

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.

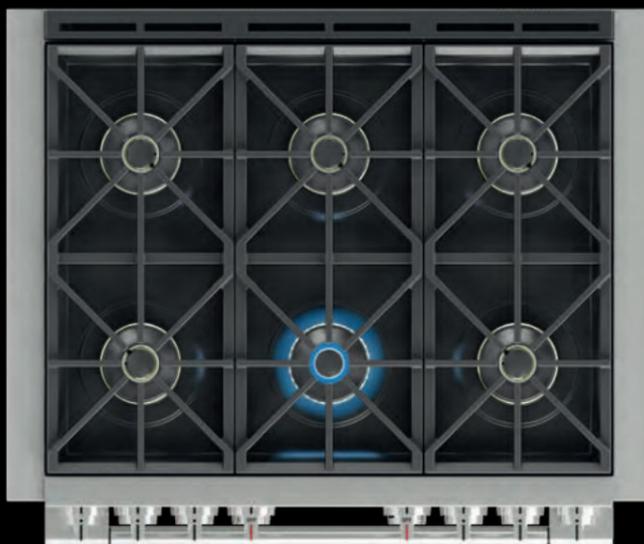
CURA ARTIGIANALE

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

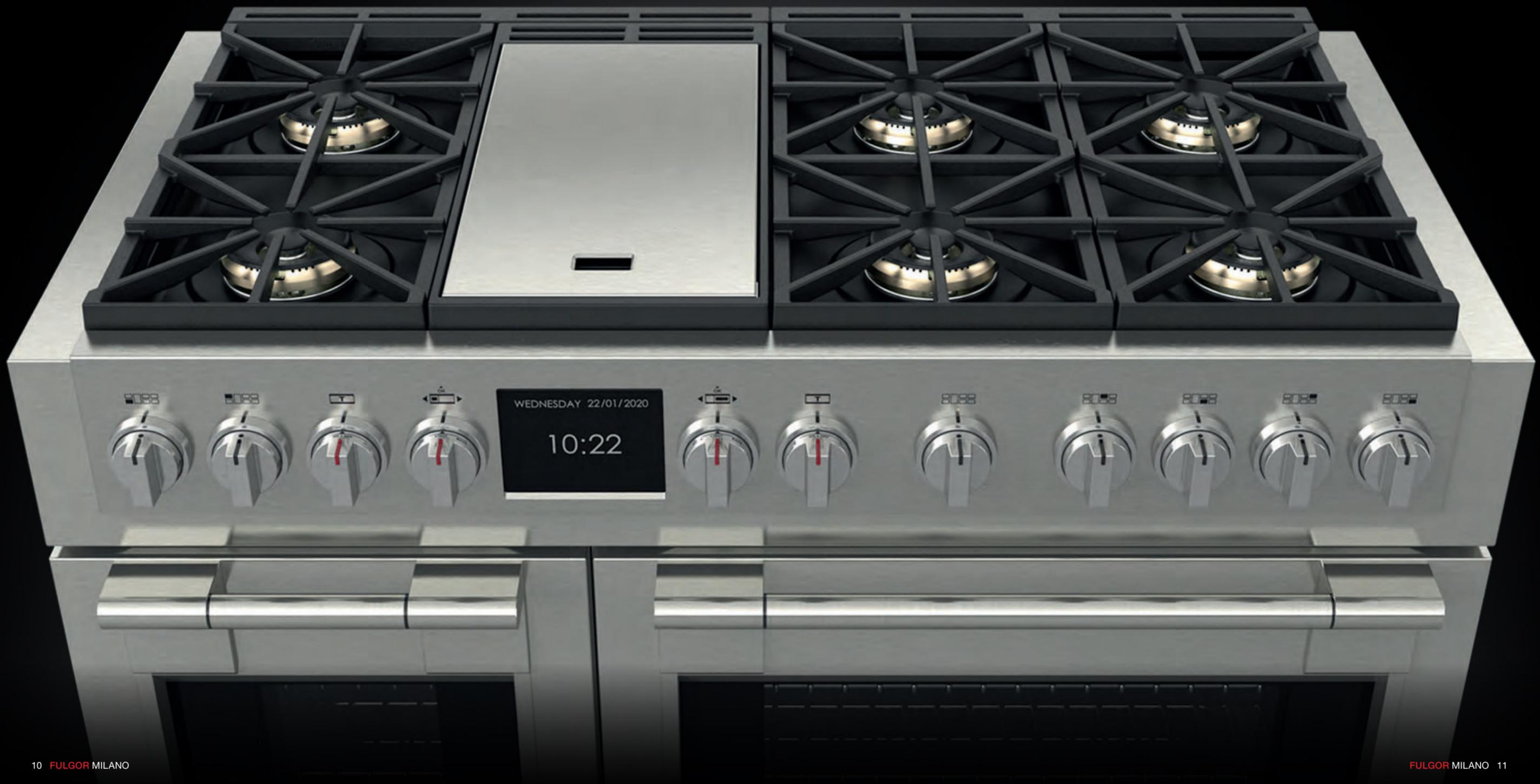
FULGOR
MILANO

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.



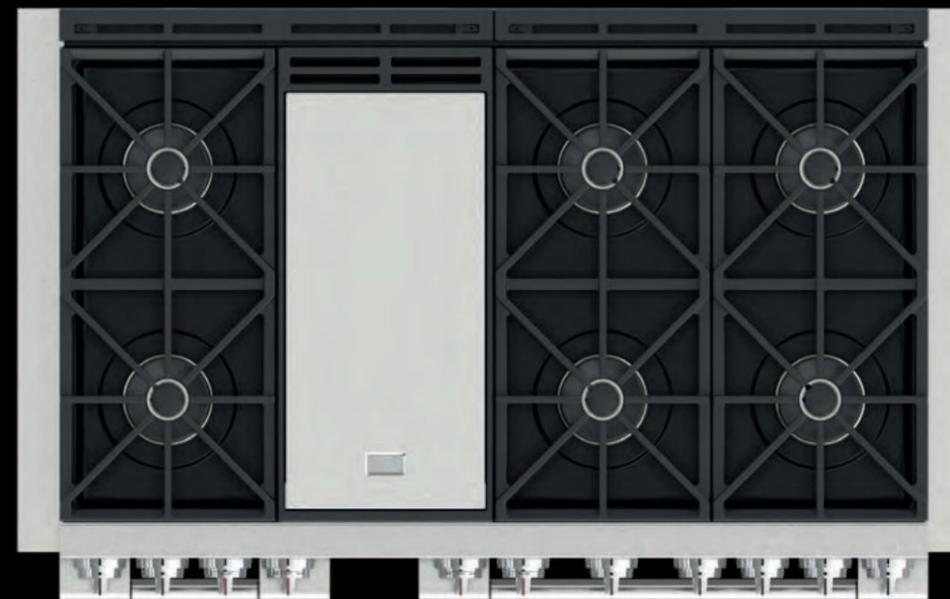


TEPPANYAKI (A GAS)

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 bruciatori 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 assistita 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.

