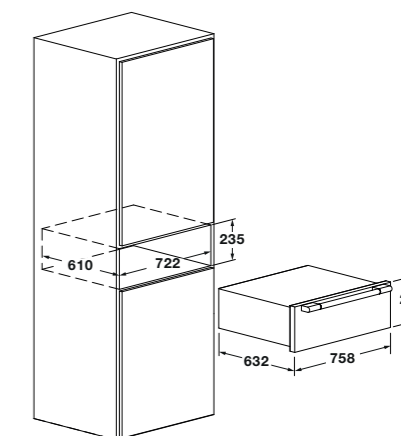
Superficie ripiano interno  
in materiale anti-scivolo  
Illuminazione interna  
Ventilato  
Termostato regolabile da 30°C a 85°C  
Spia di funzionamento

### ACCESSORI DI SERIE

Guide telescopiche  
per apertura a scorrimento  
Cavo di collegamento con spina

### ABBINABILE CON:

Forno FSO 300 P TC 2F X



pag

DATI TECNICI

73



ACCIAIO INOX  
FPWD 3024 X

NEW

FULGOR  
MILANO

# SOFIA

## 30

# FORNI SPECIALI

COTTURA

COTTURA

## MICROONDE

Una cucina premium non è completa senza un forno microonde combinato. Cuocere al forno, grigliare o utilizzare una delle modalità di cottura combinate per godere dei vantaggi della cottura veloce. Goditi tutti i vantaggi del nostro forno a microonde combinato in perfetto abbinamento con gli altri elettrodomestici da incasso della serie Professional.

## VAPORE

Hai considerato i vantaggi della cottura a vapore? Cuoci a vapore, al forno, alla griglia o utilizza una delle modalità di cottura combinate e ottieni risultati buoni e sani. Goditi tutti i vantaggi del nostro forno combinato a vapore in perfetto abbinamento con gli altri elettrodomestici da incasso della serie Professional.

NEW

## PROFESSIONAL

FORNO A MICROONDE COMBINATO 30"



CODE ID

FPCMO 300 TEM X



-  Creative
-  Cottura Microonde
-  Scongellamento
-  Ventilazione Interna
-  Cottura Automatica
-  Porta Fredda
-  Cottura Multi Livello

FORNO PROFESSIONAL 30"  
A MICROONDE COMBINATO

Estetica: acciaio inox Professional

## PRESTAZIONI

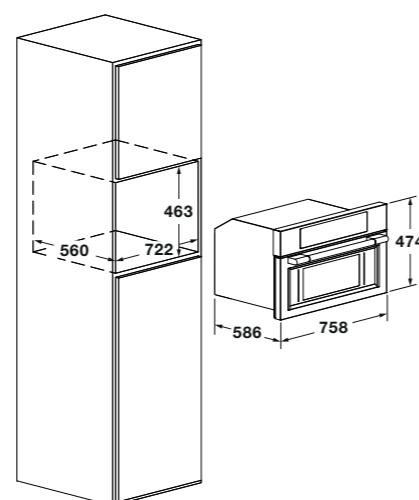
10 funzioni combinate  
Cottura automatica  
Ricette preselezionate e personalizzabili (peso e tempo di cottura)  
Modalità microonde ( 6 livelli )  
Modalità ventilazione assistita  
Modalità di cottura combinata  
Modalità microonde e grill  
Scongellamento in base al tempo e al peso

## CARATTERISTICHE

Forno a microonde, convezione e combinato  
Interno in acciaio inossidabile  
Menu di accesso rapido  
Programmi automatici

## ACCESSORI DI SERIE

Griglia cromata  
Vassoio in acciaio inox



pag

|              |    |
|--------------|----|
| ACCESSORI    | 66 |
| DATI TECNICI | 74 |



ACCIAIO INOX  
FPCMO 300 TEM X

NEW

## PROFESSIONAL

FORNO A VAPORE COMBINATO 30"



CODE ID

FPCSO 300 TEM X



-  Creative
-  Cottura Vapore
-  Filtro Anticalcare
-  Ventilazione Interna
-  Cottura Automatica
-  Porta Fredda
-  Cottura Multi Livello
-  Sonda

FORNO PROFESSIONAL 30"  
A VAPORE COMBINATO

Estetica: acciaio inox Professional

## PRESTAZIONI

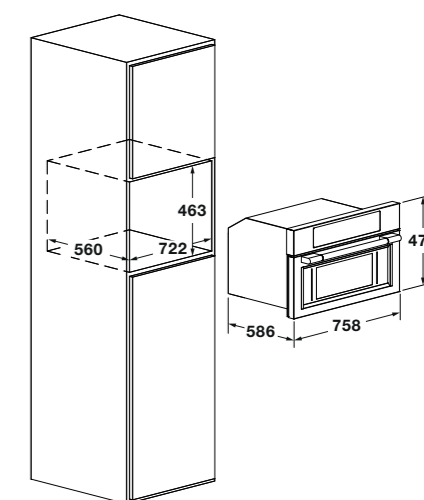
12 funzioni  
Cottura automatica  
Ricette preselezionate e personalizzabili (peso e tempo di cottura)  
Funzioni di cottura combinate  
Ciclo di recupero del vapore  
CLEAN, ciclo di pulizia assistita per interno forno e circuito vapore

## CARATTERISTICHE

Vapore, convezione e vapore combinato  
Interno in acciaio inox  
Menu di accesso rapido  
Programmi automatici  
Generatore di vapore

## ACCESSORI DI SERIE

Sonda temperatura  
Griglia cromata  
Vassoio in acciaio inox



pag

|              |    |
|--------------|----|
| ACCESSORI    | 66 |
| DATI TECNICI | 74 |



ACCIAIO INOX  
FPCSO 300 TEM X

NEW

FULGOR  
MILANO

# PROFESSIONAL 30 MACCHINA PER IL CAFFÈ



La macchina da caffè integrata è il tuo barista personale: dalla conservazione dei chicchi di caffè alla loro macinatura per la preparazione, allo stoccaggio automatico dei fondi nel vassoio di raccolta. Goditi il caffè come al bar, dall'espresso al cappuccino con il semplice tocco di un pulsante direttamente a casa. Questa macchina di qualità professionale, facile da usare e made in Italy è il complemento perfetto per i tuoi prodotti da cucina Fulgor Milano. Completata con il l' esclusivo kit Pro da 30 pollici, si abbina perfettamente agli altri elettrodomestici da incasso della serie Professional.

## PROFESSIONAL

MACCHINA PER IL CAFFÈ 30"



CODE ID

FPCM 300 TF  
F6PTK30BC

-  Touch Control
-  Illuminazione LED
-  Acqua Bollente
-  Macinatore Caffè
-  Cappuccinatore
-  Sistema di Pulizia
-  Apertura a Spinta

## MACCHINA CAFFÈ

## CARATTERISTICHE

Display TFT touch  
Macinatore Caffè  
Contenitore caffè ( 200 g )  
1 Contenitore acqua da 1,8 l.  
Contenitore caffè macinato  
Erogatore rimovibile per acqua bollente e latte per cappuccino  
Erogatore Vapore  
Bacinella raccolta liquidi  
Apertura con guide telescopiche

## SICUREZZA

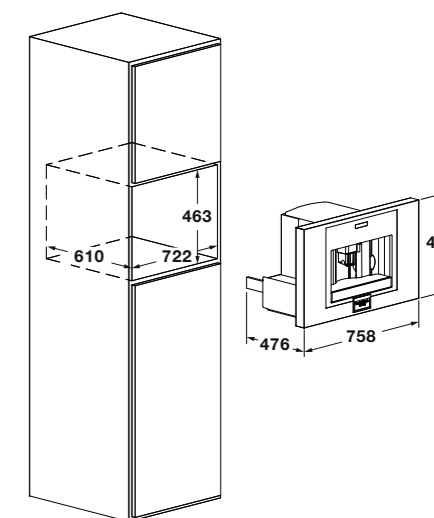
Regolazione per durezza acqua  
Spia per assenza acqua, mancanza caffè  
Spia richiesta ciclo pulizia  
Spia per sostituzione filtro anti-calcare

## FUNZIONI

30 Programmi automatici  
3 Temperature caffè  
Preparazione contemporanea alternata, 2 tazze per 5 tipi di caffè ( Extra forte, forte, medio, leggero, molto leggero )  
5 tipi di tazze ( Espresso, caffè corto, medio, grande, bricco )  
Cappuccinatore  
Erogazione vapore  
Erogazione acqua calda ( tea, infusi, tisane )  
Stand-by ( risparmio energia )

## ACCESSORI

Contenitore per latte  
Guide telescopiche  
Cavo alimentazione con spina



pag

ACCIAIO INOX  
FPCM 300 TF  
F6PTK30BC

## NOTE:

Il badge Fulgor Milano è incluso nel Kit Cornice Pro. La sua installazione / posizione sono a discrezione del cliente.

Macchina del caffè e Kit Cornice Pro sono venduti separatamente con i seguenti codici:

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| FPCM 300 TF | Macchina del Caffè |
| F6PTK30BC   | Kit Cornice Pro    |

## DATI TECNICI

75

**FULGOR**  
MILANO

# PROFESSIONAL 36 SLOT-IN



## PROFESSIONAL

PIANO SLOT-IN A GAS 36"



CODE ID

**FSRT 3606 G X**



Griglie in ghisa



Superficie continua



Bruciatori Crescendo

### PIANO SLOT-IN DA 36"

Estetica: acciaio inox professional e superficie smaltata nero opaco

### PRESTAZIONI

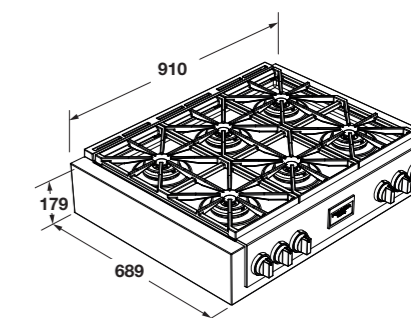
Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL  
6 bruciatori Gas Crescendo comandi Dual regolabili da 375 a 4500W (GN)  
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco

### SICUREZZA

Accensione elettronica  
Sistema di rilevazione e stop gas

### CARATTERISTICHE

Griglie professionali in ghisa  
Manopole tipo professionale in acciaio



Stile e prestazioni sono la descrizione più appropriata per il Piano Slot-in Professional. La combinazione di materiali solidi e tecnologie efficienti ci permette di offrire soluzioni versatili e funzionali. La robustezza della struttura in acciaio inox, combinato con le griglie continue per carichi pesanti, il pianale con verniciatura opaca, le manopole in acciaio con la modulazione dei livelli di potenza massima come quella per la cottura a fuoco lento dei bruciatori a gas Crescendo offre infinite possibilità di cucinare come un vero Chef.



ACCIAIO INOX  
FSRT 3606 G X

pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 66 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 76 |

NEW

FULGOR  
MILANO

# PROFESSIONAL ASPIRAZIONE

## 48 | 36

ASPIRAZIONE



### CARATTERISTICHE

#### DOPPIO MOTORE

Con l'adozione del doppio motore in alluminio di grande potenza questi modelli permettono l'adeguata aspirazione anche nei momenti di utilizzo intensivo delle zone di cottura, arrivando a 1453 m<sup>3</sup>/h alla massima velocità di aspirazione.

#### COMANDI A SFIORO

Garantiscono la semplicità di utilizzo, la precisione ed il coordinamento delle funzioni.

#### FILTRI PROFESSIONALI

I filtri a labirinto in acciaio inox consentono la migliore aspirazione durante le attività di cottura, e con le vaschette raccoglio olio in dotazione sono la migliore soluzione per la manutenzione e pulizia del prodotto.

#### ILLUMINAZIONE LED

Le due barre laterali a LED offrono una illuminazione perfetta della zona di cottura sottostante.



Per completare la gamma PROFESSIONAL è disponibile una cappa a parete abbinata, con due dimensioni, progettata per mantenere l'ambiente della tua cucina libero da fumo, residui di cottura e calore in eccesso. Due potenti motori si combinano con i filtri a labirinto in acciaio inox per aspirare silenziosamente gli odori delle vostre scelte culinarie. L'illuminazione a LED garantita da due barre laterali, evidenzia la superficie di cottura sottostante.

