

UNICOOK

Piastra • Forno • Grill ventilato
Ventilated hotplate and oven
Kontaktgrill und Umluftofen

Made in Italy



UNICOOK

Veloce - unica nel suo genere
Fast and unique
Schnell und einzigartig



Inodore, non necessita di cappa
Odorless, no range hood required
Geruchlos, keine Abzugshaube erforderlich



- **Ventilata e versatile:** grazie alla ventola interna (**brevetto mondiale**) distribuisce in modo omogeneo il calore, garantendo una eccezionale qualità di cottura, diventando contemporaneamente una piastra ed un forno ventilato;
- **Veloce ed unica:** griglia perfettamente fino a 4 toast in circa 3 minuti, per le sue caratteristiche non ha rivali nel suo genere;
- **Economica, inodore ed ecologica:** consuma solo 1800 watt, beneficia quindi di un notevole risparmio energetico, oltretutto la ventilazione trattiene i vapori all'interno evitando il rilascio di fumi ed odori.

- **Ventilated and versatile:** the internal fan (**worldwide patent**) allows the heat to be distributed evenly thereby guaranteeing outstanding cooking quality, enabling it to be used at the same time as a hotplate and a ventilated oven.
- **Fast and unique:** grills up to 4 toasted sandwiches perfectly in around 3 minutes due to its unique, unrivalled features.
- **Economic, odorless and eco-friendly:** consumes only 1800 watts during the warming up stage providing the benefit of considerable energy savings; moreover, ventilation retains steam within avoiding the release of fumes and odors.

- **Kontaktgrill und Umluftofen in einem:** Dank der integrierten Ventilation (**global patentiert**) wird die Hitze gleichmäßig im Inneren verteilt. Dies garantiert eine außerordentliche und einheitliche Grill-Qualität und macht den UNICOOK zum Kontaktgrill und Umluftofen.

- **Schnell und einzigartig:** UNICOOK toasting and grills simultaneously up to 4 Toasts and Paninis in 3 Minutes auf höchstem Niveau. Das ist konkurrenzlos und einzigartig. Die Schnelligkeit und das perfekte Ergebnis werden Sie und Ihre Gäste begeistern.

- **Ökonomisch, geruchlos und ökologisch:** Der energetische Verbrauch während der Erhitzung liegt bei lediglich 1.800 Watt. Das bedeutet für Sie erhebliche Energieeinsparungen! Die integrierte Ventilation im Inneren verhindert das Austreten von Gerüchen und Rauch, auf einen weiteren Abzug kann verzichtet werden.

Omogeneità di cottura degli alimenti
Even heating of the food - uniform grilling quality
Gleichmäßige Hitzeverteilung - einheitliche Grill-Qualität



Multifunzionalità - Multifunction - Multifunktions-Grill

Una comoda maniglia consente di utilizzare la UNICOOK come piastra (per toast, panini, carni, pesce, verdure) o come forno (per scaldare pizze, bruschette, alimenti precotti).

Con l'opzione Grill si differenzia la temperatura delle piastre. Possibilità di abbinare più macchine.

Thanks to the practical panini-style press handle, UNICOOK can be used as a contact grill (for sandwiches, meat, fish, vegetables) or as an oven (for heating pizzas, bruschettas and precooked food).

With the grill option the grill plates heat at different temperatures. Ideal for integrating with other cooking appliances.

Der UNICOOK kann als Kontaktgrill (für Toasts, Sandwiches, Fleisch, Fisch, Gemüse) oder als Umluftofen (zum Erwärmen von Pizza, Bruschetta oder vorgekochten Speisen) benutzt werden.

Mit der Grillfunktion wird die Temperatur der Platten verschieden reguliert. Es besteht die Möglichkeit mehrere Geräte zu kombinieren.



Brioche, panini caldi, toast farciti, verdure grigliate, salsicce e hamburger in pochi istanti.

Croissants, sandwiches, grilled vegetables, sausages and hamburger in a couple of minutes

Brioche, Sandwiches, Toast, Grill-Gemüse, Bratwurst und Hamburger im Nu zubereitet



Un comodo pannello comandi consente di programmare e differenziare la temperatura delle piastre e i tempi di cottura desiderati. Sul display si visualizzano i comandi impostati. Inoltre, un segnale acustico e lampeggiante avverte la conclusione del ciclo di cottura.

A user friendly control panel allows you to program the different grill plate temperatures and required cooking times. The display shows set cooking times and temperatures. A built-in timer sounds and flashes when cooking time is completed.

Die gewünschte Temperatur der Grillplatten und die Zubereitungszeit können am Bedienfeld eingestellt werden. Die Einstellungen werden am Display angezeigt. Eine Kontrollleuchte mit akustischem Signal zeigt das Ende der Garzeit an.

Semplicità di utilizzo
Easy to use
Einfach in der Anwendung



UNICOOK

Antiaderente - Pulizia perfetta
Non-stick coating - Easy to clean
Antihftbeschichtung - Einfache Reinigung



Filtro lavabile in lavastoviglie
Dishwasher safe filter
Filter spülmaschinenfest



Basso consumo
Energy saving
Energiesparend



DATI TECNICI

Alimentazione elettrica
 Potenza totale
 Potenza resistenza superiore
 Potenza resistenza inferiore
 Temperatura di esercizio (max)
 Tempo di entrata in esercizio (max)
 Peso
 Dimensioni
 Rivestimento piastre riscaldanti
 Piano di lavoro
 Durata ciclo

TECHNICAL DATA

Power supply
 Max power
 Wattage top heating element
 Wattage bottom heating element
 Working temperature (max)
 Grill heat up time (max)
 Weight
 Measurements
 Coating on grill plates
 Grill area
 Cooking time

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung
 Gesamtleistung
 Leistung oberer Heizstab
 Leistung unterer Heizstab
 Betriebstemperatur (Max)
 Aufheizzeit (Max)
 Gewicht
 Maße
 Beschichtung der Grillplatten
 Grillplatte
 Garzeit

230 V - 50/60 Hz
 1800 W
 900 W
 900 W
 250 °C
 12 min
 18,5 Kg
 460 x 400 x 250 mm
 TEFLON - CERAMICA
 300 x 220 mm
 da 5s a 9:55 min



SERVIZIO CLIENTI

Numero Verde

800-146605

ALBERTO RICCA MANAGEMENT SPA
I-39100 Bolzano (BZ) I-22100 Como (CO) Italy
e-mail: info@albertoricca.it - www.albertoricca.it
Cell. +39 335 6121950 - Cell. +39 376 2188563