NEW

48 SOFIA PROFESSIONAL

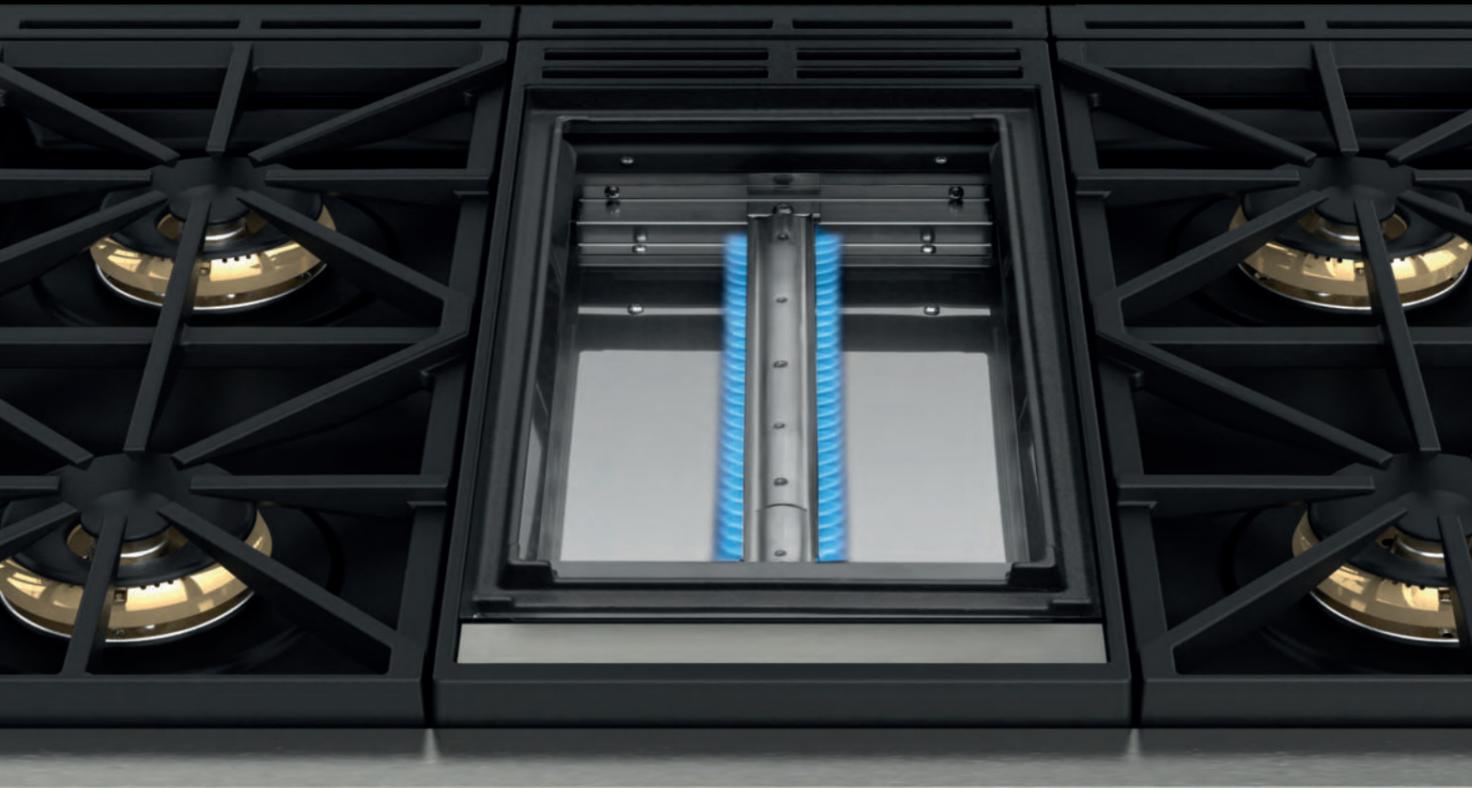
GRIGLIA IN GHISA

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

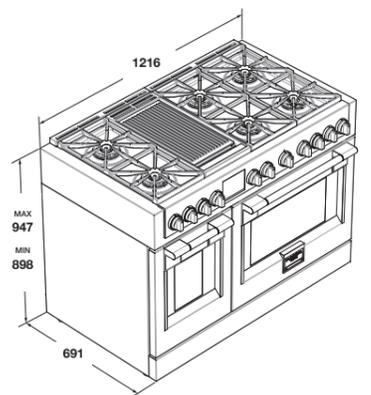
Multifunzione elettronici
 Sistema Creative con manopole
 Doppia ventilazione interna (forno principale)
 Termoventilato (Forno di supporto)
 Autopulenti con PIROLISI

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



pag



ACCIAIO INOX
FSRC 4807 2P MK 2F X



ACCIAIO NERO OPACO
FSRC 4807 2P MK 2F MBK

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

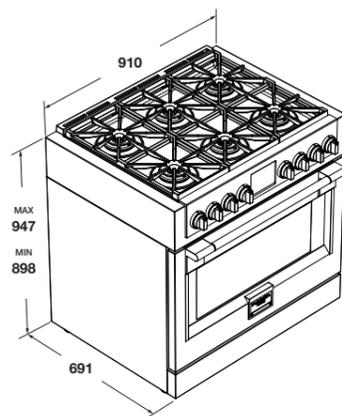
Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL
6 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4500W (GN)
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco
Griglie professionali in ghisa
Manopole in acciaio

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

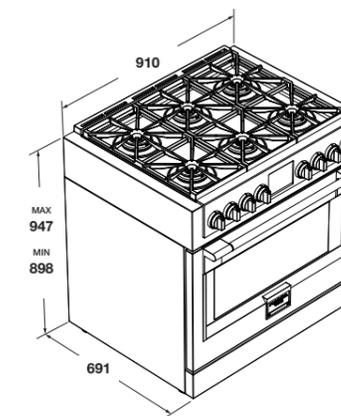
Alimentazione a gas naturale (possibilità di conversione a GPL)
6 bruciatori Gas Crescendo comandi dual regolabili da 375 a 4500W (GN)
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco
Griglie professionali in ghisa
Manopole in acciaio