NEW

## PROFESSIONAL

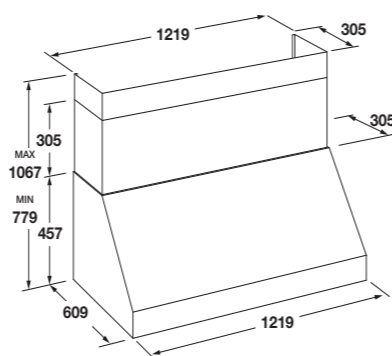
CAPPA DA PARETE 48"



CODE ID

FPRHD 482 TC X

-  Timer
-  Installazione a Parete
-  Estrazione Aria
-  Ricircolo Aria
-  Cut-off Timer
-  Illuminazione LED
-  Filtri Professionali



## CAPPA DA PARETE 48"

Classe energetica: B

## PRESTAZIONI

Portata aspirazione ( max ): 1453 m<sup>3</sup>/h  
 Potenza sonora: da 48 a 73 dBa  
 2 Motori  
 4 Livelli di aspirazione  
 Timer - Autospegnimento

## CARATTERISTICHE

Comandi soft touch  
 Illuminazione LED  
 Filtri antigrasso in acciaio inox a labirinto  
 Potenza nominale 550 W  
 Uscita aria minima Ø 200 mm  
 Valvola non ritorno aria (aspirante)

## ACCESSORI DI SERIE

Cavo di collegamento e spina

## ACCESSORI A RICHIESTA

FPRHD 482 KIT estensione camino  
 FCHF 22: set 2 filtri HP per versione filtrante



ACCIAIO INOX  
 FPRHD 482 TC X



ACCIAIO NERO OPACO  
 FPRHD 482 TC MBK

ACCESSORI 67  
 DATI TECNICI 77

NEW

## PROFESSIONAL

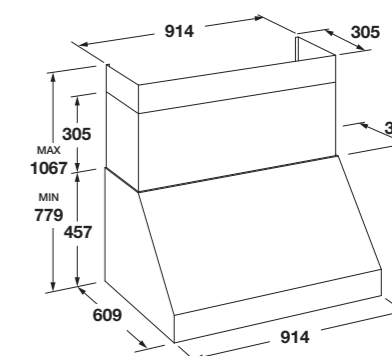
CAPPA DA PARETE 36"



CODE ID

FPRHD 362 TC X

-  Timer
-  Installazione a Parete
-  Estrazione Aria
-  Ricircolo Aria
-  Cut-off Timer
-  Illuminazione LED
-  Filtri Professionali



## CAPPA DA PARETE 36"

Classe energetica: B

## PRESTAZIONI

Portata aspirazione ( max ): 1453 m<sup>3</sup>/h  
 Potenza sonora: da 48 a 73 dBa  
 2 Motori  
 4 Livelli di aspirazione  
 Timer - Autospegnimento

## CARATTERISTICHE

Comandi soft touch  
 Illuminazione LED  
 Filtri antigrasso in acciaio inox a labirinto  
 Potenza nominale 550 W  
 Uscita aria minima Ø 200 mm  
 Valvola non ritorno aria ( aspirante )

## ACCESSORI DI SERIE

Cavo di collegamento e spina

## ACCESSORI A RICHIESTA

FPRHD 362 KIT estensione camino  
 FCHF 23: set 2 filtri HP per versione filtrante



ACCIAIO INOX  
 FPRHD 362 TC X



ACCIAIO NERO OPACO  
 FPRHD 362 TC MBK

ACCESSORI 67  
 DATI TECNICI 77



# PROFESSIONAL LAVAGGIO



## COMANDI ELETTRONICI

Il pannello di controllo consente la programmazione e regolazione dei cicli di lavaggio immediatamente visibili sul display digitale presente di fianco dei comandi.

## TERZO CESTELLO

Per una migliore distribuzione di piatti, tegami e posate è presente il terzo cestello posizionato nella parte alta dell'apparecchio che accoglie in modo ordinato le posate da lavare.

## EFFICIENZA E BASSI CONSUMI

Progettato per una migliore erogazione dei detersivi, facilitando e migliorando le performance di lavaggio.

## CESTELLI IN ACCIAIO INOX

I due cestelli principali sono realizzati in acciaio inox, per una maggiore robustezza e solidità, coperti da una pellicola protettiva per ridurre la rumorosità.

## ESTETICA

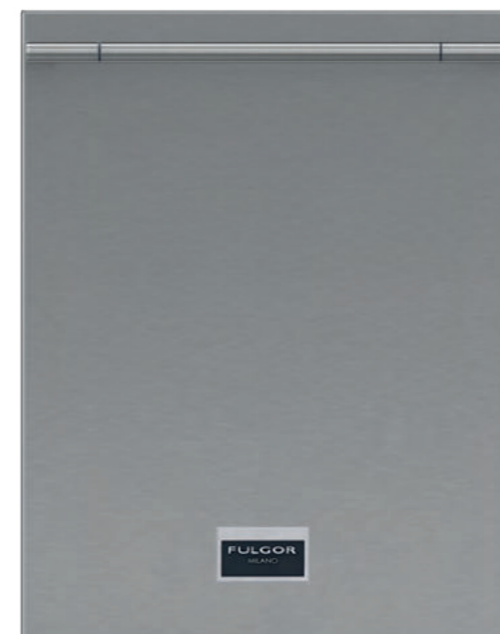
Il design di porta e maniglia oltre che la pregiata finitura in acciaio inox, caratterizzano questo prodotto della linea Professional. L'iconico badge Fulgor Milano è incluso nel Kit Maniglia Pro.

## SICUREZZA

Il sistema AquaProtekt previene i danni dovuti alle perdite d'acqua. Sulla vasca sono inoltre presenti sensori di livello.

## PROFESSIONAL

LAVASTOVIGLIE DA INCASSO 60

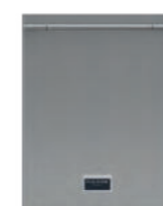


### LAVASTOVIGLIE AD INCASSO

Larghezza 60 cm  
Porta in acciaio inox con maniglia  
13 coperti  
Comandi soft touch con display  
sul top della porta

### CARATTERISTICHE

Porta Autobilanciata  
Cerniera doppio fulcro con regolazione  
zoccolo da 105 a 175 mm  
Sistema di cestelli con maniglia  
Carico cestello inferiore  
fino a stoviglie di Ø 30 cm  
LED esterno rilevazione stato funzionamento  
Predisposizione per detersivi multi-tablet  
Indicatore ripristino sale e liquido brillantante  
Addolcitore acqua  
Possibilità di allacciamento  
all'acqua calda (max 60 °C): riduce del 30%  
il consumo di energia elettrica



ACCIAIO INOX  
FPDW 82103 XX

### PROGRAMMI

10 programmi  
5 temperature: 38°- 45°- 55°- 65° - 70 °C  
Partenza differita ½ a 24 ore  
Apertura porta a fine ciclo

### PROGRAMMI SPECIALI

Mezzo Carico (distribuito come opzione)  
Sanificazione  
Lavaggio intensivo pentole  
Asciugatura per calore residuo

### SICUREZZA

AquaProtekt  
Protezione perdite acqua  
Sensori livello acqua in vasca

### NOTE:

Il badge Fulgor Milano è incluso nel Kit Maniglia Pro. La sua installazione / posizione sono a discrezione del cliente.

Lavastoviglie e Kit Maniglia Pro sono venduti separatamente con i seguenti codici :

FPDW 82103 XX  
FPDW HNDKT

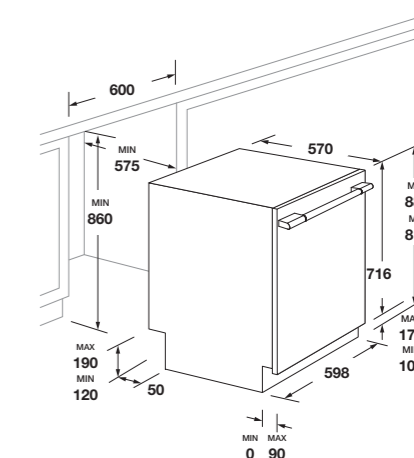
Lavastoviglie  
Kit Maniglia Pro



CODE ID

**FPDW 82103 XX**  
**FPDW HNDKT**

-  Comandi Digitali
-  Partenza Differita
-  Programma 1/2 Carico
-  Vasca in Acciaio
-  Programma Ciclo Cristalli
-  Programma Rapido
-  Classe di Efficienza Energetica



pag

### DATI TECNICI

78

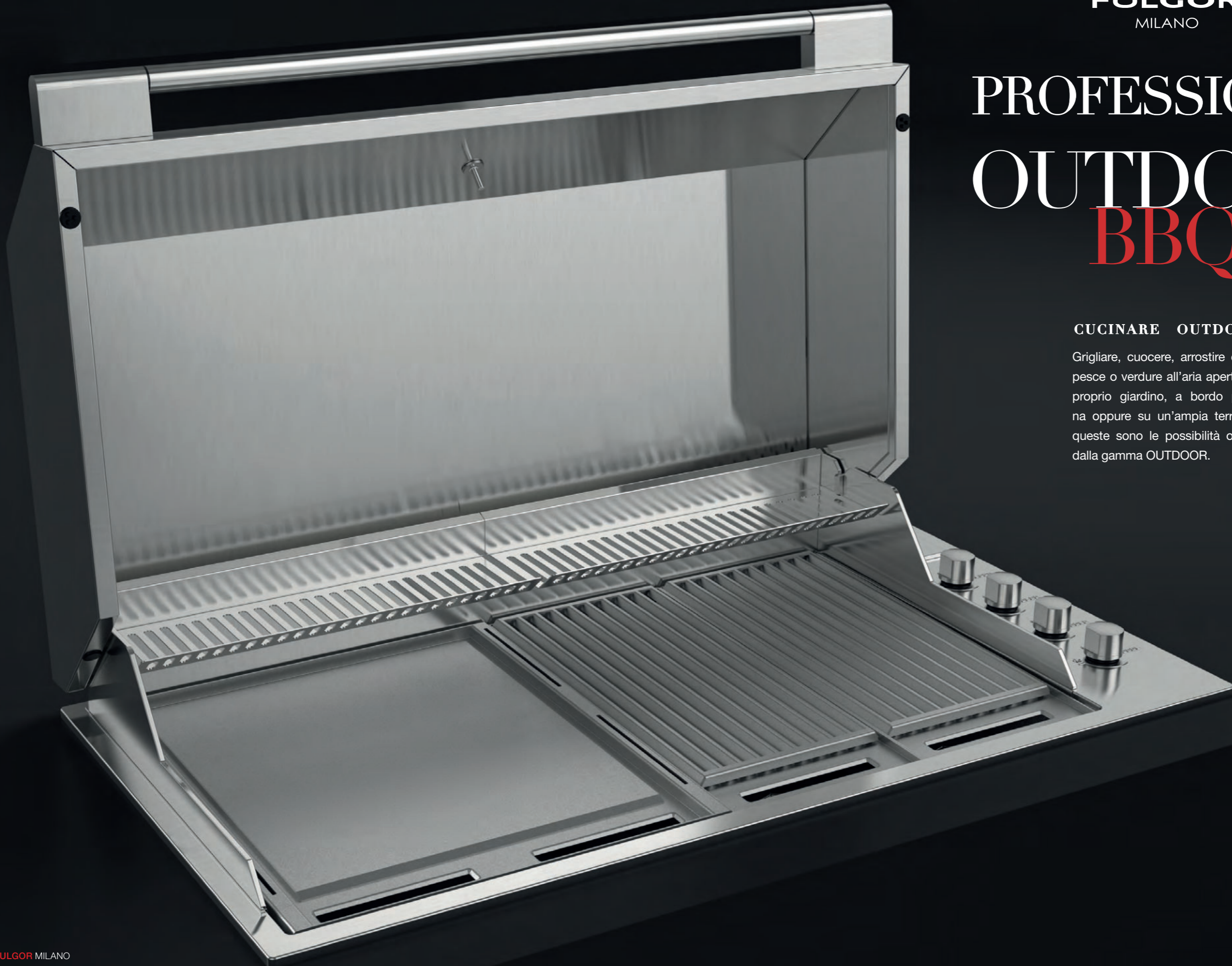
NEW

FULGOR  
MILANO

# PROFESSIONAL OUTDOOR BBQ

## CUCINARE OUTDOOR

Grigliare, cuocere, arrostire carni, pesce o verdure all'aria aperta nel proprio giardino, a bordo piscina oppure su un'ampia terrazza: queste sono le possibilità offerte dalla gamma OUTDOOR.



