
PITT
COOKING



Ontmoet PITT cooking: gaspitten rechtstreeks geïntegreerd in jouw favoriete aanrechtblad.

De beperkingen van de traditionele kookplaat als grootste inspiratiebron. Efficiënt koken, op krachtig vuur. Eindelijk voldoende ruimte voor je pannen. En altijd een keuken om trots op te zijn.

De perfecte combinatie van design en functionaliteit. Made in Holland.



met de *hand gemaakt*

Ieder PITT cooking kooksysteem wordt zorgvuldig met de hand vervaardigd, in de Meern. Met kantoor, productie en showroom onder één dak. Het team van PITT cooking is hecht en betrokken. Elke dag gezamenlijk gefocust op het bieden van de hoogste kwaliteit - zowel op het gebied van product als service.



Model: Elbrus, Professional Edition

Italiaans keukendesign



Inhoudsopgave

Productinformatie

ONTMOET PITT COOKING

— **Wat** is PITT cooking? 12
— **Waarom** kiezen voor PITT cooking? 22

OVER HET PITT COOKING SYSTEEM

— **De branders**
De type branders 38
Wok-/ en sudderbrander 40
Materiaalkeuze *Original, Professional & Black* 42

— **Bediening**
Bediening: Top Side 46
Bediening: Front Side 48

— **Accessoires**
Wokring 52

— **Homeware**
PITT Pan 54

HET ASSORTIMENT

— **Het PITT cooking assortiment**
Kies je favoriete model 64
Overzicht assortiment 65

Inspiratie 70
Contact 73
Bronvermelding 74
Digitaal 735

Door het gehele boek vind je diverse QR-codes. Deze leiden naar mooie video's, extra informatie of een website. Met een iPhone kun je deze eenvoudig scannen met je camera. Voor andere telefoons kun je een QR-scanner downloaden in de app-store.

Technische informatie

— **Assortiment**
Technische informatie per model vanaf 78

— **Het PITT cooking systeem**
De module 122
De branders 124
Werking van de branders 126
Wok-/ en sudderbrander 128
Wokring 129
Bediening 131

— **Voorbereiding**
Voorschriften aanrechtblad 132
Gas & Elektra 133
Inbouwmaten 134
Uitsparingen 139
Checklist inbouw 141

— **Installatie**
Voorschriften 143
Installatiehandleiding: Top Side 144
Installatiehandleiding: Front Side 147
Ondersteuningsset 150
Verwisselen sproeiers 151

Keurmerk 153
Bestelprocedure 154
Voorwaarden & garantie 155
Contact 156
Documentatie 157



Model: Drum, Black Edition

Wat is PITT cooking?

Krachtige gaspitten direct op je aanrechtblad.

— Geïntegreerd (gas)kooksysteem
— Robuuste, gietijzeren pannendragers
— Diverse branders: van subtiele tot krachtige vlam
— Grote afstand tussen branders
— Toe te passen in jouw favoriete aanrechtblad
— Veilig en gecertificeerd
— Handgemaakt in Nederland

PITT cooking is een kooksysteem waarbij gaspitten worden geplaatst op het aanrechtblad.

Dankzij de grote afstand tussen de branders heb je voortaan altijd voldoende ruimte voor je pannen. Met een assortiment van 20 verschillende modellen is er voor ieder wat wils. Of combineer verschillende opstellingen naar eigen wens.

PITT cooking beschikt over het KIWA Gastec Keurmerk en is daarmee veilig te integreren in vrijwel ieder type werkblad.



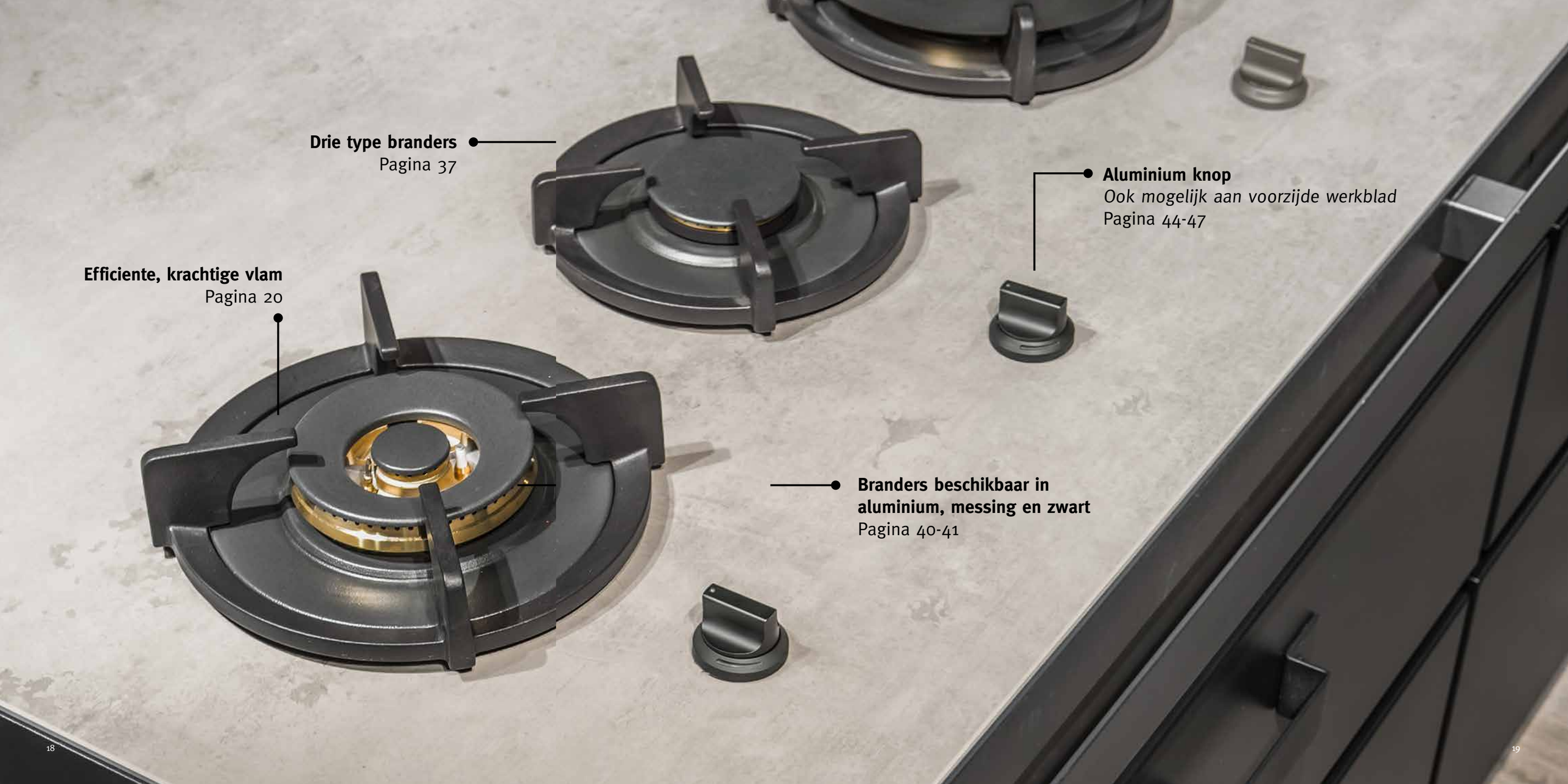
Model: Danau, Professional Edition



Model: Elbrus, Professional Edition



Model: Danau, Original Edition


Drie type branders
Pagina 37
Aluminium knop
Ook mogelijk aan voorzijde werkblad
Pagina 44-47
Efficiente, krachtige vlam
Pagina 20
Branders beschikbaar in aluminium, messing en zwart
Pagina 40-41



Model: Elbrus, Professional Edition

▶ Op tv bij Chef's Line NL



Waarom kiezen voor PITT cooking?

Controle over de vlam.

Terug naar de oorsprong, naar hoe het ooit is bedacht. Koken op vuur is puur. Koken op vuur is emotie.

Je hebt zelf volledig de controle over de kracht van de vlam. Dankzij de optimale luchtinlaat van bovenaf is de performance van de branders optimaal: een snelle, krachtige en efficiënte vlam.

Find your fire














Waarom kiezen voor PITT cooking?

Pronkstuk in de keuken.

Dankzij de tijdloze uitstraling is PITT cooking in ieder type keuken toepasbaar: van klassiek tot landelijk, en van eigentijds tot design. De zwarte, gietijzeren branders zullen altijd bij je favoriete keukenstijl passen. En altijd je keuken nóg een stukje mooier maken.



Model: Capital, Original Edition

Waarom kiezen voor PITT cooking?

Altijd genoeg ruimte voor je pannen.

Eindelijk voldoende plek voor je pannen: met minimaal 28 centimeter tussen twee branders, biedt PITT cooking gemiddeld 8 centimeter méér ruimte tussen de pitten in vergelijking met een traditionele kookplaat.

Voortaan altijd voldoende ruimte om alle pitten tegelijkertijd te gebruiken. Zelfs met meerdere grote pannen.



Model: Cima + Capital, Original Edition



Model: Foessa, Original Edition



Model: Capital, Professional Edition

Waarom kiezen voor PITT cooking?

Kwaliteit en veiligheid.

PITT cooking beschikt over het officiële Kiwa GASTEC QA keurmerk. Dit keurmerk biedt gebruikers de zekerheid dat hun (gas)product voldoet aan de hoogste eisen op het gebied van kwaliteit, functionaliteit en veiligheid.

PITT cooking biedt vijf jaar volledige garantie op het gaskooksyteem.

Waarom kiezen voor PITT cooking?

Eenvoudig te reinigen.

Nooit meer opkijken tegen het schoonmaken van de werkplek. Door de afwezigheid van opstaande randjes en hoekjes blijft er een vlak aanrechtblad over om te reinigen. Op deze manier biedt PITT cooking niet alleen tijdens, maar ook ná het koken het juiste gebruikersgemak.





Model: Cima ·

Zwevende pannendrager
De vier ‘vingers’ bieden iedere pan een stabiel draagvlak. Gemaakt van hoogwaardig, dubbel geëmailleerd gietijzer.

Branderonderdelen
Verkrijgbaar in aluminium, messing (foto) en zwart.

Hitteschild
Geleidt warmte. Dient ook als vangschaal.

Siliconen ring
Sluit geheel hermetisch af voor vocht en vuil.

De branders

Van subtiel tot krachtig.



Kleine brander

Minimaal vermogen:	0,3 kW
Maximaal vermogen:	2 kW
Omvang:	ø230 mm
Automatische vonkontsteking:	✓
Vlambeveiliging:	✓



Medium brander

Minimaal vermogen:	0,3 kW
Maximaal vermogen:	3 kW
Omvang:	ø230 mm
Automatische vonkontsteking:	✓
Vlambeveiliging:	✓



Gecombineerde wok-/sudderbrander

Minimaal vermogen:	0,2 kW
Maximaal vermogen:	5 kW
Omvang:	ø270 mm
Automatische vonkontsteking:	✓
Vlambeveiliging:	✓

De branders

Wokken en sudderen: één brander, één knop.

De gecombineerde wok-/sudderbrander is *one of a kind*: een wok- en sudderfunctie in één brander. Gebruik enkel de binnenste, kleine ring om te sudderen, of beide ringen om te koken op hoog vermogen. Beide ringen worden met dezelfde knop bediend.



Brander uitgeschakeld

Knop half open: hoog vuur

Knop volledig open: laag vuur

Wokken op PITT

Kies je favoriete materiaal.



Original Edition
Branders van licht aluminium. Klassieker vanaf dag één.

Professional Edition
Branders van zwaar messing. Voor wie wil koken in stijl.

Black Edition
Branders van messing, met zwarte toplaag. Stoer en verfijnd.



Model: Azuma, Original Edition

De bediening

Top Side

Bij PITT cooking modellen met Top Side bediening worden de bedieningsknoppen **bovenop het aanrechtblad** geplaatst.

- Aluminium knop
- Minimalistisch ontwerp
- Soft touch toplaag
- Voelt als zijde



De bediening

Front Side

Bij PITT cooking modellen met Front Side bediening worden de bedieningsknoppen **aan de voorzijde** van het aanrechtblad of keukenpaneel geplaatst.

— Aluminium knop
— Meer ruimte op het aanrechtblad
— Subtiele structuur: optimale grip



Model: Danau, Original Edition

Accessoires

Wokken zoals het écht hoort.

Voor de optimale wokbeleving is er de PITT cooking wokring. De traditionele, Chinese woktechniek als belangrijkste uitgangspunt in het ontwerp: dankzij de drie ‘vingers’ wordt de (wok)pan altijd stabiel gedragen. De nauwkeurig berekende hoogte en de ronding van de ring vangen de vlam precies én gecontroleerd op de juiste plek. Snel en krachtig koken, op hoog vuur.

De wokring is speciaal ontworpen voor plaatsing op de gecombineerde wok-/ sudderbrander.



Homeware

De PITT Pan.

Een stoere, robuuste braadpan van geëmailleerd gietijzer, met ingebouwde precisiemeter. Bijzonder: de pan is gemaakt van 100% gerecycled materiaal uit Nederland, zoals ijzer uit treinrails en oude bruggen.

Kies de juiste temperatuur om te pocheren (65ºC), verhitten (75ºC), stoven (80ºC), stomen, roken of koken (100ºC) of braden (110ºC).

— Extra dikke bodem: perfecte warmteverdeling
— Geschikt voor alle warmtebronnen en oven
— Omvang: 28 centimeter

100%
gerecycled
materiaal

van treinrails tot pan





perfecte balans

“De PITT® Pan is de perfecte balans tussen een prachtig ontwerp en topkwaliteit. Het feit dat ze in Nederland zijn gemaakt van 100% gerecycled materiaal, maakt dit product compleet. Ik wil niets anders in mijn keuken.”

— Sidney Schutte
2 Michelinsterren Chef

Model: Capital, Professional Edition

Model: Colo, Professional Edition

Assortiment

Kies je favoriete opstelling.

PITT cooking biedt een assortiment van 20 verschillende opstellingen. Al deze modellen kunnen onderling met elkaar kunnen gecombineerd. Jouw ideale kookopstelling op maat, met je persoonlijke kookgedrag en de beschikbare ruimte in de keuken als uitgangspunt.

Hoe kies ik het juiste model?

Stap 1: Kies het gewenste aantal pitten

Dankzij de grote ruimte tussen de pitten, kun je deze *altijd* allemaal tegelijkertijd gebruiken.

Stap 2: Kies je favoriete opstelling (of combineer)

Samengesteld uit drie branders: klein, medium en wok/sudder.