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

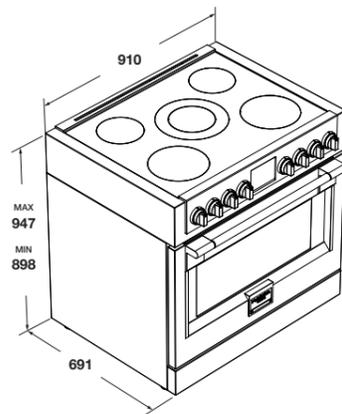
- 5 zone di cottura ad induzione
- 1 Zona Dual Max Power Ø da 28 cm
- Superficie in vetroceramica
- Rilevazione Pentole
- Booster su tutte le zone di cottura
- Spie ON/OFF e calore residuo (H)
- Funzioni di riscaldamento e bassa temperatura

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

ACCESSORI	67
DATI TECNICI	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

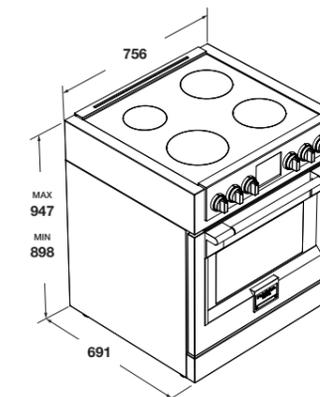
- 4 zone di cottura ad induzione
- Superficie in vetroceramica
- Rilevazione Pentole
- Booster su tutte le zone di cottura
- Spie ON/OFF e calore residuo (H)
- Funzioni di riscaldamento e bassa temperatura

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

ACCESSORI	67
DATI TECNICI	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

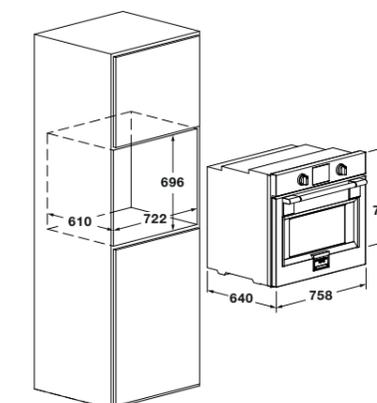
Porta con chiusura assistita
Porta fredda (< 50° C)
Ventilazione tangenziale di raffreddamento a 2 velocità
Funzione di blocco di sicurezza della tastiera e della porta
Catalizzatori dei fumi

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

ACCESSORI	66
DATI TECNICI	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

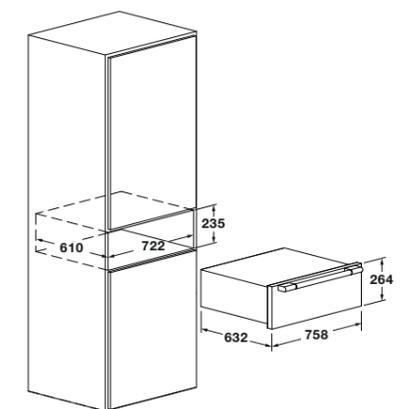
Superficie ripiano interno
in materiale anti-scivolo
Illuminazione interna
Ventilato
Termostato regolabile da 30°C a 85°C
Spia di funzionamento

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

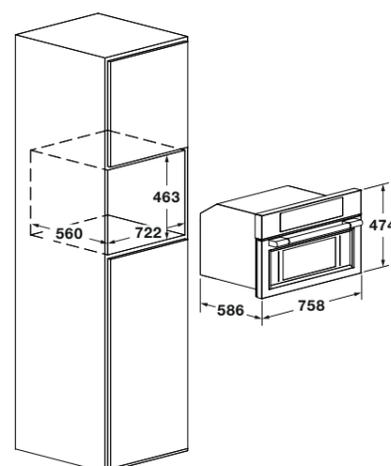
10 funzioni combinate
Cottura automatica
Ricette preselezionate e personalizzabili (peso e tempo di cottura)
Modalità microonde (6 livelli)
Modalità ventilazione assistita
Modalità di cottura combinata
Modalità microonde e grill
Scongellamento in base al tempo e al peso

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

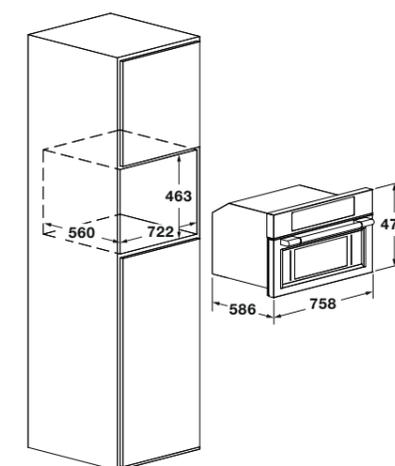
12 funzioni
Cottura automatica
Ricette preselezionate e personalizzabili (peso e tempo di cottura)
Funzioni di cottura combinate
Ciclo di recupero del vapore
CLEAN, ciclo di pulizia assistita per interno forno e circuito vapore

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

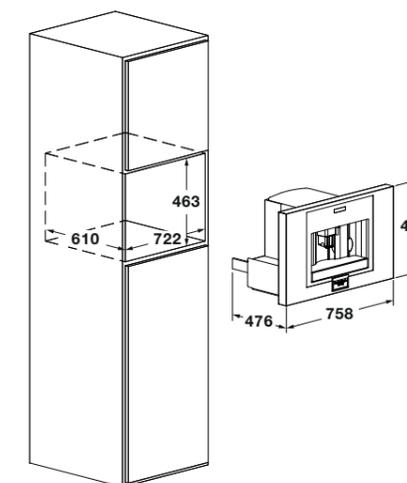
Regolazione per durezza acqua
Spia per assenza acqua, mancanza caffè
Spia richiesta ciclo pulizia
Spia per sostituzione filtro anti-calcare

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

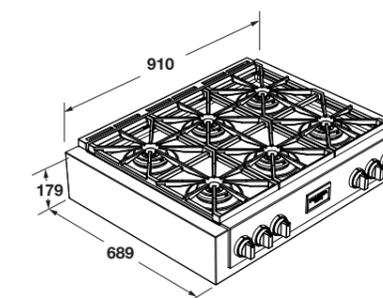
Alimentazione a gas naturale con possibilità di conversione a GPL
6 bruciatori Gas Crescendo comandi Dual regolabili da 375 a 4500W (GN)
Superficie piano con smalto porcellanato nero opaco

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

ACCESSORI 66
DATI TECNICI 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 m³/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

