

PIANI COTTURA - COOKTOPS

OFFICINE
AERONAUTICHE
GHIDOTTI



ROLL COMPENSATION TECHNOLOGY

PIANI COTTURA

COOKTOPS

Abbiamo introdotto nei piani cottura il basculamento controllato elettronicamente: i fuochi rimangono orizzontali grazie a un'automazione dai consumi molto contenuti, silenziosa e disponibile in versione per baglio e a murata.

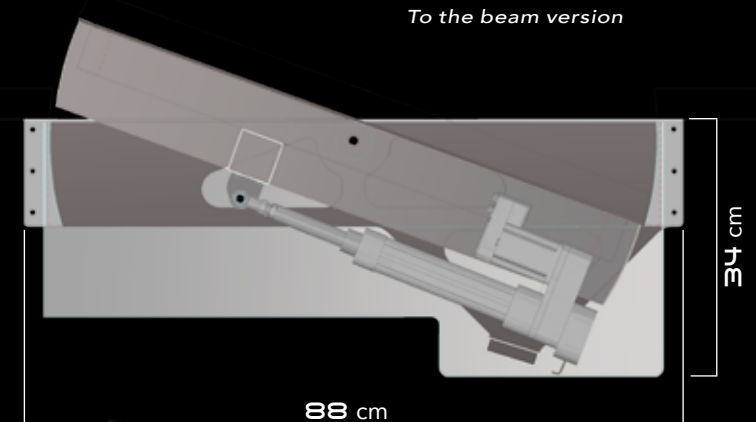
A differenza delle cucine cardaniche tradizionali i nostri piani cottura non risentono dei pesi posti su di essi, semplificandone l'utilizzo e non necessitano del forno normalmente sottostante per garantirne l'equilibrio.

VERSIONE PER BAGLIO:

- permette una progettazione più libera e razionale della cucina,
- aumenta la comodità d'utilizzo,
- ha un limitato ingombro sottotop.

VERSIONE A MURATA:

- l'asse di rotazione è spostato vicino all'utilizzatore in modo da ridurre al minimo le oscillazioni verticali,
- maggiore ergonomia d'utilizzo.



We introduced in cooktops the electronically controlled gimbal: hobs remain horizontal due to an automation system by very low consumption, quiet and available in versions to beam and to bulwark.

Unlike traditional cardanic cookers our cooktops's balance is not affected by weights placed on the hobs, simplifying the use and do not require the commonly underlying oven to ensure the balance.

ORIENTED TO BEAM VERSION:

- allows a freer and more rational design of the galley,
- increases the comfort of use,
- has a limited footprint undertop.

BULWARK VERSION:

- the axis of rotation is shifted close to the user so as to minimize the vertical oscillations,
- Enhanced ergonomics of use.

POWER	200 W	24 V DC
ROLL COMPENSATION	20 °	25 °/sec
CONSUMPTION	medium load: 2 Ah	max: 8 Ah
MAX LOAD	25 Kg	
FEATURES	- under-top installation: easy, fast, and invisible - big stovetops: up to 80 cm x 55 cm - customization: dimensions and material can be custom	
SAFETY	- anti-crush protections - torque control - emergency stop	



Sopra

Il piano basculante dei fuochi è orientato per baglio, una soluzione esclusiva per cucine professionali.

A destra

Prestazioni eccezionali in tutte le situazioni: velocità fino a 25 °/s e compensazione dello sbandamento fino a 20°.

Above

The tilting cooktop is oriented to the beam, an exclusive solution for professional galleys.

Right

outstanding performances in all situations: speeds of up to 25 °/s and heeling up to 20°.



Sopra

Il piano cottura ha un ingombro sottotop limitato e consente l'installazione di un forno fisso.

A sinistra

In questa immagine il piano cottura è a murata: il suo movimento con cerniera anteriore migliora la comodità d'utilizzo e la sicurezza in tutte le situazioni.

Above

The tilting module for hobs has a limited footprint and allows the installation of a fixed oven undertop.

Left

In this image the stovetop is to bulwark: its movement with front hinge improves ease of use and safety in all situations.





VIA DEI GRILLI N. 5, 41012, CARPI, MODENA
TEL: +39 059 681227
FAX: +39 059 658468
EMAIL: INFO@OFFICINEGHIDOTTI.COM

NAUTICAL DIVISION: MATTEO GHIDOTTI
TEL: +39 338 5098630
EMAIL: M.GHIDOTTI@STABLE.SP.IT

WWW.STABLE.SP.IT
WWW.OFFICINEGHIDOTTI.COM