



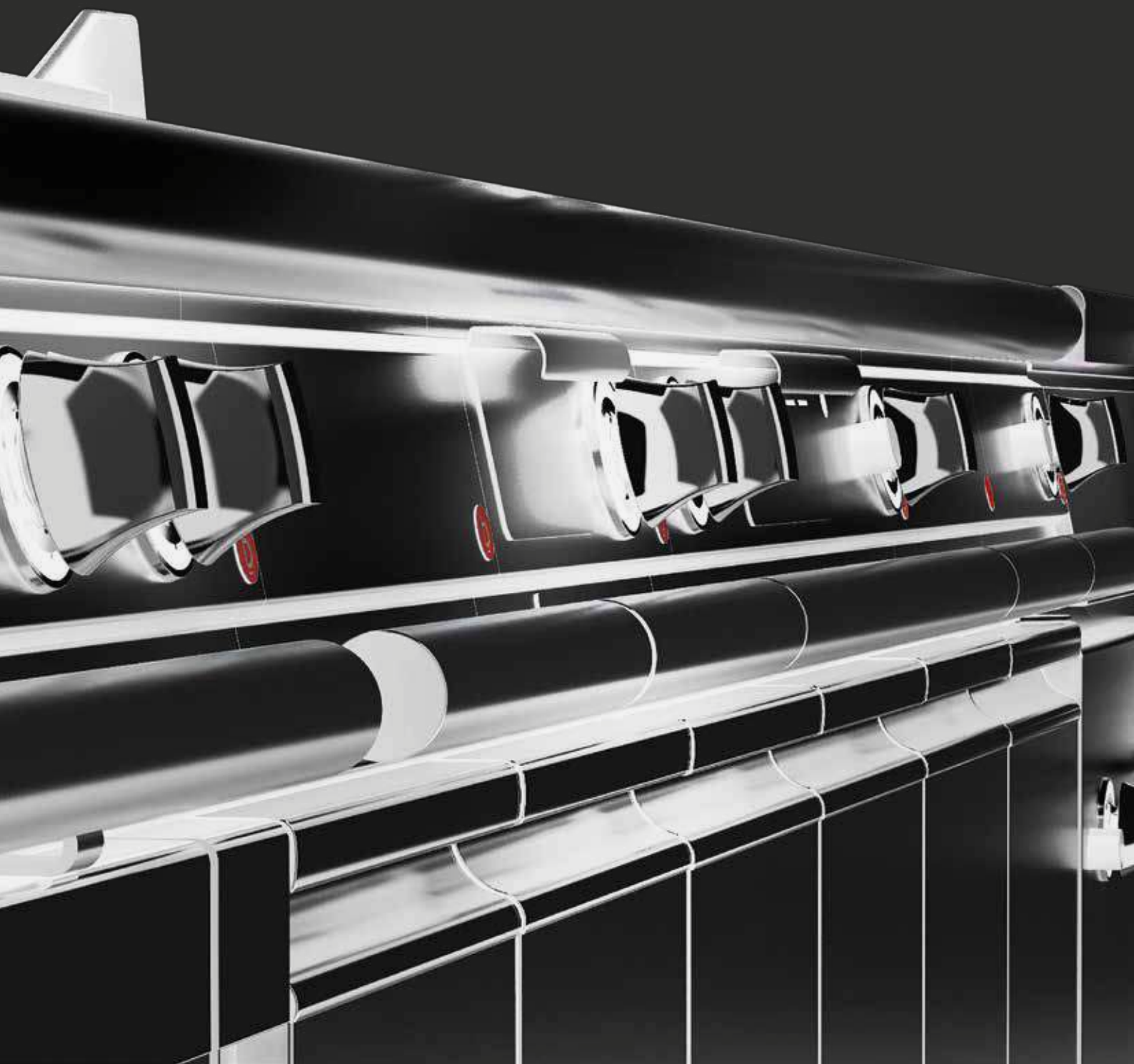
baron

GAMA PRODUCTO BARON

ro/g
grupo



baron



"Ho scelto Baron perché nelle sue linee c'è unicità ed eleganza. Baron ti colpisce per la sua armoniosità, la particolarità degli elementi e dell'acciaio. La sua funzionalità ti permette di muoverti in cucina con naturalezza. Ha qualcosa di straordinario che ti dà sicurezza e professionalità."



- 2 Baron / La scelta che fa la differenza
- 4 Scopri il vantaggio di una cucina "customer friendly"
- 7 Nuove cucine Queen
- 8 Per garantirti tutta la sicurezza e la praticità di cui hai bisogno
- 10 Per dare più spazio alle tue esigenze di creatività
- 12 Le nuove manopole: totale protezione e garanzia di igiene
- 14 Queen9
- 16 Queen7
- 18 Scegli e personalizza le attrezzature professionali più adatte alla tua attività
- 26 Drop-in 7
- 28 Serie Giano
- 30 Piani unici
- 32 Serie 600
- 34 Linea preparazione
- 36 Progettiamo la tua cucina ideale con idee, funzionalità, esperienza
- 36 I nostri tecnici e chef ti affiancano per utilizzare al meglio le nostre cucine
- 37 L'efficienza, come sempre è al centro dei nostri servizi

IL SEGNO DELL'EVOLUZIONE STILISTICA

BARON

È il 1995 quando Baron inizia a disegnare e produrre le sue cucine professionali. Qualità, efficienza e ricercato design, come i colori di una tavolozza, si combinano per la prima volta in una perfetta sintesi, rispondendo da subito alle attese dei ristoratori e alle nuove



tendenze in cucina. In un incessante lavoro di estetica e di ricerca tecnologica, i nuovi designer Baron si impegnano nel tempo per tradurre con passione il futuro e le esigenze di chi ha fatto della professionalità un'arte.