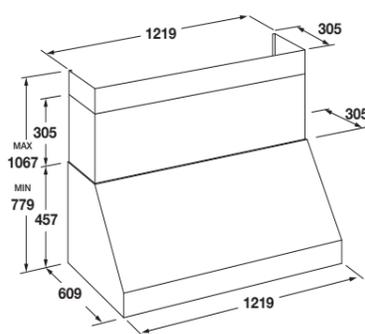
CAPPA DA PARETE 48"



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 m³/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

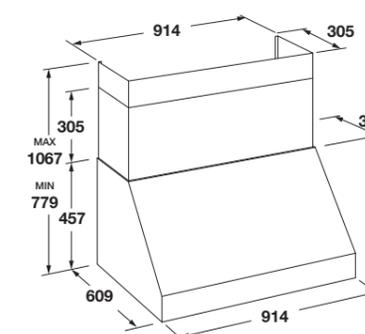
CAPPA DA PARETE 36"



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 m³/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

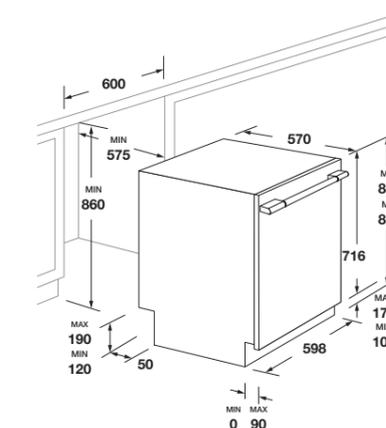
Lavastoviglie
Kit Maniglia Pro



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 arrostiti 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

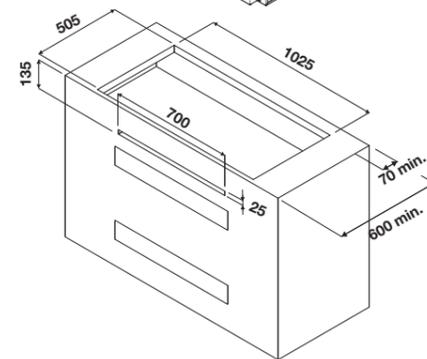
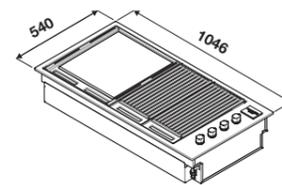
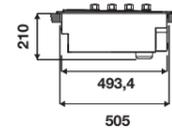
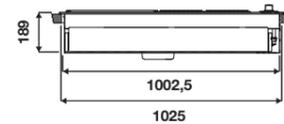


CODE ID

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

ACCESSORI	68
DATI TECNICI	79

OUTDOOR

COPERCHIO ALTO

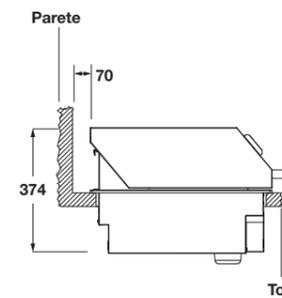
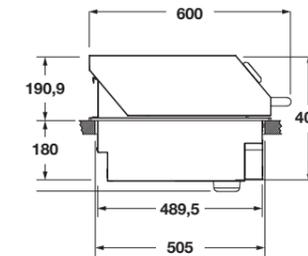
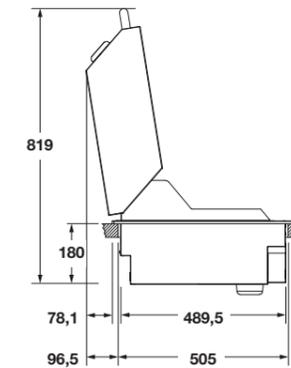
CODE ID

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

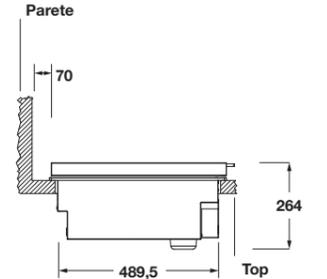
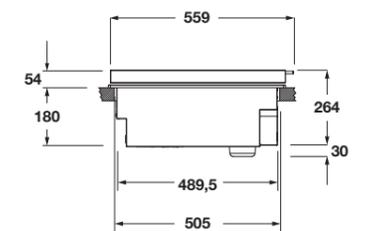
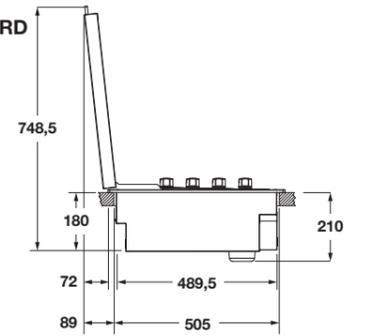
COPERCHIO STANDARD

FOBQ LL 1000 X



COPERCHIO STANDARD

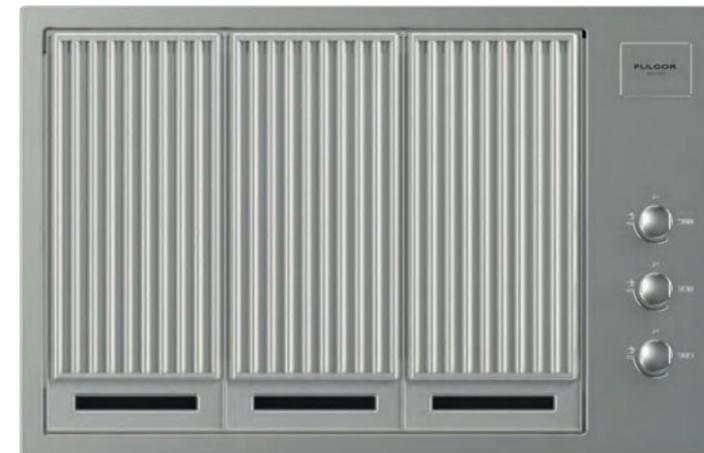
In acciaio inox AISI 316
Maniglia piatta in metallo



ACCIAIO INOX
FOBQ LL 1000 X

OUTDOOR

80 BARBECUE A GAS



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.



