

HORNOS



El dominio del calor que le permite ahorrar.

Fríos por fuera y con la máxima eficiencia. Objetos de bello diseño, complementos perfectos de las mejores cocinas a las que equipan.

Franke HORNOS

Todo facilidades: de uso, de programación...



Mandos inteligentes y de fácil lectura, racionales, intuitivos, ergonómicos

Programadores mecánicos o electrónicos, y un nuevo “electrónico-avanzado” que le aconseja la temperatura idónea para cada función. La cavidad de los hornos es totalmente lisa (ángulos redondeados), con ausencia total de tornillos, o puntos de juntas sobresalientes.

Clase A, en prestaciones y en consumo energético

Las soluciones alcanzadas en el proyecto de los nuevos hornos Franke, así como la calidad de componentes y materiales utilizados, posibilitan la obtención de la clase energética “A” a la casi totalidad de nuestros hornos.

Energía		Horno
Fabricante	Franke	
Modelo		
Bajos consumos		
Altos consumos		
Consumo energía (kWh)		
Calentamiento:	Calentamiento convencional	0,90 kWh
(con carga estándar)	Calentamiento termoventilado	0,76 kWh
Volumen neto (litros)	57 litros	
Tipo	Pequeño Medio Grande	←
Rumorosidad (dB(A) re 1 pW)		
<small>Gli opuscoli illustrativi contengono una scheda particolareggiata.</small>		
<small>Norma EN 50304, Direttiva 2002/40/EG relativa all'etichettatura dei forni</small>		



Franke HORNOS

Todo facilidades: de uso, de programación...



El Calor a sus órdenes

Las resistencias eléctricas han sido proyectadas y dimensionadas para optimizar las prestaciones de la cocción. El perfecto balance de los elementos calefactores facilita el movimiento dinámico de los

flujos térmicos, mientras que el ventilador posterior contribuye a la distribución del calor, evitando concentraciones excesivas y temperaturas demasiado altas en zonas próximas a las resistencias.

HORNOS CON 9 FUNCIONES DE COCCIÓN

HORNOS CON 7+1 FUNCIONES DE COCCIÓN (+ 1: Descongelación)

HORNOS CON 5 FUNCIONES DE COCCIÓN



COCCIÓN ESTÁTICA

El calor, producido por una resistencia superior y otra inferior (o de sole-
ra) atraviesa el horno por convección natural. Esta es una función para todas las recetas tradicionales, por ejemplo los rustidos de cordero.



COCCIÓN TRADICIONAL VENTILADA

El aire viene caldeado por efecto de las resistencias inferior y superior, mientras la circulación forzada está garantizada mediante el potente ventilador posterior. Permite una cocción rápida y uniforme, ideal para recetas de "desmoldables", empanadas saladas, dulces o rustidos. Permite además cocinar diversos tipos de platos a diversos niveles, sin que olores o sabores se mezclen



COCCIÓN CON GRILL

Utiliza sólo el grill. Es ideal para tostar el pan, o bien dorar carnes y pescados. La cocción se realiza mayormente por acción de los rayos infrarrojos.



GRILL VENTILADO

El calor viene generado por la resistencia del grill y distribuido por el aire forzado del ventilador posterior. Ideal para cocinar piezas de carnes o ave de gran espesor, como el faisán, el pavo o el pollo. Y también para gratinar (como finalización de otras funciones de cocción) grandes superficies.



DESCONGELACIÓN

El aire removido por el ventilador posterior, no calienta; circula a temperatura ambiente. Ello permite reducir considerablemente los tiempos naturales de descongelación, ya sea de alimentos crudos como de los pre-cocinados mas delicados o voluminosos. En los modelos de hornos en los que esta función no está indicada por una posición específica del selector, también dispone de ella y basta con seleccionar un función de cocción "ventilada" y proponer el "o" con el mando de la temperatura.



