



LA TUA MOLTENI
SEMPLICEMENTE UNICA



FRANCE, DEPUIS 1923



MOLTENI 1923 - P LINE

Simbiosi perfetta tra cucine classiche e le tecnologie più avanzate.
Molteni è lo strumento usato dai virtuosi della cucina.

1923 - P120

DIMENSIONI ESTERNE

P 1200 x L 700 x H 900 mm

Peso: 380 kg

CARATTERISTICHE

Configurazioni a parete (standard) e a isola (opzionale).

Il modello in figura è dotato di colonne rotonde, disponibili come opzione.

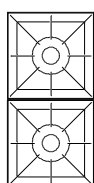
Colori e finiture come Molteni 1923.

Corrimano ø 28 mm.

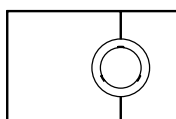
Finiture del corrimano come Molteni 1923.



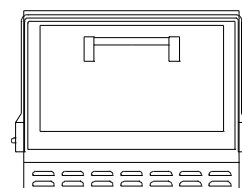
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



2 fuochi con griglia in ghisa.
Opzione: fuochi sul lato sinistro o destro



Solid top in ghisa con 2 anelli centrali decentrati



Forno statico elettrico o a gas (opzione)

PLACCA MOLTENI



Nell'immagine in ottone e cromata.

La placca come da modello 1923 a pagina 58 può essere inserita in tutte le finiture dei profili.

1923 - P145

DIMENSIONI ESTERNE

P 1450 x L 700 x H 900 mm

Peso: 400 kg

CARATTERISTICHE

Configurazioni a parete (standard) e a isola (opzionale).

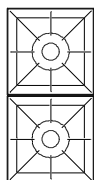
Il modello in figura è dotato di colonne rotonde, disponibili come opzione.

Colori e finiture come Molteni 1923.

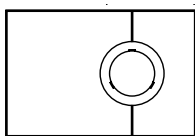
Corrimano ø 28 mm.
Finiture del corrimano come Molteni 1923.



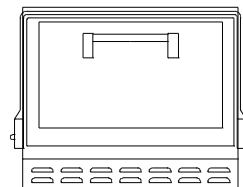
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



2 fuochi con griglia in ghisa.
Opzione: fuochi sul lato
sinistro o destro



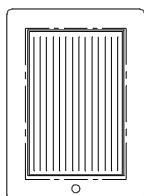
Solid top in ghisa con 2
anelli centrali decentrati



Forno statico elettrico o
a gas (opzione)

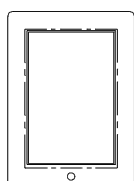
ALTRE FUNZIONI DI COTTURA MOLTENI

A2



Fry top elettrico cromato
rigato 12 dm²

A1



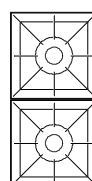
Fry top elettrico cromato
liscio 12 dm²

B



1 fuoco con griglia
in ghisa

C



2 fuochi con griglia
in ghisa

PLACCA MOLTENI



Nell'immagine in ottone e cromata.

La placca come da modello 1923 a pagina 58
può essere inserita in tutte le finiture dei profili.

1923 - G135

DIMENSIONI ESTERNE

P 1350 x L 800 x H 900 mm

Peso: 425 kg

CARATTERISTICHE

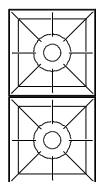
Configurazioni a parete (standard) e a isola (opzionale).
Nell'illustrazione è mostrata la versione a isola.

Colori e finiture come Molteni 1923.

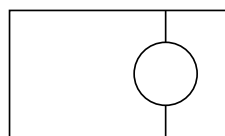
Corrimano ø 35 mm.
Finiture del corrimano come Molteni 1923.



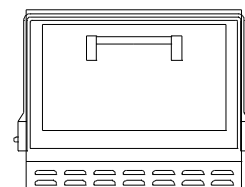
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



2 fuochi con griglia in ghisa. Opzione: fuochi sul lato sinistro o destro



Solid top in ghisa con 1 anello centrale decentrato



Forno elettrico

PLACCA MOLTENI



Nell'immagine in ottone e cromata.

La placca come modello 1923 a pagina 58 può essere inserita in tutte le finiture dei profili.

1923 - GF140

DIMENSIONI ESTERNE

P 1400 x L 800 x H 900 mm
Peso: 425 kg

CARATTERISTICHE

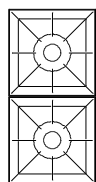
Configurazioni a parete (standard) e a isola (opzionale).

Colori e finiture come Molteni 1923.

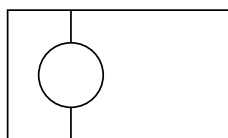
Corrimano 40x20 mm.
Finiture esclusivamente in acciaio inox.



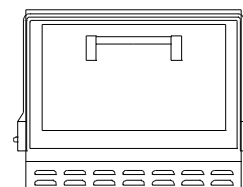
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



2 fuochi con griglia in ghisa.
Opzione: fuochi sul lato sinistro o destro



Solid top in ghisa con 1 anello centrale decentrato



Forno elettrico

PLACCA MOLTENI



Nell'immagine in ottone e cromata.

La placca come modello 1923 a pagina 58 può essere inserita in tutte le finiture dei profili.

1923 - G200

DIMENSIONI ESTERNE

P 2000 x L 800 x H 900 mm

Peso: 500 kg

CARATTERISTICHE

Configurazioni a parete (standard) e a isola (opzionale).

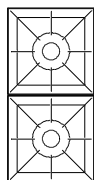
Colori e finiture come Molteni 1923.

Corrimano 40x20 mm.

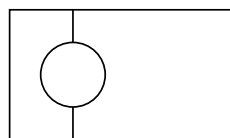
Finiture esclusivamente in acciaio inox.



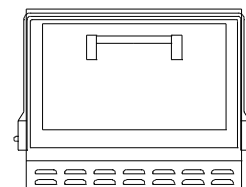
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



2 fuochi con griglia in ghisa.
Opzione: fuochi a bassa
potenza, sul lato sinistro o
destro

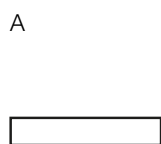


Solid top in ghisa con 1
anello centrale decentrato

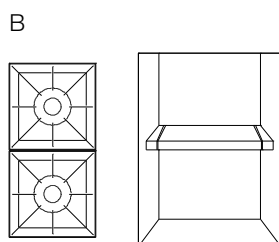


Forno statico elettrico
o a gas (opzione)

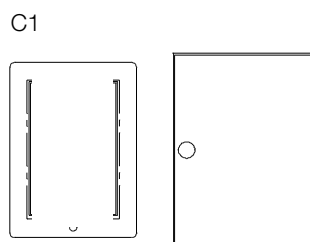
ALTRE FUNZIONI DI COTTURA MOLTENI



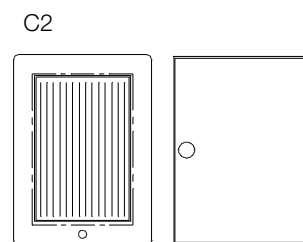
Piano riscaldante
(pannello amovibile)



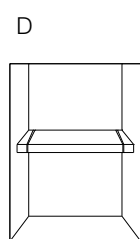
2 fuochi con griglia in
ghisa. Vano armadiato
aperto



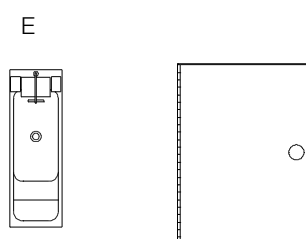
Fry top elettrico cromato
liscio 15 dm².
Vano caldo elettrico



Fry top elettrico cromato
rigato 15 dm².
Vano caldo elettrico



Vano armadiato aperto



Friggitrice
elettrica

Vano tecnico

PLACCA MOLTENI



Nell'immagine in ottone e cromata.

La placca come modello 1923 a pagina 58 può
essere inserita in tutte le finiture dei profili.

SALAMANDRA

DIMENSIONI ESTERNE

P 864 x L 555 x H 450 mm

Peso: 50 kg

CARATTERISTICHE

Apparecchiatura da posizionare su un ripiano

Finiture in acciaio inox

Accessori in acciaio inox

Accesso da 4 lati

Piano riscaldante regolabile

Vassoio con griglia e bacinella

raccolta sughì amovibili

Finiture disponibili in acciaio spazzolato

Il pannello frontale smaltato è disponibile come opzione. I colori disponibili sono gli stessi della linea Molteni 1923.