Cresce la gamma di attrezzature e di sistemi integrati Baron che diventano la scelta dei migliori chef internazionali, creativi negli ingredienti, ma esigenti nelle aspettative della propria cucina.



Una scelta che ricerca solidità, garanzia di igiene, ma anche flessibilità e praticità per lavorare in totale comfort e sicurezza.

Ancora oggi, Baron è amata per le sue doti di affidabilità e performance e le sue cucine sono gli ingredienti numero uno di ogni ricetta.

CUCINE BARON. LA SCELTA CHE FA LA DIFFERENZA

SOLIDA

L'utilizzo di acciaio di grosso spessore e di qualità unito alla cura di ogni dettaglio durante tutto il processo produttivo, sono solo alcuni dei punti di forza delle cucine Baron.

AFFIDABILE

La scelta dei materiali e la qualità costruttiva rendono Baron uno strumento affidabile e duraturo nel tempo, nonché partner insostituibile di ogni chef professionista.

FLESSIBILE

Grazie ad un'ampia gamma di modelli, è possibile scegliere la migliore soluzione per le proprie esigenze: dalle più classiche cucine a gas e friggitrici fino ad attrezzature per cotture particolari come il wok e macchinari multifunzione a controllo elettronico.



L'ATTENZIONE AL CLIENTE IN OGNI DETTAGLIO

SCOPRI IL VANTAGGIO DI UNA CUCINA "CUSTOMER FRIENDLY"

Tutte le attrezzature Baron sono **fornite complete** ed utilizzabili fin da subito.

Una scelta intelligente che consente di **ottimizzare e velocizzare trasporti e tempi di montaggio**.

Per le installazioni su vano con portine, ad esempio, i nostri prodotti escono dalla fabbrica già premontati e forniti in un imballo unico (versioni top, su vano, su vano con portine, su forno), anziché in tre imballi separati e da montare in loco.



ACCESSORIABILITÀ

L'elevata scelta di accessori Baron permette di adattare le attrezzature a molteplici esigenze, sia pratiche che estetiche, e di creare un insieme di elementi e complementi funzionali e di design.

Tra gli accessori disponibili: kit ruote, kit ponte, terminali laterali, corrimano, colonnina acqua, kit per allestimenti basi vano (reggi griglie, cassettoni, kit riscaldanti, basi refrigerate), strutture sospese.

MASSIMA IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA

L'utilizzo esclusivo di piani di lavoro stampati e di accoppiamenti laterali delle macchine "a filo" impediscono l'infiltrazione di sporco e garantiscono una maggior funzionalità, igiene e facilità di pulizia.

L'intera gamma può essere installata su piedini standard e su zoccolo in acciaio inox o in muratura.

PERSONALIZZAZIONE

Baron sa quanto sia importante la personalizzazione della propria cucina, per questo studia soluzioni su misura per le esigenze di ogni cliente.

Le attrezzature "standard" presenti a catalogo vengono affiancate da progetti speciali che danno vita a blocchi cottura con piani igienici ogni volta diversi e assemblati su misura, in base alle diverse esigenze di spazio e funzionalità.





Design by: Raffaello Manzoni e Luca Franzosi

NUOVE CUCINE QUEEN

L'ELEGANZA È REGINA



FUNZIONALITÀ E ARMONIA INSIEME
PER NUOVE PERFORMANCE DI LAVORO

Una cucina Baron si riconosce dal design e dalla solidità che esprime in ogni dettaglio. Caratteristiche che sono radicate nella tradizione stilistica dell'azienda e che pur nella loro continua evoluzione, mantengono una connotazione unica e distintiva. Ogni prodotto Baron nasce con un'anima estetica ed ergonomica allo stesso tempo, che crea una linea armonica ed elegante, fatta di particolari studiati per agevolare il lavoro in cucina e garantire la totale sicurezza.



NUOVI ELEMENTI DI DESIGN

PER GARANTIRTI TUTTA LA SICUREZZA E LA PRATICITÀ DI CUI HAI BISOGNO

Lo **sviluppo orizzontale** con i suoi nuovi componenti offrono un effetto estetico di grande impatto: dalla barra tubolare in acciaio, alle maniglie incassate in alluminio cromato, al cruscotto che accentuano ed esaltano la continuità e l'essenzialità della linea.

La **curva** è uno degli elementi caratterizzanti che racchiude in modo elegante i fianchi della cucina, presente anche nelle nuove griglie fumi.

La **barra frontale** è un nuovo elemento di design che aumenta l'importanza visiva della cucina e offre evidenti vantaggi: è un punto di appoggio confortevole per il cuoco; permette di rimanere alla giusta distanza di sicurezza dal piano di lavoro e quindi protegge da urti accidentali con quanto appoggiato sui piani e allo stesso tempo anche le manopole. Inoltre è uno spazio in più che risulta molto comodo per appendere utensili, canovacci e quant'altro possa essere utile da tenere a portata di mano.