NEW

# OUTDOOR BBQ

## PROFESSIONAL

### CURA E PULIZIA

Grazie alla struttura e alle superfici di cottura in acciaio inox, la pulizia del barbecue è facile e pratica. L'acciaio inox è un materiale igienico, non permette ai batteri di annidarsi e non altera i sapori dei cibi a contatto. Ogni elemento è inserito nella struttura con un sistema ad incastri, tutto si smonta facilmente. Griglie e piastra sono facilmente estraibili e lavabili.

### TEPPANYAKI

La piastra Teppanyaki permette di cuocere, direttamente sulla sua superficie in acciaio, sia verdure che crostacei, senza aggiunta di condimenti. La piastra Teppanyaki e le griglie sono facilmente posizionabili in base alle esigenze di cottura, avendo cura di spostare anche i sottostanti deflettori dei bruciatori a gas previsti per le griglie.

### GRIGLIARE

Le ampie griglie in acciaio fornite con il barbecue consentono di cucinare, quando necessario, grandi porzioni di carne o pesce. Sono disponibili anche griglie in ghisa, da acquistare a parte.

### COPERCHI

Possibilità di scegliere tra un coperchio standard, che protegge la superficie di cottura dopo aver cucinato ed un coperchio alto che consente di cucinare arrosti con mantenimento di calore all'interno, corredato di termometro e maniglia di ampia impugnatura.

### SICUREZZA

Nessuna connessione elettrica, solo una batteria per l'accensione dei bruciatori; i bruciatori gas sono equipaggiati con valvola di rilevazione e blocco erogazione.

### MANOPOLE IN METALLO

Le manopole Professional, in metallo, di grande dimensione, offrono una presa ergonomica per facilitare le regolazioni.

# OUTDOOR

100 BARBECUE A GAS

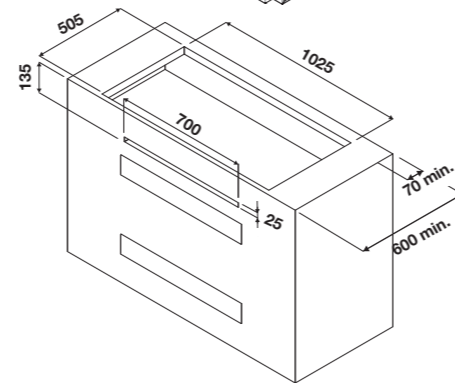
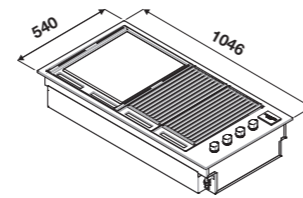
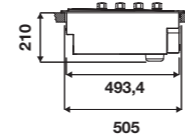
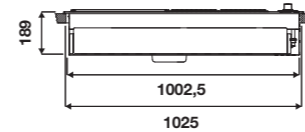


CODE ID

**FOBQ 1000 G X**



-  Alimentazione Gas
-  Sicurezza Gas
-  Cucina Teppanyaki
-  Barbecue Grill
-  Griglie in Acciaio inox



## BARBECUE A GAS PER L'UTILIZZO ALL'APERTO

In acciaio inox AISI 316

## PRESTAZIONI

4 bruciatori gas verticali, in linea, utilizzabili sia con GN che GPL, Potenza totale 15,2 kW  
Cucina alla griglia e arrosti

## CARATTERISTICHE

Manopole in metallo con posizione laterale  
Accensione elettronica ( con batteria )  
2 griglie in acciaio inox ( sdoppiate )  
Piastra in acciaio inox ( Teppanyaki )  
Raccoglitore rimovibile per grasso, olio e residui cottura.

## SICUREZZA

GasProtekt  
Sistema di rilevazione e stop gas

## ACCESSORI SU RICHIESTA

FOBQ GR X Coppia griglie in acciaio inox  
FOBQ GR CAST Coppia griglie in ghisa  
FOBQLL 1000 X coperchio standard  
FOBQHL 1000 X coperchio alto per arrostitire



ACCIAIO INOX  
FOBQ 1000 G X

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 68 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 79 |

# OUTDOOR

COPERCHIO ALTO

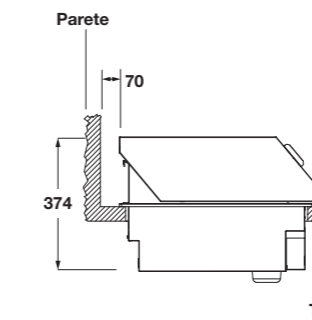
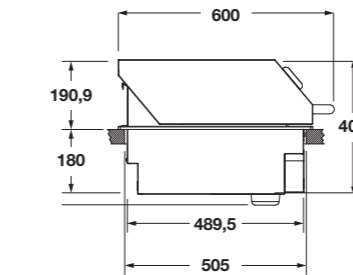
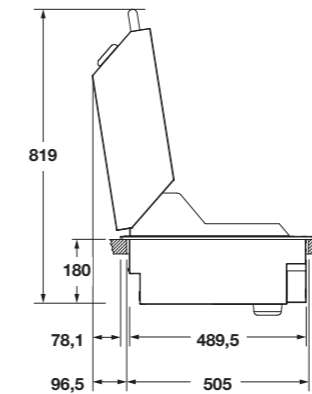
CODE ID

**FOBQ HL 1000 X**



## COPERCHIO ALTO

In acciaio inox AISI 316  
Per arrostitire e mantenere in caldo  
Termometro esterno per rilevazione della temperatura di cottura  
Maniglia tubolare in acciaio



ACCIAIO INOX  
FOBQ HL 1000 X

CODE ID

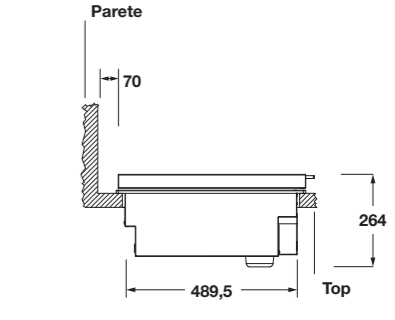
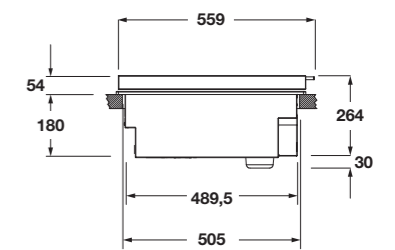
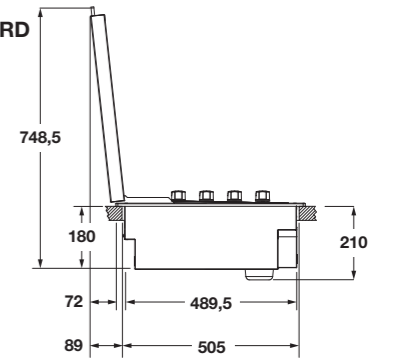
COPERCHIO STANDARD

**FOBQ LL 1000 X**



## COPERCHIO STANDARD

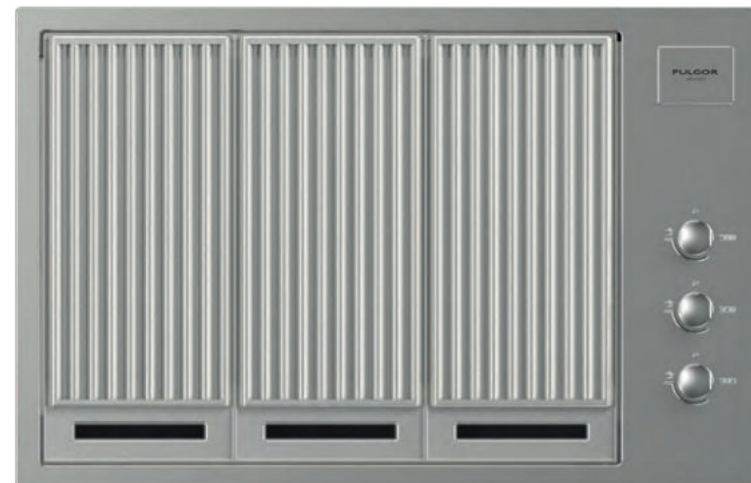
In acciaio inox AISI 316  
Maniglia piatta in metallo



ACCIAIO INOX  
FOBQ LL 1000 X

# OUTDOOR

80 BARBECUE A GAS

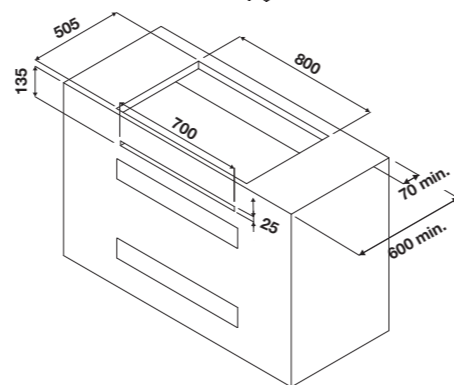
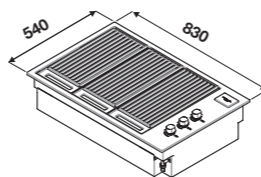
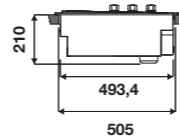
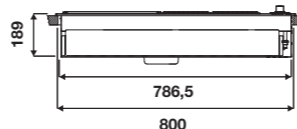


NEW

CODE ID

**FOBQ 803 G X**

-  Alimentazione Gas
-  Sicurezza Gas
-  Barbecue Grill
-  Griglie in Acciaio inox



## BARBECUE A GAS PER L'UTILIZZO ALL'APERTO

In acciaio inox AISI 316

## PRESTAZIONI

3 bruciatori gas verticali, in linea, utilizzabili sia con GN che GPL, Potenza totale 11,4 kW  
Cucina alla griglia e arrosti

## CARATTERISTICHE

Manopole in metallo con posizione laterale  
Accensione elettronica ( con batteria )  
3 griglie in acciaio inox ( sdoppiate )  
Raccoglitore rimovibile per grasso, olio e residui cottura.

## SICUREZZA

GasProtekt  
Sistema di rilevazione e stop gas

## ACCESSORI SU RICHIESTA

FOBQ GR X Coppia griglie in acciaio inox  
FOBQ GR CAST Coppia griglie in ghisa  
FOBQLL 800 X coperchio standard  
FOBQHL 800 X coperchio alto per arrostire



ACCIAIO INOX  
FOBQ 803 G X

|              |        |
|--------------|--------|
| ACCESSORI    | pag 68 |
| DATI TECNICI | pag 80 |

# OUTDOOR

COPERCHIO ALTO

NEW

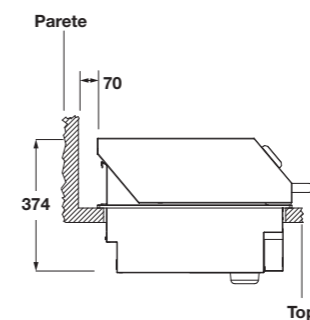
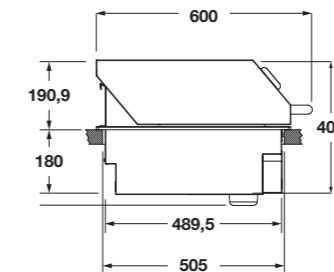
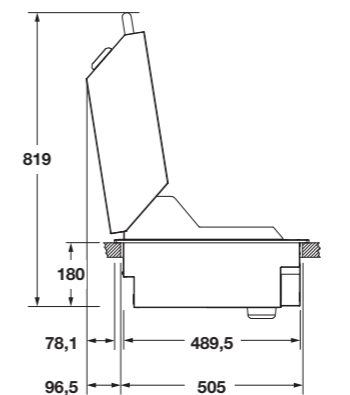
CODE ID

**FOBQ HL 800 X**



## COPERCHIO ALTO

In acciaio inox AISI 316  
Per arrostire e mantenere in caldo  
Termometro esterno per rilevazione della temperatura di cottura  
Maniglia tubolare in acciaio