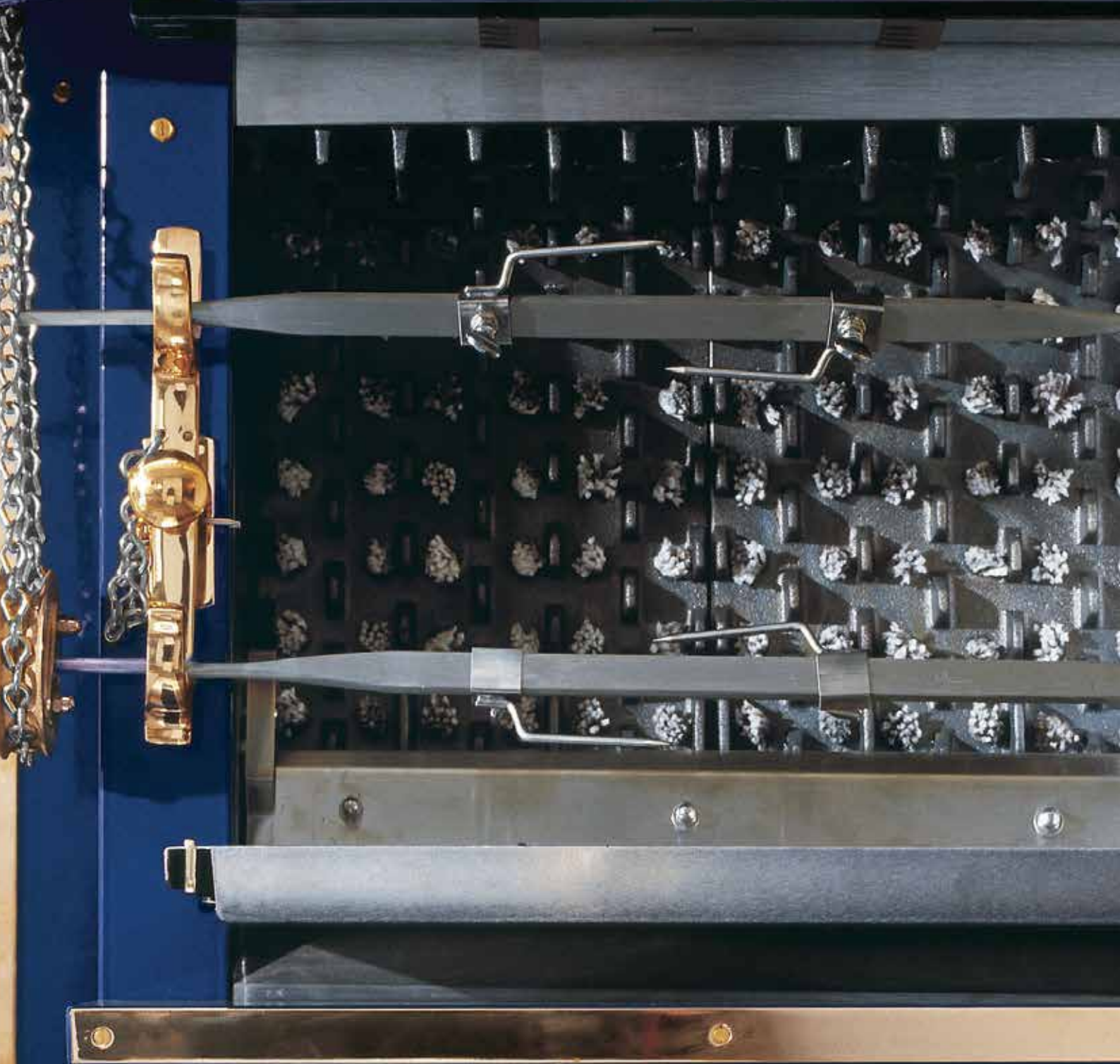


Il logo Molteni e la placca di controllo sono disponibili con le finiture dei profili a pagina 27.

Il logo Molteni per le salamandre è diverso da quello presente sulle suite. Anche questa è una versione originale risalente al 1923.









MOLTENI RÔTISSOIRE

Il Rôtissoire Molteni porta l'arte nella tua cucina.

Gli spiedi orizzontali, verticali e i numerosi accessori permettono di preparare deliziose pietanze a base di carne, pesce e verdure. Il fascino e l'eleganza si manifestano in ogni elemento: dal motore silenzioso, agli smalti colorati con finiture ottonate, al focolare in ghisa che garantisce una cottura uniforme.

Non importa dove sia posizionato: su un supporto o sul piano di lavoro, la sua versatilità trasformerà ogni cottura in un'esperienza culinaria unica e irripetibile.

2 modelli disponibili

Rôtissoire 425 & Rôtissoire 640

ACCESSORI INCLUSI NEL RÔTISSOIRE 425 & 640

SPIEDO VERTICALE QUADRATO



Codice 0M2690

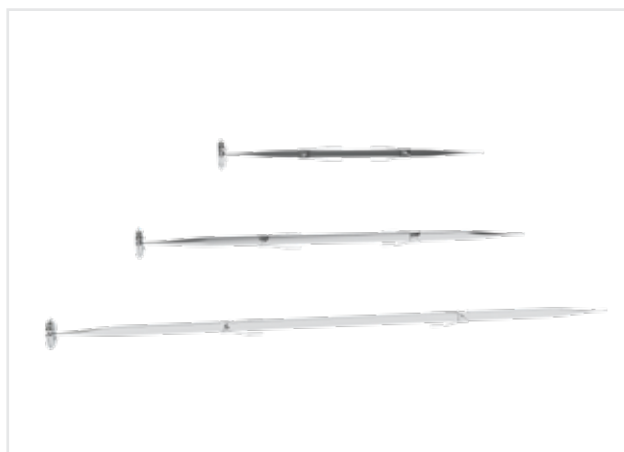
Ideale per galletto, cosce, carrè, pesce, verdure

Capacità produttiva 1

Dimensioni 295 x 6 mm (hxp)

Realizzato in tondino, ha una serie di fori in cui è possibile inserire un perno per evitare che il prodotto scivoli. Si usa questo tipo di spiedo per piccoli tagli (o carne a dadini, pollame piccolo, ecc.)

SPIEDO ORIZZONTALE PIATTO



Codice

0M2700 (Rôtissoire 425)

0M2694 (Rôtissoire 640 Tipo A)

0M2695 (Rôtissoire 640 Tipo B)

Ideale per polli e pollame, ma anche pesce o verdure

Capacità produttiva

codice 0M2700 - 2 polli

codice 0M2694 - 4 polli

codice 0M2695 - 6 polli



Dimensioni dipendono dal modello di Rôtissoire

codice 0M2700 - 700 x 20 x 8 mm (lxhxp)

codice 0M2694 - 1030 x 25 x 12 mm (lxhxp)

codice 0M2695 - 1510 x 25 x 12 mm (lxhxp)

Suggerimenti: il modo perfetto per servire una deliziosa anatra è di cucinarla direttamente sulla leccarda.

ACCESSORI EXTRA RÔTISSOIRE 425 E 640

SPIEDO VERTICALE PER SALSICCE



Codice 0M2687

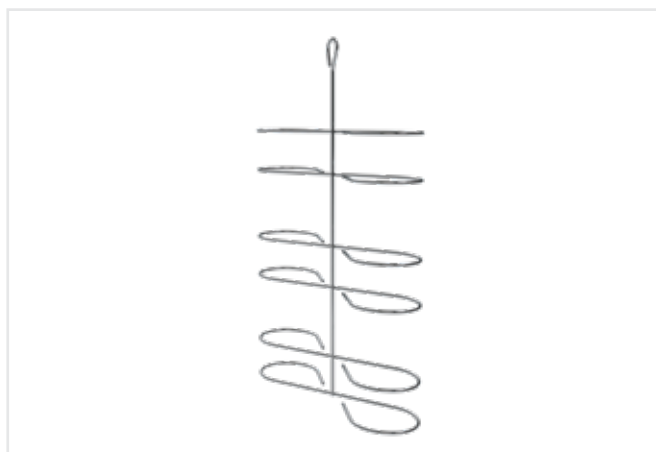
Ideale per salsicce

Capacità produttiva 4

Dimensioni 325 x 130 mm (hxp)

È fatto di 2 serie di doppi anelli sovrapposti, a forma di croce e disposti uno sopra l'altro. Ogni serie è composta da due anelli aventi lo stesso diametro e da un anello con diametro molto più piccolo

SPIEDO VERTICALE PER UOVA



Codice 0M2685

Ideale per uova

Capacità produttiva 6

Dimensioni 305 x 170 mm (hxp)

È composto da 3 anelli con un diametro di 50 mm e da altri 3 anelli con diametro più piccolo di 45 mm. Il primo anello trattiene l'uovo, il secondo gli impedisce di scivolare verso il basso.