L'INNOVATIVA MANIGLIA
INCASSATA

PER DARE
PIÙ SPAZIO
ALLE TUE ESIGENZE
DI CREATIVITÀ

La **maniglia** si estende lungo tutto il profilo superiore della porta, senza interruzioni. La sua particolarità è che non sporge dalle porte, perché incassata: in questo modo si evitano contatti accidentali nel corso delle operazioni di lavoro. È realizzata in alluminio e ha una forma studiata per facilitarne al massimo la pulizia.

UNA CUCINA CHE LAVORA CON TE
E PER TE

LE NUOVE MANOPOLE: TOTALE PROTEZIONE E GARANZIA DI IGIENE

Le **manopole** offrono un grip ottimale e aiutano lo chef ad avere il controllo delle impostazioni a prima vista. Particolare attenzione è stata data anche alla sottomanopola, perfettamente studiata per evitare l'infiltrazione di liquidi e/o sporco. Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta attraverso test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate a fine giornata di lavoro, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.



MASSIMA PERSONALIZZAZIONE E POTENZA
IN UN'UNICA, ELEGANTE SCELTA



È la scelta di chi necessita la **massima solidità e potenza**. Queen9 si distingue per la sua profondità di 900 mm, un piano di lavoro con spessore 20/10, bruciatori a doppia corona e l'utilizzo di eleganti acciai inossidabili con finitura Scotch Brite.

Particolari che oltre ad offrire la **massima funzionalità ed estetica**, tengono conto delle **esigenze pratiche ed ergonomiche di chi lavora**. L'estrema libertà compositiva consente di abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili, anche con finiture igieniche. Con oltre 350 modelli subito disponibili a catalogo, Queen9 è già pronta per iniziare a dare il meglio di sé. Inoltre, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen9 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.

- Basi e top in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite
- Profondità di 900 mm per grandi potenze e prestazioni
- Oltre 350 modelli standard disponibili a catalogo
- Versioni top, su vano, su vano con porte, su forno
- Piani di lavoro spessore 20/10
- Manopole a due elementi per evitare infiltrazioni di sporco e con totale grado di protezione all'acqua IPX5
- Cucine gas con bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze: 3,5 kW - 5,7 kW - 7 kW e 10 kW
- Bruciatori a doppia corona per le potenze da 7 e 10 kW
- Ampia gamma di accessori



LA SOLUZIONE PIÙ COMPATTA E VERSATILE,
PER OGNI SPAZIO



Per chi non vuole rinunciare alla qualità e alla solidità di una cucina Queen, la Serie 7 offre una profondità da 700 mm e **dimensioni più compatte per adattarsi a ogni ambiente**, bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze, impreziosita dalla raffinata finitura Scotch Brite. Grazie alla sua estrema libertà compositiva, **ogni composizione è possibile**: si possono abbinare i modelli top a basi forno e neutre accessoriabili e con finiture igieniche; creare soluzioni personalizzate, accostando e fissando le apparecchiature schiena contro schiena, lateralmente "a filo" perfettamente sigillate, o strutture "a ponte", offrendo **soluzioni di alto livello e sempre perfettamente rispondenti alle necessità dello chef**. A totale garanzia, tutte le apparecchiature che compongono una cucina Queen7 sono certificate in rispetto alle normative internazionali, comprendenti CE, GAR, AGA ed altre.

- Piani di lavoro spessore 15/10
- Acciaio inossidabile, finitura Scotch Brite
- Potenza, robustezza in dimensioni compatte
- Profondità da 700 mm che permette di adattarsi agli standard più diffusi
- Oltre 300 modelli standard disponibili a catalogo
- Versioni top, su vano, su vano con porte, su forno
- Manopole a 2 elementi, per evitare infiltrazioni di sporco e a tenuta d'acqua
- Cucine gas con bruciatori disponibili in varie configurazioni e potenze: 3,5 kW - 5,7 kW e 7 kW
- Ampia gamma di accessori



L'ESPERIENZA DI BARON IN OGNI SINGOLO ELEMENTO

SCEGLI E PERSONALIZZA LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI PIÙ ADATTE ALLA TUA ATTIVITÀ

CUCINE GAS

- Piano interamente stampato e ricavato da lastra di acciaio inossidabile di grosso spessore
- Griglie in ghisa smaltata a razze lunghe per un agevole spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro; griglie optional in tondino inox sono disponibili
- Bruciatori in ghisa di elevata potenza 3,5- 5,7- 7 kW e anche 10 kw nella serie Queen9
- Accensione piezoelettrica dei bruciatori disponibile come optional



TALENT

- Resistenze "Termoblocco": resistenze corazzate incluse in una fusione d'alluminio ad elevata resistenza termica
- Provvista di carico acqua automatico programmabile
- Possibilità di utilizzo in 7 funzionalità: fry top / brasiera / cuocipasta / cottura lenta / cottura a vapore / bollitore / bagnomaria
- Coperchio a doppia parete senza guarnizione perimetrale
- Due uscite USB posizionate sotto il cruscotto (zona vano) per la memorizzazione delle ricette e l'aggiornamento del software
- Controllo delle cotture mediante sonda al cuore
- Vasca dimensioni Gastronorm



