

ERRE  
2

64

S i s t e m i d i c o t t u r a m o d u l a r e



# 64

S i s t e m i d i c o t t u r a m o d u l a r e

La nuova serie di cottura ERRE2 64 presenta un totale rinnovamento tecnico, estetico e funzionale. Tutte le apparecchiature di nuova generazione sono state realizzate in funzione alle reali necessità della cucina professionale. Per questo nuovo programma l'azienda si è prefissata come obiettivo l'approfondimento dei seguenti punti fondamentali:

*The new ERRE2 64 Series cooking equipment present a complete technical, aesthetic and functional renewal. All the new generation equipment have been realised according to the real necessities of the Professional kitchen. For this new program, Gico objective was to make a through study of the following basic points:*

*Le nouvelle série de cuisson ERRE2 série 64 présente un renouvellement total technique, esthétique et fonctionnel. Tous les équipements de la nouvelle génération ont été réalisés en fonction des réelles nécessités de la cuisine professionnelle. Pour ce nouveau programme, notre société a pour objectif l'approfondissement des points fondamentaux suivants:*

*Die neue ERRE2 - Kochlinie der 64er Serie weist eine komplette technische, ästhetische und praktische Erneuerung vor. Alle Geräte der neuen Generation sind in Funktion der wirklichen Bedürfnisse der professionellen Küche realisiert worden. Für dieses neue Programm hat sich die Firma als Ziel gesetzt, die folgenden Schwerpunkte zu vertiefen:*

E s p e r i e n z a , p r o f e s s i o n a l i t à e d a f f i d a b i l i t à



**ERRE**  
**2**



### Rendimenti elevati

Su tutte le apparecchiature della nuova serie sono stati eseguiti accurati studi progettuali e test di verifica ottenendo alti rendimenti su tutta la gamma.

### High output

On all the equipment of the new series, we made accurate studies and control tests reaching considerable performance on all the range of models.

### Rendements élevés

Sur tous les équipements de la nouvelle série, nous avons effectué des études de projet et des tests de contrôle très soignés et obtenu de hauts rendements sur toute la gamme.

### Hohe Leistungen

An allen Geräten der neuen Serie sind sorgfältige Entwurfsforschungen und Überprüfungen vorgenommen worden und dadurch werden im ganzen Bereich hohe Leistungen erreicht.



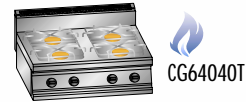
CG64020T



CG64040T



CG64020T



CG64040T



CG64040F



CG64040FE



CG64040FCE

## Cucine a gas

Gas ranges  
Cuisinières à gaz  
Gasherde



CG64040F



CG64040FCE

## Cucine tuttapiastra a gas

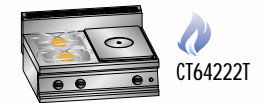
Gas solid top ranges  
Cuisinières à gaz plaque coup-de-feu  
Gas Glühplatten



CT64222T



CT64222F



CT64222T



CT64222F



CT64222FE



CT64222FCE

## Cucine elettriche

Electric ranges  
Cuisinières électriques  
Elektroherde



CE64030T



CE64050T



CE64037T



CE64050FE

### Sicurezza ed affidabilità

Tutte le apparecchiature sono caratterizzate da una elevata affidabilità, robustezza e funzionalità. L'utilizzo di materiali e componenti di qualità ed il superamento dei più rigorosi test di sicurezza ed affidabilità europei e mondiali, completano e danno valore alle nuove linee ERRE2.

### Safety and reliability

All the equipment distinguishes themselves by a high reliability, robustness and functionality. The use of materials and components of quality and the getting over the most difficult European and World tests of safety and reliability set a high value on the new ERRE2 lines.



CE64030T



CE64050T



CE64050FE



CE64050FCE

### Sécurité et fiabilité

Tous les équipements sont caractérisés par une fiabilité élevée, par leur robustesse et fonctionnalité. L'emploi de matériaux et composants de qualité et le franchissement des plus sévères tests de sécurité et fiabilité européens et mondiaux complètent et donnent de la valeur aux nouvelles lignes ERRE2.

