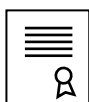


onfalos

PROGETTATO DA SMARTECH ITALIA, ONFALÓS È IL FRY-TOP MOBILE ED INDIPENDENTE. ECCELLENTE NELLE PRESTAZIONI ED ELEGANTE NELLA FORMA. UN'APPARECCHIATURA PER LA COTTURA SU PIASTRA ESTREMAMENTE VERSATILE DESTINATA SIA ALL'UTENZA DOMESTICA CHE QUELLA PROFESSIONALE.



UNO STRUMENTO CERTIFICATO

Certificato per uso professionale e domestico.

Dotato di certificazione di idoneità ad uso alimentare e di regolare marcatura CE.



CALDO MA CONTROLLATO

Le valvole termostatiche consentono di impostare e mantenere la temperatura ideale di cottura. Nei modelli Medio e Grande è possibile gestire due temperature diverse contemporaneamente.



FORTE DI NATURA

L'impiego dell'acciaio inossidabile ad alto spessore (4 mm) oltre a garantire il massimo in termini di igiene, rende Onfalós robusto, in grado di resistere anche agli agenti atmosferici.



SICURO

I bruciatori sono collocati all'interno di Onfalós, sotto la piastra. Assenza di fiamme libere per la sicurezza e tranquillità. Il bassissimo irraggiamento di calore della piastra rende confortevole l'operatività del cuoco anche d'estate.



AGILE E MANEGGEVOLE

Grazie all'impiego di tre ruote ad alta portata, Onfalós è maneggevole e può essere spostato con facilità da un ambiente all'altro: dal terrazzo al giardino alla cucina.



UN TIPO ACQUA E SAPONE

Con Onfalós la pulizia non è un problema ed è velocissima: è sufficiente dell'acqua e un po' di sapone comune da piatti, per far scivolare via lo sporco senza fatica.



ALTE PRESTAZIONI ANCHE PER L'AMBIENTE

Onfalós è alimentato a gas, fonte di energia pulita ed economica. Basta una bombola da 5 kg per usare Onfalós dove si desidera cucinare.



UNA MISURA PER OGNI TAVOLA

Che si tratti di un tete-a-tete, di una cena tra amici o di un ristorante alla page, oppure un servizio di catering c'è sempre l'Onfalós ideale. Sono disponibili tre modelli.

SMARTECH ITALIA

SMARTECH ITALIA SPA
VIA A. VOLTA, 11
33082 AZZANO DECIMO (PN) ITALY
TEL +39 0434 423111
FAX +39 0434 423191
E-MAIL: info@smartechitalia.com
SITO: www.smartechitalia.com
SITO: www.onfalos.com

ONFALÓS È COPERTO DA BREVETTI INTERNAZIONALI.
© 2006 SMARTECH ITALIA SpA - ALL RIGHTS RESERVED.

onfalos

SMARTECH ITALIA

SONO MARCHI PROTETTI.

Collaudato, certificato, sicuro - Tutti i prodotti vengono collaudati singolarmente da Smartech Italia SpA. Sono dotati di regolare marcatura CE e di certificato di esame CE di tipo, rilasciato da un Organismo Notificato e, sono periodicamente soggetti all'attività di ispezione da parte di tale istituto, conformemente a quanto previsto dalla Direttiva Europea apparecchi a gas (90/396/CEE) e alle seguenti norme: per Onfalós uso domestico: EN 30 e successivi aggiornamenti; per Onfalós uso professionale: EN203 e successivi aggiornamenti. Certificazione di idoneità ad uso alimentare, secondo quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti. L'idoneità ad uso alimentare della piastra in acciaio trattata al cromo duro trivalente è attestata da prove analitiche effettuate presso laboratorio accreditato S.I.N.A.L. in accordo alle indicazioni del DM 21.03.1973.