SPIEDO VERTICALE GIREVOLE



Codice 0M2688

Ideale per piccoli pezzi di carne, pesce e verdure

Capacità produttiva 1 per spiedo

Dimensioni 350 x 80 mm (hxp)

Può supportare fino a 4 spiedi

Nella preparazione degli spiedini, 4 spiedi sono appesi ai ganci della struttura girevole

SPIEDO VERTICALE PER ROMBO



Codice 0M2686

Ideale per piccoli pesci "piatti" tipo rombo, sogliola

Capacità produttiva 1

Dimensioni 315 x 120 mm (hxp)

Il pesce viene posizionato tra le due griglie in metallo, flessibili. Accessorio ideale per la cottura di carne o pesci che non possono essere forati

SPIEDO VERTICALE PER ARAGOSTA



Codice 0M2691

Ideale per aragosta

Capacità produttiva 1

Dimensioni 330 x 130 mm (hxp)

SPIEDO ORIZZONTALE A STELLA



Codice

0M3061 - Rôtissoire 640 Tipo A

0M3062 - Rôtissoire 640 Tipo B

Ideale per grandi pezzature (per es. tacchino, maialino).

Negli spiedini piccoli: volatili di piccole dimensioni (piccione, quaglia, pernici)

Capacità produttiva 6

Dimensioni dipendono dal modello di Rôtissoire

codice 0M3061 - 1030 x 150 x 12 mm (lxhxp)

codice 0M3062 - 1510 x 150 x 12 mm (lxhxp)

Non disponibile per Rôtissoire 425

Lo spiedo a stella è montato sullo spiedo quadrato. I suoi spiedini sottili sono ideali per la cottura di pernici, quaglie, ecc. o per la cottura di carni a dadini.

SPIEDO ORIZZONTALE PER PESCE



Codice

0M2861 (Rôtissoire 425)

0M3063 (Rôtissoire 640 Tipo A)

0M3064 (Rôtissoire 640 Tipo B)

Ideale per filetti di carne o pesce

Capacità produttiva dipende dalla dimensione dei filetti

Dimensioni dipendono dal modello di Rôtissoire

codice 0M2861 - 417 x 214 x 150 mm (lxhxp)

codice 0M3063 - 666 x 216 x 150 mm (lxhxp)

codice 0M3064 - 1146 x 216 x 150 mm (lxhxp)

SPIEDO ORIZZONTALE INGLESE



Codice

0M1255 (Rôtissoire 425)

0M1257 (Rôtissoire 640 Tipo A)

0M1258 (Rôtissoire 640 Tipo B)

Ideale per grandi pezzature "piatte" di carne o pesce

Capacità produttiva dipende dalla dimensione dei filetti

Dimensioni dipendono dal modello di Rôtissoire

codice 0M1255 - 677 x 200 x 150 mm (lxhxp)

codice 0M1257 - 992 x 220 x 150 mm (lxhxp)

codice 0M1258 - 1472 x 220 x 150 mm (lxhxp)

SEMPLICEMENTE UNICO

Vai oltre le funzionalità e seleziona ogni singolo particolare, realizzato artigianalmente e sapientemente rifinito a mano, per rendere ancora più unico il tuo Rôtissoire Molteni.

Ogni Molteni racconta una storia, ha una sua anima. Quale sarà la tua? Scegli i profili tra le varie finiture e i diversi materiali a disposizione e aggiungi stile e personalità al tuo Rôtissoire Molteni.



PROFILI, MANOPOLE, PULEGGIA E CATENE



Catene - Solo cromate



Supporto spiedo



Puleggia

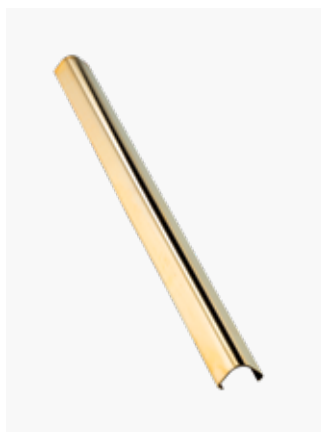


Profili



Manopole di controllo

FINITURE MOLTENI



Ottone lucido



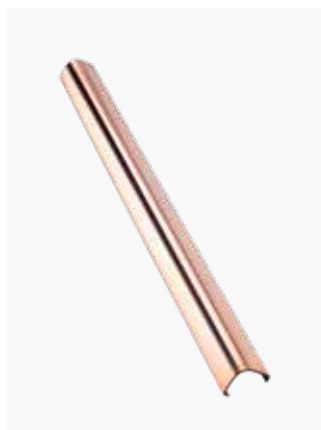
Ottone spazzolato



Acciaio lucido



Acciaio spazzolato



Rame lucido



Rame opaco

RÔTISSOIRE 425



Composizione

- 1 focolare 480 x 360 mm con:
- 2 spiedi orizzontali piatti
- 2 spiedi verticali

Modello a gas

- Focolare in ghisa rigata con stoppini in vetro ceramica
- Bruciatore a rampa in acciaio
- Fiamma pilota e dispositivo di sicurezza mediante termocoppia su tutti i bruciatori
- Potenza gas: 7 kW
- Potenza elettrica: 0,1 kW
- Tensione di alimentazione
EU: 230 V/1N/50 Hz
USA: 115 V/1N/60 Hz

Caratteristiche tecniche

- Apparecchiatura da installare su vano oppure da fissare a parete
- Telaio in acciaio inox
- **Colori:** smalti classici Molteni (Colori Molteni, vedi pagine 52-56) o acciaio finitura Scotch Brite AISI 304
- **Finiture, manopole e catene:** ottone lucido, ottone spazzolato, acciaio lucido, acciaio spazzolato, rame lucido, rame spazzolato. Le catene sono disponibili solo cromate.
- Spiedi regolabili in altezza e profondità
- Bacinella raccolta sughii amovibile

Modello elettrico

- Focolare in ghisa rigata
- Elemento riscaldante ad infrarossi
- Interruttore "on/off"
- Potenza elettrica totale: 5,0 kW - 230 V
- Tensione di alimentazione: 230 V/1N/50 Hz
Su richiesta 400 V/3N/50 Hz

Dimensioni esterne:

- P 820 x L 425 x H 800 mm
- Peso: 90 kg

RÔTISSOIRE 640



Caratteristiche tecniche

- Apparecchiatura da installare su vano (a richiesta)
- Telaio in acciaio inox
- **Colori:** smalti classici Molteni (Colori Molteni, vedi pagine 52-56) o acciaio finitura Scotch Brite AISI 304
- **Finiture, manopole e catene:** ottone lucido, ottone spazzolato, acciaio lucido, acciaio spazzolato, rame lucido, rame spazzolato. Le catene sono disponibili solo cromate.
- Spiedi regolabili in altezza e profondità
- Bacinella raccolta sughii amovibile

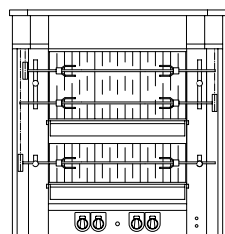
Modello a gas

- Focolare in ghisa rigata con stoppini in vetro ceramica
- Bruciatore a rampa in acciaio
- Fiamma pilota e dispositivo di sicurezza mediante termocoppia su tutti i bruciatori
- Tensione di alimentazione EU: 230 V/1N/50 Hz
USA: 115 V/1N/60 Hz

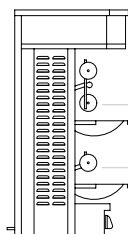
Modello elettrico

- Focolare in ghisa rigata
- Elemento riscaldante ad infrarossi
- Interruttore "on/off"
- Tensione di alimentazione: 400 V/3N/50 Hz per tutti i modelli

RÔTISSOIRE 640

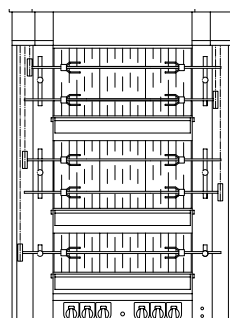


RO IFD + IFS

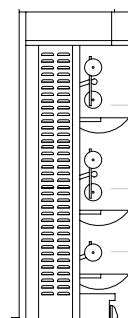


Doppio

Singolo



RO 2 FD + IFS



Doppio

Doppio

Singolo

Composizione	RO 1FD (1 focolaio doppio) Dimensioni: P 1140 or 1620 x L 640 x H 865 mm				RO IFD+IFS (1 focolaio doppio + 1 focolaio singolo) Dimensioni: P 1140 or 1670 x L 640 x H 1200 mm			
	Tipo A		Tipo B		Tipo A		Tipo B	
	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico
Numero di spiedi orizzontali	2		2		3		3	
Numero di spiedi verticali	5		8		5		8	
Numero di catene di trasmissione	3		3		4		6	
Lunghezza utile del focolare (mm)	730		1210		730		1210	
Potenza elettrica (kW)	12	7,5	12	7,5	20	12	33	20
Peso (kg)	180		250		210		275	

Composizione	RO 2FD (2 focolai doppi) Dimensioni: P 1190 or 1670 x L 640 x H 1350 mm				RO 2FD+IFS (2 focolai doppi + 1 focolaio singolo) Dimensioni: P 1240 o 1720 x L 640 x H 1685 mm			
	Tipo A		Tipo B		Tipo A		Tipo B	
	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico	Gas	Elettrico
Numero di spiedi orizzontali	4		4		5		5	
Numero di spiedi verticali	5		8		5		8	
Numero di catene di trasmissione	6		6		7		8	
Lunghezza utile del focolare (mm)	730		1210		730		1210	
Potenza elettrica (kW)	24	15	42	25	32	20	54	33
Peso (kg)	235		300		330		400	

MOLTENI 1923
SUR MESURE





La leggenda nasce nel 1923 e si sviluppa in maniera semplice e incontrastata. Fin da subito i grandi Chef hanno apprezzato e amato questa cucina, creata da esperte mani di artigiani in un piccolo atelier nella cittadina francese di Saint-Uze.