Stap 3: Kies je favoriete brandermateriaal

- Original (aluminium branders)
- Professional (messing branders)
- Black (zwarte branders)

Stap 4: Kies de positie van de knoppen

- Top Side (op het blad)
- Front Side (aan voorzijde)


Pag. 78

Model Akan
Aantal branders 1
Type branders 1x Klein
Min. kastbreedte 300 mm


Pag. 80

Model Altar
Aantal branders 1
Type branders 1x Medium
Min. kastbreedte 300 mm


Pag. 82

Model Azuma
Aantal branders 1
Type branders 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 300 mm


Pag. 84

Model Air
Aantal branders 1
Type branders 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 300 mm


Pag. 86

Model Baluran
Aantal branders 2
Type branders 1x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm


Pag. 88

Model Bennett
Aantal branders 2
Type branders 1x Klein, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm


Pag. 90

Model Baula
Aantal branders 2
Type branders 1x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm


Pag. 92

Model Bely
Aantal branders 2
Type branders 1x Klein, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm


Pag. 94

Model Bromo
Aantal branders 2
Type branders 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 700 mm



Model Bandai
Aantal branders 1
Type branders 1x Klein, 1x Medium
Min. kastbreedte 500 mm



Model Cima
Aantal branders 3
Type branders 1x Klein, 1x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm



Model Capital
Aantal branders 3
Type branders 1x Klein, 1x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 600 mm



Model Cusin
Aantal branders 3
Type branders 1x Medium, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Colo
Aantal branders 3
Type branders 1x Klein, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Danau
Aantal branders 4
Type branders 1x Klein, 1x Medium, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 1200 mm



Model Drum
Aantal branders 4
Type branders 1x Klein, 1x Medium, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 1200 mm



Model Dempo
Aantal branders 4
Type branders 1x Klein, 1x Medium, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Elbrus
Aantal branders 5
Type branders 2x Klein, 2x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Enep
Aantal branders 5
Type branders 2x Klein, 2x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Ebeko
Aantal branders 5
Type branders 2x Klein, 2x Medium, 1x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 900 mm



Model Foessa
Aantal branders 6
Type branders 2x Klein, 2x Medium, 2x Wok/Sudder
Min. kastbreedte 1200 mm

Toelichting

- Alle modellen zijn beschikbaar in Original, Professional of Black, met Top Side of Front Side bediening.
- Alle modellen kunnen onderling met elkaar worden gecombineerd.
- Ieder model met in ieder geval één wok-/ sudderbrander wordt geleverd met wokring.

Overzicht assortiment



Model: Ebeko, Professional Edition










Inspiratie

Ontwerpen om bij weg te dromen.

Steeds weer trots om daar met PITT cooking onderdeel van te mogen zijn.




Op de social media kanalen van PITT cooking worden de mooiste projecten gedeeld.

Laat je inspireren.

- instagram.com/pittcooking
- facebook.com/pittcooking
- pinterest.com/pittcooking












Contact

Voor vragen of advies.

Heb je na het lezen van deze informatie nog vragen, of zou je graag nog meer willen weten? Neem dan gerust contact met ons op. We helpen je graag!

info@pittcooking.com
088 088 70 70
www.pittcooking.com

Website PITT

PITT cooking
Damzigt 54
3454 PS De Meern
Nederland

Bronvermelding

Pagina	Bron
Cover	Krautkopf
6	Manola van Leeuwe/Fotografie Plus
12-13	Spekken Interieur
14-15	Fred Constant
16-17	Kitchen Concepts
18-19	Chef's Line
22-23	*VLNR*: Fred Constant, LOFT Interieurs - Wave Design ism Manola van Leeuwe/ Fotografie Plus, Houtmerk, Vipp, Sense Keukens, Lume, Krautkopf, Kitchen Concepts, Vipp, NOMAA, Kolenik, Cesar
24-25	Florense F53
30-31	Dutch Kitchen Design
34-35	JP Walker
39-40	Krautkopf
42-43	The Living Kitchen by Paul van de Kooi
48-49	The Living Kitchen by Paul van de Kooi
58-59	Krautkopf
60-61	Koak Design
66-67	Piet Boon
70-71	*VLNR*: Koak Design, Cesar, Moervast/YellowEyes, Dada, Culimaat, Molitli, Florense 53, Van den Kommer, Van den Kommer, Boffi, Van Os, Fred Constant, Jacob Interior, Fendi, i29 interior architects, Dirk Cousaert
74-75	The Living Kitchen by Paul van de Kooi

Alle overige beelden zijn eigendom van PITT cooking Nederland, en gefotografeerd door Victor van Leeuwen van LevendEcht.

Digitaal

— Over PITT cooking

Dit is PITT cooking

Hoe het begon

Website PITT cooking

— Product

Wokken op PITT

Schoonmaakgemak

— Assortiment

Overzicht assortiment

— Inspiratie/projecten

Portfolio projecten

Italiaanse keukenkunst

Stone & Fire

Koken met Ron Blaauw

Op tv bij Chef's Line NL

— Social media

PITT cooking @ **Facebook**

PITT cooking @ **Instagram**

PITT cooking @ **Pinterest**

PITT cooking @ **LinkedIn**

PITT cooking @ **YouTube**



Model: Elbrus, Original Edition

Inhoudsopgave

Technische informatie



— Assortiment

1 brander	Akan	78
1 brander	Altar	80
1 brander	Azuma	82
1 brander	Air	84
2 branders	Baluran	86
2 branders	Bennett	88
2 branders	Baula	90
2 branders	Bely	92
2 branders	Bromo	94
3 branders	Cima	96
3 branders	Capital	98
3 branders	Cusin	100
3 branders	Colo	102
4 branders	Danau	104
4 branders	Drum	106
4 branders	Dempo	108
5 branders	Elbrus	110
5 branders	Enep	112
5 branders	Ebeko	114
6 branders	Foessa	116
2 branders	Bandai	118
Accessoires	Wokring	119
Accessoires	Ondersteuningsset	119
Homeware	PITT Pan	119

— Over het systeem

De module	120
De branders	122
Werking van de branders	124
Wok-/ en sudderbrander	126
Wokring	127
Bediening: positie	128
Bediening: maatvoeringen	129

— Voorbereiding

Voorschriften aanrechtblad	130
Gas & Elektra	133
Inbouwmaten: Top Side	134
Inbouwmaten: Front Side	136
Uitsparingen	139
Checklist inbouw	141

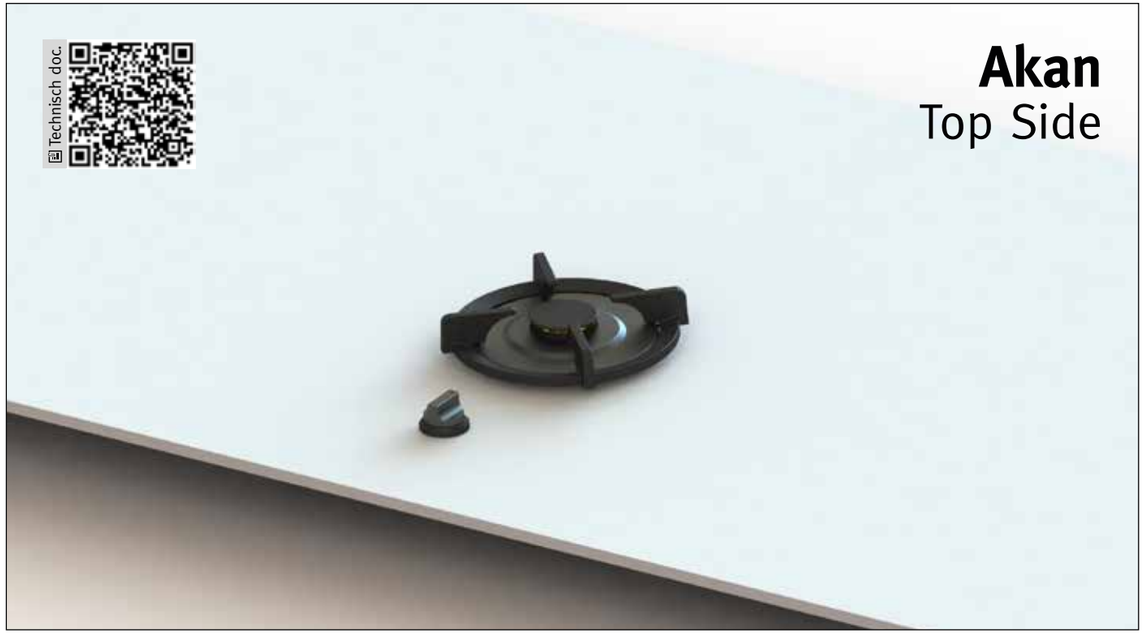
— Installatie

Voorschriften	143
Handleiding: Top Side	144
Handleiding: Front Side	147
Handleiding: Ondersteuningsset	150
Verwisselen sproeiers	151

Keurmerk	154
Bestelprocedure	155
Algemene voorwaarden & garantie	156
Contactinformatie	157
Downloads	158

Technisch doc.

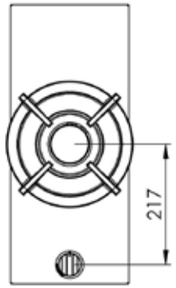
Akan
Top Side



Naam model	Akan (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Akan Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

Akan
Front Side



Naam model	Akan (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

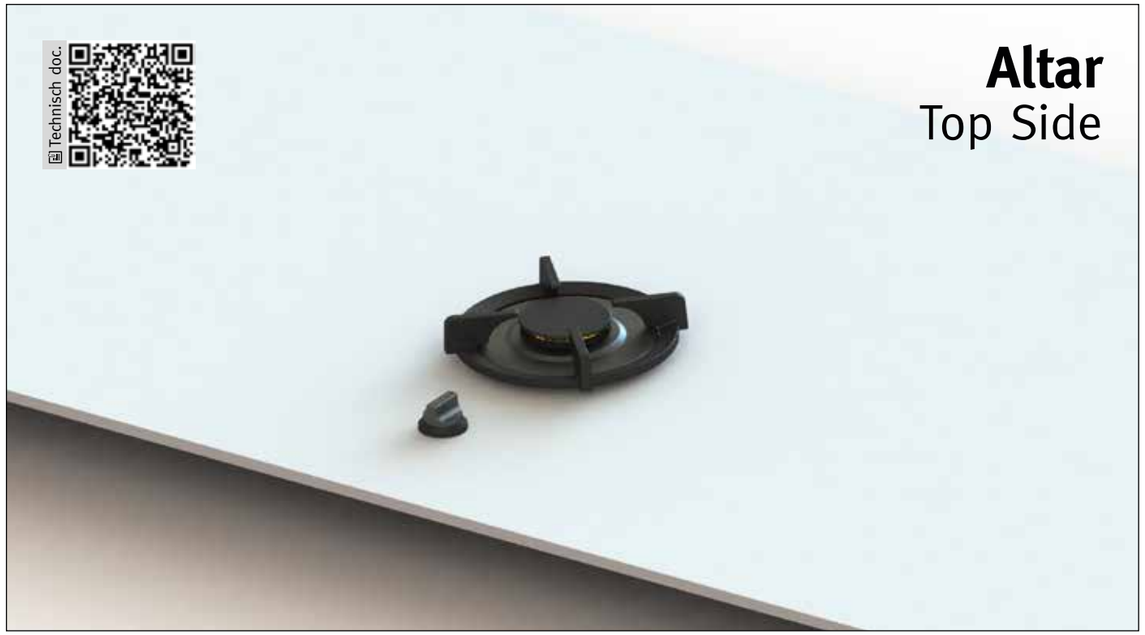
Bovenaanzicht | Akan Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

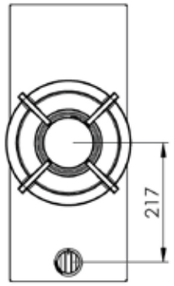
Altar
Top Side



Naam model	Altar (Top Side)
Vermogen	1x 3 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Altar Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

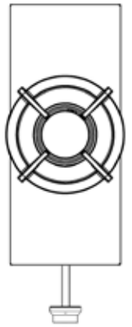
Altar
Front Side



Naam model	Altar (Front Side)
Vermogen	1x 3 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Altar Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

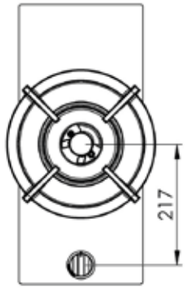
Azuma
Top Side



Naam model	Azuma (Top Side)
Vermogen	1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Azuma Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

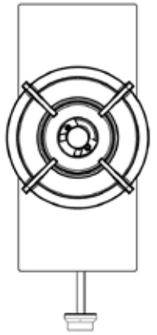
Azuma
Front Side



Naam model	Azuma (Front Side)
Vermogen	1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Azuma Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

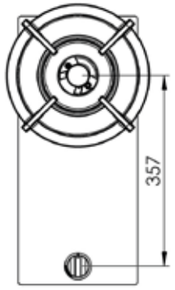
Air
Top Side



Naam model	Air (Top Side)
Vermogen	1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Air Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

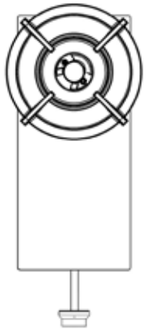
Air
Front Side



Naam model	Air (Front Side)
Vermogen	1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 213 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	300 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Air Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

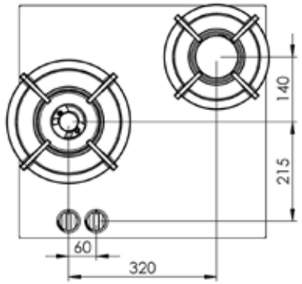
Baluran
Top Side



Naam model	Baluran (Top Side)
Vermogen	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Baluran Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

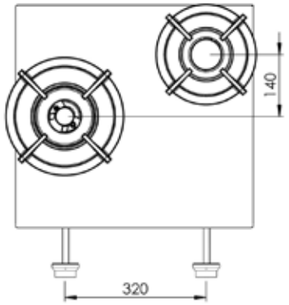
Baluran
Front Side



Naam model	Baluran (Front Side)
Vermogen	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Baluran Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

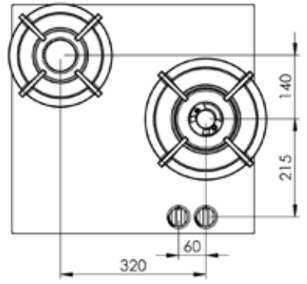




Naam model	Bennett (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bennett Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