DATI TECNICI

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
Coperti contemporanei	1 ÷ 4	1 ÷ 8	1 ÷ 18	n

Dimensioni

Diametro esterno tronco di cono	600	725	960	mm
Altezza massima	1035	1035	1075	mm
Diametro interasse ruote	660	660	880	mm
Diametro massimo con Petali	1230	1360	1580	mm
Ingombro con imballo	800x800xH1220	800x800xH1220	1050x1050xH1250	mm

Peso

Peso	64	90	160	kg
Peso con imballo	87,5	112	192	kg

Piastra cottura

Materiale e finitura	acciaio S355 con deposito di cromo duro trivalente di spessore 50 micron e durezza superficiale 850 Vickers			
Diametro	465	585	795	mm
Spessore	12		15	mm
Tipo	liscia	liscia	liscia	
Superficie di cottura	1698	2688	4942	cm ²
Altezza superficie di cottura	940	940	940	mm

Corpo cilindrico

Materiale e spessore	acciaio inox AISI 304 di spessore 4 mm			
Capienza bacinella	3	5		l
dimensioni apertura antina HxL	365 x 340		365 x 490	mm

Ruote

Diametro ruote	125		mm
Portata singola ruota	100		kg

Dati termici

Numero bruciatori in acciaio ⁽¹⁾	1	2		n
Portata termica per singolo bruciatore	5,7	6	8,5	kW
Portata termica totale ⁽²⁾	5,7	12	17	kW
Temperatura minima di cottura	120		°C	
Temperatura massima di cottura	300		°C	
Tempo di riscaldamento per temperatura min	4		5	minuti
Tempo di riscaldamento per temperatura max	15		minuti	

	ONFALÓS PICCOLO	ONFALÓS MEDIO	ONFALÓS GRANDE	UM
--	--------------------	------------------	-------------------	----

Zona comando

Zona di cottura indipendenti ⁽³⁾	1	2		
Manopole temperatura ⁽⁴⁾	1	2		
Valvole termostatiche	1	2		
Accensione piezoelettrica	1	2		

Alimentazione GPL G30/G31

Categoria gas	ll2H3+		ll2H3+	
Classi di installazione	1 e A1			
Numero di bombole da 5 kg c/u ⁽⁵⁾	1	2	n	
Pressione nominale	28-30/37		mbar	
Portata minima del riduttore di pressione ⁽⁶⁾	1000		g/h	
Diametro iniettore principale	120	125	155	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	35		1/100 mm	
Consumo di gas con la massima portata termica ⁽⁷⁾	0,45	0,95	1,42	kg/h
Cicli di cottura da 1/h	24	12	14	n

Alimentazione Metano G20 ⁽⁸⁾

Categoria gas	ll2H3+			
Classi di installazione	1 e A1			
Pressione nominale	20		mbar	
Diametro iniettore principale	175	180	200	1/100 mm
Diametro iniettore pilota	51		1/100 mm	
Consumo di gas con la massima portata termica ⁽⁷⁾	0,60	1,27	1,63	m ³ /h

⁽¹⁾ Nei modelli Medio e Grande sono installati due bruciatori indipendenti.

⁽²⁾ Calcolo della portata termica secondo EN 203-1.

⁽³⁾ Sui modelli Medio e Grande, due zone di cottura indipendenti per l'utilizzo anche parziale della piastra, senza spreco di energia.

⁽⁴⁾ La possibilità di impostare due diverse temperature, nei modelli Medio e Grande, consente la preparazione contemporanea di cibi con esigenze differenti di cottura, un plus per risparmiare tempo e accontentare tutti i commensali.

⁽⁵⁾ Per il funzionamento di Onfalós Piccolo e Medio è necessaria una bombola da 5 kg max; per il funzionamento di Onfalós Grande alla massima portata termica, sono necessarie due bombole da 5 kg max cadauna.

⁽⁶⁾ Portate del riduttore di pressione inferiori a 1000 g/h provocano il congelamento della valvola.

⁽⁷⁾ Consumo gas calcolato considerando potere calorifico inferiore

⁽⁸⁾ Onfalós è predisposto per il funzionamento a GPL G30/31; adattamento ad altro gas a richiesta.