Ogni cucina nasce diversa da tutte le altre, secondo i desideri e, perché no, le piccole manie di chi l'ha scelta.

Realizzazioni uniche, ancora oggi sono il cuore di rinomati ristoranti del mondo, assecondano le creatività e le performance dei più famosi Chef stellati.

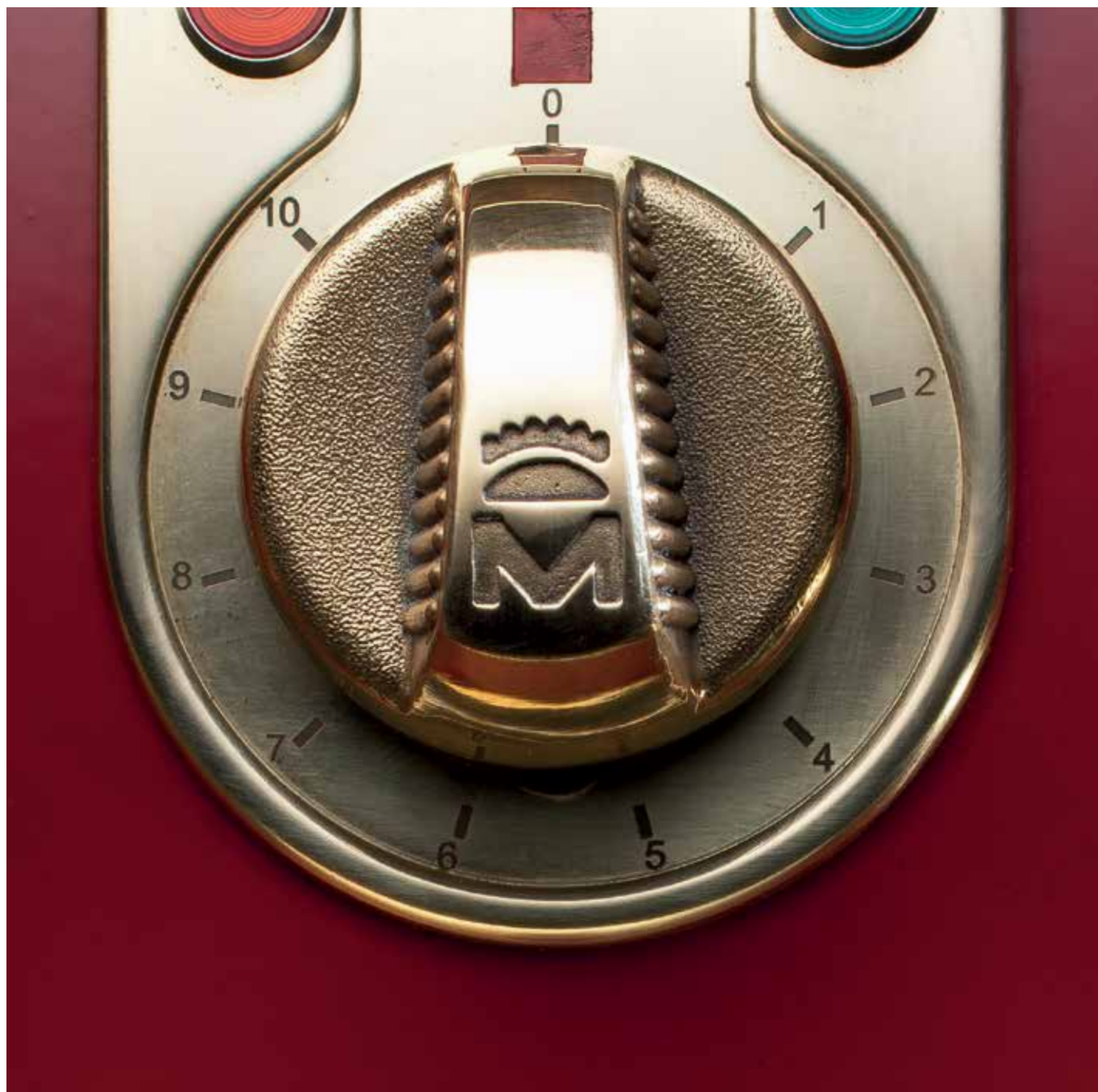
Ogni Molteni racconta una storia, la tua personale storia.

MANOPOLE

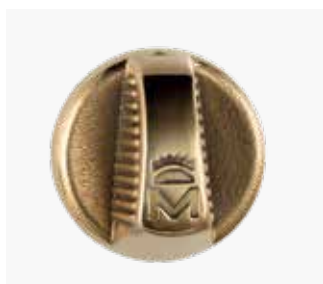
250 grammi di tradizione.

Ogni Molteni è costruita per trasmettere il privilegio di possedere qualche cosa di veramente unico, esclusivo. Tocca le manopole: realizzate totalmente a mano con una finitura artigianale, tramandata da generazioni. Fatte per durare, sono uno dei segni distintivi di Molteni.

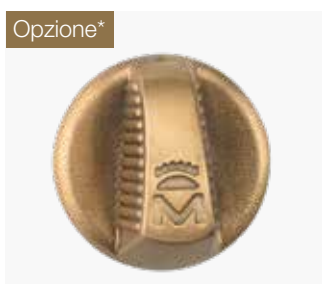
Ogni manopola pesa 250 grammi: un frammento di eternità.



FINITURE MANOPOLE



Ottone lucido



Ottone spazzolato



Cromo lucido



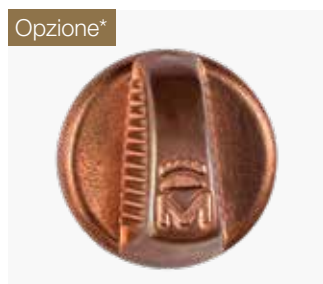
Cromo opaco



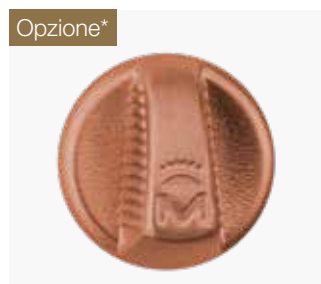
Nichel lucido



Nichel opaco

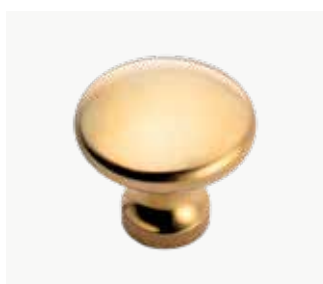


Rame lucido



Rame opaco

FINITURE POMELLI



Ottone lucido



Ottone spazzolato



Cromo lucido



Cromo opaco



Nichel lucido



Nichel opaco



Rame lucido**



Rame opaco**

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

** Il materiale si presenta molto bene alla vista ma è più delicato di altre finiture. Si raccomanda di utilizzare detergenti non abrasivi.

PROFILI

Tua e unica.

Vai oltre le funzionalità e seleziona ogni singolo particolare, realizzato artigianalmente e sapientemente rifinito a mano, per rendere ancora più unica la tua Molteni. Ogni Molteni racconta una storia, ha una sua anima.

Quale sarà la tua?



TIPOLOGIE PROFILI



Angoli rotondi



Profilo del pannello di controllo

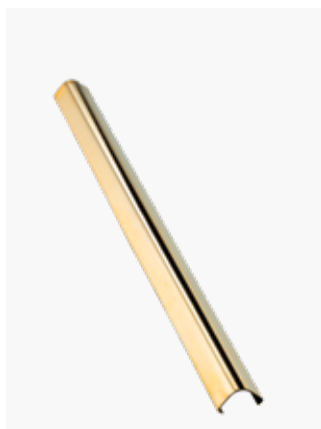


Profilo delle portine



Profilo del cassetto di servizio

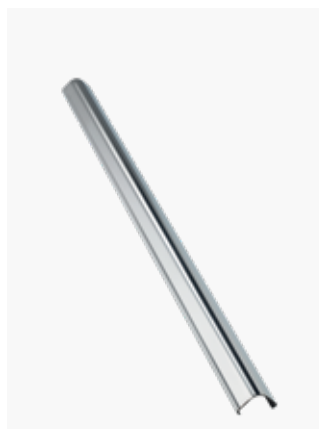
FINITURE PROFILI



Ottone lucido



Ottone spazzolato



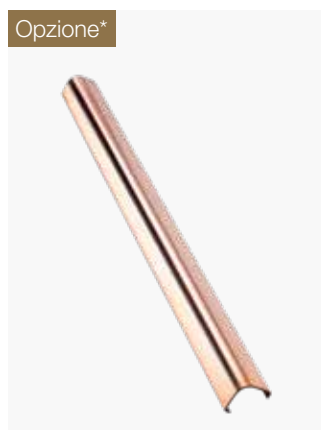
Acciaio lucido



Acciaio spazzolato



Acciaio Wirbel Steel



Rame lucido



Rame opaco

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

MANIGLIE

La forza della tradizione.