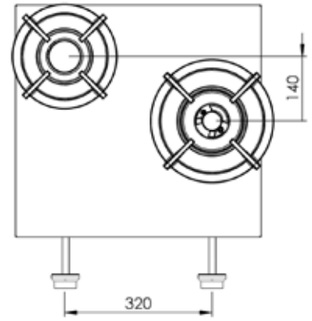




Naam model	Bennett (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

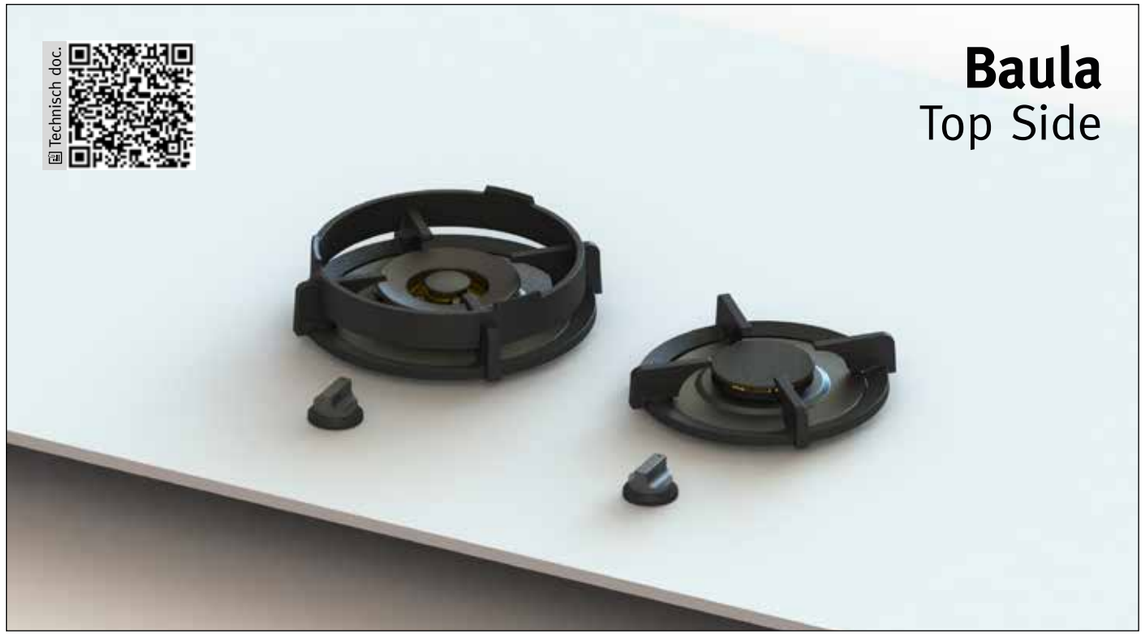
Bovenaanzicht | Bennett Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

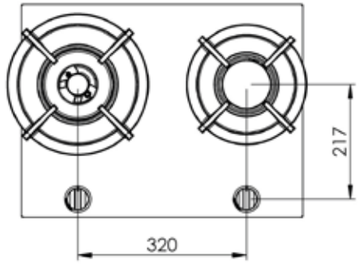
Baula
Top Side



Naam model	Baula (Top Side)
Vermogen	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Baula Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

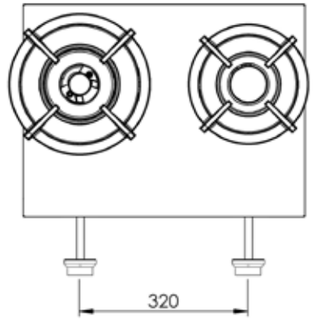
Baula
Front Side



Naam model	Baula (Front Side)
Vermogen	1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Baula Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

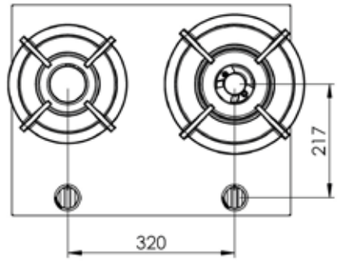
Bely
Top Side



Naam model	Bely (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bely Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

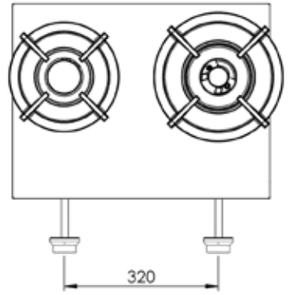
Bely
Front Side



Naam model	Bely (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bely Front Side

Overige technische tekeningen via QR-code linksboven

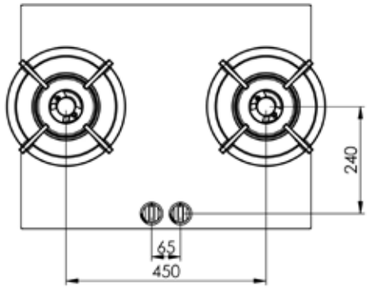


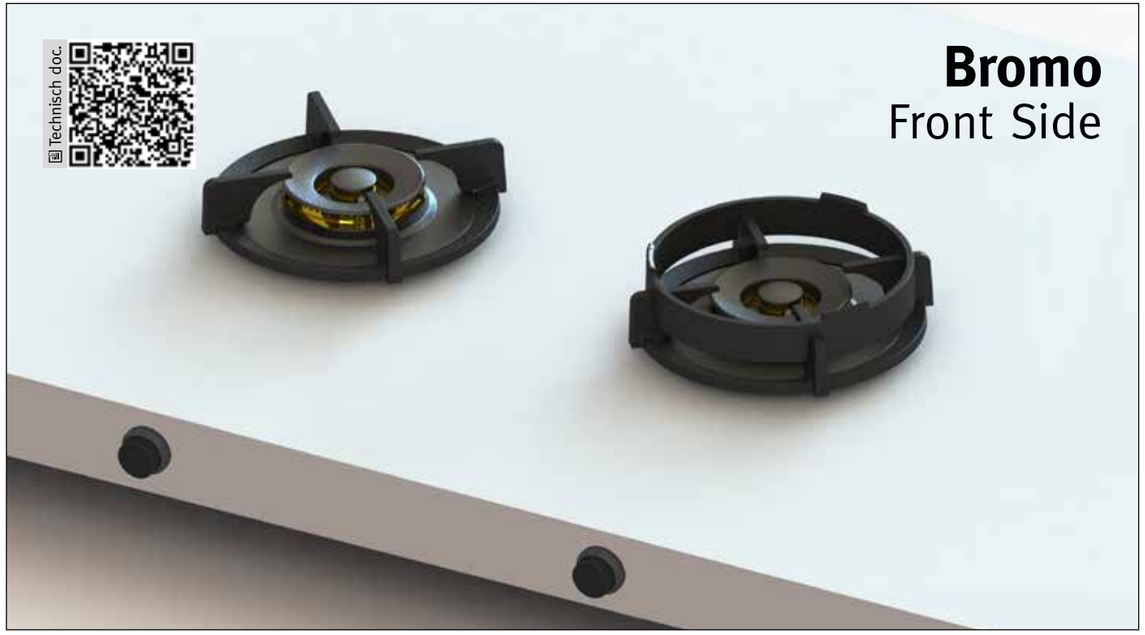


Naam model	Bromo (Top Side)
Vermogen	2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 653 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	700 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bromo Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

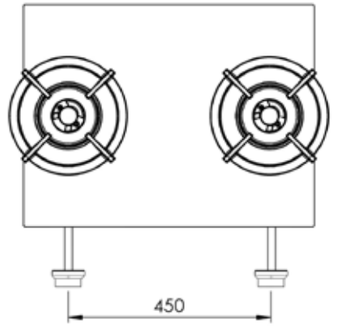




Naam model	Bromo (Front Side)
Vermogen	2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 653 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	700 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bromo Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

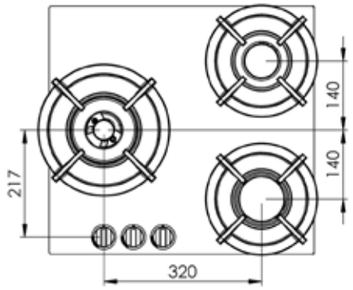
Cima
Top Side



Naam model	Cima (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

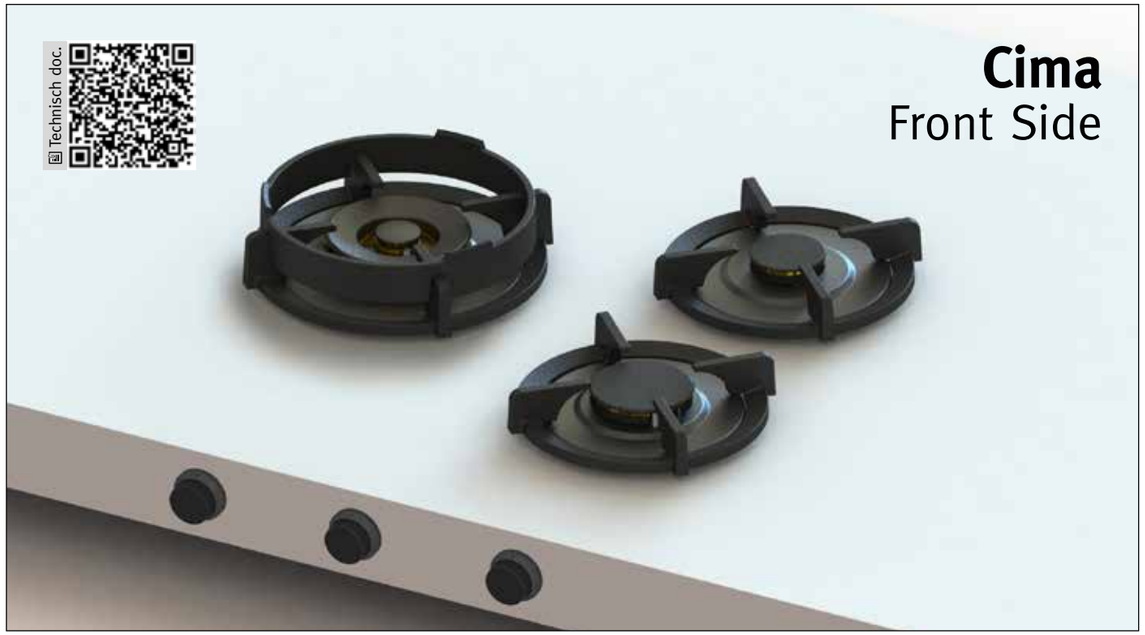
Bovenaanzicht | Cima Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

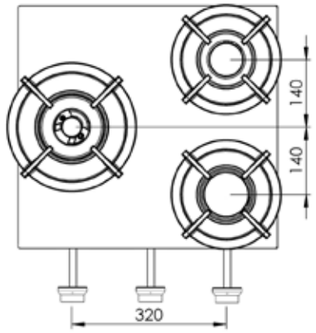
Cima
Front Side



Naam model	Cima (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Cima Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

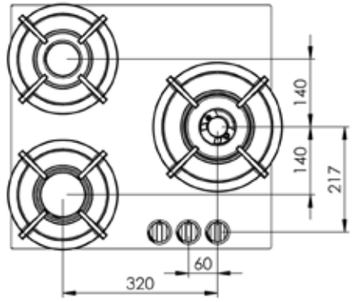
Capital
Top Side



Naam model	Capital (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Capital Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

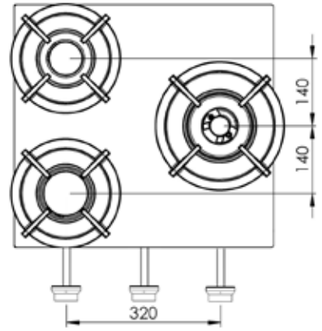
Capital
Front Side



Naam model	Capital (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 533 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Capital Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

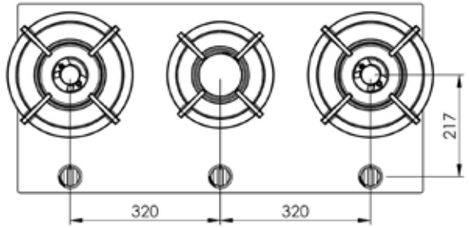
Cusin
Top Side



Naam model	Cusin (Top Side)
Vermogen	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Cusin Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

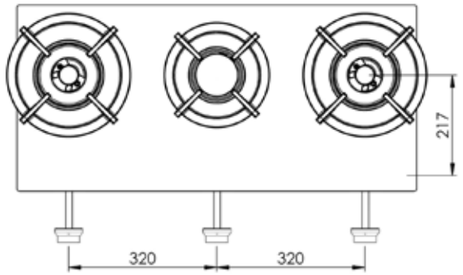
Cusin
Front Side



Naam model	Cusin (Front Side)
Vermogen	1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Cusin Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

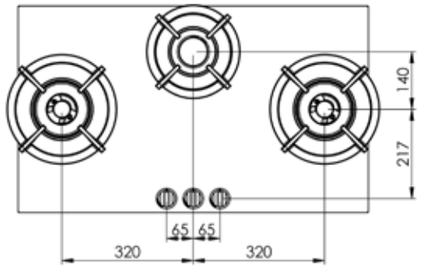
Colo
Top Side



Naam model	Colo (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Colo Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

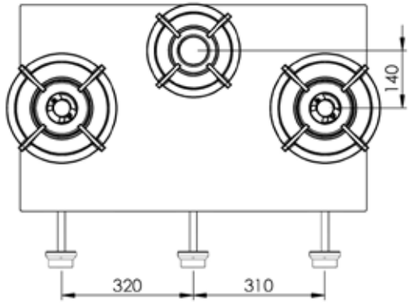
Colo
Front Side



Naam model	Colo (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Colo Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

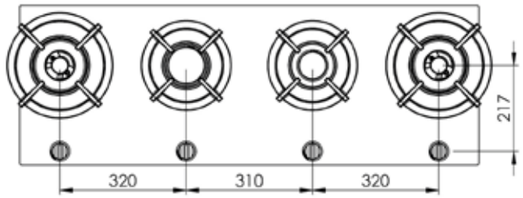
Danau
Top Side



Naam model	Danau (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 1157 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Danau Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

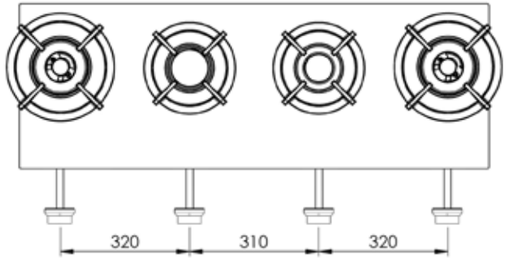
Danau
Front Side



Naam model	Danau (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 403 B: 1157 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Danau Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

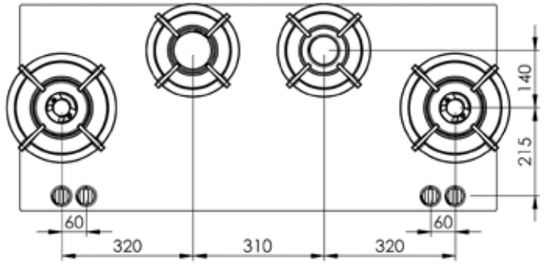
Drum
Top Side



Naam model	Drum (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 1157 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Drum Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

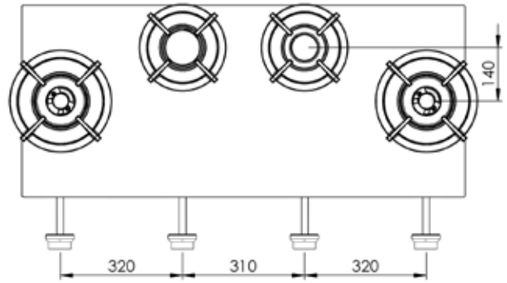
Drum
Front Side



Naam model	Drum (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 1157 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Drum Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