WOK A GAS

- Disponibili con bruciatori da 10 kW o da 14 kW
- Camino per lo sfogo del calore
- Piani con spessore da 20/10 con invaso da 550x520 mm o 950x520 mm (Queen7) e 550x720 mm o 950x720 mm (Queen9)
- Scarico posteriore destro di 22 mm di diametro, predisposto per connessione a terra



CUCINE ELETTRICHE

Versione piastre in ghisa

- Piastre radianti in ghisa, fissate a tenuta d'acqua per eliminare qualsiasi infiltrazione di liquidi sui cablaggi elettrici
- Manopole della potenza erogata a 6 posizioni e spie luminose indicanti "piastre in tensione"

Versione vetroceramica

- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia (quadrata 27x27 cm Queen9 e circolare Ø 23 cm Queen7)
- Potenza singola zona da 4 kW Queen9 e 2,5 kW Queen7
- Regolazione temperatura da 70-450°C tramite termostato
- Spia attivazione riscaldamento e spia di indicazione residuo calore

Versione induzione

- Zone di cottura contrassegnate da serigrafia circolare (Ø 28 cm Queen9 e Ø 23 cm Queen7)
- Potenza singola zona da 5 kW per Queen9 e 3,5 kW Queen7
- Dispositivo rileva presenza e dispositivo anti surriscaldamento
- Spia di segnalazione attività di riscaldamento
- Versione wok con piastra del diametro di 30 cm
- Versione tuttocampo o con potenze maggiori a richiesta



TUTTAPIASTRA GAS

- Piastra levigata in ghisa con disco centrale asportabile
- Bruciatore centrale di elevata potenza (14 kW per Queen9 e 12 kW per Queen7) ad accensione piezoelettrica
- Zone termiche differenziate con massima temperatura al centro 500°C, decrescente verso il perimetro
- Rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata

TUTTAPIASTRA ELETTRICI

- Piastra di cottura in acciaio levigato al cromo molibdeno spessore 1,8 cm indeformabile alle alte temperature
- Canalina perimetrale raccogligrassi con foro di scarico (su Queen9)
- Riscaldamento della piastra (4 zone) tramite 4 resistenze da 4 kW per Queen9 o 4 resistenze da 2,5 kW per Queen7
- Regolazione della temperatura delle resistenze tramite termostato, azionabile per mezzo di manopole ergonomiche incassate ed inclinate

FRY TOP

- Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 4 cm e inclinata di 1 cm verso il fronte macchina per lo scarico del grasso
- Disponibile con piastra semplice o piastra al cromo lucido

Versione gas

- Bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica
- Comandi indipendenti ogni 1/2 modulo
- Regolazione della temperatura da 200°C a 400°C con rubinetto di sicurezza con termocoppia o da 100°C a 280°C con valvola termostatica. Per la versione cromata la regolazione va da 100° a 280°

Versione elettrica

- Resistenze corazzate di elevata potenza in acciaio inox
- Controllo termostatico della sicurezza regolabile da 110 a 280°C per tutte le versioni



BARBEQUE

- Griglia gas a 4 zone di cottura
- Riscaldamento ottenuto da 8 efficienti bruciatori in ghisa con doppia fila di fiamma, disposti ogni 22,2 mm della griglia, protetti dagli elementi radianti in ghisa che assicurano un elevato volano termico. Regolazione del riscaldamento tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia
- Griglia di cottura inclinata realizzata in ghisa, reversibile per carni grasse o pesce, completa di golosa per la raccolta dei grassi di cottura
- Superficie di cottura 1080x535 mm
- Cassetti estraibili per la raccolta dei grassi di cottura

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

- Griglia di cottura in acciaio inox, regolabile in 2 posizioni in altezza
- Riscaldamento ottenuto a mezzo di bruciatori inox ad alta potenzialità alimentati e controllati da rubinetti valvolati per una graduale regolazione della potenza
- Accensione piezoelettrica
- Griglia carne di serie, griglia pesce e carne/pesce (solo modelli da 80 cm) disponibili come accessori

BAGNOMARIA

Versione gas

- Bruciatori a fiamma stabilizzata regolati da valvole termostatiche
- Accensione piezoelettrica

Versione elettrica

- Riscaldato tramite resistenze corazzate poste esternamente alla vasca
- Termostato di regolazione



SCALDAPATATE

- Resistenza superiore a raggi infrarossi
- Resistenza inferiore esterna alla vasca
- Temperatura regolabile da 30 a 90 °C tramite termostato



MULTIPLA

- Vasca fissa completamente in acciaio
- Resistenze poste sotto il fondo
- Temperatura regolabile da 50 a 300°C
- In dotazione tappo di scarico, guida portabacinelle e bacinella estraibile
- Vasca disponibile con dimensioni 320x480x100h mm (solo Queen7) e 520x480x100h mm (Queen7 e Queen9)



PENTOLE

- Fondo recipiente in acciaio AISI 316
- Scarico acqua con rubinetto da 2"
- Spia segnalazione mancanza acqua nell'intercapedine
- Termostato di sicurezza che interrompe il riscaldamento fino ad avere un livello sufficiente d'acqua

Modelli a gas

- Bruciatori in acciaio AISI 304 sul fondo del recipiente o dell'intercapedine

Modelli elettrici

- Resistenze in acciaio all'esterno del fondo del recipiente, oppure gruppi di resistenze corazzate all'interno dell'intercapedine