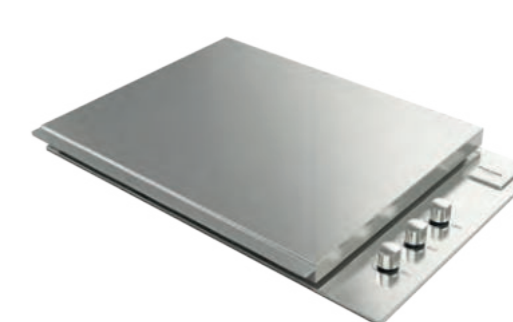
ACCIAIO INOX  
FOBQ HL 800 X

NEW

CODE ID

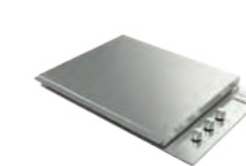
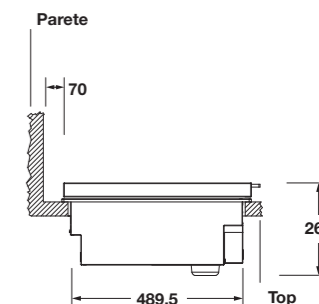
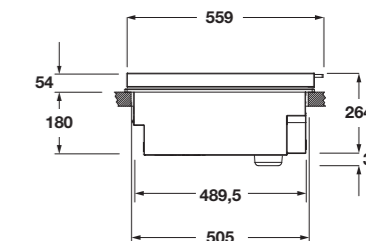
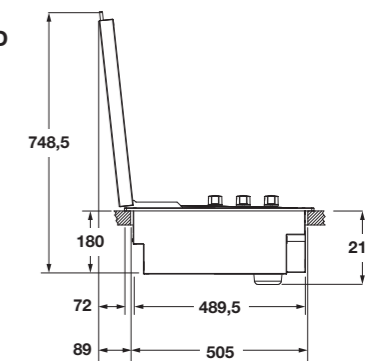
COPERCHIO STANDARD

**FOBQ LL 800 X**



## COPERCHIO STANDARD

In acciaio inox AISI 316  
Maniglia piatta in metallo



ACCIAIO INOX  
FOBQ LL 800 X

# OUTDOOR

60 BARBECUE A GAS

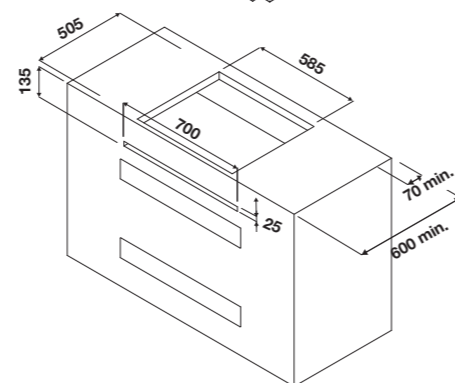
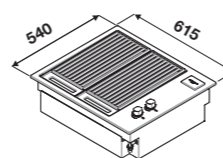
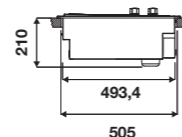
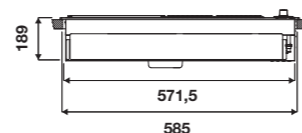


NEW

CODE ID

## FOBQ 602 G X

-  Alimentazione Gas
-  Sicurezza Gas
-  Barbecue Grill
-  Griglie in Acciaio inox



pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 68 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 81 |



ACCIAIO INOX  
FOBQ 602 G X

# OUTDOOR




60 TEPPANYAKI A GAS

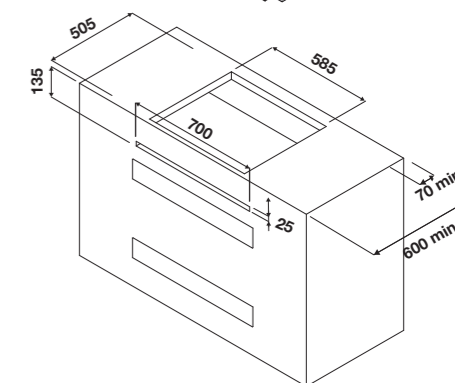
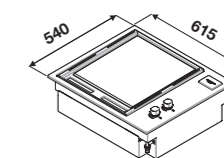
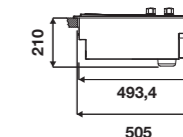
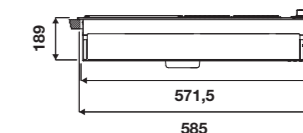


NEW

CODE ID

## FOBQ 601 TY G X

-  Alimentazione Gas
-  Sicurezza Gas
-  Cucina Teppanyaki
-  Barbecue Grill



pag

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 68 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 81 |



ACCIAIO INOX  
FOBQ 601 TY G X

OUTDOOR

OUTDOOR

NEW

NEW

# OUTDOOR

CODE ID

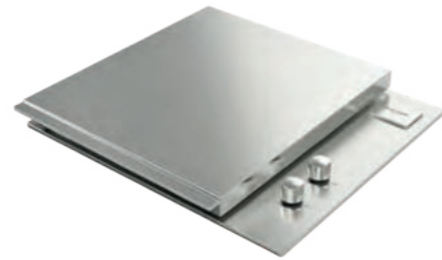
CODE ID

COPERCHIO ALTO

**FOBQ HL 600 X**

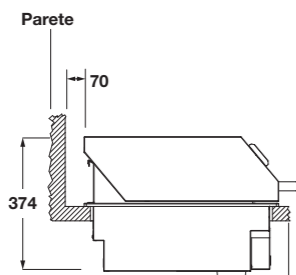
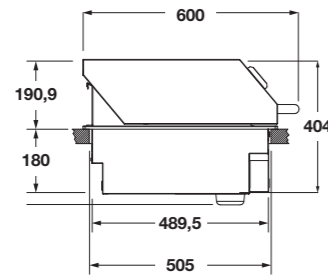
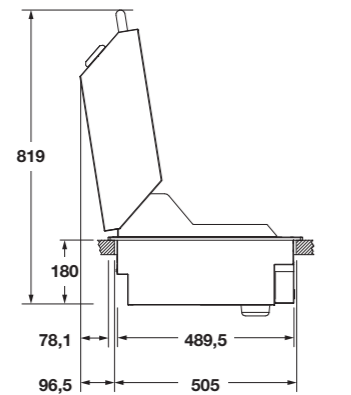
COPERCHIO STANDARD

**FOBQ LL 600 X**



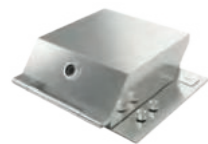
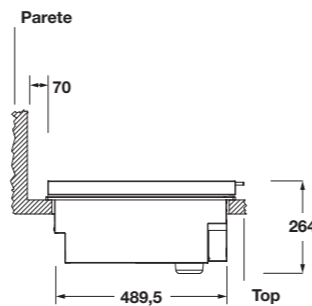
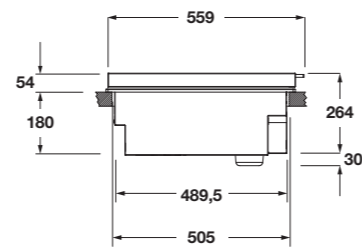
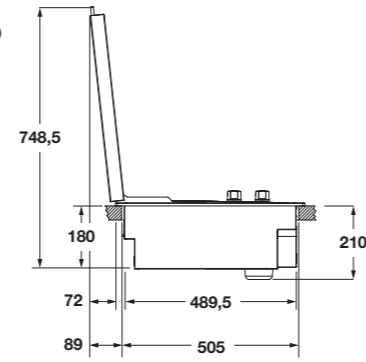
### COPERCHIO ALTO

In acciaio inox AISI 316  
Per arrostitire e  
mantenere in caldo  
Termometro esterno  
per rilevazione della  
temperatura di cottura  
Maniglia tubolare in acciaio



### COPERCHIO STANDARD

In acciaio inox AISI 316  
Maniglia piatta in metallo



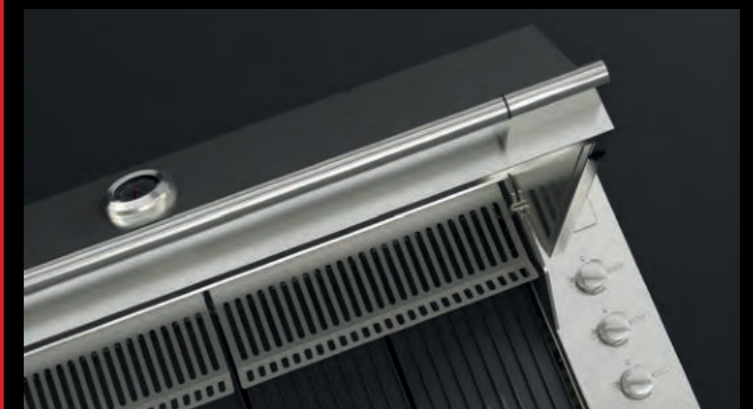
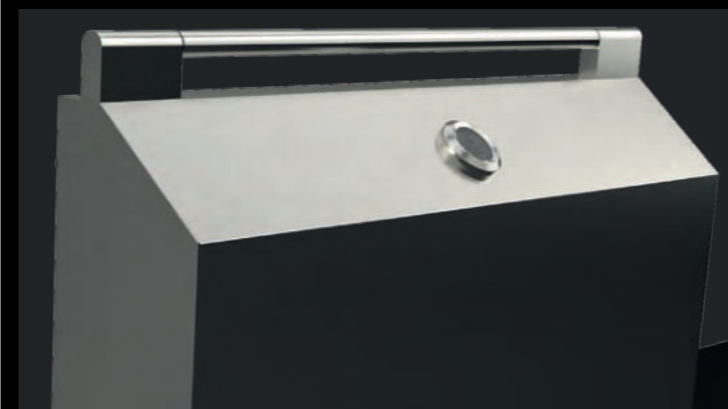
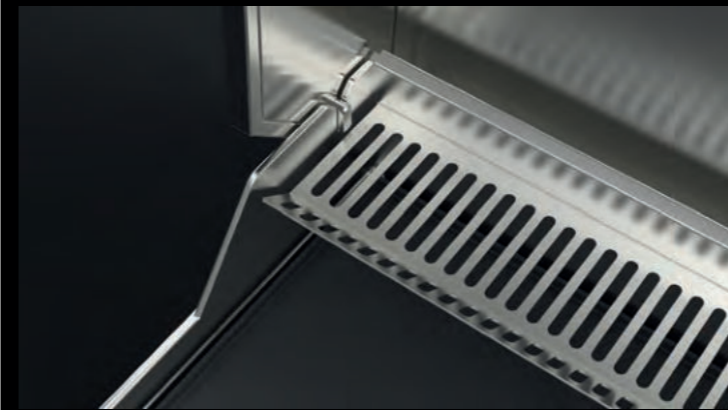
ACCIAIO INOX  
FOBQ HL 600 X