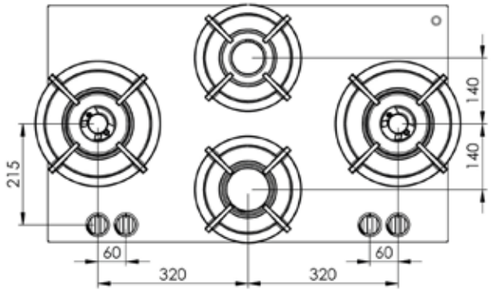
Dempo
Top Side



Naam model	Dempo (Top Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Dempo Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

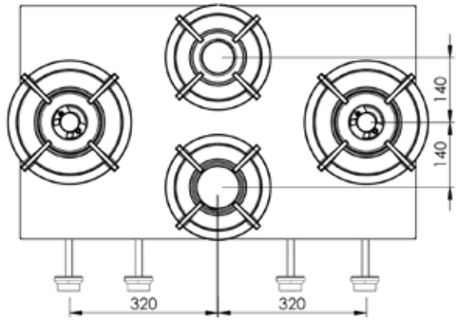
Dempo
Front Side



Naam model	Dempo (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Dempo Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

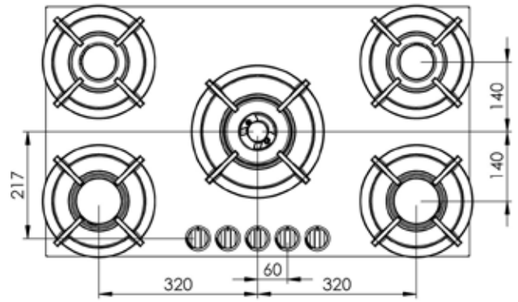
Elbrus
Top Side



Naam model	Elbrus (Top Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Elbrus Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

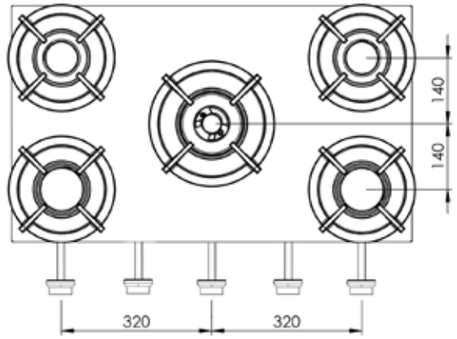
Elbrus
Front Side



Naam model	Elbrus (Front Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Elbrus Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

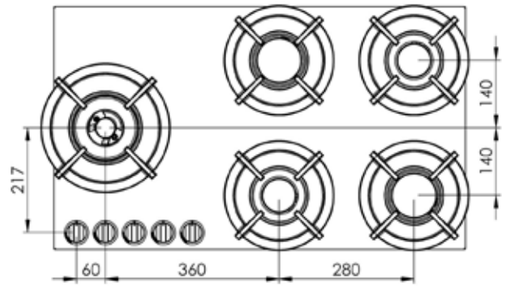
Enep
Top Side



Naam model	Enep (Top Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Enep Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

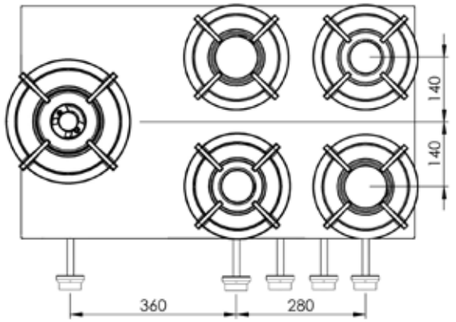
Enep
Front Side



Naam model	Enep (Front Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Enep Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

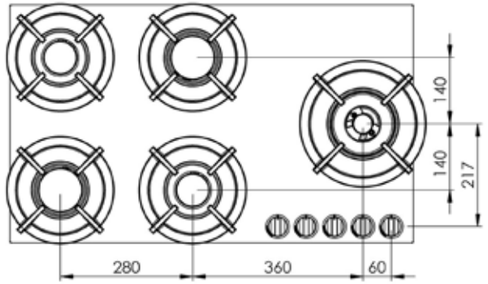




Naam model	Ebeko (Top Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Ebeko Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

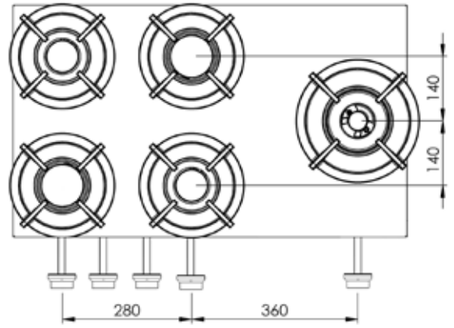




Naam model	Ebeko (Front Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 1x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 853 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	900 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Ebeko Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

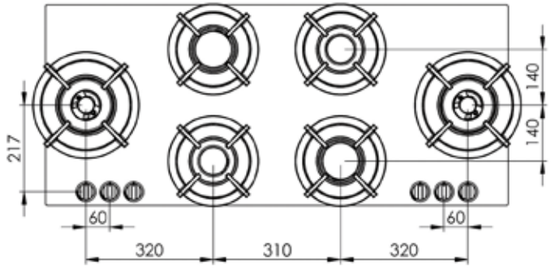
Foessa
Top Side



Naam model	Foessa (Top Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 1157 H: 89 mm
Totale hoogte	119 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	600 mm
Bladdikte	4 - 35 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Foessa Top Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

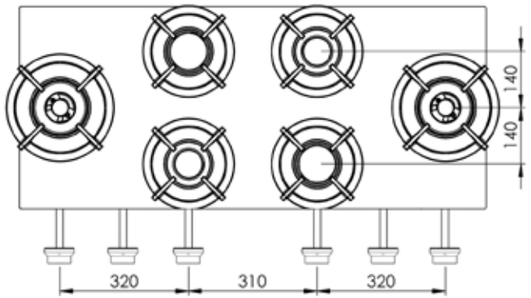
Foessa
Front Side



Naam model	Foessa (Front Side)
Vermogen	2x 2 kW, 2x 3 kW, 2x 0,2-5 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 1157 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	1200 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Foessa Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven



Technisch doc.

Enkel beschikbaar in Front Side

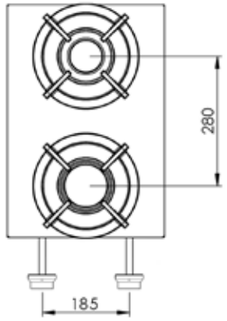
Bandai
Front Side



Naam model	Bandai (Front Side)
Vermogen	1x 2 kW, 1x 3 kW
Afmeting unit	L: 503 B: 433 H: 134 mm
Totale hoogte	164 mm (incl. ondersteuning)
Min. kastbreedte	600 mm
Min. bladdiepte	650 mm
Bladdikte	4 - 25 mm
Gas	Aardgas / LPG
Uitvoering	Original
	Professional
	Black

Bovenaanzicht | Bandai Front Side

Volledig technisch document via QR-code linksboven

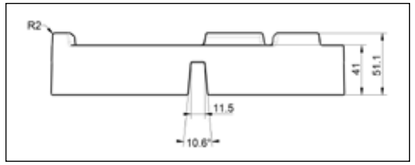


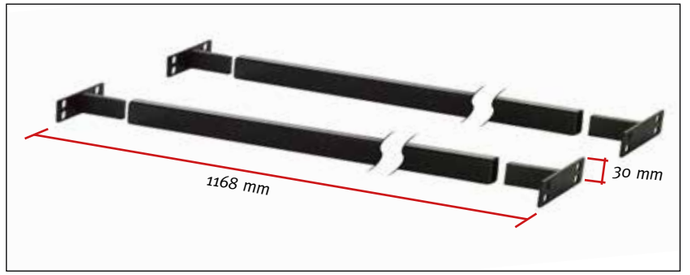


Wokring

Standaard geleverd bij modellen met 1 of meer wokbranders.

Materiaal	Gietijzer
Omvang	ø 248 mm
Hoogte	51,1 mm





Ondersteunings-set

1 set standaard geleverd bij iedere module.

Materiaal	Gepoedercoat staal
Lengte	1168 mm
Hoogte	30 mm

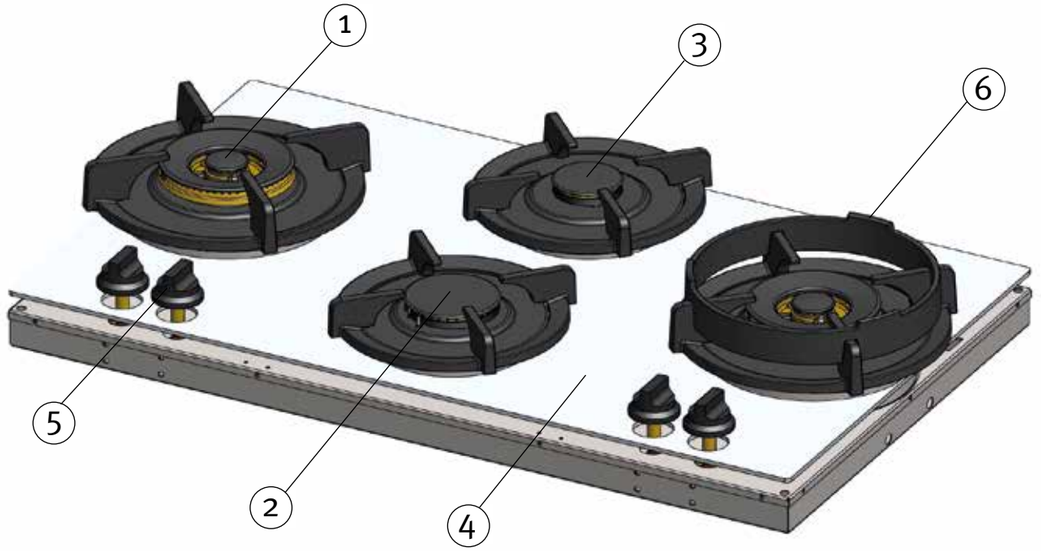


PITT Pan

Met ingebouwde thermometer. Ook geschikt voor andere warmtebronnen en voor gebruik in een oven.

Materiaal	Gerecycled gietijzer
Omvang	ø 280 mm

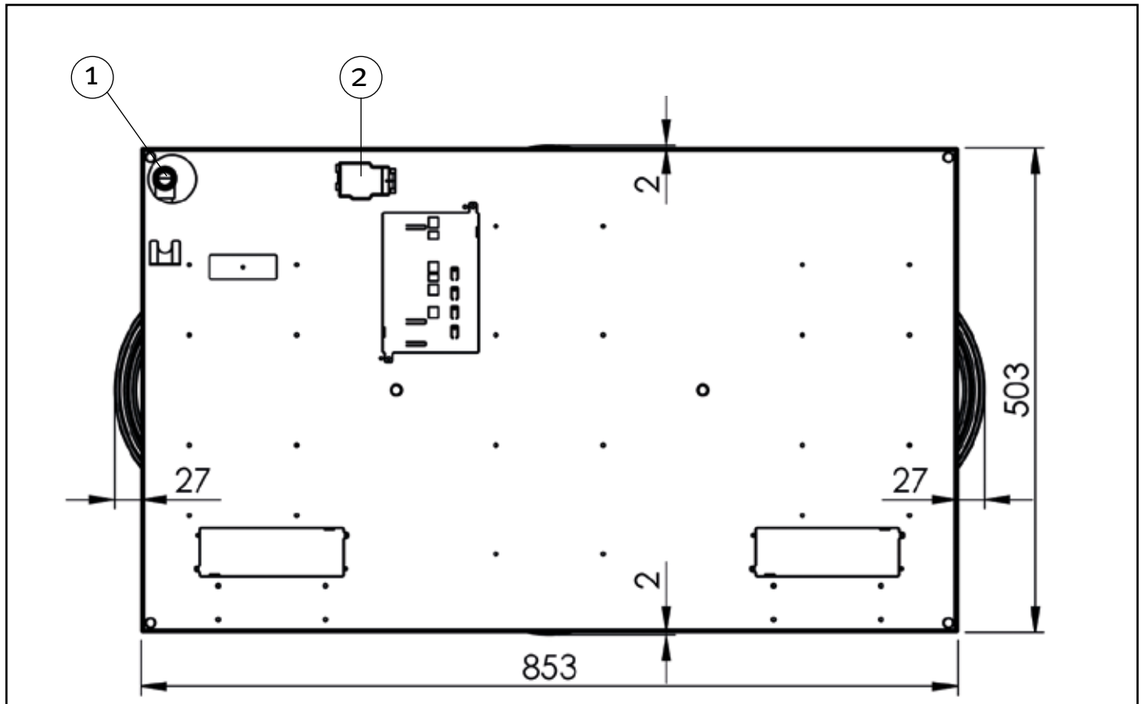
De PITT cooking module: bovenzijde



Voorbeeldmodel: Dempo

Nr.	Toelichting	Pagina
1	Gecombineerde wok-/sudderbrander	126
2	Medium brander	122-125
3	Kleine brander	122-125
4	Warmtegeleider	Zie installatiehandleiding, vanaf pag. 145
5	Bedieningsknop *Ook mogelijk aan voorzijde werkblad*	128-129
6	Wokring	127

De PITT cooking module: onderzijde

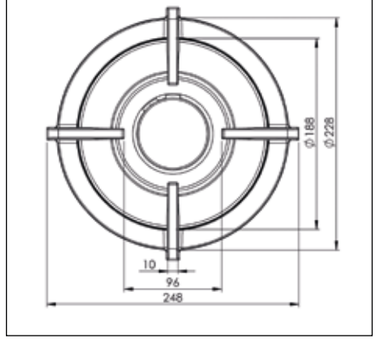
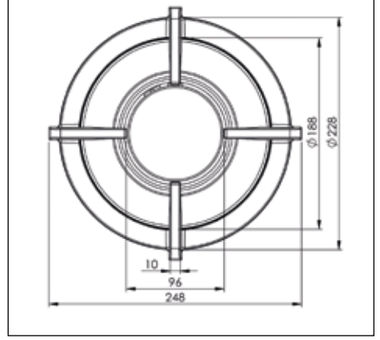
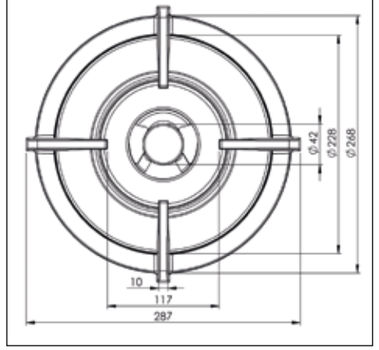
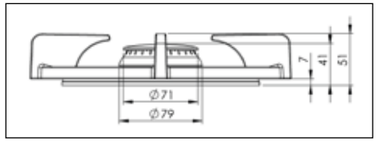
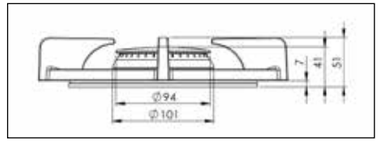
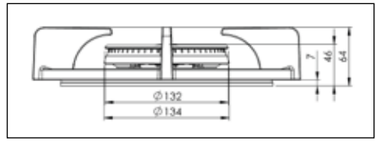