### Robustness

The working tops are pressed in a large thickness stainless steel and the big storage capacity completely rounded is a real protection from the liquid overflowing. In particular, the new wells of the Fryers and Pasta Cookers are obtained by a deep hot-pressing with several passages in oven. The wells are completely made of Aisi 304 and Aisi 316 stainless steel with a thickness of 15/10.

### Robustesse

Les plans de travail estampés et complètement arrondis sont en acier inox de forte épaisseur et ont une grande capacité de stockage, réelle protection contre le débordement des liquides. En particulier, les nouvelles cuves des friteuses et des cuiseurs à pâtes, obtenues par estampage profond avec plusieurs passages au four, sont construites complètement en acier inox Aisi 304 et Aisi 316 et ont une épaisseur de 15/10.

### Stabilität

Die gedruckten Arbeitsfelder werden aus Stahl hergestellt. Sie sind mit einem fassungsvermögenden Becken ausgestattet, der komplett abgerundet ist und somit als Schutz gegen das Überlaufen der Flüssigkeiten dient. Besonders die neuen Becken der Friteusen und Nudelkocher - tiefgezogen und mit mehreren Ofendurchgängen - sind ganz aus rostfreiem Stahl 304 und 316 und ihre Stärke ist 15/10.



CE64057T



CE64037T



CE64057T



CE64057FE

### Sicherheit und Zuverlässigkeit

Alle Geräte kennzeichnen sich durch eine hohe Zuverlässigkeit, Stabilität und Funktionalität. Die Benutzung von Materialien und Komponenten von Qualität und die Überwindung der strengsten europäischen und weltlichen Sicherheits- und Zuverlässigkeitsüberprüfungen geben den neuen ERRE2-Linien besonderen Wert.

## Cucine vetroceramica

Ceramic ranges  
Cuisinières électriques vitro-céramiques  
Elektro Glaskeramikherde



CE64057FE

\*OPTIONAL: Porta vetro  
OPTIONAL: Glass door  
SUR DEMANDE: Porte avec vitre  
AUF ANFRAGE: Tür mit Glas



### Igiene

Tutte le operazioni di pulizia sono semplificate grazie all'assenza di spigoli vivi e corpi sporgenti. Il bordo antirabbocco dei piani impedisce l'eventuale fuoriuscita di liquidi. La giunzione dei piani tra moduli avviene con l'impiego di una lamina d'acciaio inox 18/10 che garantisce una perfetta unione delle parti, senza utilizzo di sigillanti. Questo speciale sistema evita le infiltrazioni e facilita le operazioni di pulizia. Le vasche stampate delle friggitrici, prive quindi di saldature e di corpi riscaldanti interni, permettono una facile raccolta dei residui di cottura ed un'efficace pulizia.

### Hygiene

All the cleaning works are simplified thanks to the absence of sharp corner and protruding bodies. The rim of the top prevents from eventual liquids overflowing. The junction between the units is made with an 18/10 stainless steel foil, which guarantees a perfect joining of the units without using any seals. This special system avoids infiltration and allows an easy cleaning. The wells of the fryers are pressed and then have no welding. The heating body is outside the well that allows to easily collect the cooking residues and make an effective cleaning.

### Hygiène

Toutes les opérations de nettoyage sont simplifiées grâce à l'absence d'arête aigue et de corps en saillie. Le bord des plans empêche l'éventuel débordement des liquides. La jonction des plans entre les modules se fait par l'emploi d'une lame d'acier inox 18/10 qui garantit une union parfaite sans devoir employer de la colle pour sceller. Ce système spécial évite les infiltrations et facilite le nettoyage. Les cuves des friteuses sont estampées sans aucune soudure. En plus, le corps de chauffe est à l'extérieur de la cuve permettant ainsi de ramasser facilement les résidus de cuisson et d'effectuer un nettoyage efficace.

### Hygiene

Alle Reinigungen sind dank des Mangels an Kanten und hervorstehenden Körpern vereinfacht. Der Flächenfullrand verhindert ein mögliches Überlaufen der Flüssigkeiten. Die Flächenverbindung erfolgt durch die Benutzung eines Kerns aus rostfreiem Stahl 18/10, dass die perfekte Seitenverbindung ohne jede Benutzung von Versiegelungsmitteln garantiert. Dieses besondere System verhindert das Durchsickern und erleichtert die Reinigung. Die tiefgezogenen Becken der Friteusen sind ohne Schweißnähte und internen Heizkörpern und erlauben dadurch eine einfache Sammlung der Kochreste und eine gründliche Reinigung.