MODALITÀ DI COTTURA

BASTA DARE UN'OCCHIATA A QUESTA TABELLA PER FARSI UN'IDEA DELLA VERSATILITÀ DI ONFALÓS E DELLA FACILITÀ DI COTTURA.

	PREPARAZIONE	MODALITÀ		TEMPI PARZIALI	TEMPO	SUGGERIMENTI
	Accendere Onfalós e, impostare la temperatura suggerita.	Adagiare il cibo direttamente sulla piastra calda.		Durante la cottura girare il cibo una o più volte		
PESCE (circa 200 g) es. sogliola	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Girare con delicatezza il pesce a metà cottura.	220 °C	3' + 3'	6'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 500 g) es. orata	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	220 °C	5' + 5' + 6' + 6' + 4' + 4'	30'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
PESCE (circa 1 kg) es. branzino	Pulire ed eviscerare il pesce e asciugarlo con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, durante la cottura girare il pesce più volte.	220 °C	5' + 5' + 7' + 7' + 7' + 7' + 4' + 3'	45'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
TRANCIO (circa 2 cm) es. pesce spada	Asciugare il pesce con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	220 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il pesce.
CROSTACEI (medi) es. gamberoni	Lavare rapidamente i crostacei e asciugarli bene.	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	220 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i crostacei.
MOLLUSCHI con conchiglia es. canestrelli	Lavare i molluschi con delicatezza e asciugarli con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario, direttamente con la conchiglia.	220 °C	5'	5'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare le conchiglie.
CARNE (fettine sottili sp. 1-2 mm) es. carpaccio		Girale velocemente le fettine di carne dall'altro lato. In un tempo brevissimo saranno pronte per essere raccolte.	180 °C	15" + 15"	30"	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare e raccogliere le singole fettine di carne.
STRACCETTI DI CARNE (sp. 3-4 mm) es. struzzo	Tagliare la carne a straccetti	Cuocere per il tempo necessario, da entrambi i lati.	200 °C	1' + 1'	2'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare gli straccetti di carne.
FILETTO DI CARNE (pezzo intero)	Asciugare la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario nei quattro lati.	220 °C	3' + 3' + 3' + 3'	12'	Servendosi della <i>Paletta</i> e della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare il filetto.
BISTECCA di carne tritata es. hamburger		Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	220 °C	3' + 3'	6'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare l' hamburger.
BISTECCA (alto sp.20 mm) es. costata di manzo	Asciuga la carne con carta assorbente da cucina.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare la carne più volte.	250 °C	4' + 4' + 2' + 2'	12'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la bistecca.
VERDURA fettine sottili, (sp. 3-4 mm) es. zucchina.	Mondare ed affettare finemente la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le fettine di tanto in tanto.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA fette (sp. 7 mm) es. melanzane o funghi.	Mondare ed affettare la verdura.	Cuocere per il tempo necessario, Girare le fette di tanto in tanto.	180 °C	3' + 3' + 2'	8'	Servendosi della <i>Paletta</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura.
VERDURA (a julienne sp. 3-4 mm) es. zucchina, melanzana, carota, peperone.	Mondare e tagliare a listarelle la verdura.	Cuocere per il tempo necessario. Durante la cottura girare le verdure spesso.	180 °C	2' + 2' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare la verdura a julienne.
VERDURA a cespi es. radicchio rosso, cipollotti freschi	Mondare e dividere in più parti la verdura.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati.	200 °C	4' + 4'	8'	Servendosi della <i>Pinza</i> , girare, raccogliere e movimentare i cespi.
FORMAGGIO (sp.1 cm) es. scamorza	Tagliare il formaggio a fette.	Cuocere per il tempo necessario da entrambi i lati. Il formaggio deve appena fondersi.	190 °C	3' + 2'	5'	Servendosi della <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare le fette di formaggio
UOVA ...e un po' di fantasia	Romperle e sbattere le uova ed aggiungere gli ingredienti che la fantasia vi suggerisce.	Appoggiare una formina in metallo sulla piastra calda e versare il preparato. Lasciare cuocere fino a quando il contenuto si sia ben rappreso. Togliere la formina e ribaltare la frittata.	190 °C	4' + 2'	6'	Servendosi della <i>Pinza</i> , togliere la formina e, con la <i>Paletta</i> , ribaltare, raccogliere e movimentare la frittata.