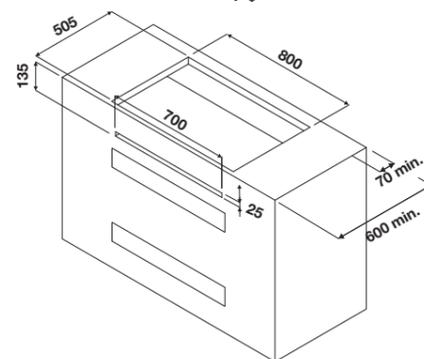
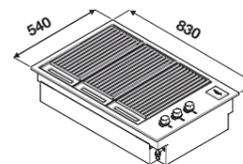
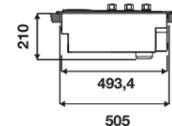
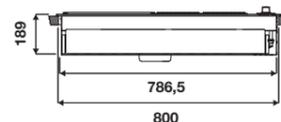
ACCIAIO INOX
FOBQ 803 G X

NEW

CODE ID

FOBQ 803 G X

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



pag

ACCESSORI	68
DATI TECNICI	80

OUTDOOR

COPERCHIO ALTO

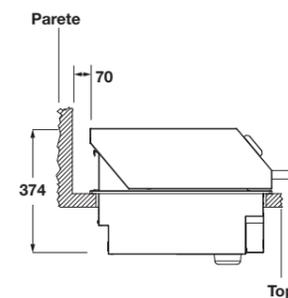
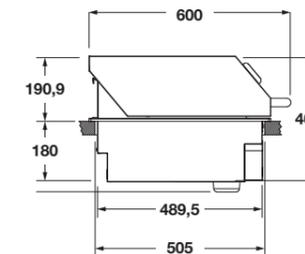
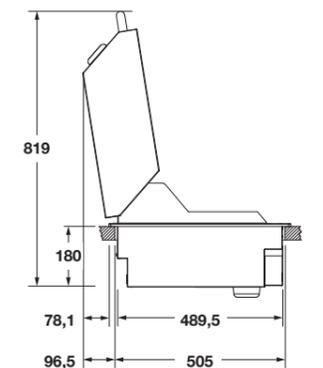
CODE ID

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

ACCIAIO INOX
FOBQ HL 800 X

NEW

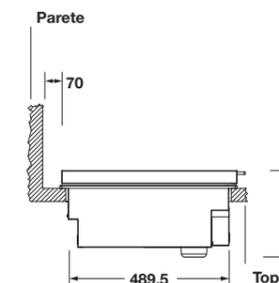
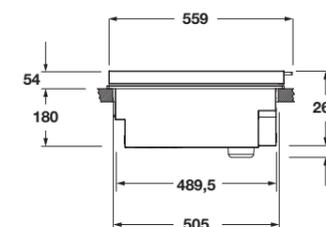
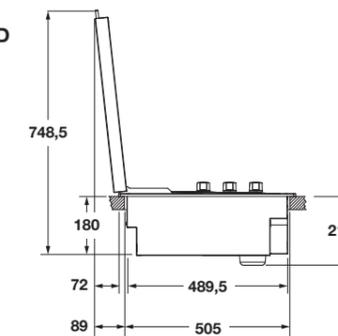
CODE ID

COPERCHIO STANDARD **FOBQ LL 800 X**



COPERCHIO STANDARD

In acciaio inox AISI 316
Maniglia piatta in metallo



ACCIAIO INOX
FOBQ LL 800 X

ACCIAIO INOX
FOBQ LL 800 X

OUTDOOR

60 BARBECUE A GAS



BARBECUE A GAS PER L'UTILIZZO ALL'APERTO

In acciaio inox AISI 316

PRESTAZIONI

2 bruciatori gas verticali, in linea, utilizzabili sia con GN che GPL, Potenza totale 7,6 kW
Cucina alla griglia e arrosti

CARATTERISTICHE

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



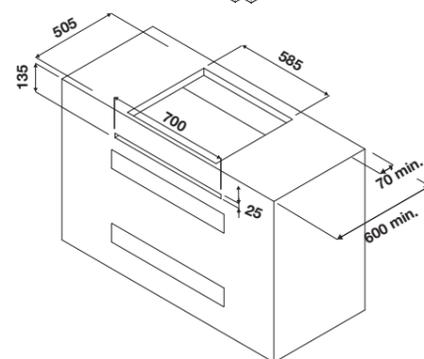
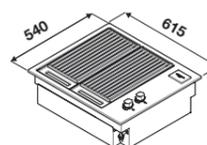
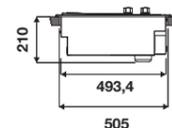
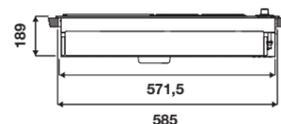
ACCIAIO INOX
FOBQ 602 G X

NEW

CODE ID

FOBQ 602 G X

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



pag

ACCESSORI	68
DATI TECNICI	81

OUTDOOR

60 TEPPANYAKI A GAS



TEPPANYAKI A GAS PER L'UTILIZZO ALL'APERTO

In acciaio inox AISI 316

PRESTAZIONI

2 bruciatori gas verticali, in linea, utilizzabili sia con GN che GPL, Potenza totale 7,6 kW
Cucina Teppanyaki

CARATTERISTICHE

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



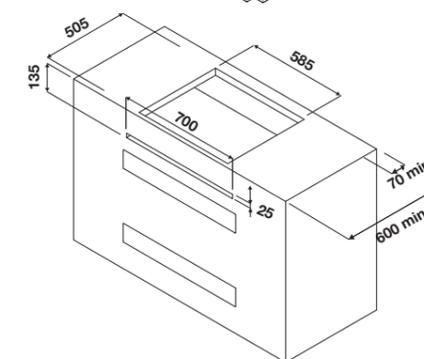
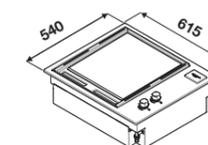
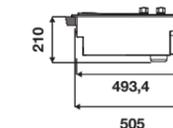
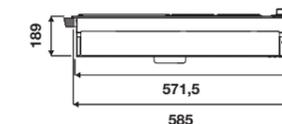
ACCIAIO INOX
FOBQ 601 TY G X

NEW

CODE ID

FOBQ 601 TY G X

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



pag

ACCESSORI	68
DATI TECNICI	81

NEW

NEW

OUTDOOR

CODE ID

CODE ID

COPERCHIO ALTO

FOBQ HL 600 X

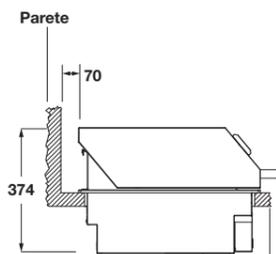
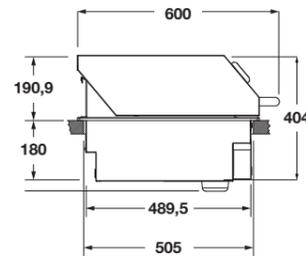
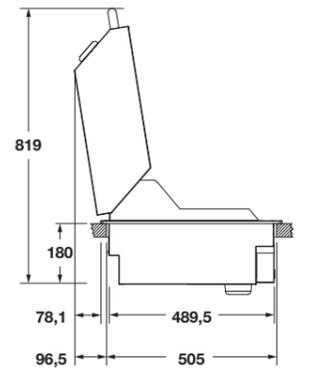
COPERCHIO STANDARD