Ogni elemento della tua Molteni ha caratteristiche eccezionali ed è fatto per durare nel tempo. Eleganti e solide, le maniglie della tua cucina di fattura artigianale ti permettono di aprire senza sforzo la porta del forno, anch'essa realizzata e forgiata a mano. Oltre 100 chilogrammi è il peso che può supportare la porta del forno aperta a 90°. Questa è Molteni: resistenza oltre ogni limite.



2 TIPOLOGIE DI MODELLI



Maniglia coibentata



Maniglia classica Molteni

FINITURE SUPPORTI MANIGLIE



Ottone lucido



Ottone spazzolato



Acciaio lucido



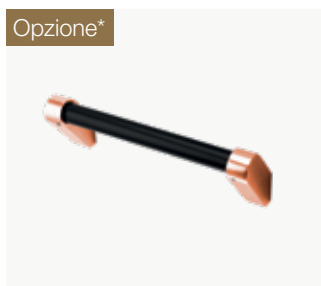
Acciaio spazzolato



Nichel lucido



Nichel opaco



Rame lucido



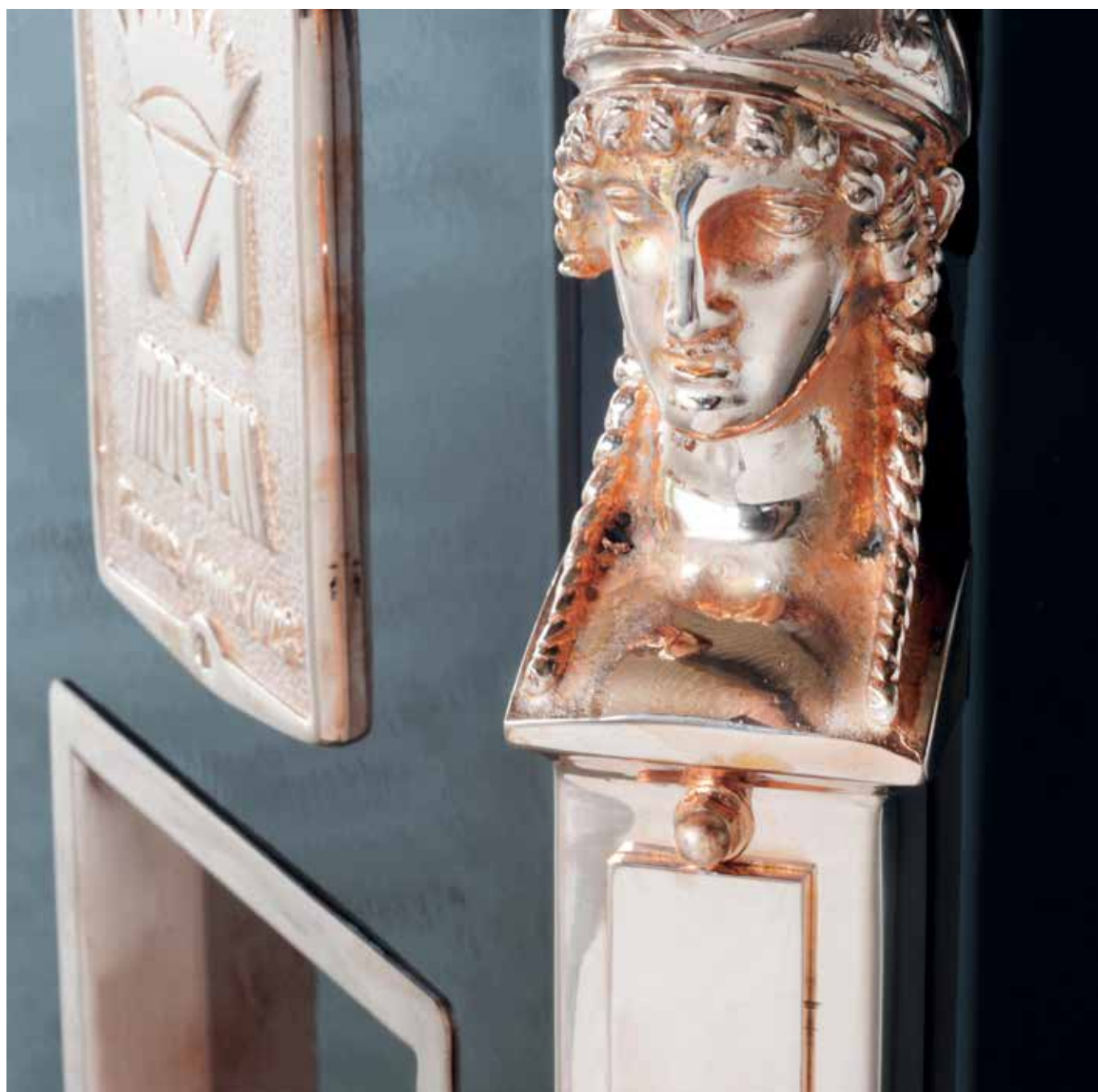
Rame opaco

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

ANGOLARI IN EDIZIONE LIMITATA

7 chilogrammi di bellezza eterna.

Ogni Molteni è destinata a divenire un'icona. L'esperienza di forgiatura artigianale dei metalli, tramandata negli anni, crea dettagli unici e ornamenti solo per te. Cornici artigianali, colonne classiche, cariatidi con zampe di leone vengono forgiate nell'atelier Molteni per realizzare il tuo sogno di cucina. Accessori per un tempio del minimalismo moderno piuttosto che un'atmosfera classica evocativa. Ogni colonna pesa 7 chilogrammi: un inno alla bellezza.



2 TIPOLOGIE DI MODELLI

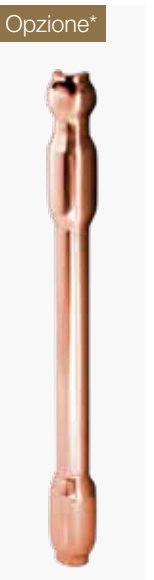
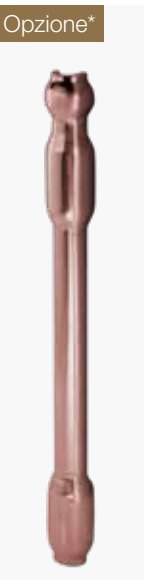


Colonna rotonda



Colonna cariatide con base a zampa di leone
* Non disponibile sulle cucine Molteni 1923 - P line

FINITURE COLONNE

	Opzione*		Opzione*		Opzione*		Opzione*		Opzione*		Opzione*		Opzione*	
Ottone lucido		Ottone spazzolato		Cromo lucido		Cromo opaco		Nichel lucido		Nichel opaco		Rame lucido		Rame opaco

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

CORRIMANO

Libera i tuoi sogni.

La scelta del corrimano aggiunge stile e personalità, per completare il prestigio e l'unicità della tua Molteni. Oltre ad essere un'estensione estremamente pratica del piano di cottura, molti Chef lo apprezzano per la sua completezza estetica, per ampliare lo spazio di azione per le proprie creazioni. Oppure solo per il piacere di un dettaglio sartoriale.



* Nell'illustrazione è riprodotto il corrimano con Ø 35 mm

2 TIPOLOGIE DI MODELLI



Rettangolare 40x20 mm
Acciaio spazzolato



Rotondo con Ø 28 mm o Ø 35 mm*
* Nell'illustrazione è riprodotto il corrimano con Ø 35 mm

FINITURE CORRIMANO



Ottone lucido



Ottone spazzolato



Acciaio lucido



Acciaio spazzolato



Rame lucido



Rame opaco

FINITURE SUPPORTI

Il supporto può essere liscio o sfaccettato

* Nelle illustrazioni è riprodotto il supporto per corrimano con Ø 28 mm



Ottone lucido



Ottone spazzolato



Cromo lucido



Cromo opaco



Nichel lucido



Nichel opaco



Rame lucido



Rame opaco

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

TOP

La scelta assoluta.

In Molteni la selezione dei materiali è tanto rigida e selettiva quanto quella degli Chef per i loro ingredienti. Grazie all'acciaio inossidabile, i pannelli della tua cucina dureranno per sempre senza mai rivelare l'età. E se la location è sul mare, la tua Molteni con top in acciaio AISI 316 (optional) non soffrirà la salsedine. Goditi la vista con serenità, l'unico pensiero sarà la tua creatività. A differenza di qualsiasi altra cucina, il telaio di ogni Molteni è in acciaio AISI 304, non scalfibile dal tempo.