ACCIAIO INOX  
FOBQ LL 600 X



# BBQ PROFESSIONAL ACCESSORI IN GHISA



OUTDOOR

OUTDOOR

# PROFESSIONAL OUTDOOR BBQ

## FINITURA NERO OPACO

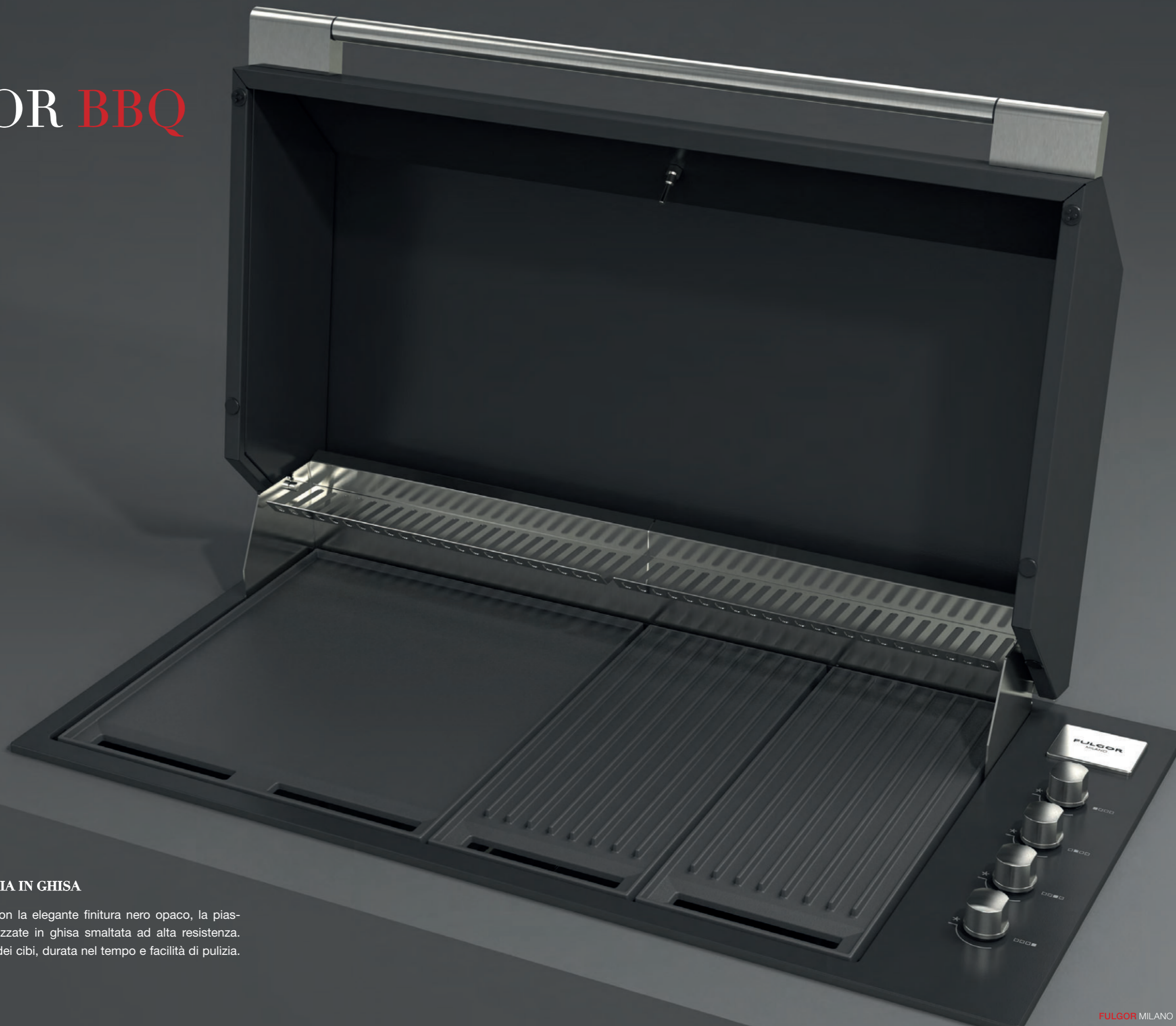
La smaltatura nera opaca attribuisce uno stile unico al barbecue FOBQ 1000 G MBK ed ai coperchi disponibili per l'abbinamento.

## CONTROLLI ERGONOMICI

Le resistenti manopole in acciaio e le maniglie frontali dei coperchi sono di facile utilizzo e consentono di gestire al meglio sia le operazioni di regolazione dei bruciatori che le azioni di chiusura ed apertura dei coperchi.

## PIASTRA TEPPANYAKI E GRIGLIA IN GHISA

Nella nuova versione del barbecue con la elegante finitura nero opaco, la piastra Teppanyaki e le griglie sono realizzate in ghisa smaltata ad alta resistenza. Garantiscono così la perfetta cottura dei cibi, durata nel tempo e facilità di pulizia.



OUTDOOR

OUTDOOR



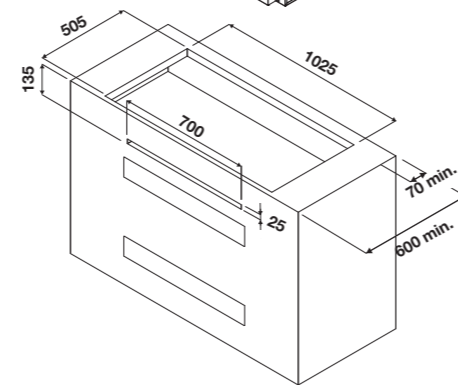
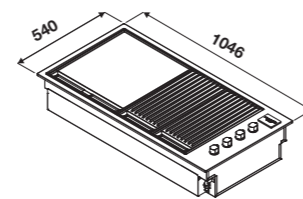
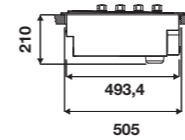
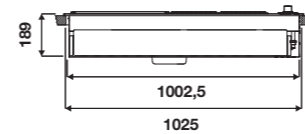


CODE ID

**FOBQ 1000 G MBK**



- Alimentazione Gas
- Sicurezza Gas
- Cucina Teppanyaki
- Cucina Barbecue Gas
- Griglie robuste in Ghisa



**BARBECUE A GAS PER SOLO UTILIZZO ALL'APERTO**

In acciaio smaltato nero opaco

**PRESTAZIONI**

4 bruciatori gas tubolari, in linea, utilizzabili sia con GN che GPL, Potenza totale 15,2 kW  
Cucina alla griglia e su piastra

**CARATTERISTICHE**

Manopole in metallo con posizione laterale  
Accensione elettronica (con batteria)  
2 griglie in ghisa (sdoppiate)  
Piastra in ghisa ( Teppanyaki )  
Raccoglitore rimovibile per grasso, olio e residui cottura

**SICUREZZA**

GasProtekt  
Sistema di rilevazione e stop gas

**ACCESSORI SU RICHIESTA**

FOBQ GR CAST Coppia griglie in ghisa  
FOBQ LL 1000 MBK coperchio standard  
FOBQ HL 1000 MBK coperchio alto per arrostitire



ACCIAIO NERO OPACO  
FOBQ 1000 G MBK

|                     |    |
|---------------------|----|
| <b>ACCESSORI</b>    | 68 |
| <b>DATI TECNICI</b> | 82 |

CODE ID

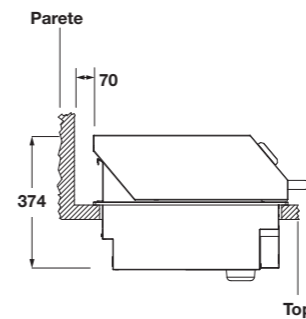
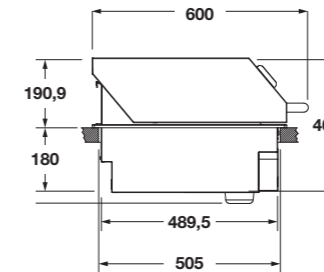
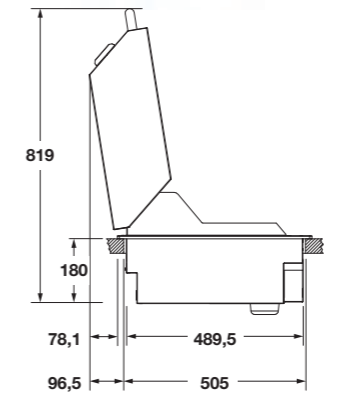
COPERCHIO ALTO

**FOBQ HL 1000 MBK**



**COPERCHIO ALTO**

In acciaio nero opaco  
Per arrostitire e mantenere in caldo  
Termometro esterno per rilevazione della temperatura di cottura  
Maniglia tubolare in acciaio



ACCIAIO NERO OPACO  
FOBQ HL 1000 MBK

CODE ID

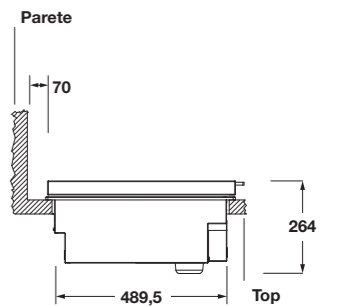
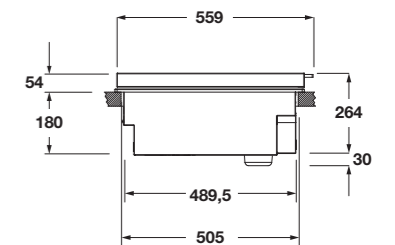
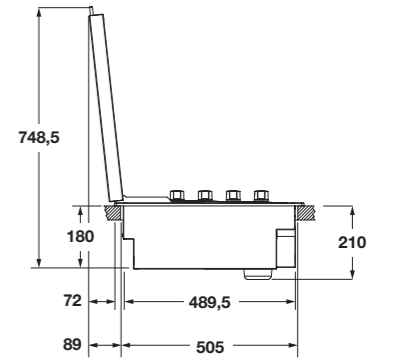
COPERCHIO STANDARD

**FOBQ LL 1000 MBK**



**COPERCHIO STANDARD**

In acciaio nero opaco  
Maniglia in acciaio metallo



ACCIAIO NERO OPACO  
FOBQ LL 1000 MBK

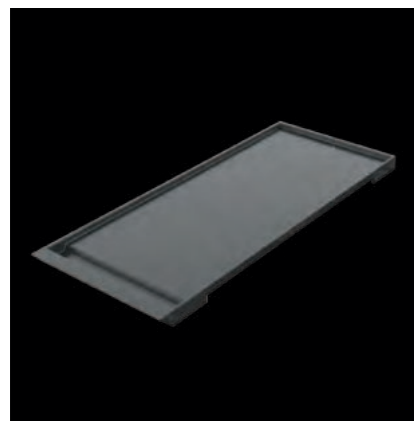


FULGOR  
MILANO

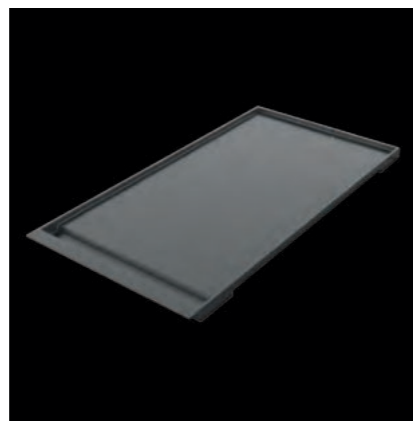
# ACCESSORI A RICHIESTA

## ACCESSORI PER CUCINE CON TOP A GAS

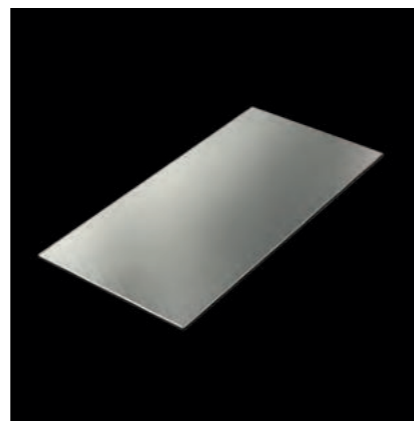
ACCESSORI A RICHIESTA



Piastra in ghisa da 36"  
CODE **FM GRID 36**



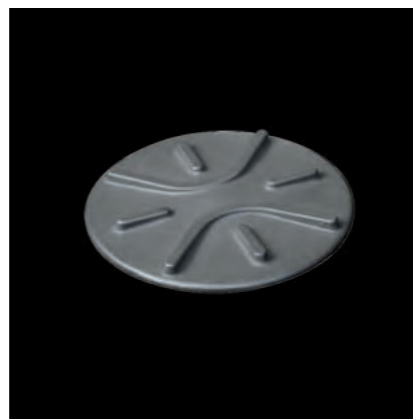
Piastra in ghisa da 30"  
CODE **FM GRID 30**



Teppanyaki in acciaio inox ( trilaminato )  
CODE **TY PLATE X**



Adattatore per wok  
CODE **FMWOK**



Adattatore per cotture a bassa temperatura  
CODE **FMSIM**

## ACCESSORI PER CUCINE E FORNI

ACCESSORI A RICHIESTA



Griglia telescopica da 36"  
CODE **FMTRP36**



Griglia telescopica da 30"  
CODE **FMTRP30**

## ACCESSORI PER CAPPE

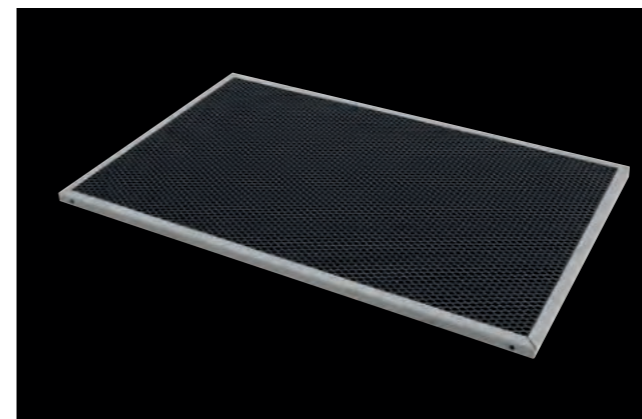
ACCESSORI A RICHIESTA



KIT camino per cappa FPRHD 482 TC  
Kit acciaio inox CODE **FPRHD 482 KIT X**  
Kit nero opaco CODE **FPRHD 482 KIT MBK**