FOBQ LL 600 X



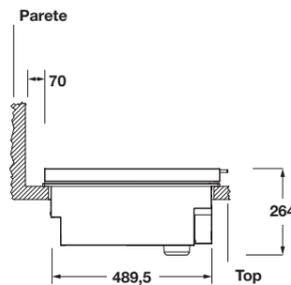
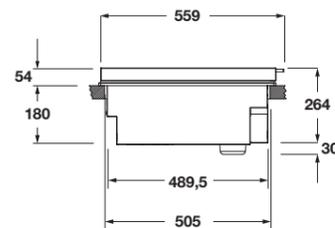
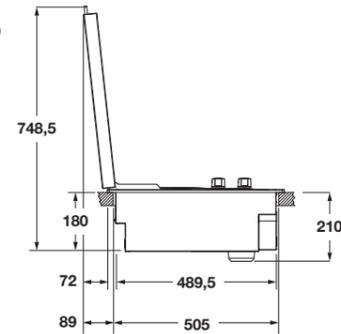
COPERCHIO ALTO

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

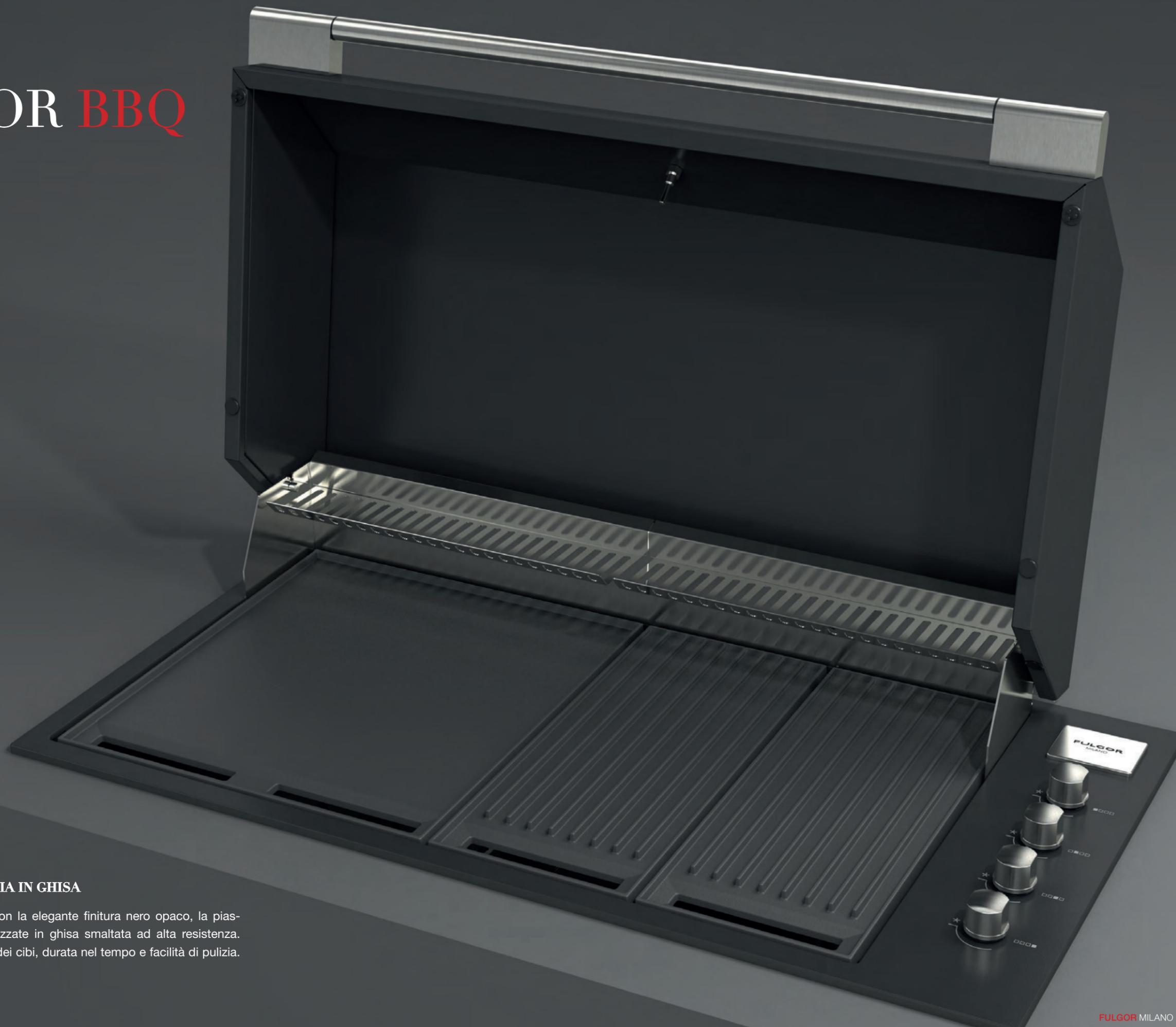
La smaltatura nera opaca attribuisce uno stile unico al barbecue FOBQ 1000 G MBK ed ai coperchi disponibili per l'abbinamento.

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

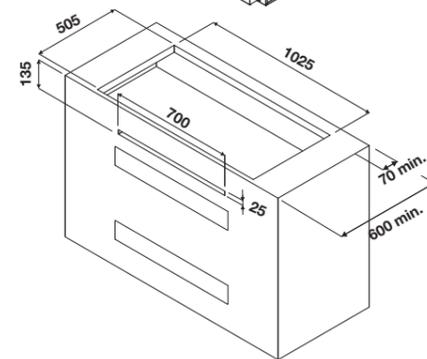
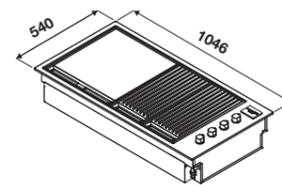
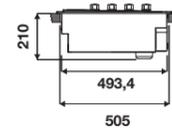
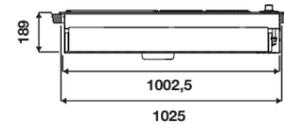