FT64120TL



FT64122TLR



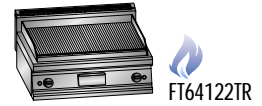
FT64120TL  
FT64120TLC



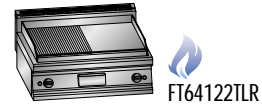
FT64122TL  
FT64122TLC



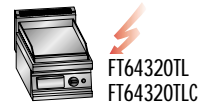
FT64120TR



FT64122TR



FT64122TLR



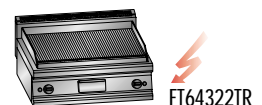
FT64320TL  
FT64320TLC



FT64322TL  
FT64322TLC



FT64320TR



FT64322TR



FT64322TLR



BR64930T



BR64900T



BR64900T



BR64930T

## Brasiere

Bratt pans  
Sauteuses  
Bratpfanne

## Fry-Top

Gas/electric Fry-Top  
Plaque grillade gaz/électrique  
Gas/Elektro Bratplatten



FT64320TL



FT6322TL

## Pietra lavica a gas

Gas chargrill  
Gril pierres de lave à gaz  
Gas-Lavasteingrill



GL64123T



GL64124T



GL64123T



GL64124T

### Assistenza

I nostri centri assistenza presenti sul territorio nazionale ed estero, composti da professionisti e tecnici qualificati, possono fornire tutta l'assistenza tecnico-commerciale necessaria per ogni intervento, compresa la garanzia di un valido servizio post-vendita.

### Services

Our service centres, present on the national territory and abroad, composed of Professional Mens and qualified Technicians, can give all the technical and commercial services and warranty the after sales services.

### Assistance

Nos centres d'assistance présents sur tout le territoire national et à l'étranger, composés par du Personnel et Techniciens qualifiés, peuvent fournir toute l'assistance technico-commerciale nécessaire et garantir un service après-vente.

### Kundendienst

Unser Kundendienst im In- und Ausland besteht aus gelernten Facharbeitern, die den gesamten technischen und handelskaufmännischen Kundendienst anbieten können, auch die Garantie eines guten Verkaufskundendienstes.

## Bagnomaria

Electric bain-marie  
Bain-Marie électrique  
Elektro Bainmarie



FG64600T



FG64603T



FG64600T  
Lt.10



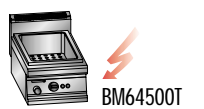
FG64603T  
Lt.10+10



BM64500T



BM64542T



BM64500T



BM64542T

## Friggitrici

Deep fryers  
Friteuses  
Friteusen



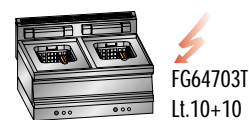
FG64700T



FG64703T



FG64700T  
Lt.10



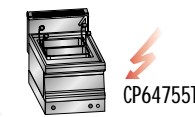
FG64703T  
Lt.10+10

## Cuocipasta

Pasta cookers  
Cuisseurs à pâtes  
Nudelkocher



CP64755T



CP64755T

## Riscaldatore patate

Fried potatoes warmer  
Réserve à frites  
Beheizte Frittenwanne



RP64520T



RP64519T



RP64520T



## Elementi neutri

Work top units  
Eléments neutres  
Neutrale Elemente



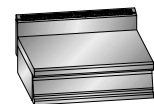
PL64070T



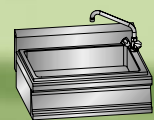
PL64072T



PL64070T



PL64072T



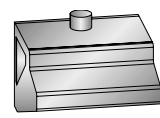
LV64024T



LV64024T

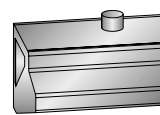
## Cappe aspiranti

Exhaust hoods  
Hottes  
Rauchfang



CA64950I

700



CA64951I

1050



AB64060

## Maintenance

The new program was studied and realised to facilitate to the maximum the technical assistance. To make easy the maintenance operations, the access to all the functional components is foreseen from the front side of all the units.