BRASIERE

- Carico acqua con elettrovalvola (solo Queen9)
- Coperchio autobilanciato a doppia parete in acciaio
- Dispositivo di sicurezza che interrompe l'alimentazione quando la vasca viene sollevata
- Temperatura regolabile da 100 a 280°C

Modelli a gas

- Bruciatore a fiamma stabilizzata
- Accensione elettrica
- Valvola di sicurezza a termocoppia

Modelli elettrici

- Gruppo riscaldante realizzato con resistenze in acciaio inox incoloy
- Termostato di sicurezza



CUOCIPASTA

- Vasche di cottura in acciaio inox AISI 316 (lega con eccezionale resistenza alla corrosione anche a temperature elevate) di grande capacità (42 litri Queen9 e 26 lt Queen7), stampata con angoli interni raggiati, per la massima igiene e pulibilità, dotata di ampie zone di espansione schiume, con dispositivo di scarico amidi residui

Modelli a gas

- Pressostato di sicurezza per evitare il funzionamento a vasca vuota
- Bruciatori a fiamma stabilizzata con accensione piezoelettrica del bruciatore pilota
- Rubinetto di sicurezza con termocoppia e regolazione progressiva della potenza erogata indipendente per ciascuna vasca

Modelli elettrici

- Termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco
- Resistenze corazzate in acciaio inox inserite in vasca
- Protettori termici del gruppo riscaldanti
- Regolatore di potenza a più posizioni, indipendente per ciascuna vasca



FRIGGITRICI

- Vasche di cottura sagomate di grande capacità, con ampia zona di espansione verticale che evita il depositarsi della schiuma in fase di carico
- Termostato di regolazione automatica della temperatura fino a 190°C
- Termostato di sicurezza antincendio (230°C)
- Rubinetto di scarico olio

Modelli a gas

- Bruciatori tubolari in acciaio esterni alla vasca
- Versione con accensione piezoelettrica del bruciatore pilota e versione con accensione elettrica (Queen9 su versione 20 lt)

Modelli elettrici

- Resistenze corazzate in acciaio inox sollevabili ed estraibili
- Segnalatore ottico di avvenuto raggiungimento della temperatura programmata



FRIGGITRICE EVOLUTA

- Pannello di controllo con display touch screen da 7" ad alta risoluzione e scheda di controllo elettronica per la gestione di: temperatura di cottura, programmi di frittura, allarmi HACCP, ciclo di pulizia della vasca, funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C e diagnostica del sistema
- Con il nuovo sistema di filtraggio si ampliano le possibilità per la gestione di olio nuovo ed esausto
- L'olio usato può essere scaricato, filtrato e poi reimpresso in vasca tramite una pompa dedicata, garantendo tempi rapidi nell'utilizzo
- La stessa pompa viene usata per lo scarico dell'olio esausto dalla bacinella di raccolta ad un contenitore esterno, oppure per prelevare olio nuovo da un recipiente esterno per l'immissione in vasca
- Un circuito chiuso che permette la gestione dell'olio caldo in totale sicurezza

NEUTRI

- Vano in acciaio inox accessoriabile con porte, cassetti e kit di riscaldamento
- Guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm
- Porta a battente con maniglia atermica e chiusura magnetica, disponibile con apertura dx o sx
- Cassetto montato su guide telescopiche inox scorrevoli su cuscinetti a sfera



BASE FORNO

Forno a gas

- Camera di cottura in acciaio inox, isolata termicamente e dotata di 3 guide antiribaltamento per recipienti Gastronorm 2/1 (Queen9)
- Dimensioni camera di cottura 572x580x300 (Queen7), 530x700x300 (Queen9) versione con forno maxi 790x550x400 (Queen7) e 937x696x390 mm (Queen9)
- Bruciatore a fiamma stabilizzata alloggiato sotto la suola
- Bruciatore pilota con accensione piezoelettrica e manuale
- Valvola automatica con termocoppia di sicurezza gas
- Controllo termostatico della temperatura da 110 a 330°C

Forno elettrico

- Gruppi di resistenze in acciaio inox posizionate sul cielo e sotto la suola della camera di cottura
- Controllo termostatico della temperatura in camera da 100°C a 300°C
- Spia luminosa indicante il raggiungimento della temperatura impostata



UNA GAMMA AD INCASSO COMPLETA E VERSATILE
PER OGNI STILE

DROP-IN 7



Fuochi



Induzione



Bagnomaria



Fry top



Cuocipasta



Friggitrice



Griglia elettrica



Brasiera

Compatibile con ogni tipo di arredamento compresa la soluzione a vista, la linea Drop-in di Baron **sfrutta al massimo lo spazio**. Inoltre permette di realizzare un ampio numero di personalizzazioni ad incasso.