COCCIÓN VENTILADA

La resistencia circular (situada en torno al ventilador) calienta el aire y el ventilador posterior permite la perfecta distribución directamente desde la fuente de calor.

El aire caliente que circula uniformemente en el interior del horno, reduce el tiempo de cocción o de calentamiento, y es ideal para hornear cualquier tipo de plato, a tres niveles al mismo tiempo, sin que se produzca mezcla de olores o sabores



Cocción siempre a punto

Todos los hornos Franke, y muy especialmente los multifunción le ofrecen en todo momento gradaciones de cocción que le permiten un horneado al punto, a su gusto o a su estilo para cualquier plato..

además en los modelos con 9 funciones, un termostato electrónico garantiza la perfecta regulación con mínimas oscilaciones, para una excelente cocción hasta de los pasteles más delicados.



COCCIÓN "MULTY POWER"

Esta es una función, que utiliza la resistencia circular a pleno rendimiento y a la vez parcialmente las resistencias superior e inferior. Ofrece las mismas ventajas la "Cocción Ventilada", con un plus de óptima distribución de la temperatura en el horno, para una cocción rápida y uniforme. Resulta ideal para la preparación de platos que requieran una cocción prolongada y una superficie crujiente.



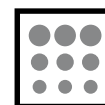
"QUICK COOKING"

Es la función más potente de los hornos Franke: 2.805 W para los modelos de 60 cm. Se desarrolla con la combinación de la resistencia circular más la superior e inferior al mismo tiempo. El ventilador posterior contribuye a la difusión uniforme en toda la cavidad. Puede utilizarse para alcanzar rápidamente la temperatura seleccionada y proceder posteriormente a la función de cocción deseada. Es ideal también para preparar la pizza porque determina una sensible focalización de la temperatura sobre el fondo. La superficie permanece blanda, mientras que base y fondo, se presentan "crujientes"



COCCIÓN VENTILADA SUPERIOR

La combinación de la sola resistencia perimetral superior y el ventilador posterior, permite dorar con delicadeza la superficie del plato. Es una función particularmente indicada en la preparación de platos, tipo lasañas, empanadas y "desmoldeables" de pasta u hortalizas.



LA PYROLYSIS DE FRANKE

Pyrolysis es el nombre de la auténtica función auto-limpiante en un horno. La cavidad de nuestros hornos dotados con tal función, se limpia a si misma, al someterse a una temperatura de alrededor de 500°C. Esto hace que cualquier grasa sea carbonizada, convirtiéndola en finas cenizas. Los hornos Franke-Pyro van también dotados de un catalizador, que purifica los humos producidos por el carbonizado, devolviendo el aire filtrado a la cocina.

Franke HORNOS

Funcionamiento inmejorable, de bajo consumo y larga durabilidad

Ventilación tangencial de enfriamiento

Un potente ventilador tangencial posicionado en la parte posterior del horno, crea un movimiento forzado de aire, entre la cavidad del horno y la estructura portante.

Cavidad "flotante"

La mufla o cavidad de los hornos Franke está "suspendida" y fijada a la estructura solo con pocos puntos de contacto, para impedir en lo posible la conductibilidad térmica de los materiales.

Aislamiento térmico

La mufla del horno viene revestida totalmente con una espesa lámina de lana de vidrio blanca, forrada por ambos lados con folio de aluminio que la compactan, que mejora sensiblemente el poder aislante de la fibra de vidrio amarilla al uso.



57 Litros
útiles

Bandeja y Parrilla

La dotación interna se completa con parrillas y bandejas provistas de dispositivo de bloqueo y anti-vuelco que comportan un uso del horno más cómodo, seguro y placentero.

Ventilador posterior

El nuevo ventilador posterior ha sido potenciado para garantizar la perfecta circulación del aire caliente, el mantenimiento de la temperatura seleccionada, y la uniforme distribución del calor en el interior de la mufla.