CODE ID

FOBQ 1000 G MBK



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



ACCESSORI	68
DATI TECNICI	82



ACCIAIO NERO OPACO
FOBQ 1000 G MBK

CODE ID

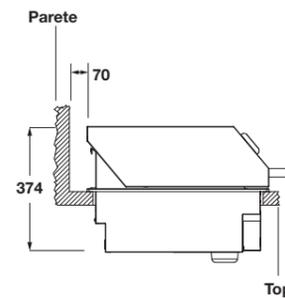
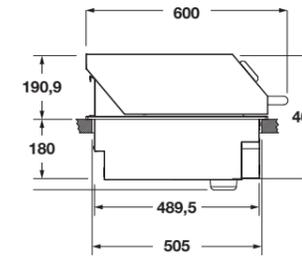
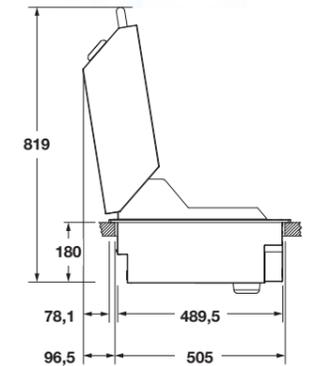
COPERCHIO ALTO

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

ACCIAIO NERO OPACO
FOBQ HL 1000 MBK

CODE ID

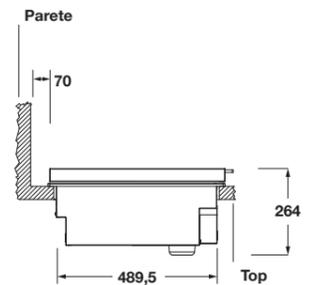
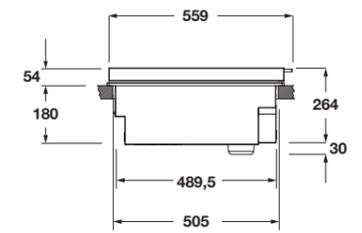
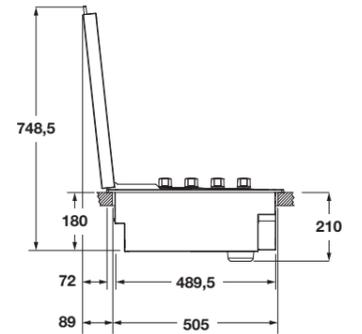
COPERCHIO STANDARD

FOBQ LL 1000 MBK



COPERCHIO STANDARD

In acciaio nero opaco
Maniglia in acciaio metallo



ACCIAIO NERO OPACO
FOBQ LL 1000 MBK

ACCIAIO NERO OPACO
FOBQ LL 1000 MBK

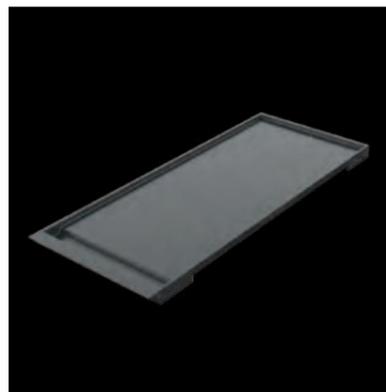


FULGOR
MILANO

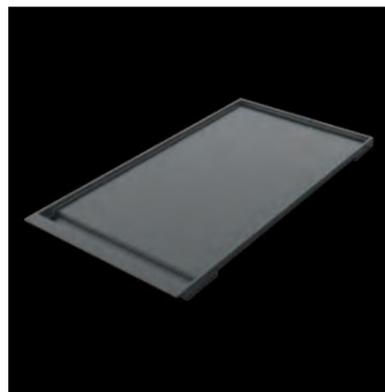
ACCESSORI A RICHIESTA

ACCESSORI PER CUCINE CON TOP A GAS

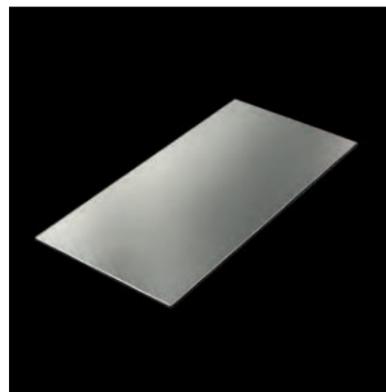
ACCESSORI A RICHIESTA



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 ... MBK Acciaio nero opaco
Interni: smalto/altro	Ultra Black Piro / -
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA	
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
CARATTERISTICHE FORNI	
Tipologia	Multifunzione elettronico
Doppia ventilazione / Termoventilato	Principale / Secondario
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	124 +76 L
Raffreddamento forzato	•
Funzioni n.	11
PRESTAZIONI	
Temperatura Max cottura / Classic pizza	290° C / 350° C
Temperatura Pirolisi	460° C
Autopulente	•
COMANDI	
Sistema di controllo	Creactive con manopole
Ricette	•
Spegnimento automatico	•
Booster	•
Sonda	Forno principale
SICUREZZA	
Blocco porta (durante la pirolisi)	•
Porta fredda / Vetri n.	• / 4
Porta con soft closing	•
ACCESSORI	
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	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS	
Potenza elettrica Max (W)	3700 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	230 - 50
Tipi di gas	GN - GPL
Cavo alimentazione	•
Spina	Schuko
DIMENSIONI	
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 ... MBK Acciaio nero opaco	... X Acciaio inox ... MBK Acciaio nero opaco
Interni: smalto/altro	Ultra Black Piro / -	Ultra Black Piro / -
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA		
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
CARATTERISTICHE FORNI		
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
PRESTAZIONI		
Temperatura Max cottura	290° C	290° C
Temperatura Pirolisi	460° C	-
Autopulente	•	-
COMANDI		
Sistema di controllo	Display digitale con manopole	Display digitale con manopole
Ricette	-	-
Spegnimento automatico	•	-
Booster	•	-
Sonda	•	-
SICUREZZA		
Blocco porta (durante la pirolisi)	•	-
Porta fredda / Vetri n.	• / 4	• / 4
Porta con soft closing	•	•
ACCESSORI		
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
CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS		
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
DIMENSIONI		
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 ... MBK Acciaio nero opaco	... X Acciaio inox ... MBK Acciaio nero opaco
Interni: smalto/altro	Ultra Black Piro / -	Ultra Black Piro / -
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA		
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	•	•
CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA		
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
CARATTERISTICHE FORNO		
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
PRESTAZIONI		
Temperatura massima in cottura	290° C	290° C
Temperatura in pirolisi	460° C	460° C
Termoventilato	•	•
Autopulente	•	•
COMANDI		
Sistema di controllo	Display digitale con manopole	Display digitale con manopole
Spegnimento automatico	•	•
Booster / Sonda	• / •	• / •
SICUREZZA		
Blocco porta (durante la pirolisi)	•	-
Porta fredda / Vetri n. / Soft closing	• / 4 / •	• / 4 / •
ACCESSORI		
Illuminazione (Alogena 20 W) n.	3	3
Griglie piane / Telescopica n.	2 / 1	2 / 1
Vassoi n. / tipo	1 / leccarda smaltata	1 / leccarda smaltata
CARATTERISTICHE ELETTRICHE		
Potenza elettrica Max forno (W)	3700 W	3700 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	380 / 415 3N~ - 50 / 60	230 - 50
Cavo alimentazione / Spina	• / -	• / Schuko
DIMENSIONI		
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 / -
CARATTERISTICHE	
Tipologia	Multifunzione elettronico
Doppia ventilazione interna	•
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	124 L
Raffreddamento forzato	•
Funzioni n.	11
PRESTAZIONI	
Temperatura massima in cottura	290° C
Temperatura in pirolisi	460° C
Termoventilato	•
Autopulente / Eco	• / •
COMANDI	
Sistema di controllo	Display digitale con manopole
Autospegnimento	•
Booster / Sonda	• / •
SICUREZZA	
Blocco porta (durante la pirolisi)	•
Porta fredda / Vetri n. / Soft closing	• / 4 / •
ACCESSORI	
Illuminazione (Alogene 20W) n.	3
Griglie piane / Telescopica n.	2 / 1
Vassoi n. / tipo	1 / leccarda smaltata
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica Max forno (W)	3700 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	230 - 50
Cavo alimentazione / Spina	• / Schuko
DIMENSIONI	
Larghezza mm	758
Altezza mm	707
Profondità mm	640
Vano incasso (L x A x P) mm	722 x 696 x 610