UN COMODO BLOCCO CUCINA CENTRALE, EFFICIENTE
E MULTI ATTREZZATO

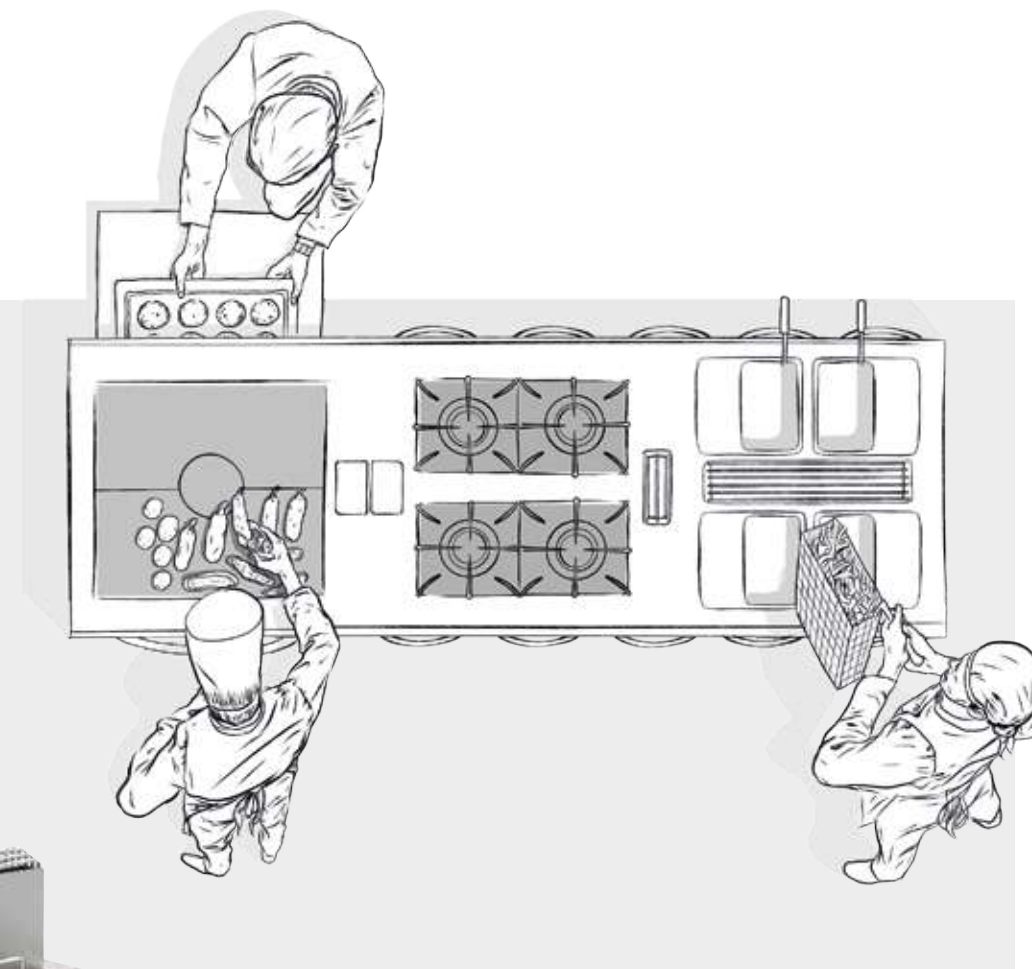
SERIE GIANO

Le apparecchiature della Serie Giano passante si caratterizzano per la **grande versatilità**, per il **perfetto accostamento dei moduli** e per la loro **robustezza**, grazie ai piani di cottura da 2 mm di spessore in AISI 304 tagliati al laser.

Queste peculiarità permettono di realizzare blocchi di cottura in funzione delle specifiche richieste del cliente. **Affidabilità ed elevata efficienza** sono garantiti dall'utilizzo di componenti testati e dell'alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati.

Le basi di appoggio possono essere attrezzate con **forni passanti, armadi caldi ventilati, neutri, oppure a sbalzo o a ponte**. Macchine tutte conformi alle normative CE.

È possibile richiedere un trattamento per verniciatura RAL.