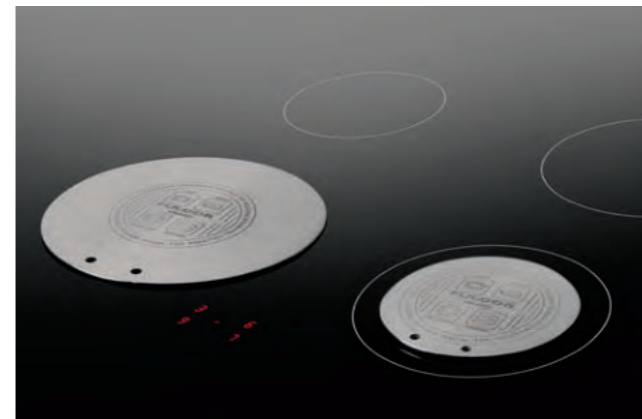
KIT camino per cappa FPRHD 362 TC  
Kit acciaio inox CODE **FPRHD 362 KIT X**  
Kit nero opaco CODE **FPRHD 362 KIT MBK**



Kit filtri carbone per cappa da 36" CODE **FCHF 23**  
Kit filtri carbone per cappa da 48" CODE **FCHF 22**

## ACCESSORI PER CUCINE CON TOP A INDUZIONE

ACCESSORI A RICHIESTA



Induttori in trilaminato per tegami non specifici per induzione  
CODE **INDUKIT4**



Set griglia in acciaio inox  
CODE **FOBQ GRT X**



Piastra Teppanyaki in acciaio inox  
CODE **FOBQ TY X**



Set griglia in ghisa  
CODE **FOBQ GRT CAST**



Piastra Teppanyaki in ghisa  
CODE **FOBQ TY CAST**

**FULGOR**  
MILANO

# DATI TECNICI

NEW

## PROFESSIONAL

CUCINE



| FSRC 4807 2 P MK 2F ...                 |  |
|---|--|
| Tipologia                               | Cucina free standing da 48"                      |
| Estetica                                | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco |
| Interni: smalto/altro                   | Ultra Black Piro / -                             |
| <b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>    |  |
| Alimentazione                           | Gas  |
| Crescendo / Bruciatore tubolare         | 6 / 1 x 500 - 3500 W                             |
| Potenza Gas ( min-Max)                  | 2 x 375 - 4500 W / 4 x 375 - 4000 W              |
| Sicurezza gas                           | •  |
| Griglie / Piastra in ghisa n.           | 3 / 1  |
| Superficie piano                        | Acciaio smaltato nero opaco                      |
| <b>CARATTERISTICHE FORNI</b>            |  |
| Tipologia                               | Multifunzione elettronico                        |
| Doppia ventilazione / Termoventilato    | Principale / Secondario                          |
| Classe di efficienza energetica         | A  |
| Capacità ( litri )                      | 124 +76 L  |
| Raffreddamento forzato                  | •  |
| Funzioni n.                             | 11   |
| <b>PRESTAZIONI</b>                      |  |
| Temperatura Max cottura / Classic pizza | 290° C / 350° C                                  |
| Temperatura Pirolisi                    | 460° C   |
| Autopulente                             | •  |
| <b>COMANDI</b>                          |  |
| Sistema di controllo                    | Creactive con manopole                           |
| Ricette                                 | •  |
| Spegnimento automatico                  | •  |
| Booster                                 | •  |
| Sonda                                   | Forno principale                                 |
| <b>SICUREZZA</b>                        |  |
| Blocco porta ( durante la pirolisi )    | •  |
| Porta fredda / Vetri n.                 | • / 4  |
| Porta con soft closing                  | •  |
| <b>ACCESSORI</b>                        |  |
| Illuminazione ( Alogena 20 W ) n.       | 3  |
| Griglie piane n.                        | 2 + 2  |
| Griglia telescopica n.                  | 1 + 1  |
| Vassoi n. / tipo                        | 1 / vassoio smaltato                             |
| Griglia tonda n.                        | 1  |
| Piastra in refrattario n.               | 1  |
| Pala pizza                              | •  |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS</b> |  |
| Potenza elettrica Max (W)               | 3700 W   |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )         | 230 - 50   |
| Tipi di gas                             | GN - GPL   |
| Cavo alimentazione                      | •  |
| Spina                                   | Schuko   |
| <b>DIMENSIONI</b>                       |  |
| Larghezza mm                            | 1216   |
| Altezza ( min - Max ) mm                | 898 - 947  |
| Profondità ( mm )                       | 691  |

## PROFESSIONAL

CUCINE



|   | FSRC 3606 P MG ED 2F ...                         | FSRC 3606 GG ED 2F ...                           |
|---|--|--|
| Tipologia                               | Cucina da 36"                                    | Cucina da 36"                                    |
| Estetica                                | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco |
| Interni: smalto/altro                   | Ultra Black Piro / -                             | Ultra Black Piro / -                             |
| <b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>    |  |  |
| Alimentazione                           | Gas  | Gas  |
| Bruciatori Dual Crescendo               | 6  | 6  |
| Potenza Gas ( min-Max)                  | 375 - 4500 W                                     | 375 - 4500 W                                     |
| Sicurezza gas                           | •  | •  |
| Griglie in ghisa n.                     | 3  | 3  |
| Superficie piano                        | Acciaio smaltato nero opaco                      | Acciaio smaltato nero opaco                      |
| <b>CARATTERISTICHE FORNI</b>            |  |  |
| Tipologia                               | Multifunzione elettronico                        | Gas  |
| Doppia ventilazione interna             | •  | •  |
| Classe di efficienza energetica         | A  | A  |
| Capacità ( litri )                      | 161 L  | 161 L  |
| Raffreddamento forzato                  | •  | •  |
| Funzioni n.                             | 11   | 3  |
| <b>PRESTAZIONI</b>                      |  |  |
| Temperatura Max cottura                 | 290° C   | 290° C   |
| Temperatura Pirolisi                    | 460° C   | -  |
| Autopulente                             | •  | -  |
| <b>COMANDI</b>                          |  |  |
| Sistema di controllo                    | Display digitale con manopole                    | Display digitale con manopole                    |
| Ricette                                 | -  | -  |
| Spegnimento automatico                  | •  | -  |
| Booster                                 | •  | -  |
| Sonda                                   | •  | -  |
| <b>SICUREZZA</b>                        |  |  |
| Blocco porta ( durante la pirolisi )    | •  | -  |
| Porta fredda / Vetri n.                 | • / 4  | • / 4  |
| Porta con soft closing                  | •  | •  |
| <b>ACCESSORI</b>                        |  |  |
| Illuminazione ( Alogena 20 W ) n.       | 3  | 3  |
| Griglie piane n.                        | 2  | 2  |
| Griglia telescopica n.                  | 1  | 1  |
| Vassoi n. / tipo                        | 1 / leccarda smaltata                            | 1 / leccarda smaltata                            |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS</b> |  |  |
| Potenza elettrica Max (W)               | 3700 W   | 200 W  |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )         | 230 - 50   | 230 - 50   |
| Tipi di gas                             | GN - GPL   | GN - GPL   |
| Cavo alimentazione                      | •  | •  |
| Spina                                   | Schuko   | Schuko   |
| <b>DIMENSIONI</b>                       |  |  |
| Larghezza mm                            | 910  | 910  |
| Altezza ( min - Max ) mm                | 898 - 947  | 898 - 947  |
| Profondità ( mm )                       | 691  | 691  |

# PROFESSIONAL

CUCINE



|   | FSRC 3605 P MI ED 2F ...                         | FSRC 3004 P MI ED 2F ...                         |
|---|--|--|
| Tipologia                               | Cucina da 36"                                    | Cucina da 30"                                    |
| Estetica                                | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco |
| Interni: smalto/altro                   | Ultra Black Piro / -                             | Ultra Black Piro / -                             |
| <b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>    |  |  |
| Alimentazione                           | Induzione  | Induzione  |
| Superficie                              | CeraBlack  | CeraBlack  |
| Rilevatore tegami / Blocco di sicurezza | • / •  | • / •  |
| Raffreddamento con ventilatori          | •  | •  |
| Livelli di potenza                      | 1 - 9  | 1 - 9  |
| Funzione di fusione 45° C               | •  | •  |
| Cottura lenta a 70° C                   | •  | •  |
| Booster per ogni zona                   | •  | •  |
| Rilevatore di calore residuo H          | •  | •  |
| Indicatore codici di errore             | •  | •  |
| <b>CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA</b>  |  |  |
| Fronte sx potenza ( min - Max ) (W)     | Ø 230 mm 2300 - 3700 W                           | Ø 230 mm 2300 - 3700 W                           |
| Retro sx potenza ( min - Max ) (W)      | Ø 165 mm 1850 - 3000 W                           | Ø 165 mm 1400 - 2200 W                           |
| DUAL MAX potenza ( min - Max ) (W)      | Ø 280 mm 3000 - 5500 W                           | -  |
| Centrale potenza ( min - Max ) (W)      | Ø 200 mm 1850 - 2600 W                           | -  |
| Fronte dx potenza ( min - Max ) (W)     | Ø 230 mm 2300 - 3700 W                           | Ø 200 mm 1850 - 3000 W                           |
| Retro dx potenza ( min - Max ) (W)      | Ø 200 mm 1850 - 3000 W                           | Ø 200 mm 1850 - 3000 W                           |
| <b>CARATTERISTICHE FORNO</b>            |  |  |
| Tipologia                               | Multifunzione elettronico                        | Multifunzione elettronico                        |
| Doppia ventilazione interna             | •  | •  |
| Classe di efficienza energetica         | A  | A  |
| Capacità ( litri )                      | 161 L  | 124 L  |
| Raffreddamento forzato                  | •  | •  |
| Funzioni n.                             | 11   | 11   |
| <b>PRESTAZIONI</b>                      |  |  |
| Temperatura massima in cottura          | 290° C   | 290° C   |
| Temperatura in pirolisi                 | 460° C   | 460° C   |
| Termoventilato                          | •  | •  |
| Autopulente                             | •  | •  |
| <b>COMANDI</b>                          |  |  |
| Sistema di controllo                    | Display digitale con manopole                    | Display digitale con manopole                    |
| Spegnimento automatico                  | •  | •  |
| Booster / Sonda                         | • / •  | • / •  |
| <b>SICUREZZA</b>                        |  |  |
| Blocco porta ( durante la pirolisi )    | •  | -  |
| Porta fredda / Vetri n. / Soft closing  | • / 4 / •  | • / 4 / •  |
| <b>ACCESSORI</b>                        |  |  |
| Illuminazione ( Alogena 20 W ) n.       | 3  | 3  |
| Griglie piane / Telescopica n.          | 2 / 1  | 2 / 1  |
| Vassoi n. / tipo                        | 1 / leccarda smaltata                            | 1 / leccarda smaltata                            |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>       |  |  |
| Potenza elettrica Max forno (W)         | 3700 W   | 3700 W   |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )         | 380 / 415 3N~ - 50 / 60                          | 230 - 50   |
| Cavo alimentazione / Spina              | • / -  | • / Schuko                                       |
| <b>DIMENSIONI</b>                       |  |  |
| Larghezza mm                            | 910  | 756  |
| Altezza ( min - Max ) mm                | 898 - 947  | 898 - 947  |
| Profondità ( mm )                       | 691  | 691  |