Puertas con 2 ó 3 cristales

La puerta del horno se compone de una estructura portante de aluminio, en la cual se encuentran bien distanciados entre sí 2 ó 3 cristales, según modelo.

Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Tech 606 IND

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10 **antihuellas**.
- Programador electrónico tiempo/temperatura.
- Termostato electrónico.
- Propuesta automática de temperatura.
- Refrigeración forzada.
- Función especial para cocer pan y pizza.
- Esmalte interior **Clean fácil©**.
- Multifunción con **turbo**.
- Puerta estructura Inox./cristal.
- Triple cristal.
- Marco estructural.
- Mandos iluminados.
- 2 parrillas horno.
- Bandeja.
- Guías telescópicas.
- Clase energética: **"A"**.
- Doble iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 57 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600225



Tech 605 IND

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10 **antihuellas**.
- Programador electrónico inicio/paro.
- Refrigeración forzada.
- Función especial para cocer pan y pizza.
- Esmalte interior **Clean fácil©**.
- Multifunción con **turbo**.
- Puerta estructura Inox./cristal.
- Triple cristal.
- Marco estructural.
- Mandos ocultables cromados.
- 2 parrillas horno.
- Bandeja.
- Guías telescópicas.
- Clase energética: **"A"**.
- Doble iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 57 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600224



Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Flat 604 IND

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador electrónico inicio/paro.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil®**.
- Multifunción.
- Doble cristal.
- Mandos cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: **"A"**.
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Cristal interior totalmente desmontable.
- Capacidad: 57 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600171

NOVEDAD



Flat 603 IND

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador de fin de cocción.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil®**.
- Multifunción.
- Doble cristal.
- Mandos cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: **"A"**.
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Cristal interior totalmente desmontable.
- Capacidad: 57 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600170

NOVEDAD



Limpieza Total

Extraordinariamente fácil. Desmontar el cristal interno para su limpieza, nunca había sido tan sencillo.



Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Tech 603 IND

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador de fin de cocción.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil**®.
- Multifunción.
- Puerta total cristal.
- Doble cristal.
- Marco estructural.
- Mandos cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 57 litros.



- Acabado Blanco ó Negro.
- Panel y puerta cristal extraclaro.

Acero Inoxidable

REF. 5600220



Blanco

REF. 5600222

Negro

REF. 5600221

Tech 603 COMBI

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador de fin de cocción.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil**®.
- Multifunción.
- Puerta total cristal.
- Doble cristal.
- Marco estructural.
- Mandos cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- 4 mandos adicionales para comandar placas de 4 elementos.
- Capacidad: 57 litros.



- Acabado Blanco ó Negro.
- Panel y puerta cristal extraclaro.

Acero Inoxidable

REF. 5700100



Blanco

REF. 5700104

Negro

REF. 5700102

Tech 603 COMBI 5

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil**®.
- Multifunción.
- Puerta total cristal.
- Doble cristal.
- Marco estructural.
- Mandos cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- **5 mandos adicionales para comandar** placas de 5 elementos.
- Capacidad: 57 litros.



- Acabado Blanco ó Negro.
- Panel y puerta cristal extraclaro.

Acero Inoxidable

REF. 5700101



Blanco

REF. 5700105

Negro

REF. 5700103

Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Tech 602 IND

Totales: 59,6/59,6/47



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10 Blanco ó Negro.
- Programador de fin de cocción.
- Autolimpieza catalítica.
- Doble cristal.
- Mandos mismo color que horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Cristal interior desmontable para limpieza.
- Para mueble de 50 y 60 cm. de fondo.
- Capacidad: 57 litros.



Acero Inoxidable

REF. 198018710

Blanco

REF. 198014202

Negro

REF. 198018602

NOVEDAD

Tech 602 COMBI

Totales: 59,6/59,6/47



- 4 mandos adicionales para comandar placas Combi con 4 elementos.