NEW

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
PRESTAZIONI	
Temperatura massima	85° C
Slow cooking / Lievitazione	• / •
Riscaldamento cibi cotti e piatti	•
COMANDI	
Tasto on / off	•
Termostato / Ventilazione	• / •
Luce interna	•
SICUREZZA	
Frontale sicuro	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica Max (W)	1100 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	230 - 50
Cavo alimentazione / Spina	• / •
DIMENSIONI	
Larghezza mm	758
Altezza mm	264
Profondità mm	632
Vano incasso (L x A x P) mm	722 x 235 x 610

DATI TECNICI

DATI TECNICI

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
FUNZIONI		
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	•	•
PANNELLO DI CONTROLLO		
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
CARATTERISTICHE		
Preriscaldamento rapido manuale	-	•
Sonda	-	•
12/24 formato orologio	•	•
°C/°F	•	•
PORTA FORNO		
Porta fredda	•	•
CAPACITÀ FORNO		
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)
ACCESSORI		
Griglie piane / Telescopica n.	1 / -	1 / -
Vassoio in acciaio inossidabile	•	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE		
Potenza elettrica Max forno (W)	3200 W	3200 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 40 / 50	220 - 40 / 50
Cavo alimentazione / Spina	• / Schuko	• / Schuko
DIMENSIONI		
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
PRESTAZIONI	
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	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica Max (W)	1350 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 240 / 50 - 60
Cavo di alimentazione	•
Spina	Schuko
Pressione pompa (bar)	15
DIMENSIONI	
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
CARATTERISTICHE	
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
COMANDI	
Manopole in acciaio	•
ACCESSORI A RICHIESTA	
Adattatore Wok / Cotture lente	• / •
CARATTERISTICHE ELETTRICHE / GAS	
Potenza elettrica Max (W)	20 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	230 - 50
Tipi di gas	GN - GPL
Cavo alimentazione	•
Spina	Schuko
DIMENSIONI	
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 ... MBK Acciaio nero opaco	... X Acciaio inox ... MBK Acciaio nero opaco
CARATTERISTICHE		
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	•	•
COMANDI		
Touch control	•	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE		
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
ACCESSORI SU RICHIESTA		
Kit camino	•	•
Filtro HP per versione filtrante	FCHF 22 (x 2)	FCHF 23 (x 2)
DIMENSIONI		
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
PRESTAZIONI	
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
CARATTERISTICHE	
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)	•/•
SICUREZZA	
AcquaStop	•
Spia mancanza sale	•
Spia mancanza brillantante	•
Addolcitore acqua regolabile da 0 a 90 ° dF	Regolazione elettronica
CARATTERISTICHE STRUTTURALI	
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
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 230 / 50
Cavo di alimentazione m	1,5
Spina Schuko	•
PESO, DIMENSIONI, INSTALLAZIONE	
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
ESTERNI			
Materiale manopole / n.	Acciaio / 4	-	-
Coperchio con doppio livello per arrostitire	-	•	-
Coperchio standard	-	-	•
INTERNI			
Teppanyaki (materiale)	Acciaio inox	-	-
Griglie (materiale)	Acciaio inox	-	-
Brucciatori tubolari	4	-	-
Vasca interna	Smalto nero	-	-
Maniglia in acciaio	-	•	•
CARATTERISTICHE			
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	-	-
DIMENSIONI			
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
ESTERNI			
Materiale manopole / n.	Acciaio / 3	-	-
Coperchio con doppio livello per arrostire	-	•	-
Coperchio standard	-	-	•
INTERNI			
Teppanyaki (materiale)	-	-	-
Griglie (materiale)	Acciaio inox	-	-
Brucciatori tubolari	3	-	-
Vasca interna	Smalto nero	-	-
Maniglia in acciaio	-	•	•
CARATTERISTICHE			
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	-	-
DIMENSIONI			
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
ESTERNI				
Materiale manopole / n.	Acciaio / 2	Acciaio / 2	-	-
Coperchio con doppio livello per arrostire	-	-	•	-
Coperchio standard	-	-	-	•
INTERNI				
Teppanyaki (materiale)	-	Acciaio inox	-	-
Griglie (materiale)	Acciaio inox	-	-	-
Brucciatori tubolari	2	2	-	-
Vasca interna	Smalto nero	Smalto nero	-	-
Maniglia in acciaio	-	-	•	•
CARATTERISTICHE				
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	-	-
DIMENSIONI				
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
ESTERNI			
Materiale manopole / n.	Acciaio / 4	-	-
Coperchio con doppio livello per arrostire	-	•	-
Coperchio standard	-	-	•
INTERNI			
Teppanyaki (materiale)	Ghisa	-	-
Griglie (materiale)	Ghisa	-	-
Brucciatori tubolari	4	-	-
Vasca interna	Smalto nero	-	-
Maniglia in acciaio	-	•	•
CARATTERISTICHE			
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	-	-
DIMENSIONI			
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



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
info@fulgor-milano.com

07.2021