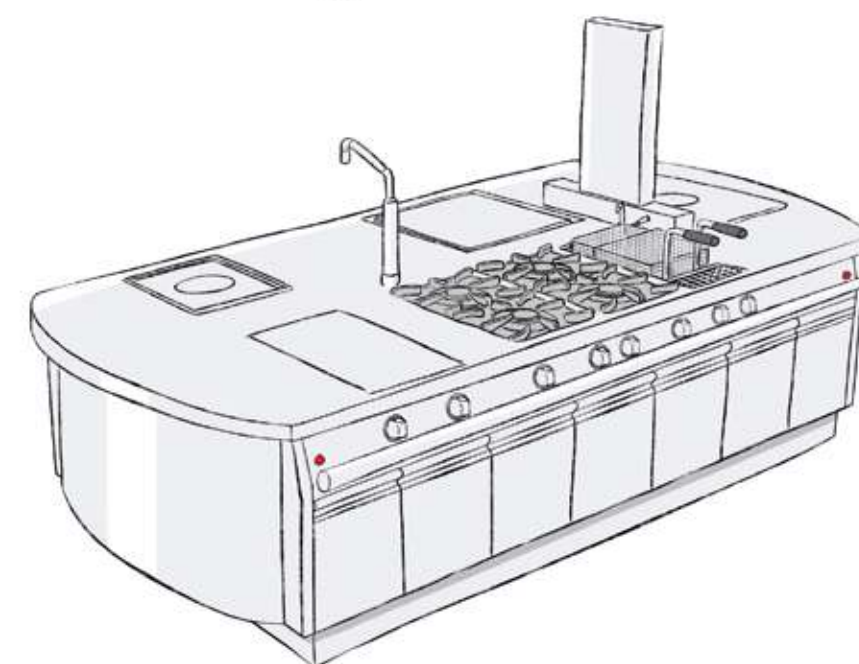
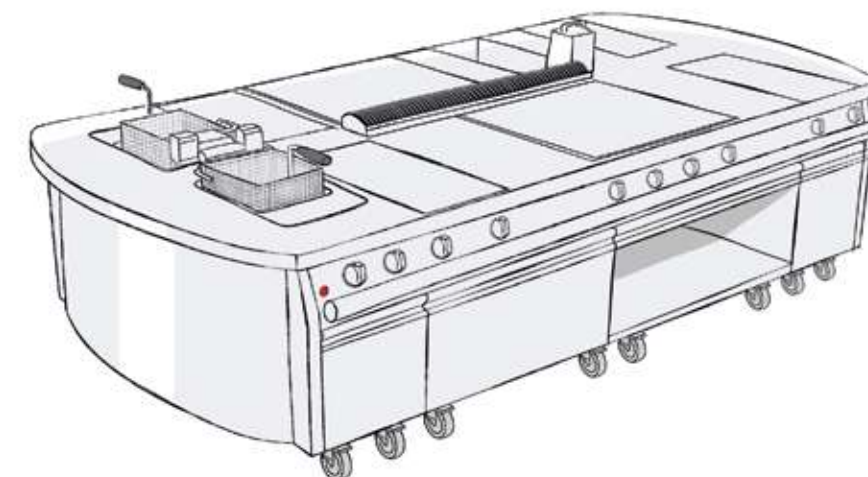
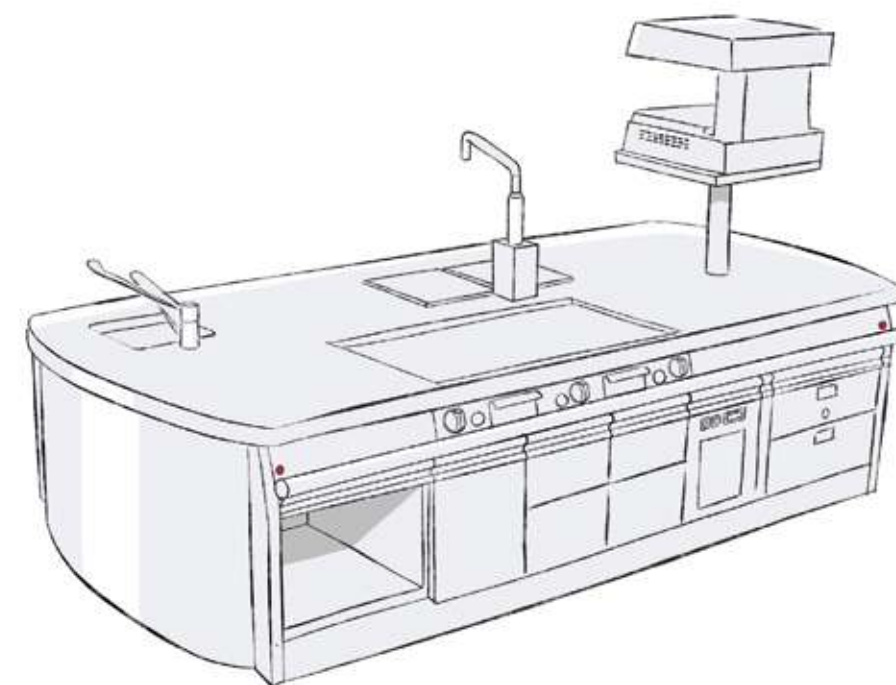


- Acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite, piani lavoro con spessore di 2 mm tagliati al laser
- Ampia scelta di bruciatori con diverse gamme di potenza (3.5 Kw, 5.6 Kw, 7 Kw e 10 Kw)
- Bruciatori a fiamma stabilizzata, in ghisa nichelata
- Possibilità pressoché illimitata di combinazioni tra le potenze*
- Potenze dei bruciatori complessive fino a 60 Kw
- Componenti testati e alto rendimento degli elementi riscaldanti utilizzati
- I piani di appoggio possono essere equipaggiati con forni passanti, armadi caldi, ventilati, neutri, sia a sbalzo che a ponte
- Disponibili anche con zoccolatura
- Bacinella raccogliocce removibile in acciaio inox per una più facile pulizia ed igiene

*Nel rispetto delle omologazioni massime

IL PERFETTO ACCOSTAMENTO DEI MODULI, TUTTO AL TOP PIANI UNICI

Un piano di cucina unico è la scelta più libera e di design che si possa immaginare, perché capace di accogliere e **interpretare al meglio le più svariate esigenze professionali**, sulla base del numero di pasti, il tipo di menu e l'ambiente di lavoro. L'estrema modularità dei prodotti Baron, unita a un attento e ricercato studio da parte dei nostri progettisti, permettono **infinite possibilità** di accoppiamento tra le apparecchiature e soluzioni su misura a piano unico in acciaio inox AISI 304 anche con spessori di tre millimetri, adatti alle esigenze più ricercate.