Acero Inoxidable

REF. 198022310

Blanco

REF. 198019702

Negro

REF. 198022202

NOVEDAD

Tech 601 IND

Totales: 59,6/59,6/47



- Acabado: Blanco ó Negro.
- Esmalte interior negro.
- Puerta total cristal.
- Doble cristal.
- Mandos negros en horno negro.
- Mandos blancos en horno blanco.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Cristal interior desmontable para limpieza.
- Para mueble de 50 y 60 cm. de fondo.
- Capacidad: 57 litros.



Blanco

REF. 198008410

Negro

REF. 198009510

NOVEDAD

Tech 601 COMBI

Totales: 59,6/59,6/47



- 4 mandos adicionales para comandar placas Combi con 4 elementos.

Blanco

REF. 198012310

Negro

REF. 198013110

NOVEDAD

Franke HORNOS

GALLERY

Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: Acero Inoxidable.
- Programador de fin de cocción.
- Reloj analógico.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean fácil®**.
- Multifunción.
- Puerta metálica A. Inox.
- Triple cristal.
- Marco estructural.
- Mandos cromados.
- 2 parrillas horno.
- Bandeja.
- Parrillas cromadas laterales.
- Clase energética: "A".
- Doble iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 57 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600124



* Kit guías telescópicas (disponible como accesorio, Ref. 0396979)



Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

ÉPOCA 603

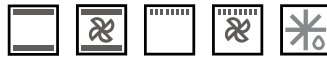
Totales: 59,5/59,5/57



- Acabado: color grafito.
- Programador de fin de cocción.
- Reloj analógico.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior **Clean facile®**.
- Multifunción.
- Puerta metálica color grafito.
- Doble cristal.
- Marco estructural.
- Mandos y tirador acabado bronce.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Gradas embutidas.
- Clase energética: "A".
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 57 litros.

Grafito

REF. 5600228



Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Super Tech 90

Totales: 89,6/48/54



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10 Aluminio.
- Programador electrónico inicio/paro.
- Refrigeración forzada.
- Función especial para cocer pan y pizza.
- Esmalte interior **Clean fácil®**.
- Multifunción con **turbo**.
- Puerta mixta Inox./Aluminio.
- Doble cristal.
- Mandos acabado Aluminio.
- 2 parrillas horno.
- Bandeja.
- **Gúías telescópicas.**
- Doble iluminación interna.
- Interior puerta total cristal.
- Cristal interior desmontable para fácil limpieza.
- **Horno de 48 cm. de altura.**
- Capacidad: 90 litros.

Acero Inoxidable y Aluminio

REF. 1980255



Tech 901

Totales: 89,6/48/54



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador paro.
- Refrigeración forzada.
- Función especial para cocer pan y pizza.
- Esmalte interior **Clean fácil®**.
- Multifunción con **turbo**.
- Doble cristal.
- Mandos acabado plata.
- 2 parrillas horno.
- Bandeja.
- Doble iluminación interna.
- Interior puerta total cristal.
- Cristal interior desmontable para fácil limpieza.
- **Horno de 48 cm. de altura.**
- Capacidad: 90 litros.

Acero Inoxidable y Aluminio

REF. 198025510

NOVEDAD



Franke HORNOS

Producto/Medidas

Características técnicas

Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Piccolo 400

Totales: 59,5/40/53,8



- Acabado: Acero Inoxidable y Micro Dekor®.
- Programador electrónico inicio/paro.
- Refrigeración forzada.
- Esmalte interior Clean fácil@.
- **Multifunción con turbo.**
- Puerta mixta Inox./Micro Dekor®.
- Doble cristal.
- **Horno de 40 cm. alto total.**
- Mandos ocultables cromados.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- **Guías telescópicas.**
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- Capacidad: 36 litros.

Acero Inoxidable y Micro Dekor®

REF. 5600234

NOVEDAD



Piccolo 382 IND.