Voorbeeldmodel: Dempo

Nr.	Toelichting	Pagina
1	Aansluiting gas	131
2	Aansluiting elektriciteit	131

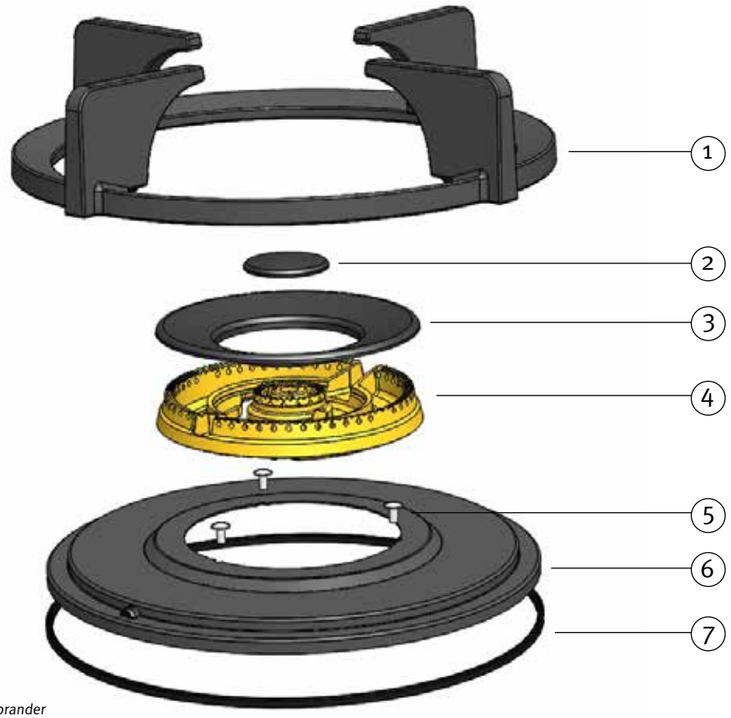
De branders

— Drie soorten branders: klein, medium, gecombineerde wok-/sudder

Kleine brander (2 kW)	Medium brander (3 kW)	Wok-/sudderbrander (0,2-5 kW)
		
		

Type brander	Min. vermogen	Max. vermogen	Omvang	Uitvoering
Kleine brander	0,3 kW	2 kW	ø230 mm	Original Professional Black
Medium brander	0,3 kW	3 kW	ø230 mm	Original Professional Black
Gecombineerde wok-/sudderbrander	0,2 kW	5 kW	ø270 mm	Original Professional Black

De branders



Voorbeeldbrander: Wok-/sudderbrander

Nr.	Toelichting	Materiaal
1	Pannendrager	Geëmailleerd gietijzer
2	Vlamverspreider (dop)	Geëmailleerd gietijzer
3	Vlamverspreider (ring)	Geëmailleerd gietijzer
4	Vlamverdeler	Aluminum (Original) Messing (Professional/Black)

Nr.	Toelichting	Materiaal
5	Bevestiging	Roestvrij staal
6	Hitteschild	Geëmailleerd staal
7	Siliconen ring	Siliconen

Werking van de branders

— Wat maakt de PITT cooking brander efficiënt?

Om een efficiënte vlam te produceren, is het belangrijk dat er een juiste verhouding en vermenging van gas en zuurstof plaatsvindt. Bij een correct afgestemde verbranding, gasdruk en gassamenstelling onstaat de perfecte blauwe vlam. Hoe wordt dit bereikt?

- Afstemming en calculatie

- Bij PITT cooking is de verhouding van luchttoevoer en gasuitlaat uiterst nauwkeurig gecalculeerd en toegepast in het ontwerp: alle verschillende (technische) onderdelen binnen het kooksysteem zijn op basis van deze calculaties volledig op elkaar afgestemd.
- Het PITT cooking systeem realiseert een exact gecalculeerde doorlaat van de sproeiers, per gassoort en gasdruk.

- Luchtinlaat

De toevoer van zuurstof is efficiënt:

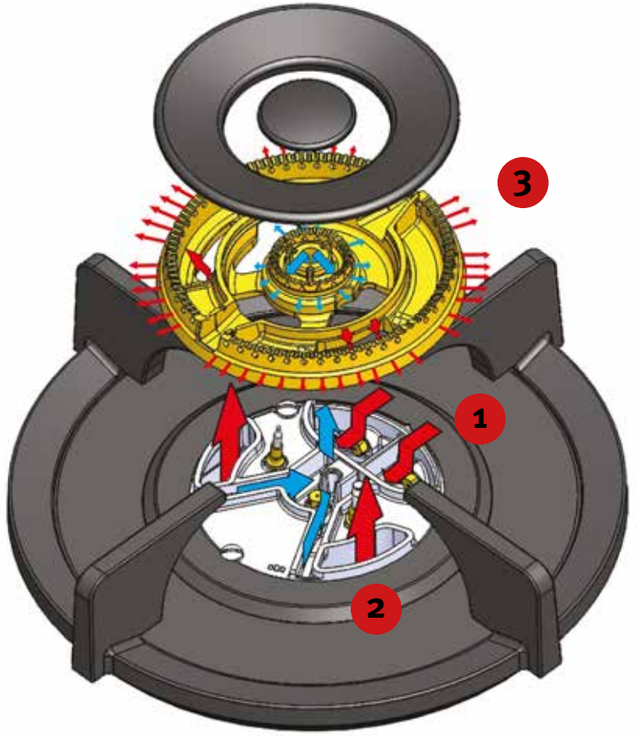
- De luchtinlaat is, anders dan bij andere branders, direct en vanaf de bovenzijde van de brander. Hierdoor is er geen weerstand en geen verlies van luchttoevoer. Dit resultaat in een zeer laag (gas)verbruik van de brander.
- De schuin vormgegegeven pandrager zorgt ervoor dat de lucht nog beter het branderhuis ingaat.

- Testen

Tijdens het (in-house) productieproces wordt iedere brander altijd getest op optimale functionaliteit en efficiëntie, met de juiste gassoort en gasdruk.

Het PITT cooking systeem

Werking van de branders

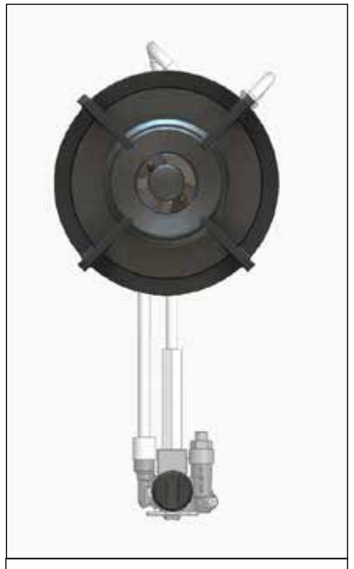


1	2	3
Gastoevoer geactiveerd. Gas mengt zich met zuurstof.	Gas-zuurstof mengsel wordt naar boven geperst.	Gas-zuurstof mengsel komt uit de sproeiergaten, en ontvlamt.

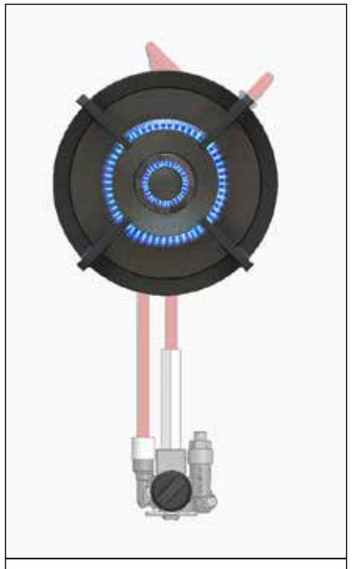
Gecombineerde wok-/sudderbrander

— Werking van de gecombineerde wok-/sudderbrander

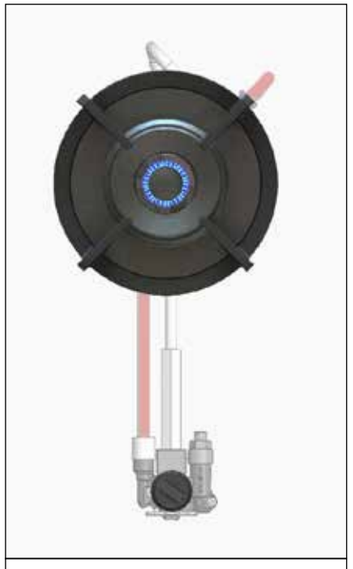
Gastoevoer



Knop dicht:
Gastoevoer gesloten.



Knop half open:
Gastoevoer volledig open.
Beide ringen actief.



Knop volledig open:
Gastoevoer deels open.
Enkel kleine ring actief.

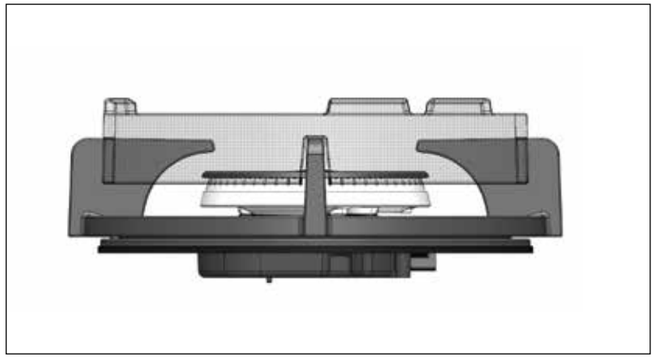
De gecombineerde wok-/sudderbrander wordt bediend met één knop:

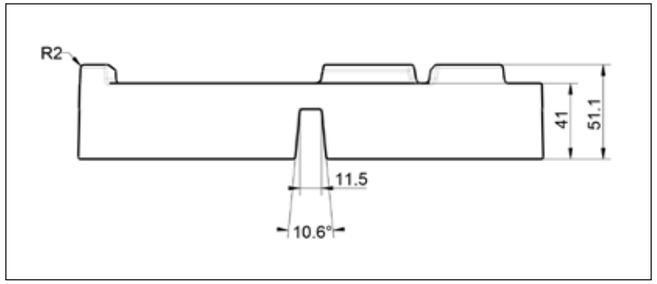
- Bij het half opendraaien van de knop wordt de gastoevoer naar **twee ringen geleid**: één grote buitenring, één kleine binnenring. Beide ringen ontsteken, waardoor een krachtige (wok)vlam ontstaat.
- Bij het volledig opendraaien van de knop vindt er enkel gastoevoer naar de **kleine binnenring** plaats. Hierdoor ontstaat een kleine, subtiele (sudder)vlam.

Wokring

Belangrijkste aandachtspunten

- De PITT cooking wokring is een los accessoire, en speciaal ontworpen voor het gebruik van wokpannen met een ronde bodem op PITT branders.
- Een PITT cooking wokring wordt **standaard meegeleverd** bij ieder model met één of meer wok-/sudderbranders.





— Ontwerp en werking

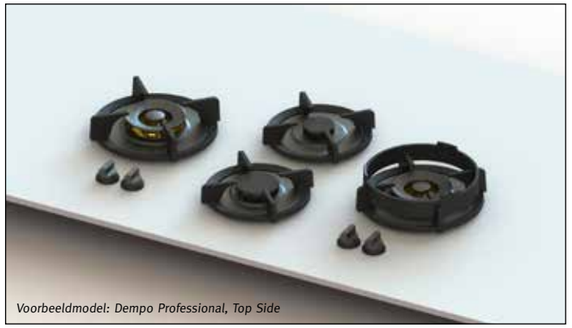
- De Chinese woktechniek als uitgangspunt in het ontwerp.
- De drie uitstekende ‘vingers’ bieden de ronde pan altijd een stabiele basis.
- De nauwkeurig gecalculeerde hoogte en de ronding van de ring vangen de vlam precies en gecontroleerd op de juiste plek.
- De wokring is ontworpen voor gebruik op de gecombineerde wok-/sudderbrander van PITT cooking.

De bedieningsknop: positie

Bij elke PITT cooking module kan worden gekozen uit **twee** verschillende posities voor de bedieningsknoppen:

- **Top Side bediening**: knoppen bovenop het werkblad
- **Front Side bediening**: knoppen aan de voorzijde van het werkblad

— Module met Top Side bediening



Voorbeeldmodel: Dempo Professional, Top Side

— Module met Front Side bediening



Voorbeeldmodel: Dempo Professional, Front Side

Belangrijkste aandachtspunten

Toepassing van PITT Top Side modellen verschilt op een aantal vlakken met de toepassing van PITT Front Side modellen. Dit heeft betrekking op:

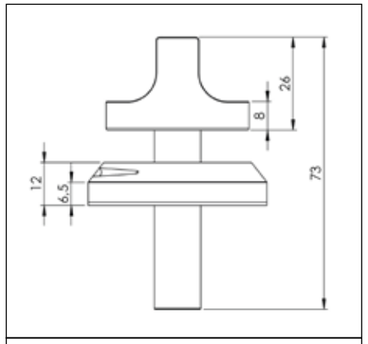
- **Maatvoering/inbouwmaten**: Zie pag. 132 (Top Side) en pag. 134 (Front Side)
- **Installatie**: Zie pag. 145 (Top Side) en pag. 148 (Front Side)
- **Bestelprocedure**: Zie pag. 155

De bedieningsknop: maatvoering

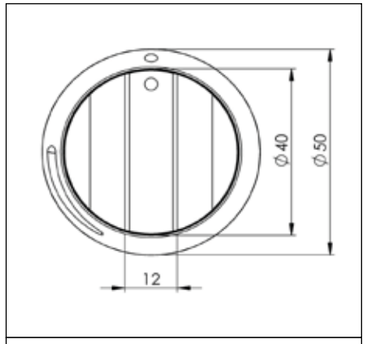
— Maatvoering Top Side bedieningsknop



3D-afbeelding Top Side knop



Vooraanzicht Top Side knop

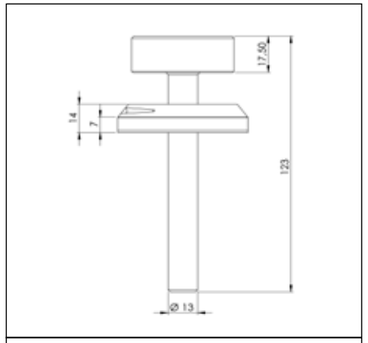


Bovenaanzicht Top Side knop

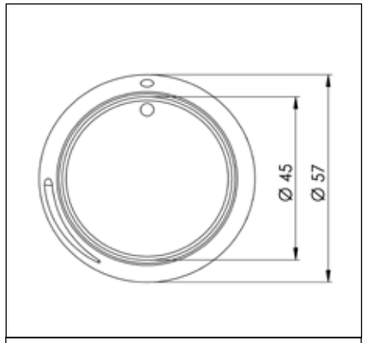
— Maatvoering Front Side bedieningsknop



3D-afbeelding Front Side knop



Vooraanzicht Front Side knop



Bovenaanzicht Front Side knop

Voorschriften aanrechtblad

Belangrijkste aandachtspunten

- Let op: voor PITT cooking modellen met Top Side bediening (voor inbouwmaten, zie pag. 133) gelden andere voorschriften/inbouwmaten voor het aanrechtblad dan modellen met Front Side bediening (voor inbouwmaten, zie pag. 136). Meer informatie over het maken van de uitsparingen in het aanrechtblad vind je vanaf pagina 137.