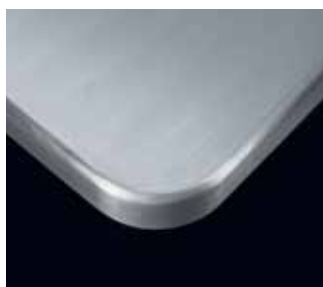
FINITURE TOP



Acciaio Wirbel Steel



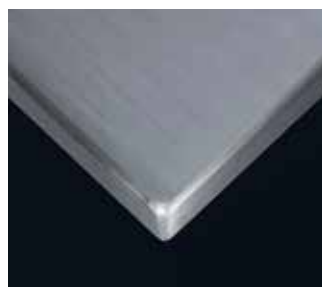
Acciaio finitura Scotch Brite



Angolo arrotondato (Ø 18)



Angolo smussato 45°



Angolo 90°



Effetto specchio
Solo sullo spessore del top

* Finitura speciale che richiede un preventivo separato. Rivolgersi al proprio esperto Molteni di fiducia.

FUNZIONI DI COTTURA

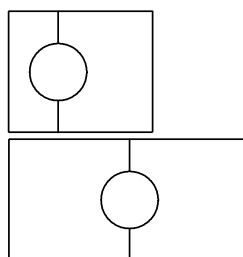
Un mosaico di sensazioni.

Creare la tua anima gemella è un'arte che Molteni ha affinato per quasi un secolo. Molteni interpreta le funzioni più consone al tuo stile di cucina: l'esclusività ti accompagnerà per sempre. Possedere una Molteni non vuol dire solo avere eleganti apparecchiature realizzate con cura artigianale ma anche il piacere inestimabile di lavorare in una cucina costruita intorno a te.

Nella Molteni tutto è ergonomico, raggiungibile, fatto per occupare la posizione che gli spetta, per celebrare l'arte culinaria di chi la usa. È per questo che è la più amata dagli chef più amati.

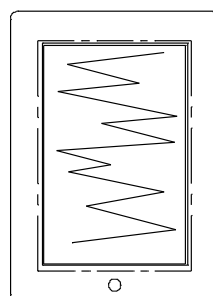


FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



Molteni plaque coup de feu. Solid top gas.

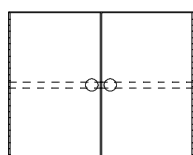
Sono disponibili 8 modelli fatti a mano in ghisa, ognuno del peso di 100 kg.



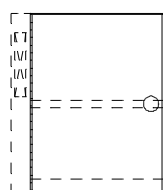
Grillade lisse. Fry top liscio.

La versione a gas è disponibile con il tradizionale **sistema di accensione Molteni.**

ALTRE FUNZIONI DI COTTURA MOLTENI



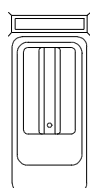
Vano armadiato neutro
con porte a battente



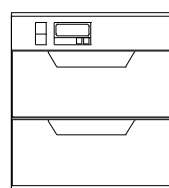
Vano caldo ventilato



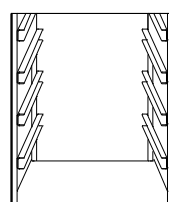
Lavatoio lava mestoli



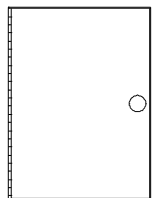
Friggitrice a gas



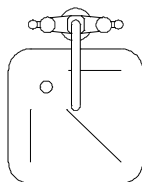
Cassetti caldi



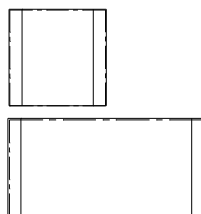
Vano porta teglie GN
1/1



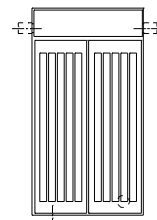
Vano tecnico



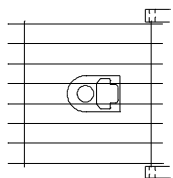
Lavatoio



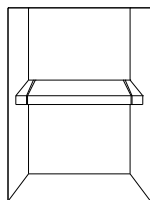
Piastre elettriche



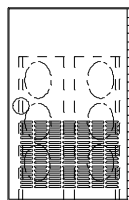
Griglia gas



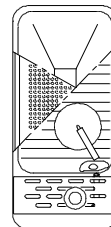
Fuochi con vasca ad acqua



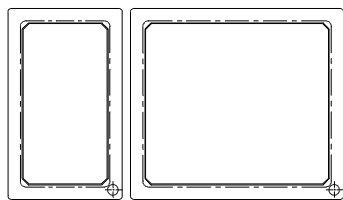
Vano armadiato aperto



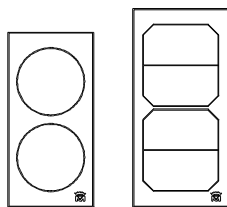
Vano tecnico per alloggiamento induttore



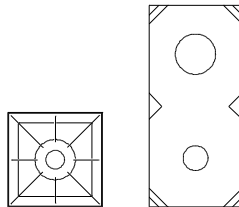
Multi-cooker



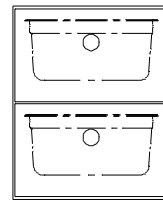
Ecotherm



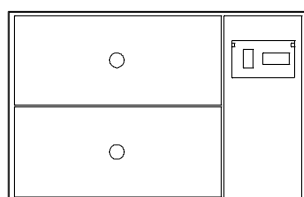
Piastre a induzione



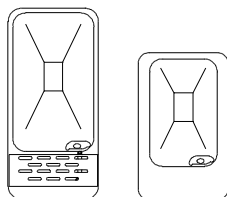
Fuochi con griglia in ghisa



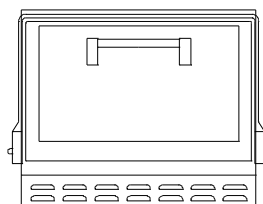
Cassetti neutri per griglie GN



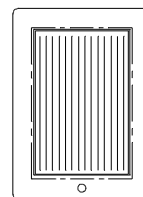
Vani armadiati refrigerati



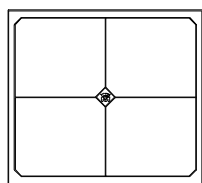
Cuocipasta



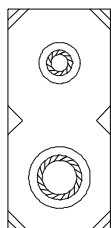
Forno statico



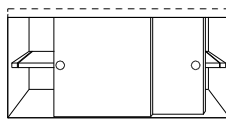
Fry top



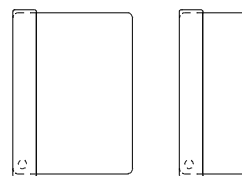
Piastra induzione tutta superficie



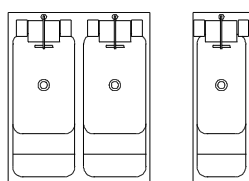
Fuochi Volcan



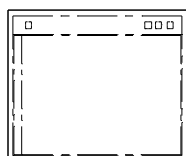
Vano armadiato con porte scorrevoli



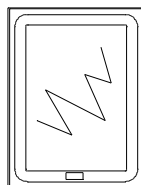
Bagnomaria



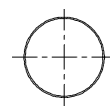
Friggitrice elettrica



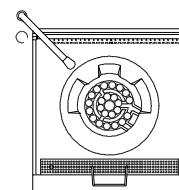
Vano armadiato di mantenimento



Teppan yaki



Wok a induzione



Wok a gas per cucina cinese

Su richiesta sono disponibili altre funzioni di cottura



1923 - SUR MESURE

MOLTENI
CARACTÈRE





La leggenda continua. L'evoluzione tra tradizione e innovazione si sta compiendo sotto i tuoi occhi. Assapora quanto il peso della storia renda quasi immortale ogni Molteni e quanto il futuro sia scaturito da questa storia. Libera i tuoi sogni e lascia che la tua Molteni cominci a prendere forma. Pagina dopo pagina sarai in grado di comporre, come una piccola sinfonia di colori, sensazioni ed emozioni, la tua nuova Molteni. Tradizionale o futuribile, ma sempre unica.

Benvenuto nel tuo sogno.



L'immagine è puramente indicativa.

MANOPOLE

MANOPOLE
ROTONDE Ø 55 MM



L'evoluzione della tradizione

Ispirate alle linee classiche della tradizione Molteni, le nuove manopole sono in acciaio inossidabile forgiato a mano. Un materiale eterno, leggero: il miglior omaggio a una tradizione che avanza verso l'innovazione.

POMELLI
QUADRATI 30X30 MM E 25X25 MM



Il lusso è semplicità

Una forma pura, essenziale. Un cubo, l'espressione inconfondibile della bellezza.

Non sono disponibili altre opzioni per la linea Caractère

TIPOLOGIE PROFILI

DISPONIBILI SOLO CON FINITURA IN ACCIAIO SPAZZOLATO.