# PROFESSIONAL

FORNO DA COLONNA



|  | FSO 300 P TC 2F X             |
|--|-------------------------------|
| Tipologia                              | Forno da 30"                  |
| Estetica                               | Acciaio inox                  |
| Interni: smalto/altro                  | Ultra Black Piro / -          |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                 |                               |
| Tipologia                              | Multifunzione elettronico     |
| Doppia ventilazione interna            | •                             |
| Classe di efficienza energetica        | A                             |
| Capacità ( litri )                     | 124 L                         |
| Raffreddamento forzato                 | •                             |
| Funzioni n.                            | 11                            |
| <b>PRESTAZIONI</b>                     |                               |
| Temperatura massima in cottura         | 290° C                        |
| Temperatura in pirolisi                | 460° C                        |
| Termoventilato                         | •                             |
| Autopulente / Eco                      | • / •                         |
| <b>COMANDI</b>                         |                               |
| Sistema di controllo                   | Display digitale con manopole |
| Autospegnimento                        | •                             |
| Booster / Sonda                        | • / •                         |
| <b>SICUREZZA</b>                       |                               |
| Blocco porta ( durante la pirolisi )   | •                             |
| Porta fredda / Vetri n. / Soft closing | • / 4 / •                     |
| <b>ACCESSORI</b>                       |                               |
| Illuminazione (Alogene 20W) n.         | 3                             |
| Griglie piane / Telescopica n.         | 2 / 1                         |
| Vassoi n. / tipo                       | 1 / leccarda smaltata         |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>      |                               |
| Potenza elettrica Max forno (W)        | 3700 W                        |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )        | 230 - 50                      |
| Cavo alimentazione / Spina             | • / Schuko                    |
| <b>DIMENSIONI</b>                      |                               |
| Larghezza mm                           | 758                           |
| Altezza mm                             | 707                           |
| Profondità mm                          | 640                           |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm          | 722 x 696 x 610               |

# PROFESSIONAL

CASSETTO SCALDAVIVANDE



|                                      | FPWD 3024 X                 |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| Tipologia                            | Cassetto da incasso 30"     |
| Estetica frontale                    | Acciaio inox                |
| Interni                              | Fondo in gomma anti-scivolo |
| Apertura con maniglia / Soft closing | • / •                       |
| Abbinabile con il forno              | FSO 300 P TC 2F X           |
| <b>PRESTAZIONI</b>                   |                             |
| Temperatura massima                  | 85° C                       |
| Slow cooking / Lievitazione          | • / •                       |
| Riscaldamento cibi cotti e piatti    | •                           |
| <b>COMANDI</b>                       |                             |
| Tasto on / off                       | •                           |
| Termostato / Ventilazione            | • / •                       |
| Luce interna                         | •                           |
| <b>SICUREZZA</b>                     |                             |
| Frontale sicuro                      | •                           |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>    |                             |
| Potenza elettrica Max ( W )          | 1100 W                      |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )      | 230 - 50                    |
| Cavo alimentazione / Spina           | • / •                       |
| <b>DIMENSIONI</b>                    |                             |
| Larghezza mm                         | 758                         |
| Altezza mm                           | 264                         |
| Profondità mm                        | 632                         |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm        | 722 x 235 x 610             |

NEW

# SOFIA

PROFESSIONAL OVEN

NEW



NEW



|  | FPCMO 300 TEM X            | FPCSO 300 TEM X            |
|--|----------------------------|----------------------------|
| Tipologia                                    | Microonde Combinato        | Vapore Combinato           |
| Estetica                                     | Acciaio inox               | Acciaio inox               |
| Regolazione temperatura                      | Elettronico                | Elettronico                |
| <b>FUNZIONI</b>                              |                            |                            |
| Cottura microonde / vapore                   | •/-                        | -/•                        |
| Riscaldamento a vapore                       | -                          | •                          |
| Forno a microonde / convezione vapore        | •                          | •                          |
| Pulizia a vapore / circuito                  | -                          | •                          |
| 5 minuti vapore                              | -                          | •                          |
| Cottura a convezione                         | -                          | •                          |
| Arrosto a convezione                         | •                          | •                          |
| Cottura alla griglia a convezione            | •                          | •                          |
| Cottura alla griglia                         | •                          | •                          |
| Cottura a convezione eco                     | -                          | •                          |
| Ricette                                      | •                          | •                          |
| Luci forno                                   | •                          | •                          |
| <b>PANNELLO DI CONTROLLO</b>                 |                            |                            |
| Tipo di controllo                            | Creactive Extended         | Creactive Extended         |
| Display                                      | TFT 3.5"                   | TFT 3.5"                   |
| Menù ricette                                 | •                          | •                          |
| Comandi                                      | Doppia tastiera Full Touch | Doppia tastiera Full Touch |
| Lingue                                       | 7                          | 7                          |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                       |                            |                            |
| Preriscaldamento rapido manuale              | -                          | •                          |
| Sonda  | -                          | •                          |
| 12/24 formato orologio                       | •                          | •                          |
| °C/°F  | •                          | •                          |
| <b>PORTA FORNO</b>                           |                            |                            |
| Porta fredda                                 | •                          | •                          |
| <b>CAPACITÀ FORNO</b>                        |                            |                            |
| Capacità lorda ( litri )                     | 34 L                       | 34 L                       |
| Interni: smalto                              | Acciaio inox               | Acciaio inox               |
| Posizione griglie                            | 3                          | 3                          |
| Illuminazione ( Alogena 20 W ) n.            | 1                          | 1                          |
| Elemento riscaldante superiore per grigliare | 1500 W ( 230 V )           | 1500 W ( 230 V )           |
| Generatore di vapore                         | -                          | 800 W ( 230 V )            |
| Potenza elemento inferiore                   | -                          | 300 W ( 230 V )            |
| Potenza elemento convezione                  | 1500 W ( 230 V )           | 1500 W ( 230 V )           |
| <b>ACCESSORI</b>                             |                            |                            |
| Griglie piane / Telescopica n.               | 1 / -                      | 1 / -                      |
| Vassoio in acciaio inossidabile              | •                          | •                          |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>            |                            |                            |
| Potenza elettrica Max forno ( W )            | 3200 W                     | 3200 W                     |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )              | 220 - 40 / 50              | 220 - 40 / 50              |
| Cavo alimentazione / Spina                   | • / Schuko                 | • / Schuko                 |
| <b>DIMENSIONI</b>                            |                            |                            |
| Larghezza mm                                 | 758                        | 758                        |
| Altezza mm                                   | 474                        | 474                        |
| Profondità mm                                | 586                        | 586                        |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm                | 722 x 463 x 560            | 722 x 463 x 560            |

# SOFIA

PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

NEW



|   | FPCM 300 TF + F6PTK30BC    |
|---|----------------------------|
| Tipologia                                       | Macchina caffè             |
| Estetica  | Trim Kit in acciaio inox   |
| <b>PRESTAZIONI</b>                              |                            |
| Funzioni totali n.                              | 30                         |
| Funzioni automatiche                            | Caffè, vapore, acqua calda |
| Programmazione                                  | Full Touch TFT             |
| Efficienza energetica                           | A                          |
| Consumo energetico annuo kWh                    | 45                         |
| Capacità serbatoio acqua                        | 1,8 L                      |
| Capacità contenitore caffè                      | 200 g                      |
| Macinacaffè con regolazione 13 livelli          | •                          |
| Tazze caffè n.                                  | 2                          |
| Erogatore caffè regolabile in altezza 80-100 mm | •                          |
| Erogatore retraibile per vapore e acqua calda   | •                          |
| Illuminazione LED vano                          | •                          |
| Programma decalcificazione automatico           | •                          |
| Programma pulizia integrato                     | •                          |
| Contenitore latte 0,75 L                        | •                          |
| Gocciolatoio                                    | •                          |
| Spia filtro anti calcare                        | •                          |
| Spia svuotamento residui                        | •                          |
| Spia riserva acqua                              | •                          |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>               |                            |
| Potenza elettrica Max ( W )                     | 1350 W                     |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )                 | 220 - 240 / 50 - 60        |
| Cavo di alimentazione                           | •                          |
| Spina   | Schuko                     |
| Pressione pompa ( bar )                         | 15                         |
| <b>DIMENSIONI</b>                               |                            |
| Larghezza mm                                    | 758                        |
| Altezza mm                                      | 476                        |
| Profondità mm                                   | 476                        |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm                   | 722 x 463 x 610            |

# PROFESSIONAL

PIANO A GAS



| FSRT 3606 G X                           |                             |
|---|-----------------------------|
| Tipologia                               | Piano slot-in a gas da 36"  |
| Estetica                                | Acciaio inox                |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                  |                             |
| Alimentazione                           | Gas                         |
| Bruciatori Dual Crescendo               | 6                           |
| Potenza Gas ( min-Max)                  | 375 - 4500 W                |
| Sicurezza gas                           | •                           |
| Griglie in ghisa n.                     | 3                           |
| Superficie piano                        | Acciaio smaltato nero opaco |
| <b>COMANDI</b>                          |                             |
| Manopole in acciaio                     | •                           |
| <b>ACCESSORI A RICHIESTA</b>            |                             |
| Adattatore Wok / Cotture lente          | • / •                       |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS</b> |                             |
| Potenza elettrica Max (W)               | 20 W                        |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )         | 230 - 50                    |
| Tipi di gas                             | GN - GPL                    |
| Cavo alimentazione                      | •                           |
| Spina                                   | Schuko                      |
| <b>DIMENSIONI</b>                       |                             |
| Larghezza mm                            | 910                         |
| Altezza mm                              | 179                         |
| Profondità mm                           | 689                         |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm           | 914 x 179 x 610-650         |

# PROFESSIONAL

CAPPE



|                                    | FPRHD 482 TC ...                                 | FPRHD 362 TC ...                                 |
|------------------------------------|--|--|
| Tipologia                          | Cappa da parete da 48"                           | Cappa da parete da 36"                           |
| Estetica                           | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco | ... X Acciaio inox<br>... MBK Acciaio nero opaco |
| <b>CARATTERISTICHE</b>             |  |  |
| Classe di efficienza energetica    | B  | B  |
| Livelli di aspirazione             | 4  | 4  |
| Auto spegnimento                   | •  | •  |
| Spia saturazione filtri antigrasso | •  | •  |
| Tipo di filtri anti grasso / n.    | Professionali in acciaio inox / 3                | Professionali in acciaio inox / 2                |
| Spia sostituzione filtri HP        | •  | •  |
| Illuminazione n. e tipo            | 2 x 1,2 W LED                                    | 2 x 1,2 W LED                                    |
| Filtri lavabili in lavastoviglie   | •  | •  |
| Ø Uscita aria                      | Ø 200  | Ø 200  |
| Flap di non ritorno flusso aria    | •  | •  |
| <b>COMANDI</b>                     |  |  |
| Touch control                      | •  | •  |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>  |  |  |
| Potenza aspirazione m³/h (max)     | 1453 m³/h  | 1453 m³/h  |
| Rumorosità (dBA)                   | 48 - 73  | 48 - 73  |
| Consumo annuo (kWh)                | 195  | 195  |
| Potenza motore (W)                 | 550 W  | 550 W  |
| Potenza nominale (W)               | 320 W  | 320 W  |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )    | 220 - 240 / 50 - 60                              | 220 - 240 / 50 - 60                              |
| Cavo alimentazione ( m )           | 2  | 2  |
| <b>ACCESSORI SU RICHIESTA</b>      |  |  |
| Kit camino                         | •  | •  |
| Filtro HP per versione filtrante   | FCHF 22 ( x 2 )                                  | FCHF 23 ( x 2 )                                  |
| <b>DIMENSIONI</b>                  |  |  |
| Larghezza mm                       | 1219   | 914  |
| Altezza ( min - Max ) mm           | 779 - 1067                                       | 779 - 1067                                       |
| Profondità ( mm )                  | 609  | 609  |