— In welke materiaalsoorten kan PITT cooking veilig worden ingebouwd?

Geschikt

- ✓ Compact plaat
- ✓ Quartz Composiet
- ✓ Fenix
- ✓ Beton
- ✓ Glas
- ✓ Natuursteen (b.v. Graniet, marmer)
- ✓ RVS
- ✓ Keramiek
- ✓ Fenix NTM

Ongeschikt

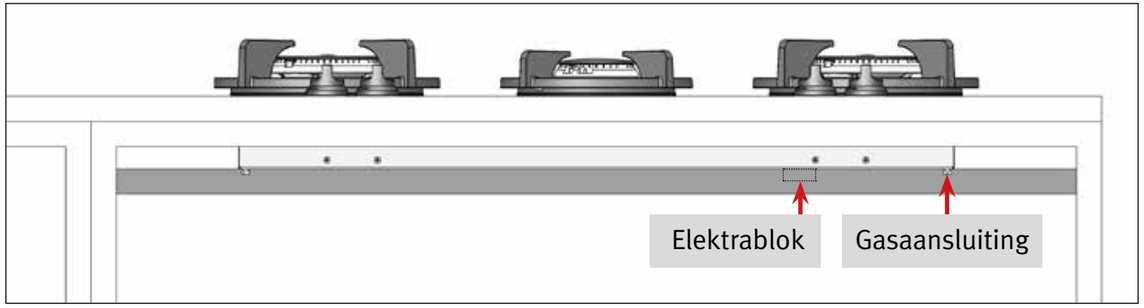
- × Bladen met HPL-toplaag
- × Massief hout
- × Solid Surface

Voorschriften gas & elektra

Belangrijkste aandachtspunten

- Aansluitkraan, wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Installatie en aansluiting dienen te voldoen aan lokaal en landelijk geldende voorschriften. Hierbij moet vooral gelet worden op ventilatievoorschriften.

— Positie aansluitingen gas en elektra



— Gas

Geschikt voor type gas	Aardgas LPG (Flessengas)
Type gasaansluiting	1/2” buitendraads

— Elektra

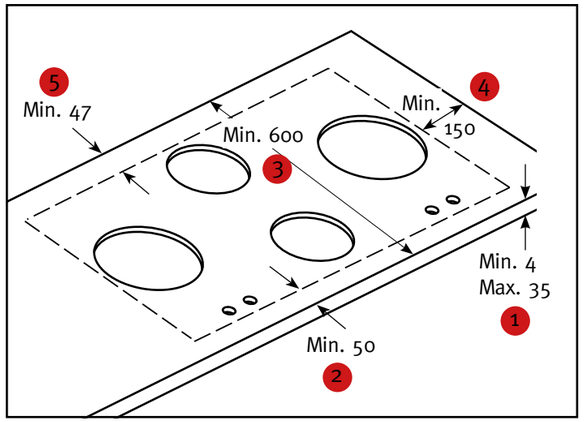
Spanning	220-110V (default) 1,5V (op aanvraag)
Snoerlengte	150 cm

— Vonkontsteking en vlambeveiliging

Automatische vonkontsteking	✓
Vlambeveiliging (thermokoppel)	✓

Inbouwmaten: Top Side

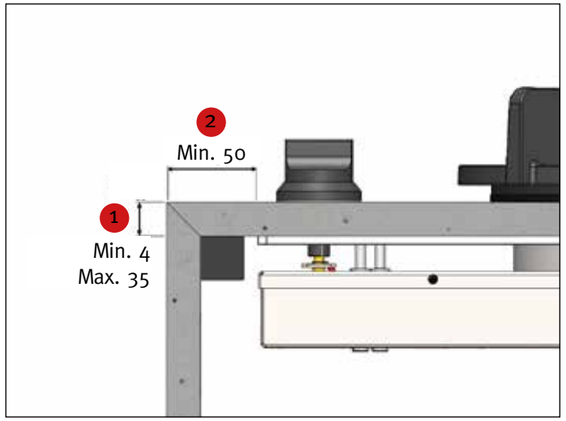
— Inbouwmaten Top Side modellen *(maten in mm)*

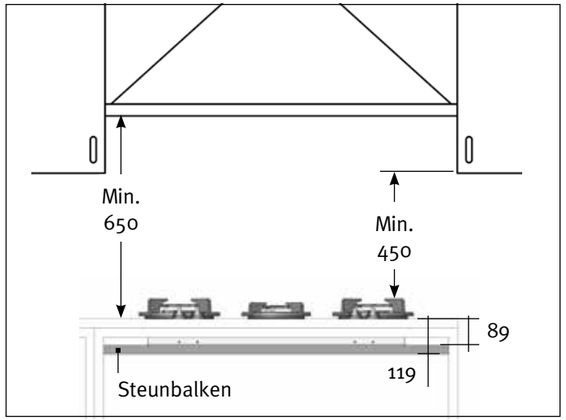


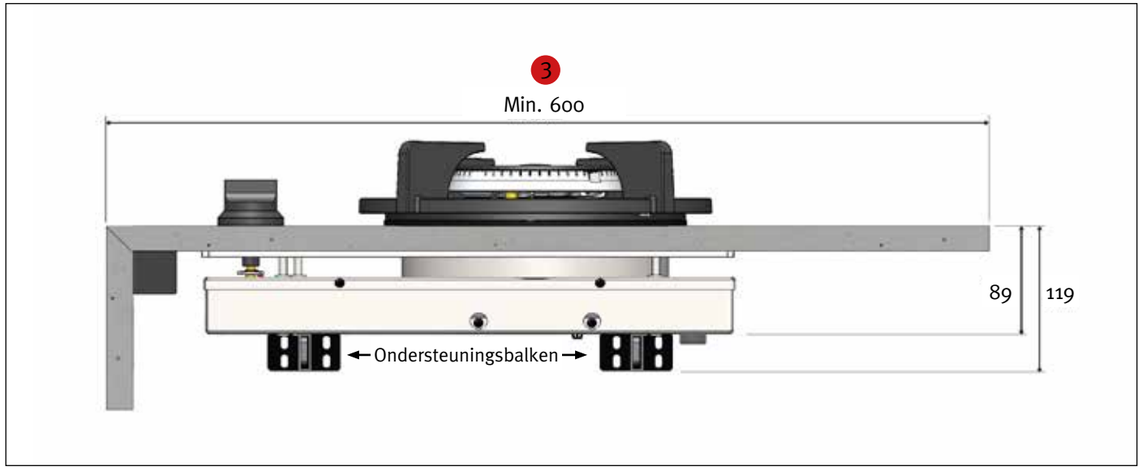
1	Minimale dikte plaatmateriaal (massief)	4 mm
	Minimale dikte plaatmateriaal (massief) *Quartz Composiet, compact plaat en natuursteen*	10 mm
1	Maximale dikte plaatmateriaal (massief)	35 mm
2	Minimale C-maat	50 mm
3	Minimale diepte van aanrechtblad	600 mm
4	Minimale afstand tot zijkanten aanrechtblad	150 mm
5	Minimale afstand tot achterkant aanrechtblad	47 mm

Inbouwmaten: Top Side

— Inbouwmaten Top Side modellen *(maten in mm)*

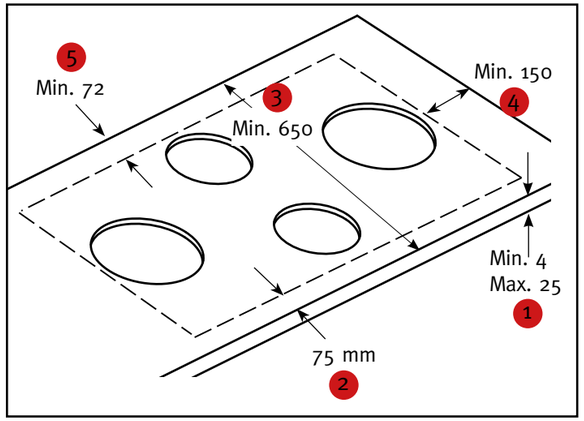


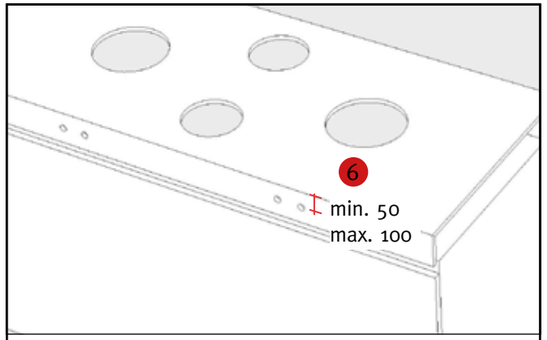




Inbouwmaten: Front Side

— Inbouwmaten Front Side modellen *(maten in mm)*



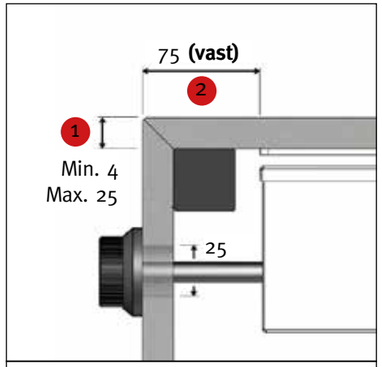


*Front Side is toe te passen in zowel de **voorzijde van het werkblad** als ook de **blende van de keukenkast.***

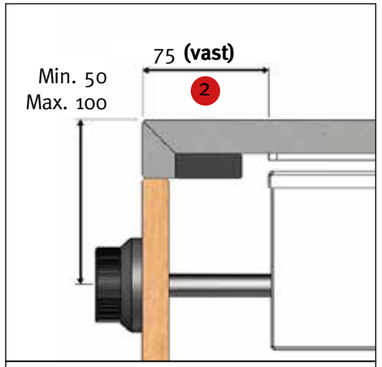
1	Minimale dikte plaatmateriaal (massief)	4 mm
	Minimale dikte plaatmateriaal (massief) *Quartz Composiet, compact plaat en natuursteen*	10 mm
1	Maximale dikte plaatmateriaal (massief)	25 mm
2	**Vaste** C-maat	75 mm
3	Minimale diepte van aanrechtblad	650 mm
4	Minimale afstand tot zijkanten aanrechtblad	150 mm
5	Minimale afstand tot achterkant aanrechtblad	72 mm
6	Hart van de knop t.o.v. bovenzijde aanrechtblad	Min. 50 Max. 100 mm

Inbouwmaten: Front Side

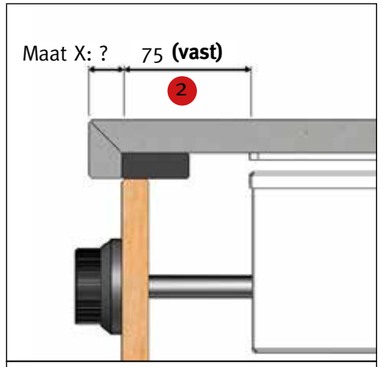
— Inbouwmaten Front Side modellen *(maten in mm)*



Optie A
Knop wordt geplaatst in front van werkblad.



Optie B
Knop wordt geplaatst in blende van keukenpaneel.



Optie C*
Knop wordt geplaatst in blende van terugvallend keukenpaneel.

Positie knop (hoogte)

De positie van de knop (hoogte) is in het ontwerp zelf te bepalen. Houd hierbij rekening met een minimale hoogte van 50 mm en een maximale hoogte van 100 mm vanaf bovenkant werkblad.

** Bij deze optie dien je rekening te houden met de overstek van het werkblad (Maat X).*

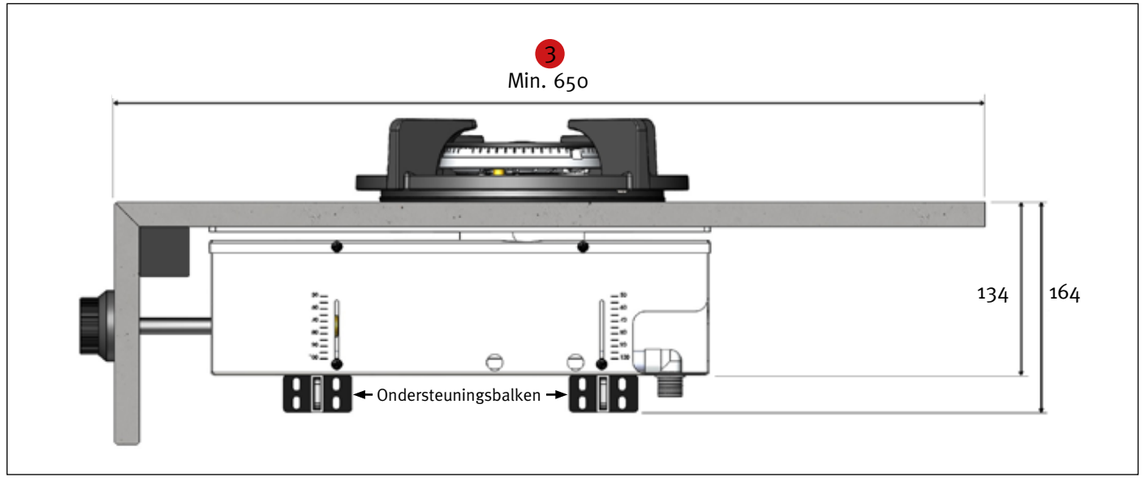
Template maatvoering

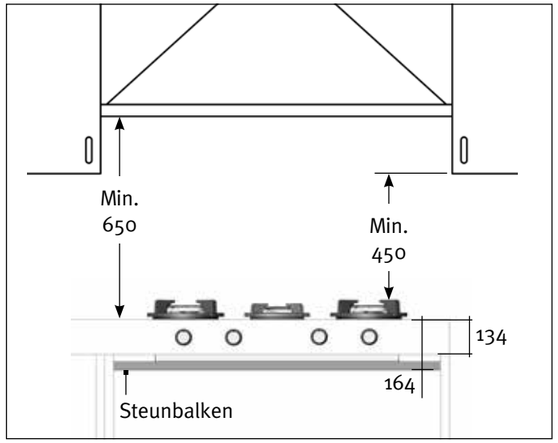
Template maatvoeringen

Om alle correcte maatvoeringen door te voeren dien je bij bestelling van een Front Side model gebruik te maken van het maatvoeringen-template. Dit template kun je downloaden via de QR-code links, of via de website: pittcooking.com/downloads/#bestellen.

Inbouwmaten: Front Side

— Inbouwmaten Front Side modellen *(maten in mm)*





Uitsparingen

Gatenpatronen

De uitsparingen in het werkblad dienen te worden aangebracht met behulp van het gatenpatroon van het betreffende model. Gatenpatronen van alle modellen kun je vinden op pagina 158, bij ‘Downloads’. Deze zijn ook op de website van PITT cooking te vinden: pittcooking.com/assortiment (op de pagina van het betreffende model) of via pittcooking.com/downloads.