ONFALÓS PICCOLO



coperti contemporanei	1 ÷ 4
dimensioni	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	600 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
dimensioni piastra	
diametro	465 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	1698 cm ²
peso	
peso	64 kg
peso con imballo	87,5 kg

ONFALÓS MEDIO



coperti contemporanei	1 ÷ 8
dimensioni	
altezza massima	1035 mm
diametro esterno tronco di cono	725 mm
diametro interasse ruote	660 mm
ingombro con imballo	800 x 800 x H1220
dimensioni piastra	
diametro	585 mm
spessore	12 mm
superficie di cottura	2688 cm ²
peso	
peso	89,5 kg
peso con imballo	112 kg

ONFALÓS GRANDE



coperti contemporanei	1 ÷ 18
dimensioni	
altezza massima	1075 mm
diametro esterno tronco di cono	960 mm
diametro interasse ruote	880 mm
ingombro con imballo	1050 x 1050 x H1250
dimensioni piastra	
diametro	795 mm
spessore	15 mm
superficie di cottura	4962 cm ²
peso	
peso	160 kg
peso con imballo	192 kg

ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

I PETALI

Per fare sbocciare Onfalós sono stati creati i Petali, speciali basi di appoggio modulari che arricchiscono il corpo di Onfalós con un tocco di colore e praticità. I Petali si agganciano facilmente attorno al corpo cilindrico. Realizzati in Corian®, possono essere acquistati singolarmente scegliendo nella gamma di sei colori, per personalizzare Onfalós trasformandolo nel vero "fiore all'occhiello" della tua cucina. Sono disponibili tre formati diversi, uno per modello.



Pearl Gray



Glacier White



Lilac



Mandarin



Sun



Hot

Petalo per Onfalós Piccolo

Petalo per Onfalós Medio

Petalo per Onfalós Grande

materiale	Corian®	Corian®	Corian®
dimensione LxPxsp	440 x 410 x 13 mm	440 x 480 x 13 mm	440 x 600 x 13 mm
peso	3,1 kg	3,8 kg	5,1 kg
diametro massimo con petali	1230 cm	1360 cm	1580 cm



ACCESSORI

DESIGN ATELIER BELLINI

COPERCHIO

Il Coperchio è nato per proteggere Onfalós quando non viene utilizzato, ma è anche un elegante vassoio per servire le pietanze. Sono disponibili in tre dimensioni.



Coperchio per Onfalós Piccolo



Coperchio per Onfalós Medio



Coperchio per Onfalós Grande

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
diametro	620 mm (spessore 1,2 mm)	760 mm (spessore 1,2 mm)	1000 mm (spessore 1,5 mm)
peso	2,5 kg	4,4 kg	9,9 kg

SET ACCESSORI COTTURA E PULIZIA



Pinza



Paletta



Raschietto

materiale	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata	acciaio inox AISI 304 a finitura sabbiata
peso	180 gr	220 gr	265 gr
descrizione	La Pinza rappresenta un valido ed efficace aiuto durante la cottura per prendere, spostare o girare le pietanze piccole e delicate. La branche hanno le seguenti misure 50x60 mm.	La Paletta è stata progettata per raccogliere e movimentare agevolmente le pietanze, di grandi o piccole dimensioni, durante la cottura. La base ha le seguenti misure 120X150 mm.	Il Raschietto è un attrezzo utilissimo per staccare i residui di cibo dalla piastra sia durante la cottura che per la pulizia finale della piastra. Ha una lama intercambiabile in acciaio armonico per aderire perfettamente alla superficie da pulire.