Angoli squadrati



Profilo delle portine



Profilo del pannello di controllo



Profilo del cassetto di servizio



CORRIMANO

2 TIPOLOGIE DI MODELLI



Rettangolare 40x20 mm
Solo in acciaio spazzolato su top
in acciaio



Rettangolare 35x35 mm
Solo in acciaio spazzolato

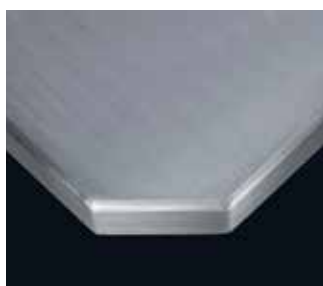
TOP



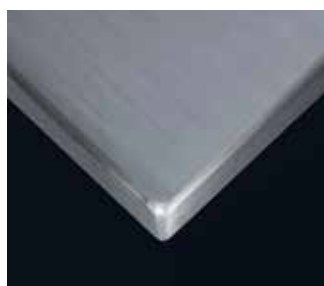
Acciaio Wirbel Steel



Acciaio finitura Scotch
Brite



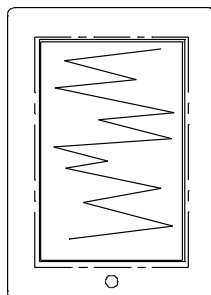
Angolo smussato 45°



Angolo 90°

FUNZIONI DI COTTURA

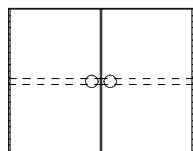
FUNZIONI DI COTTURA CLASSICHE MOLTENI



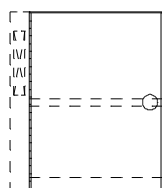
Grillade lisse. Fry top liscio.

La versione a gas è disponibile con il tradizionale **sistema di accensione Molteni** con top in acciaio.

ALTRE FUNZIONI DI COTTURA MOLTENI



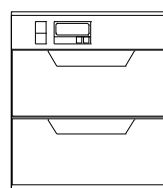
Vano armadiato neutro
con porte a battente



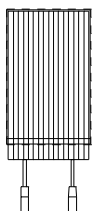
Vano caldo ventilato



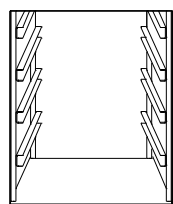
Lavatoio lava mestoli



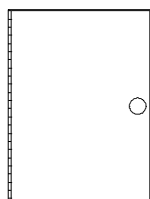
Cassetti caldi



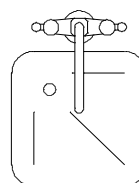
Griglia pietra lavica



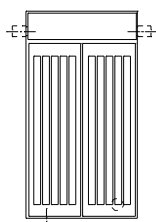
Vano porta teglie
GN 1/1



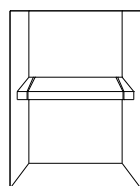
Vano tecnico



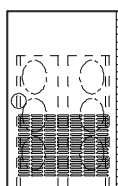
Lavatoio



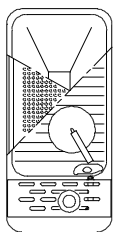
Griglia gas



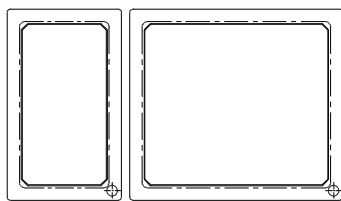
Vano armadiato
aperto



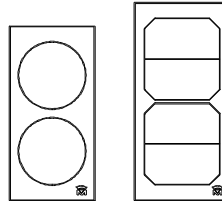
Vano tecnico per
alloggiamento induttore



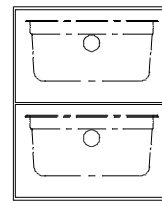
Multi-cooker



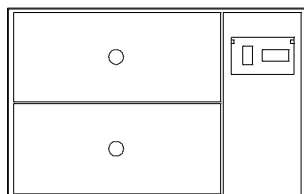
Ecotherm



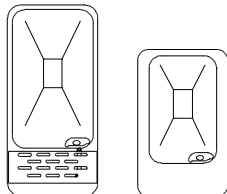
Piastre a induzione



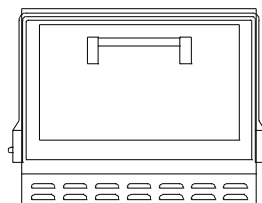
Cassetti neutri per griglie GN



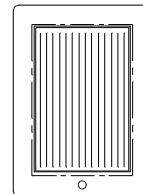
Vani armadiati refrigerati



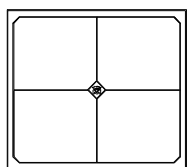
Cuocipasta



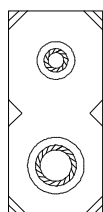
Forno statico



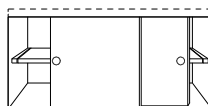
Fry top



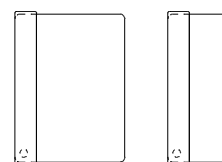
Piastra induzione tutta superficie



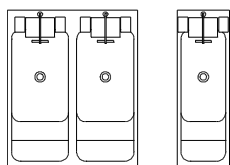
Fuochi Volcan



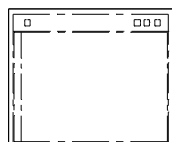
Vano armadiato con porte scorrevoli



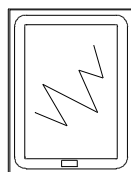
Bagnomaria



Friggitrice elettrica



Vano armadiato di mantenimento



Teppan yaki



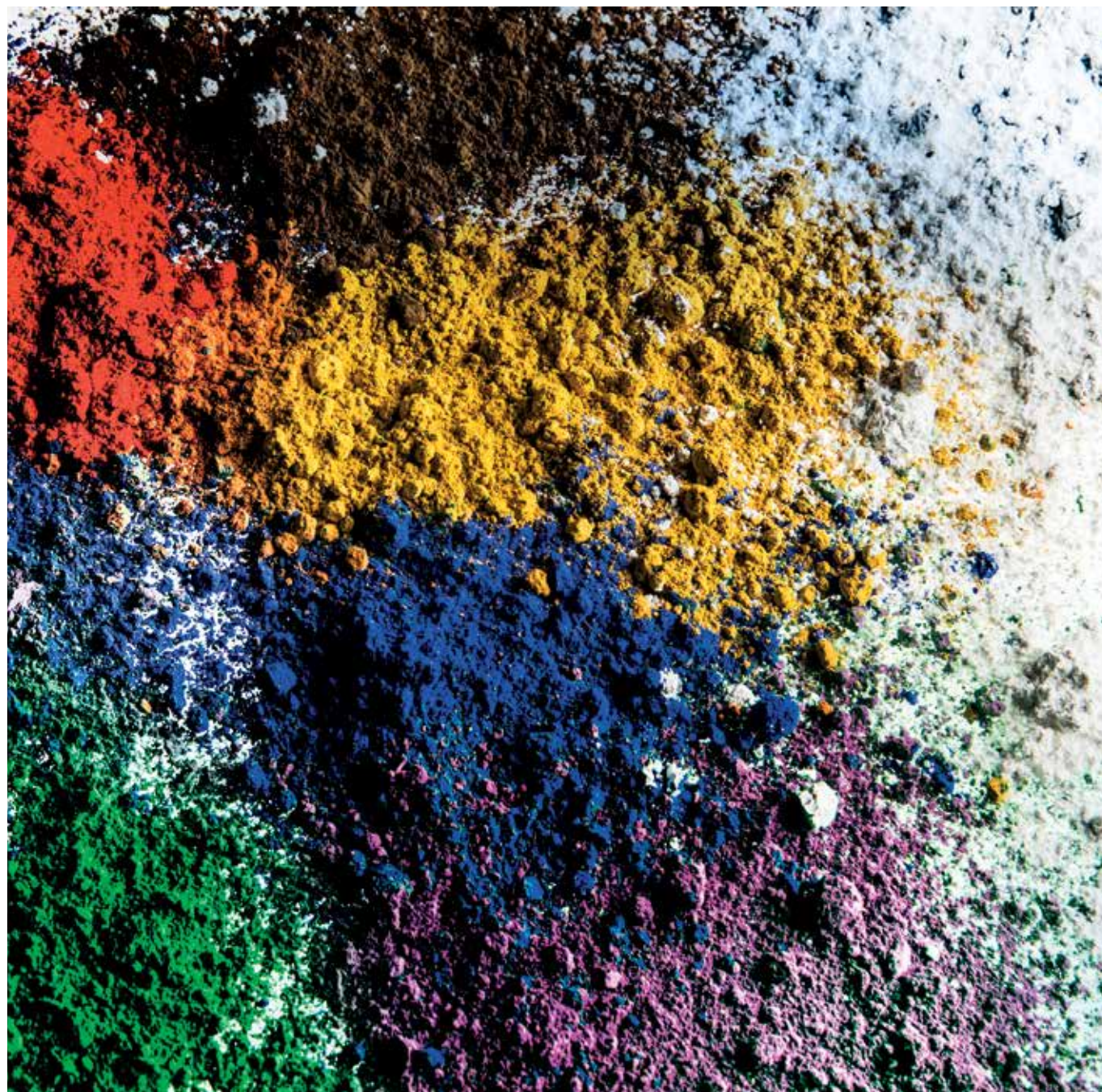
Wok a induzione

Su richiesta sono disponibili altre funzioni di cottura

PANNELLI LATERALI

Bellezza che dura.