— Aandachtspunten

- De binnenzijde van de uitsparing(en) moet glad/egaal zijn, en fijn nageschuurd worden (fig. A1). Oneffenheden kunnen scheurvorming veroorzaken (fig. A2).

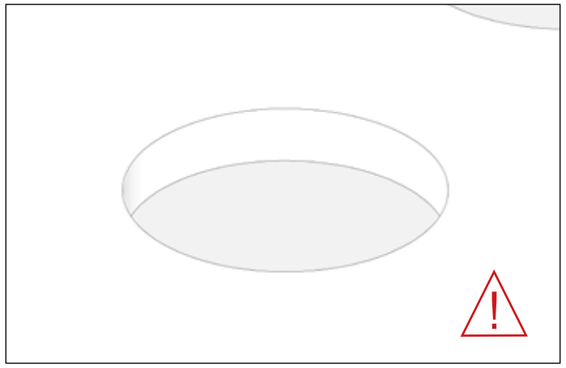


Fig. A1

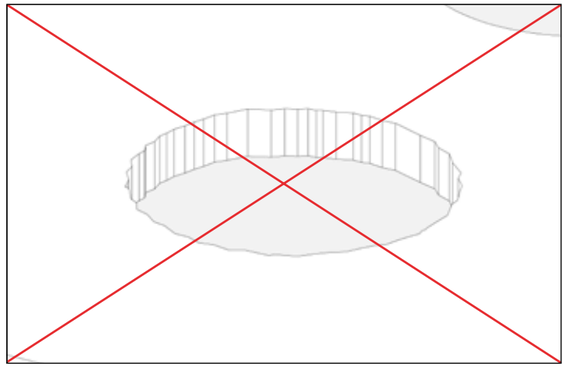


Fig. A2

Uitsparingen

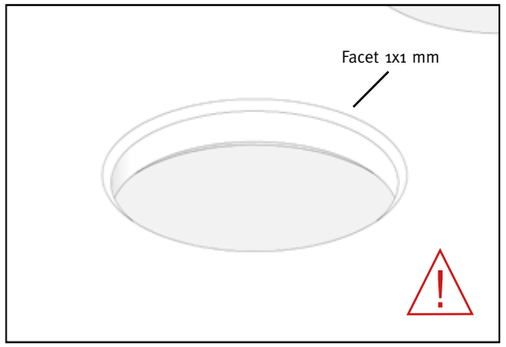


Fig. A3

- Breng aan de boven- en onderzijde van de uitsparing een minimaal facet aan van 1x1 mm (fig. A3).

- Lijmverbindingen en/of koppelverbindingen mogen **nooit** de uitsparing(en) doorkruisen. Deze moeten een minimale afstand van 250 mm tot de uitsparing(en) hebben (fig. A4 en fig. A5).

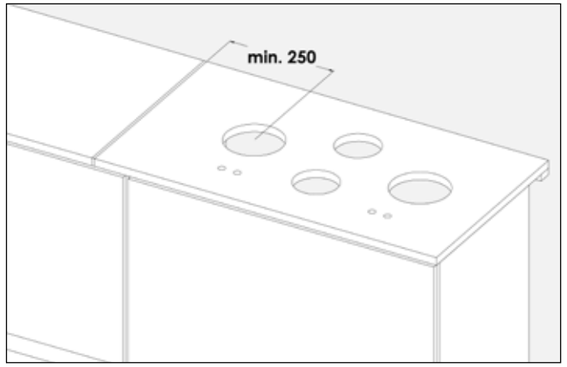


Fig. A4

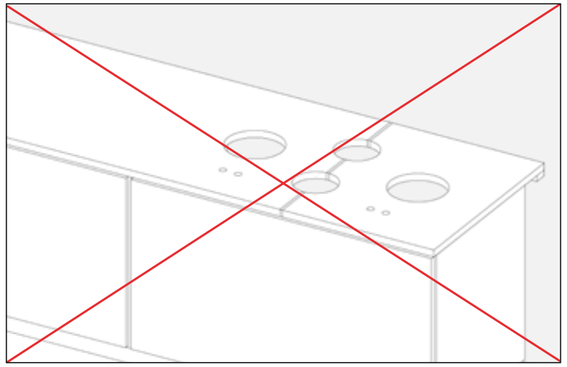
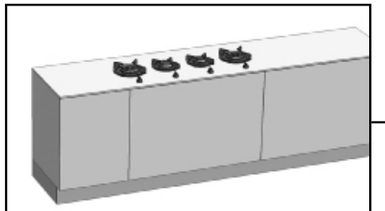
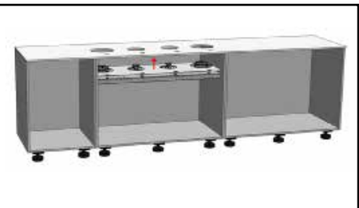


Fig. A5

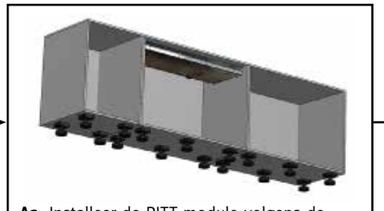
Inbouw: checklist



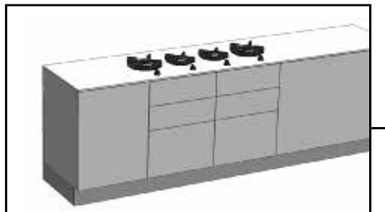
Keuze A: 1 kast



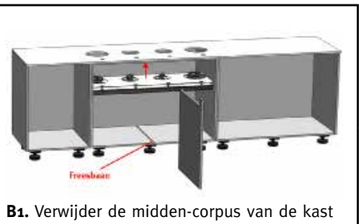
A1. Plaats de PITT module in de kast.



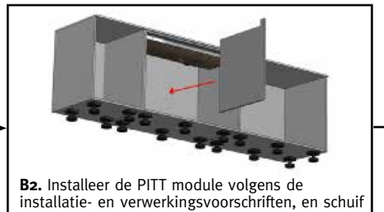
A2. Installeer de PITT module volgens de installatie- en verwerkingsvoorschriften.



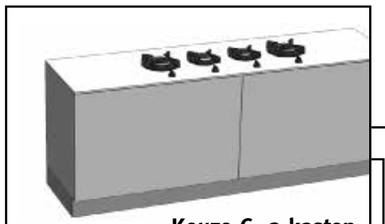
Keuze B: 2 kasten



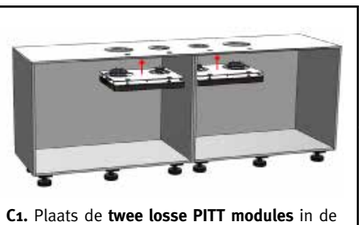
B1. Verwijder de midden-corpus van de kast en plaats de PITT module in de kast.



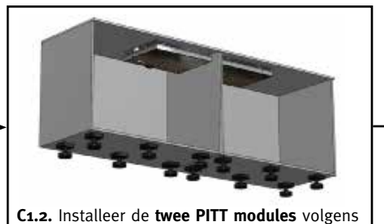
B2. Installeer de PITT module volgens de installatie- en verwerkingsvoorschriften, en schuif daarna de midden-corpus terug met behulp van de freesbaan.



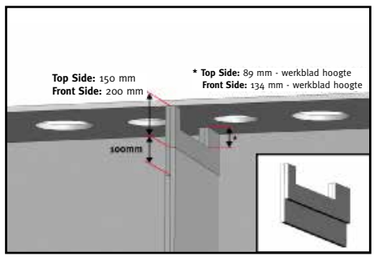
Keuze C: 2 kasten

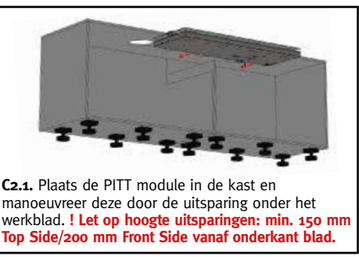


C1. Plaats de **twee losse PITT modules** in de twee kasten.

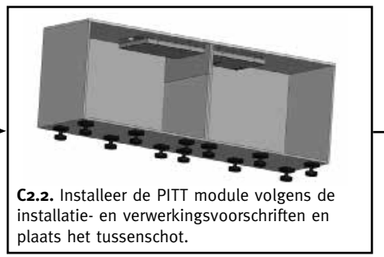


C1.2. Installeer de **twee PITT modules** volgens de installatie- en verwerkingsvoorschriften.



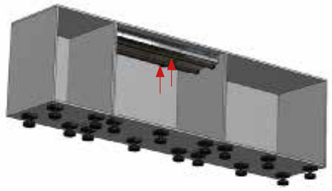


C2.1. Plaats de PITT module in de kast en manoeuvreer deze door de uitsparing onder het werkblad. **! Let op hoogte uitsparingen: min. 150 mm Top Side/200 mm Front Side vanaf onderkant blad.**



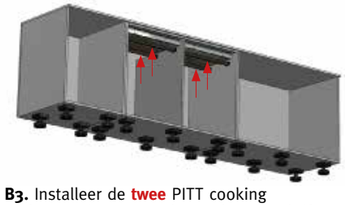
C2.2. Installeer de PITT module volgens de installatie- en verwerkingsvoorschriften en plaats het tussenschot.

Inbouw: checklist



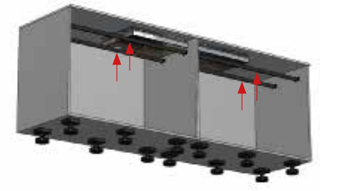
A3. Installeer de PITT cooking ondersteuningsset volgens de voorschriften.

Keuze A:
Module wordt geïnstalleerd binnen de breedte van één kast. Let op correcte plaatsing van ondersteuningsset.



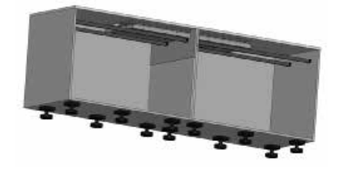
B3. Installeer de **twee** PITT cooking ondersteuningssets volgens de voorschriften.

Keuze B:
Module wordt geïnstalleerd over de scheiding van twee kasten. Zorg hierbij voor een demontabele midden-corpus door middel van een freesbaan.



C1.3. Installeer de **twee** PITT cooking ondersteuningssets volgens de voorschriften.

Keuze C1:
Module wordt geïnstalleerd over de scheiding van twee kasten. Combineer twee losse PITT modules die ieder in de breedte van één kast passen.



C2.3. Installeer de PITT cooking ondersteuningsset volgens de voorschriften.

Keuze C2:
Module wordt geïnstalleerd over de scheiding van twee kasten. Zorg voor een demontabel tussenschot die voldoet aan de juiste minimale hoogtes.

Installatie: voorschriften

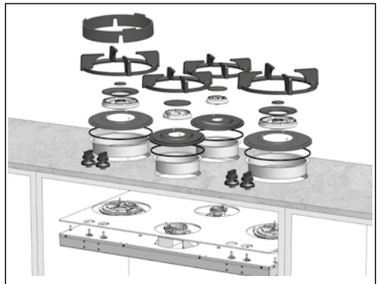
Belangrijkste aandachtspunten

- Een PITT cooking module moet te allen tijde **demontabel** zijn in geval van service. Om te controleren of de module aan de gestelde voorwaarden voldoet wat betreft inbouw: zie inbouw-checklist op pagina 142.
- Om doorbuigen van het keukenblad te voorkomen, dient de module **ondersteund** te worden met meegeleverde ondersteuningsbalken. Instructies voor installatie van deze balken vind je op pagina 151.
- De onderzijde van het kernmateriaal dient volledig **vlak** te zijn. Hierdoor kan de warmtegeleider volledig contact maken met het werkblad.
- Let op: voor modellen met Top Side bediening (pag. 145) gelden **andere installatievoorschriften** dan modellen met Front Side bediening (pag. 148).

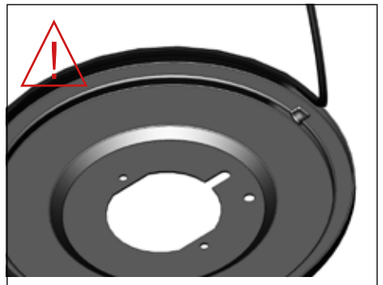
Installatie van een Top Side module

Onderstaand vind je een stap-voor-stap handleiding voor de installatie van een PITT cooking module met **Top Side** bediening.

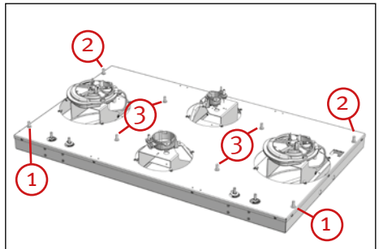
> ⚠ **Om de garantie en het goed functioneren van de kookunit te waarborgen dient de montage zorgvuldig en volgens handleiding uitgevoerd te worden.**



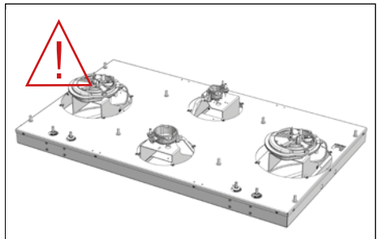
1. Overzichtsweergave van de verschillende onderdelen.



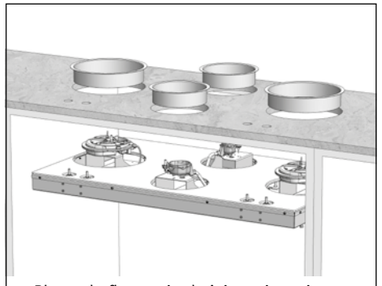
2. Druk de afdichtingring voorzichtig over de rand van het hitteschild. Controleer hierbij of de ring in zijn **geheel goed aansluit**.



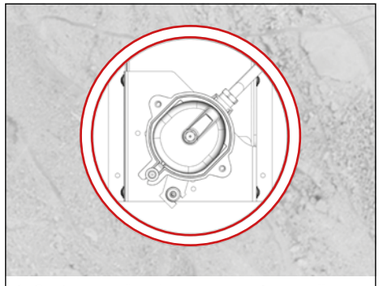
3. Overzicht van de stelschroeven. Deze zijn verdeeld in 3 verschillende groepen, en komen later in deze handleiding aan bod.



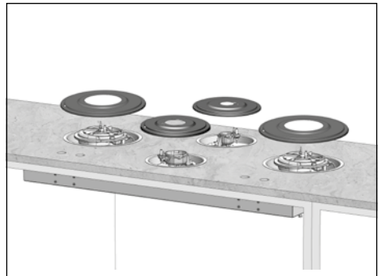
4. Draai alle stelschroeven terug tot circa 3 mm boven de unit. **Plaats daarna de warmtegeleider op de unit.**



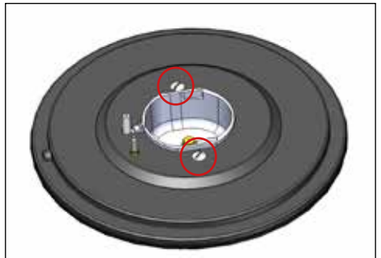
5. Plaats de flenzen in de juiste uitsparingen en positioneer de unit voorzichtig onder het werkblad. Controleer of de warmtegeleider goed gepositioneerd ligt.