Totales: 59,5/40/53,7



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10.
- Programador de fin de cocción.
- Refrigeración forzada.
- **Multifunción.**
- Puerta cristal con marco Inox.
- Doble cristal.
- Mandos acabado Inox.
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Parrillas cromadas laterales.
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- **Horno de 40 cm. alto total.**
- Rejilla de superior de ventilación extraíble (2 cm.).
- Capacidad: 36 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600229

NOVEDAD



Piccolo 381 IND.

Totales: 59,5/40/53,8



- Acabado: Acero Inoxidable 18/10 ó Blanco.
- Programador de fin de cocción.
- Puerta cristal con marco (Horno Inox.).
- Puerta cristal extraclaro (Horno Blanco).
- Doble cristal.
- Mandos mixtos negro/cromo (Horno Inox.).
- Mandos blancos (Horno Blanco).
- Parrilla horno.
- Bandeja.
- Parrillas cromadas laterales.
- Iluminación interna.
- Interior puerta: total cristal.
- **Horno de 40 cm. alto total.**
- Rejilla de superior de ventilación extraíble (2 cm.).
- Para mueble de 60 cm. de fondo.
- Capacidad: 36 litros.

Acero Inoxidable

REF. 5600231

Blanco

REF. 5600232

NOVEDAD



Piccolo 381 COMBI

Totales: 59,5/40/45,8



- Mismas características que modelo anterior.
- 4 mandos para comandar placas con 4 elementos.
- Para mueble de 50 cm. de fondo.

Acero Inoxidable

REF. 5600233

NOVEDAD

Franke HORNOS

Complementos Hornos/Placas

Producto/Medidas

Características técnicas

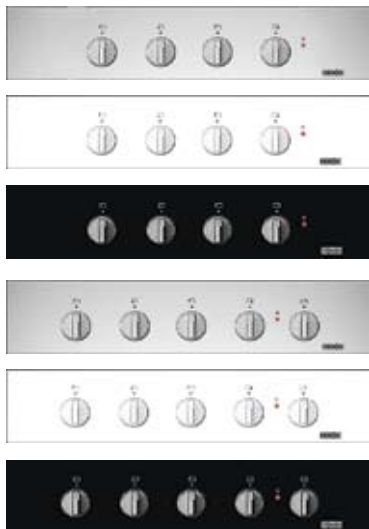
Modelo/Acabado

€ IVA incluido

€ Sin IVA

Paneles frontales de mandos

Totales: 50/9/1



- Paneles frontales de mandos para placas de cocción combinables (gas o vitrocerámicas).

PF 4

- Útiles para comandar placas-cocción de 4 elementos.
50 x 9 x 1 cm.

PF 5

- Útiles para placas-cocción(o combinación de placas y/o Duos) de 5 elementos.
50 x 9 x 1 cm.

PF-4

Acero Inoxidable

REF. 163482101

PF-4

Blanco

REF. 163483201

PF-4

Negro

REF. 163484301

PF-5

Acero Inoxidable

REF. 163482102

PF-5

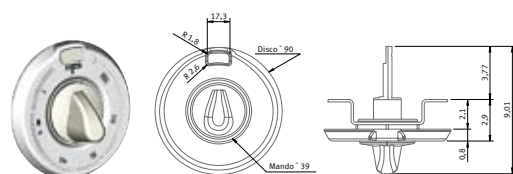
Blanco

REF. 163483202

PF-5

Negro

REF. 163484302



- Panel 1 mando polivalente para comandar un elemento gas o vitrocerámico de los dotados de alargadera-cardán.
- En dotación: etiquetas de posicionamiento referencial, placa y escalas de regulación de energías del elemento correspondiente.

PP-1

Acero Inoxidable

REF. 1634855



Rejillas de ventilación

Totales: 60/13,5 y 90/13,5



- Rejillas de ventilación (8 elementos) para ser instalados sobre los frontales de los hornos, para su correcta ventilación.