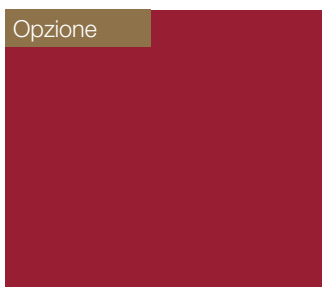
Rendi una Molteni la tua Molteni. Scegli la finitura a smalto che meglio rappresenta la tua personalità: unica come te. Gli smalti Molteni durano ancora più a lungo dell'acciaio e mantengono la tua cucina unica per anni e anni a venire.



FINITURE PANNELLI



Acciaio spazzolato



Smaltati.
Scegli il tuo colore

COLORI SMALTATI CLASSICI MOLTENI

La tavolozza Molteni ha normalmente una finitura lucida, su richiesta è disponibile la finitura opaca.

Il processo di smaltatura è eseguito a mano, è possibile quindi trovare qualche dissonanza: un segno inconfondibile dell'unicità della tua Molteni che te la farà amare ancora di più.



Persian blue
RAL 5003



Molteni rouge
RAL 3003



Tarragon
RAL 6020



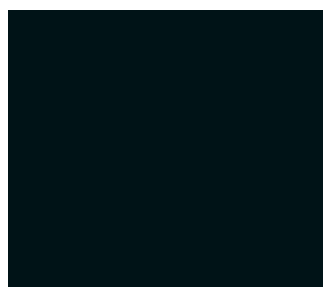
Sepia
RAL 1015



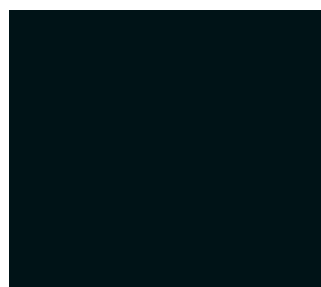
Milk
RAL 9003



Matte Milk
RAL 9003



Black pepper
RAL 9005



Matte black pepper
RAL 9005

SMALTI COLORI SPECIALI MOLTENI

I colori smaltati speciali Molteni richiedono un preventivo separato rispetto ai colori smaltati classici



RAL 1013



RAL 1024



RAL 2001



RAL 3001



RAL 3004



RAL 3005



RAL 3009



RAL 3011



RAL 3020



RAL 5002



RAL 5004



RAL 5008



RAL 5009



RAL 5011



RAL 5013



RAL 5024



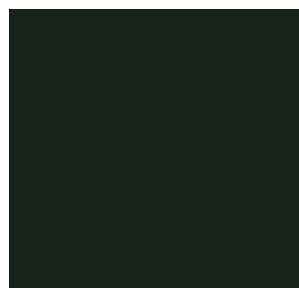
RAL 6002



RAL 6003



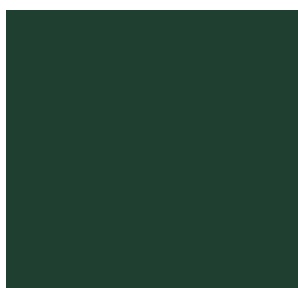
RAL 6005



RAL 6008



RAL 6010



RAL 6012



RAL 6022



RAL 6025



RAL 7004



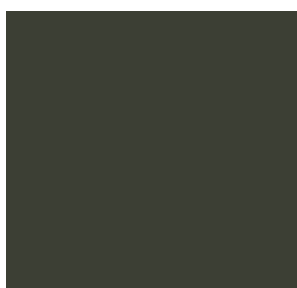
RAL 7005



RAL 7016



RAL 7021



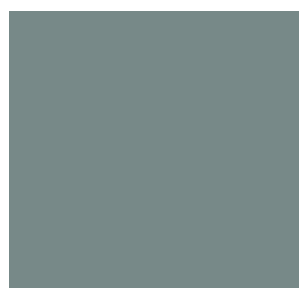
RAL 7022



RAL 7033



RAL 7037



RAL 7042



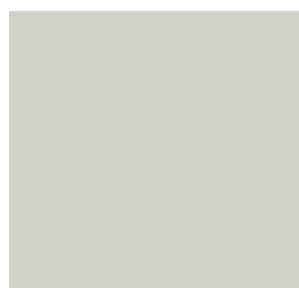
RAL 7043



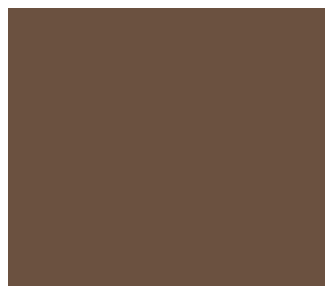
RAL 7044



RAL 7046



RAL 7047



RAL 8007



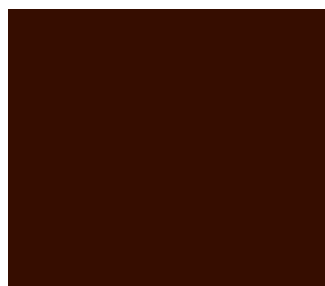
RAL 8011



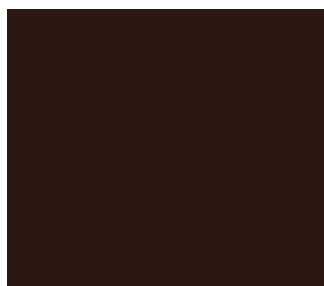
RAL 8012



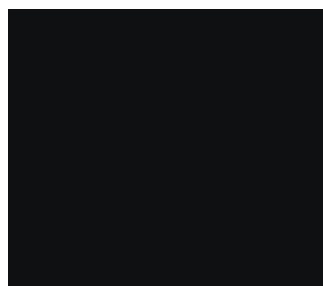
RAL 8015



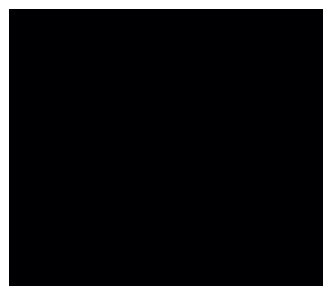
RAL 8016



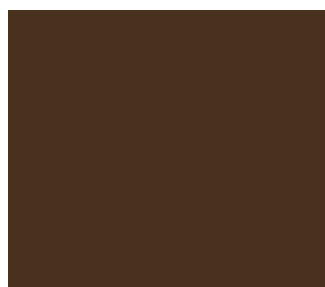
RAL 8017



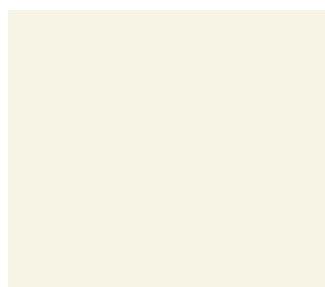
RAL 8019



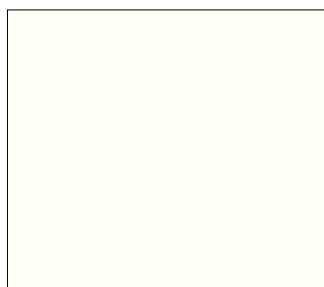
RAL 8022



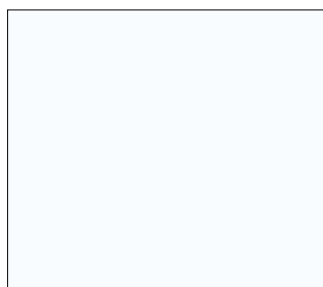
RAL 8028



RAL 9001



RAL 9010



RAL 9016

1923 - P LINE

RÔTISSOIRE

1923 - SUR MESURE

CARACTÈRE LINE

L'immagine è puramente indicativa.



IL TUO LOGO

Possiedi totalmente il sogno.

Una Molteni è fatta per essere solo tua: personalizza la tua cucina con una placca da 1000 grammi lavorata a mano fino a farla brillare. Forgiata da esperte mani artigiane, la placca dà un tocco di unicità alla tua Molteni.



La placca può essere inserita in tutte le finiture dei profili disponibili.

SERIGRAFIA



Su richiesta

PLACCA FORGIATA



Su richiesta

PLACCA INCISA



Su richiesta

PLACCA TAGLIO LASER



Su richiesta

1923 - P LINE

RÔTISSOIRE

1923 - SUR MESURE

CARACTÈRE LINE



Discover more
www.molteni.com