ANCHE IN PICCOLO, UNA CUCINA BARON È GRANDE

SERIE 600

Una linea di apparecchiature per la cottura di **dimensioni ridotte**, concepita per chi, pur in piccoli spazi, **non vuole rinunciare alle grandi prestazioni**. Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed invasi di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che **garantisce la protezione contro i trafilamenti** e quindi la **massima igienicità**. Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma **facilità d'uso fin dal primo approccio**. Tutti i modelli sono approvati CE.



ALCUNI DETTAGLI

- Le cucine gas sono disponibili con 4 o 6 bruciatori con potenze da 3,5 kW e 5,5 kW. Forni di dimensioni GN 1/1. Forni elettrici statici e ventilati
- Le cucine elettriche con piastre in ghisa rotonde sono disponibili in due versioni: standard e potenziata
- Le cucine vetroceramica sono disponibili in due versioni: standard con potenza complessiva di 16,4 kW e potenziata con 18,4 kW totali
- Le cucine ad induzione sono disponibili con 1 zona, 2 zone Ø 22 cm e in versione Wok Ø 30 cm, per una potenza di 5 kW a zona
- I bagnomaria hanno vasche adatte a contenere bacinelle GN con altezza max 15 cm
- Il cuociwurstel elettrico è dotato di un gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentare a sezione ovale per cottura diretta

- La brasiera multipla, con vasca completamente in acciaio inox AISI 304, ha resistenze poste sotto il fondo della vasca per una omogenea distribuzione della temperatura regolabile da 110-280°C
- Fry top con grande varietà di modelli con piastre lisce, miste e cromate, con moduli da 40, 60, 80 cm
- Le griglie pietralavica sono disponibili con 2 moduli: da 40 e 80 cm
- Cuocipasta disponibili in 2 modelli elettrici: un modulo da 40 cm con capacità vasca 18,5 litri e un modulo da 60 cm con capacità vasca da 28 litri
- Friggitrici nella versione a gas con bruciatore esterno alla vasca. Friggitrici versione elettrica disponibili con potenza da 6 kW o 9 kW cada vasca. Le resistenze sono completamente estraibili dalla vasca per consentire una ottimale pulizia della stessa

GLI INDISPENSABILI: CONTENGONO, SUPPORTANO,
COMPLETANO

LINEA PREPARAZIONE

Indispensabili per la realizzazione di una cucina moderna funzionale, l'ampia scelta in acciaio inossidabile di **tavoli su gambe, armadiati, con cassettiere, lavelli, pensili e armadi porta stoviglie**, offre soluzioni tra le più pratiche e innovative per supportarti **ogni giorno al meglio nella tua attività lavorativa**.



HAI DELLE ESIGENZE SPECIFICHE?

PROGETTIAMO LA TUA CUCINA IDEALE CON IDEE, FUNZIONALITÀ, ESPERIENZA

La flessibilità e l'esperienza dei nostri progettisti sono in grado di interpretare e rendere reale **ogni richiesta del cliente**, partendo da una semplice idea fino al lay-out più completo. Uno studio a 360° della composizione ideale pensato in base allo spazio, al numero dei pasti, al tipo di menu e all'ambiente di lavoro.

Il tutto **rispettando le molteplici normative** previste nei vari Paesi del mondo e le **specifiche richieste degli enti certificatori**.



VUOI INIZIARE SUBITO LA TUA ATTIVITÀ?

I NOSTRI TECNICI E CHEF TI AFFIANCANO PER UTILIZZARE AL MEGLIO LE NOSTRE CUCINE

Baron offre ai propri clienti un **supporto tecnico completo** e costante nell'utilizzo delle attrezzature per **sfruttarne al massimo le prestazioni**.

È un team composto da Chef professionisti non solo consulenti, ma **abituati alla quotidianità del lavoro in cucina**.

Servizio disponibile su richiesta contattando la nostra rete commerciale/vendite.

TI GARANTIAMO UN'ASSISTENZA POST VENDITA DIRETTA

L'EFFICIENZA, COME SEMPRE È AL CENTRO DEI NOSTRI SERVIZI

"I consumatori sono molto attenti al livello del servizio offerto dalle aziende: il 90% afferma che **un efficiente servizio al cliente influenza le decisioni di acquisto quasi quanto il rapporto tra prezzo e valore ottenuto** (91%)."

La consapevolezza dell'importanza del servizio di post vendita ci ha spinto a creare una struttura organizzativa per supportare al meglio il Cliente Baron.

Diamo assistenza con tecnici specializzati nella cottura e nella refrigerazione che potranno essere contattati tramite un canale diretto all'indirizzo: service@baronprofessional.com

Personale aggiornato al 100%

Organizziamo corsi per formare personale tecnico sul campo che possa avere una preparazione adeguata sulle apparecchiature Baron ed essere efficiente ed efficace durante la fase di intervento.



Documentazione tecnica online

Nel sito BARON www.baronprofessional.com, richiedendo la password, potrà essere scaricata la documentazione tecnica. L'iscrizione al Service Review permetterà di ricevere informazioni tecniche aggiuntive.



Consulenza sui ricambi

Competenza nel supporto all'acquisto di ricambi originali che vengono gestiti da un ufficio dedicato contattabile al seguente indirizzo: parts@baronprofessional.com





Grupo Roig

Polígono Industrial A Tomada, n 61
15940 A Pobra do Caramiñal
(A Coruña)

☎ [981 831 321](tel:981831321)

✉ gruporoig@gruporoig.es

@gruporoig