RVH-60

Acero Inoxidable

REF. 1981111

RVH-90

Acero Inoxidable

REF. 1981133

Kits guías telescópicas horno



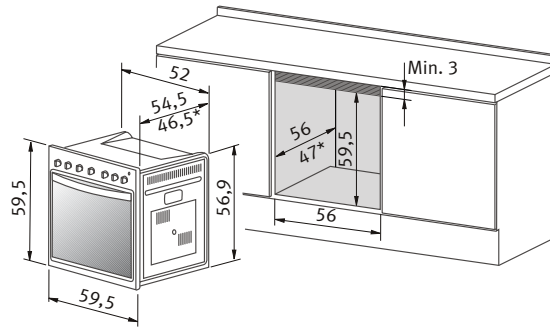
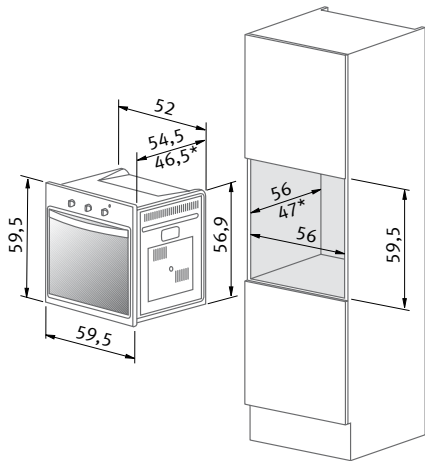
- Guías telescópicas a 2 niveles.
(Accesorio opcional para modelos Super Tech 57 y Gallery)

KIT2GUÍAS

REF. 0396979

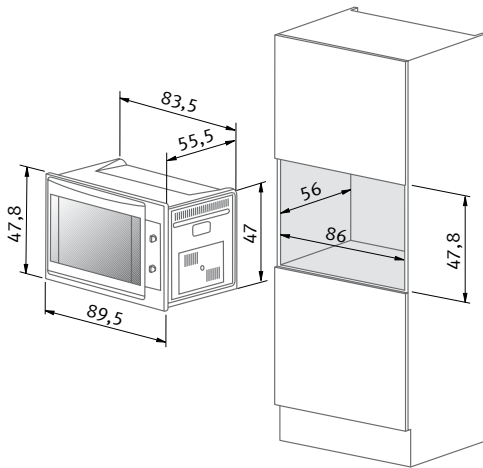
Franke HORNOS

Esquemas de instalación

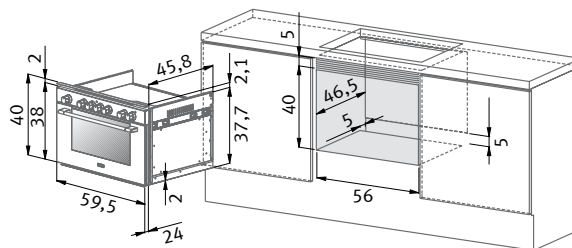
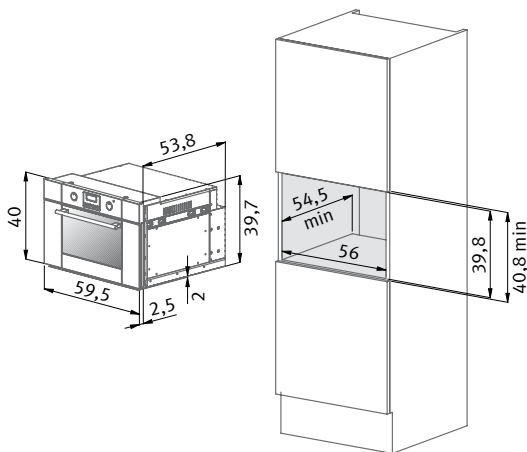


Hornos de 60 x 60 cm.

* Modelos Tech-601 y Tech-602 ubicables en muebles de 47 cm. de fondo.



Hornos de 90 cm.