# PROFESSIONAL

LAVASTOVIGLIE



| FPDW 82103 XX                                |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Tipologia                                    | Integrata                         |
| Estetica                                     | Porta e maniglia in acciaio inox  |
| <b>PRESTAZIONI</b>                           |                                   |
| Classe di efficienza energetica              | A +++                             |
| Classe di lavaggio                           | A                                 |
| Classe di asciugatura                        | A                                 |
| Consumo acqua (Litri/ciclo)                  | 12 L                              |
| Consumo energia stimato annuo Kwh            | 258                               |
| Consumo acqua stimato annuo litri            | 3360 L                            |
| Livello sonoro dB(A) re 1pW                  | 44                                |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                       |                                   |
| Numero coperti max/IEC                       | 13                                |
| Controllo elettronico                        | •                                 |
| Partenza differita (ore)                     | 1/2 - 24                          |
| Display digitale                             | Bianco                            |
| illuminazione interna vasca                  | -                                 |
| Indicatore luminoso fine ciclo               | •                                 |
| Erogatore multi tablets                      | •                                 |
| Asciugatura con Auto Opening della porta     | •                                 |
| Alimentazione acqua fredda/calda (max 60°C)  | •/•                               |
| <b>SICUREZZA</b>                             |                                   |
| AcquaStop                                    | •                                 |
| Spia mancanza sale                           | •                                 |
| Spia mancanza brillantante                   | •                                 |
| Addolcitore acqua regolabile da 0 a 90 ° dF  | Regolazione elettronica           |
| <b>CARATTERISTICHE STRUTTURALI</b>           |                                   |
| Vasca / controporta in acciaio inox AISI 304 | •/•                               |
| Elemento riscaldante elettrico a scomparsa   | •                                 |
| Cestello superiore regolabile in inox        | A pulsante su 3 livelli           |
| Cestello inferiore abbattibile in inox       | •                                 |
| 3° Cestello Superiore                        | •                                 |
| Ø massimo stoviglie cestello superiore mm    | 235                               |
| Ø massimo stoviglie cestello inferiore mm    | 300                               |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>            |                                   |
| Tensione / Frequenza ( V - Hz )              | 220 - 230 / 50                    |
| Cavo di alimentazione m                      | 1,5                               |
| Spina Schuko                                 | •                                 |
| <b>PESO, DIMENSIONI, INSTALLAZIONE</b>       |                                   |
| Peso netto kg                                | 41,5                              |
| Peso Lordo kg                                | 43,5                              |
| Altezza mm                                   | 818 - 868                         |
| Larghezza mm                                 | 598                               |
| Profondità mm                                | 550                               |
| Apertura porta                               | Cerniere a doppia rotazione       |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm                | 598 x ( min 818 - MAX 888 ) x 570 |
| Regolazione zoccolo mm                       | 120 - 190                         |
| Regolazione anteriore piedini posteriori     | •                                 |

# OUTDOOR

BARBEQUE A GAS



|  | FOBQ 1000 G X       | FOBQ HL 1000 X | FOBQ LL 1000 X     |
|--|---------------------|----------------|--------------------|
| Tipologia                                    | Barbeque da incasso | Coperchio alto | Coperchio standard |
| Estetica                                     | Acciaio inox        | Acciaio inox   | Acciaio inox       |
| <b>ESTERNI</b>                               |                     |                |                    |
| Materiale manopole / n.                      | Acciaio / 4         | -              | -                  |
| Coperchio con doppio livello per arrostiture | -                   | •              | -                  |
| Coperchio standard                           | -                   | -              | •                  |
| <b>INTERNI</b>                               |                     |                |                    |
| Teppanyaki ( materiale )                     | Acciaio inox        | -              | -                  |
| Griglie ( materiale )                        | Acciaio inox        | -              | -                  |
| Brucciatori tubolari                         | 4                   | -              | -                  |
| Vasca interna                                | Smalto nero         | -              | -                  |
| Maniglia in acciaio                          | -                   | •              | •                  |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                       |                     |                |                    |
| Alimentazione                                | Gas                 | -              | -                  |
| Griglie n.                                   | 2                   | -              | -                  |
| Vaschetta Gastronorm raccogli liquidi        | •                   | -              | -                  |
| Griglia per riscaldare                       | -                   | •              | -                  |
| Potenza totale bruciatori a gas              | 15,2 kW             | -              | -                  |
| Accensione elettronica                       | •                   | -              | -                  |
| Batteria per accensione                      | •                   | -              | -                  |
| Termometro                                   | -                   | •              | -                  |
| Tipi di gas                                  | GN - GPL            | -              | -                  |
| <b>DIMENSIONI</b>                            |                     |                |                    |
| Larghezza area cottura mm                    | 900                 | -              | -                  |
| Larghezza mm                                 | 1046                | 920            | 920                |
| Altezza mm                                   | 189                 | 191            | 54                 |
| Profondità mm                                | 540                 | 600            | 559                |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm                | 1025 x 210 x 505    | -              | -                  |

# OUTDOOR

BARBEQUE A GAS

NEW



NEW



NEW



|  | FOBQ 803 G X        | FOBQ HL 800 X  | FOBQ LL 800 X      |
|--|---------------------|----------------|--------------------|
| Tipologia                                  | Barbeque da incasso | Coperchio alto | Coperchio standard |
| Estetica                                   | Acciaio inox        | Acciaio inox   | Acciaio inox       |
| <b>ESTERNI</b>                             |                     |                |                    |
| Materiale manopole / n.                    | Acciaio / 3         | -              | -                  |
| Coperchio con doppio livello per arrostire | -                   | •              | -                  |
| Coperchio standard                         | -                   | -              | •                  |
| <b>INTERNI</b>                             |                     |                |                    |
| Teppanyaki ( materiale )                   | -                   | -              | -                  |
| Griglie ( materiale )                      | Acciaio inox        | -              | -                  |
| Brucciatori tubolari                       | 3                   | -              | -                  |
| Vasca interna                              | Smalto nero         | -              | -                  |
| Maniglia in acciaio                        | -                   | •              | •                  |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                     |                     |                |                    |
| Alimentazione                              | Gas                 | -              | -                  |
| Griglie n.                                 | 3                   | -              | -                  |
| Vaschetta Gastronorm raccogli liquidi      | •                   | -              | -                  |
| Griglia per riscaldare                     | -                   | •              | -                  |
| Potenza totale bruciatori a gas            | 11,4 kW             | -              | -                  |
| Accensione elettronica                     | •                   | -              | -                  |
| Batteria per accensione                    | •                   | -              | -                  |
| Termometro                                 | -                   | •              | -                  |
| Tipi di gas                                | GN - GPL            | -              | -                  |
| <b>DIMENSIONI</b>                          |                     |                |                    |
| Larghezza area cottura mm                  | 650                 | -              | -                  |
| Larghezza mm                               | 830                 | 705            | 705                |
| Altezza mm                                 | 189                 | 191            | 54                 |
| Profondità mm                              | 540                 | 600            | 559                |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm              | 800 x 210 x 505     | -              | -                  |

# OUTDOOR

BARBEQUE A GAS

NEW



NEW



NEW



NEW



|  | FOBQ 602 G X        | FOBQ 601 TY G X       | FOBQ HL 1000 ... | FOBQ LL 1000 ...   |
|--|---------------------|-----------------------|------------------|--------------------|
| Tipologia                                  | Barbeque da incasso | Teppanyaki da incasso | Coperchio alto   | Coperchio standard |
| Estetica                                   | Acciaio inox        | Acciaio inox          | Acciaio inox     | Acciaio inox       |
| <b>ESTERNI</b>                             |                     |                       |                  |                    |
| Materiale manopole / n.                    | Acciaio / 2         | Acciaio / 2           | -                | -                  |
| Coperchio con doppio livello per arrostire | -                   | -                     | •                | -                  |
| Coperchio standard                         | -                   | -                     | -                | •                  |
| <b>INTERNI</b>                             |                     |                       |                  |                    |
| Teppanyaki ( materiale )                   | -                   | Acciaio inox          | -                | -                  |
| Griglie ( materiale )                      | Acciaio inox        | -                     | -                | -                  |
| Brucciatori tubolari                       | 2                   | 2                     | -                | -                  |
| Vasca interna                              | Smalto nero         | Smalto nero           | -                | -                  |
| Maniglia in acciaio                        | -                   | -                     | •                | •                  |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                     |                     |                       |                  |                    |
| Alimentazione                              | Gas                 | Gas                   | -                | -                  |
| Griglie n.                                 | -                   | -                     | -                | -                  |
| Vaschetta Gastronorm raccogli liquidi      | •                   | •                     | -                | -                  |
| Griglia per riscaldare                     | -                   | -                     | •                | -                  |
| Potenza totale bruciatori a gas            | 7,6 kW              | 7,6 kW                | -                | -                  |
| Accensione elettronica                     | •                   | •                     | -                | -                  |
| Batteria per accensione                    | •                   | •                     | -                | -                  |
| Termometro                                 | -                   | -                     | •                | -                  |
| Tipi di gas                                | GN - GPL            | GN - GPL              | -                | -                  |
| <b>DIMENSIONI</b>                          |                     |                       |                  |                    |
| Larghezza area cottura mm                  | 440                 | 440                   | -                | -                  |
| Larghezza mm                               | 615                 | 615                   | 490              | 490                |
| Altezza mm                                 | 189                 | 189                   | 191              | 54                 |
| Profondità mm                              | 540                 | 540                   | 600              | 559                |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm              | 585 x 210 x 505     | 585 x 210 x 505       | -                | -                  |

# OUTDOOR

BARBECUE A GAS



|  | FOBQ 1000 G MBK     | FOBQ HL 1000 MBK   | FOBQ LL 1000 MBK   |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|
| Tipologia                                  | Barbeque da incasso | Coperchio alto     | Coperchio standard |
| Estetica                                   | Acciaio nero opaco  | Acciaio nero opaco | Acciaio nero opaco |
| <b>ESTERNI</b>                             |                     |                    |                    |
| Materiale manopole / n.                    | Acciaio / 4         | -                  | -                  |
| Coperchio con doppio livello per arrostire | -                   | •                  | -                  |
| Coperchio standard                         | -                   | -                  | •                  |
| <b>INTERNI</b>                             |                     |                    |                    |
| Teppanyaki ( materiale )                   | Ghisa               | -                  | -                  |
| Griglie ( materiale )                      | Ghisa               | -                  | -                  |
| Brucciatori tubolari                       | 4                   | -                  | -                  |
| Vasca interna                              | Smalto nero         | -                  | -                  |
| Maniglia in acciaio                        | -                   | •                  | •                  |
| <b>CARATTERISTICHE</b>                     |                     |                    |                    |
| Alimentazione                              | Gas                 | -                  | -                  |
| Griglie n.                                 | 2                   | -                  | -                  |
| Vaschetta Gastronorm raccogli liquidi      | •                   | -                  | -                  |
| Griglia per riscaldare                     | -                   | •                  | -                  |
| Potenza totale bruciatori a gas            | 15,2 kW             | -                  | -                  |
| Accensione elettronica                     | •                   | -                  | -                  |
| Batteria per accensione                    | •                   | -                  | -                  |
| Termometro                                 | -                   | •                  | -                  |
| Tipi di gas                                | GN - GPL            | -                  | -                  |
| <b>DIMENSIONI</b>                          |                     |                    |                    |
| Larghezza area cottura mm                  | 900                 | -                  | -                  |
| Larghezza mm                               | 1046                | 920                | 920                |
| Altezza mm                                 | 189                 | 191                | 54                 |
| Profondità mm                              | 540                 | 600                | 559                |
| Vano incasso ( L x A x P ) mm              | 1025 x 210 x 505    | -                  | -                  |



#### DICHIARAZIONE DEL PRODUTTORE

Con la presente il produttore dichiara che i prodotti di questo catalogo rispondono, a secondo delle tipologie, ai requisiti fondamentali richiesti dalle Direttive Europee e perciò il prodotto è stato contrassegnato col marchio CE e per esso è stata emessa la dichiarazione di conformità, a disposizione degli organi preposti al controllo del mercato.



#### SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

[assistenza@fulgor-milano.com](mailto:assistenza@fulgor-milano.com)



#### SMALTIMENTO DEGLI APPARECCHI USATI

Al termine del periodo di utilizzo è vietato smaltire questi apparecchi elettrodomestici con i normali rifiuti urbani, deve bensì essere consegnato al punto di raccolta e riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ne informa il simbolo riportato sul prodotto, sul manuale di istruzioni o sull'imballaggio.

I materiali impiegati nell'apparecchio possono essere riutilizzati in conformità alla loro destinazione.

Grazie al riutilizzo, al riciclo dei materiali o ad altre forme di riutilizzo degli apparecchi inservibili, darete il Vostro contributo alla protezione del nostro ambiente naturale.

Le informazioni relative ai punti di smaltimento degli apparecchi inservibili vi saranno fornite dalle competenti autorità territoriali.

**FULGOR**  
MILANO

Rosà - Vicenza - Italy  
[www.fulgor-milano.com](http://www.fulgor-milano.com)  
[info@fulgor-milano.com](mailto:info@fulgor-milano.com)

07.2021