CB64073



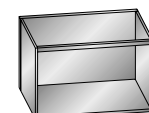
AB64061



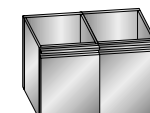
AB64060



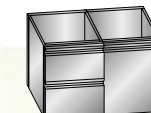
AB64062



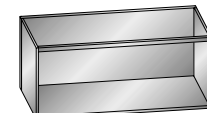
AB64064



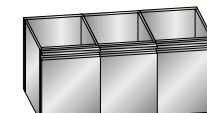
AB64063



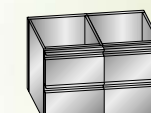
AB64082



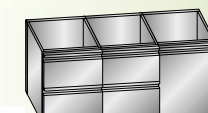
AB64068



AB64067



AB64065



AB64081



AB64082



AB64067

## Entretien

Le nouveau programme a été étudié et réalisé avec l'intention de faciliter au maximum les interventions techniques. Pour rendre facile les opérations d'entretien, l'accès à tous les composants fonctionnels est prévu en façade de chaque appareil.

## Wartung

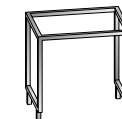
Das neue Programm ist so entworfen und verwirklicht worden, dass der technische Eingriff so einfach wie möglich gestaltet wird. Um die Wartungsarbeiten zu erleichtern sind alle zweckdienlichen Komponente an der Frontseite jedes einzelnen Moduls vorgesehen worden.

## Armadi neutri e cavalletti

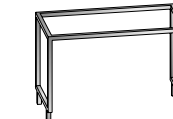
Neutral cabinets and stands  
Armoires neutres et piétements  
Neutrale Schränke und Unterbau



CB64071  
CB64071V



CB64073  
CB64073V



CB64075  
CB64075V

## Componibilità

Le apparecchiature della nuova serie offrono a ristoranti, snack-bar e a tutti i locali di piccole dimensioni un programma modulare di grande efficienza.

## Modularity

The equipment of the new series offer to the restaurants, snack-bar and all the small dimensions locals a modular program of great efficiency.

## Modularité

Les équipements de la nouvelle série offrent un programme modulaire de grande efficacité pour les restaurants, snack-bars et tous les locaux de petites dimensions.

## Modulzusammenstellung

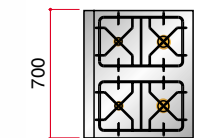
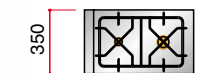
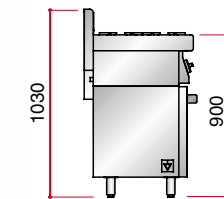
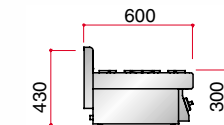
Die Geräte der neuen Serie bieten Restaurants, Snack-Bars und allen kleinen Lokalen ein modulares Programm mit großer Leistungsfähigkeit.

# Componibilità modulare

Modularity

Modularité

Modulzusammenstellung



## Adattabilità

I piani hanno un'altezza di 60 mm. ed il profilo anteriore completamente arrotondato, rispecchiando così le caratteristiche dei moduli delle serie maggiori.

## Flexibility

The working tops have a height of 60 mm. and the front profile is completely rounded so that it reflects the same characteristics of the equipment of the larger series.

## Facilité d'adaptation

Les plans de travail ont une hauteur de 60 mm. et le profil avant est complètement arrondi; ils reflètent ainsi les caractéristiques des équipements des séries plus grandes.

## Flexibilität

Die Platten haben eine Höhe von 60 mm. und das Vorderprofil ist komplett abgerundet. Somit spiegelt es die Moduleigenschaften der größeren Serien wider.



La ditta si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica necessaria al miglioramento tecnico del prodotto.

*The Company reserves the right to introduce any modifications necessary to improve the product.*

*La Maison se réserve le droit d'apporter toutes modifications nécessaires pour améliorer le produit.*

*Die Firma behält sich das Recht vor, erforderliche oder notwendige Änderungen an Ihren Erzeugnisse vorzunehmen, ohne die wesentlichen Merkmale zu beeinträchtigen.*

# 64

S i s t e m i   d i   c o t t u r a   m o d u l a r e

**ERRE**  
**2**

ERRE 2 SRL  
VIA IV NOVEMBRE, 81/A  
31028 VAZZOLA (TREVISO) ITALY  
TEL. +39 0438 740418  
FAX +39 0438 441425  
erre2srl@libero.it