Hornos Piccolo

* Modelos Piccolo-381 ubicables en muebles de 47 cm. de fondo.

Franke HORNOS

Datos técnicos

Modelo	Super Tech Pyro	Super Tech 60	Super Tech 57	Tech 606 IND	Tech 605 IND	Flat 604 IND	Flat 603 IND	Tech 603 IND COMBI COMBI 5
ACABADOS								
Inox MicroDekor	•	•						
Inox			•	•	•	•	•	•
Blanco								•
Negro								•
Grafito								
DIMENSIONES								
Alto (cm.)	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
Ancho (cm.)	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5
Fondo (cm.)	57	57	57	57	57	57	57	57
Volumen (l.)	57	57	57	57	57	57	57	57
EQUIPAMIENTO								
Funciones	9 + Pyro	9	7	9	7	5	5	5
Programador electrónico	•	•		•	•	•		
Propuesta automática temperatura	•	•		•				
Reloj analógico fin de cocción								
Temporizador fin cocción			•				•	
Guías telescópicas		2		2	1			
Refrigeración forzada	•	•	•	•	•	•	•	•
Limpieza Pyrolítica	•							
Esmalte clean facile®		•	•	•	•	•	•	•
Bandeja	•	•	•	•	•	•	•	•
Parrilla	2	2	2	2	2	2	2	1
Cable conexión	•	•	•	•	•	•	•	•
Interior puerta total cristal	•	•	•	•	•	•	•	•
Nº cristales	4	3	3	3	3	2	2	2
Mandos para placas Combi	-	-	-	-	-	-	-	- / 4 / 5
CONEXIÓN ELÉCTRICA								
Tensión (V)	230	230	230	230	230	230	230	230
Potencia Nominal Max. (W)	2.875	2.875	2.875	2.875	2.875	2.310	2.310	2.310
Resistencia Solera (W)	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250	1.250
Resistencia Grill (W)	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250	2.250
Resistencia Superior (W)	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Resistencia Turbo (W)	2.000	2.000	2.000	2.000	2.000	-	-	-
Ventilador turbo (W)	20	20	20	20	20	20	20	20
Iluminación interior (W)	30	30	15	30	30	15	15	15
CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA	A	A	A	A	A	A	A	A

Franke HORNOS

Datos técnicos

Tech 602 IND COMBI	Tech 601 IND COMBI	GALLERY	ÉPOCA 603	Super Tech 90 IND	Tech 901	Piccolo 400	Piccolo 382 IND	Piccolo 381 IND	Piccolo 381 COMBI
•		•		•	•	•	•	•	•
•	•							•	
•	•								
			•						
59,6	59,6	59,5	59,5	48	48	40	40	40	40
59,6	59,6	59,5	59,5	89,6	89,6	59,5	59,5	59,5	59,5
47	47	57	57	54	54	53,8	53,8	53,8	45,8
58	58	57	57	90	90	36	36	36	36
3	3	7	5	8	8	7	5	4	4
				•		•			
		•	•						
•		•	•		•		•	•	•
				2		1			
		•	•	•	•	•	•	•	
		•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		2	1	2	2	1	1	1	1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		•	•			•	•	•	•
2	2	3	2	2	2	2	2	2	2
- / 4	- / 4	-	-	-	-	-	-		4
230	230	230	230	230	230	230	230	230	230
2.600	2.600	2.875	2.310	3.680	3.680	2.265	2.265	2.265	1.815
1.300	1.300	1.250	1.250	1.300	1.300	800	800	800	800
-	-	2.250	2.250	2.500	2.500	-	-	-	1.800
1.300	1.300	1.000	1.000	1.050	1.050	556	556	556	447
-	-	2.000	-	2.300	2.300	1.300	-	-	-
-	-	20	20	25	25	20	20	-	-
25	25	15	15	50	50	15	15	15	15
A	A	A	A	B	B	B	B	B	B