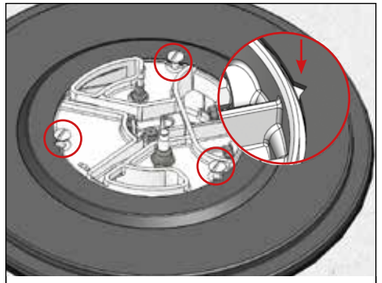
6. Controleer of de **flenzen gecentreerd** zijn geplaatst in de uitsparingen. **Let op**: indien dit niet het geval is functioneren de flenzen niet goed.



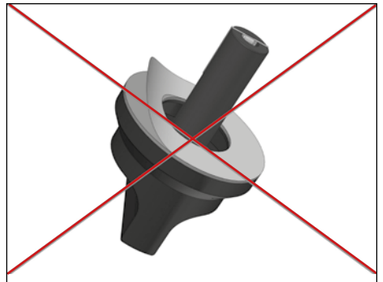
7. Plaats de hitteschilden inclusief afdichtingringen (stap 2) op de branders en schroef deze vast met bijgeleverde schroeven.



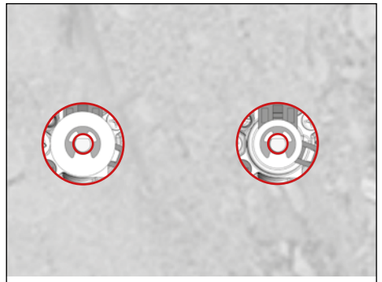
8. De hitteschilden van de 2kW en 3kW brander worden vastgezet met twee schroeven, en kunnen enkel op één manier bevestigd worden.



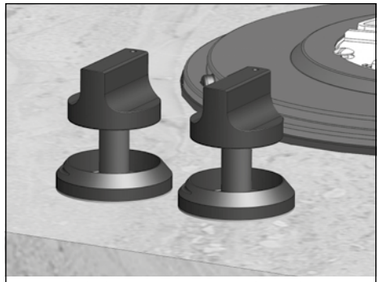
9. Zorg bij de wokbrander er altijd voor dat de V-vormige uitsparing in lijn staat met de as van de brander. Dit hitteschild wordt met drie schroeven bevestigd.



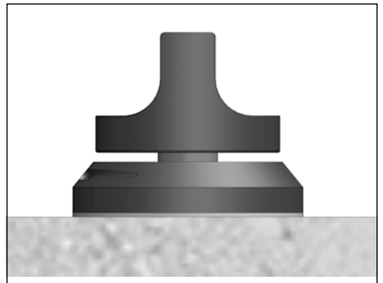
10. Let op: de **plakstrip** onder de afdichtingschaal van de knop mag nog **niet worden verwijderd**.



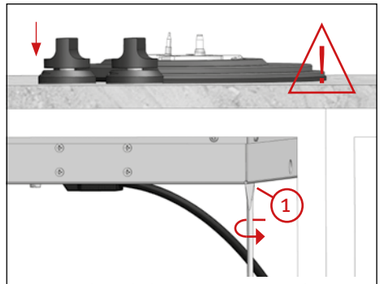
11. Schuif de unit voorzichtig in positie: zorg dat de gaskranen **gecentreerd** staan met de **uitsparingen** van het werkblad.



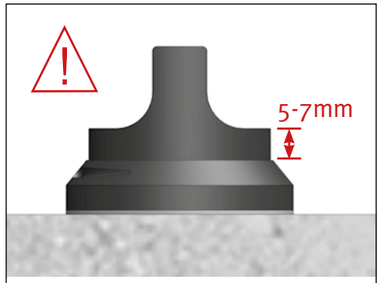
12. Druk de knoppen stevig op de gaskranen, met de markering naar voren gericht. Druk de knop in, en controleer of deze terugspringt in de rustpositie.



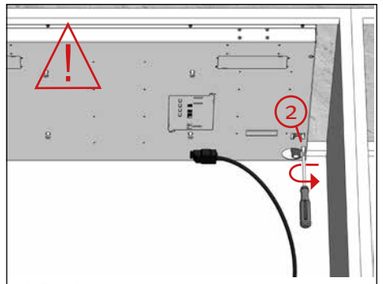
13. Bij het juist plaatsen van de knoppen is er een smalle opening zichtbaar tussen de knop en de bovenzijde van het afdichtingschaaltje.



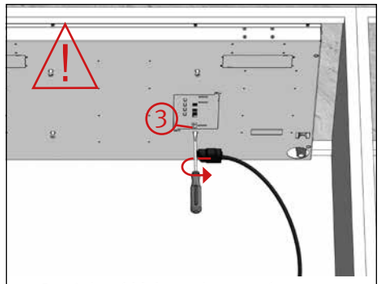
14. Draai de stelschroeven uit groep 1 (zie stap 3) aan. Hierbij wordt de warmtegeleider tegen het werkblad aangedraaid.



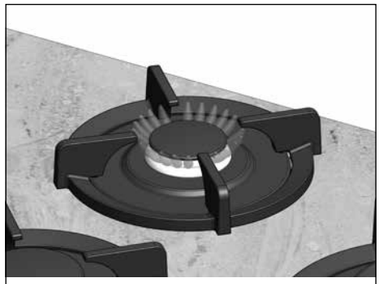
15. **Stop** met aandraaien als de onderzijdes van de knoppen in de schaaltjes zakken. De knoppen dienen **5-7 mm boven de schaaltjes** uit te steken.



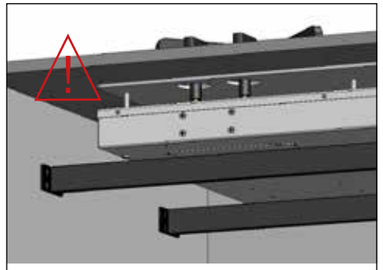
16. Draai de **achterste** stelschroeven (groep 2, zie stap 3) **handvast**. Controleer of de **warmtegeleider volledig contact** maakt met het **werkblad**.



17. Draai de **middelste** schroeven (groep 3, zie stap 3) **handvast**. Controleer of de **warmtegeleider volledig contact** maakt met het werkblad.



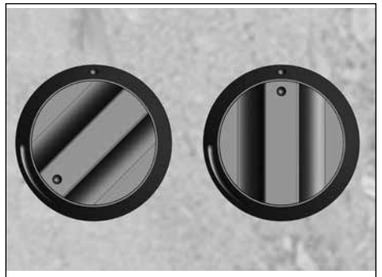
18. Sluit de unit aan op gas en elektra en ontsteek de branders. Als de **vlammen doven** na ontsteking dienen de knoppen **opnieuw afgesteld te worden** (stap 14).



19. Controleer of de warmtegeleider volledig contact met het werkblad en **plaats de ondersteuningsbalken** om spanning in het werkblad te vermijden. Zie pagina 151.



20. Verwijder de plakstrip onder het afdichtingschaaltje. Druk **knop en schaal** als **één geheel** op de gaskraan, zodat deze gecentreerd en uitgelijnd zijn.



21. Controleer of de knoppen soepel draaien en na indrukken terugspringen in de rustpositie. Verwijder zonodig het schaaltje voorzichtig en plak het opnieuw.

— Downloads

Installatie manual, Top Side

Installatie animatie, Top Side

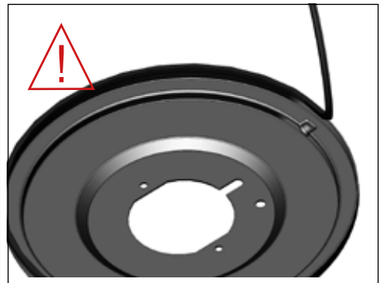
Installatie van een Front Side module

Onderstaand vind je een stap-voor-stap handleiding voor de installatie van een PITT cooking module met **Front Side** bediening.

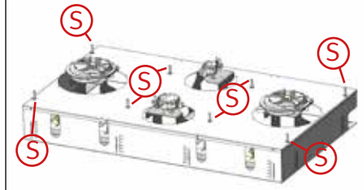
Om de garantie en het goed functioneren van de kookunit te waarborgen dient de montage zorgvuldig en volgens handleiding uitgevoerd te worden.



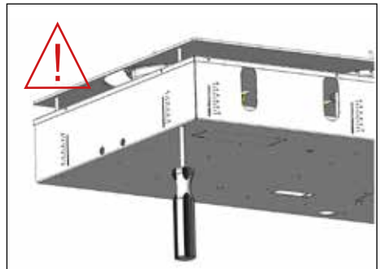
1. Overzichtsweergave van de verschillende onderdelen.



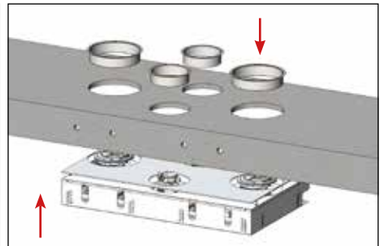
2. Druk de **afdichtingring** voorzichtig over de rand van het hitteschild. Controleer hierbij of de ring in zijn **geheel goed aansluit.**



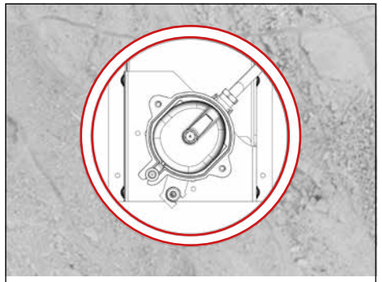
3. Overzicht van de stelschroeven (S).



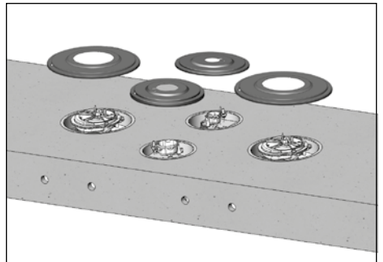
4. Draai alle stelschroeven terug tot circa 3 mm boven de unit. **Plaats daarna de warmtegeleider op de unit.**



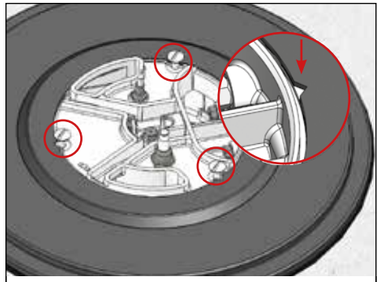
5. Plaats de flenzen in de juiste uitsparingen en positioneer de unit voorzichtig onder het werkblad. Controleer of de warmtegeleider goed gepositioneerd ligt.



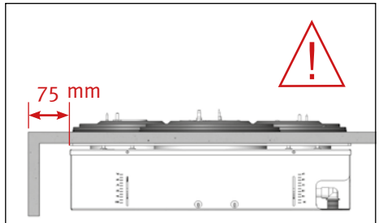
6. Controleer of de **flenzen gecentreerd** zijn geplaatst in de uitsparingen. **Let op**: indien dit niet het geval, is functioneren de flenzen niet goed.



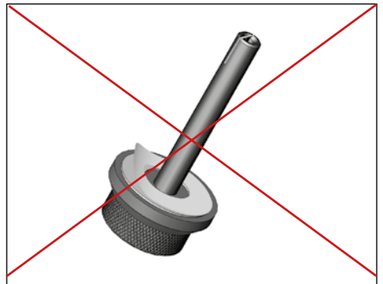
7. Plaats de hitteschilden inclusief afdichtingringen (stap 2) op de branders en schroef deze vast met bijgeleverde schroeven.



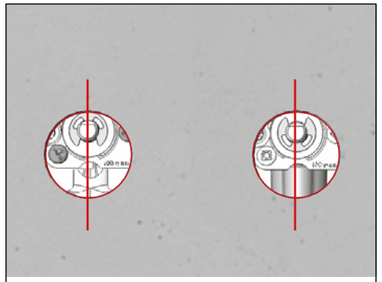
8. Zorg bij de wokbrander er altijd voor dat de V-vormige uitsparing in lijn staat met de as van de brander. Dit hitteschild wordt met drie schroeven bevestigd.



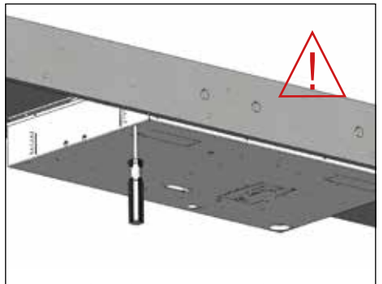
9. Meet de afstand tussen de voorzijde van de unit en de voorlijst (of blende). **Deze afstand moet 75 mm bedragen.**



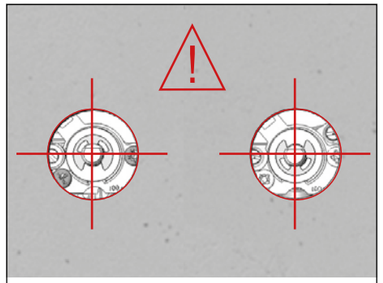
10. Let op: de **plakstrip** onder de afdichtingschaal van de knop mag nog **niet worden verwijderd**.



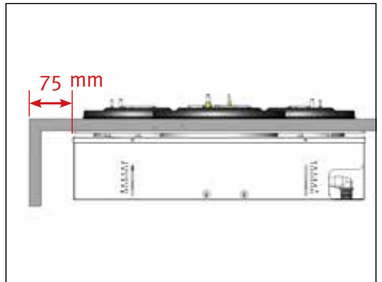
11. Schuif de unit voorzichtig in positie tot de gaskranen verticaal zijn uitgelijnd met de uitsparingen in de voorlijst (of blende).



12. Draai de stelschroeven van achteren naar voren aan totdat de gaskranen gecentreerd zijn met de uitsparingen. Controleer of alle schroeven zijn aangedraaid.



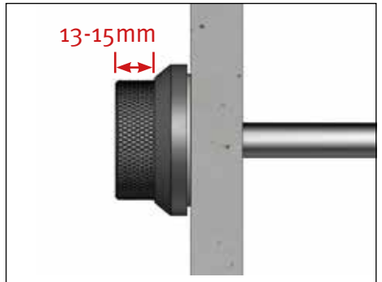
13. Correct gecentreerde gaskranen.



14. Meet ter controle nogmaals de afstand tussen de voorzijde van de unit en de voorlijst (of blende). **Deze afstand moet 75 mm bedragen.**



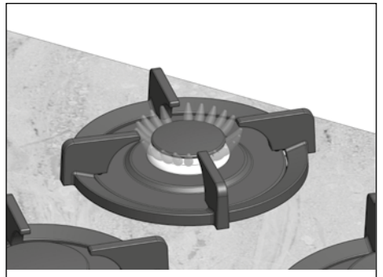
15. Verwijder de plakstrip van de afdichtingschaal. Druk **de knop en afdichtingschaal als één geheel** op de gaskraan, zodat deze gecentreerd en uitgelijnd zijn.



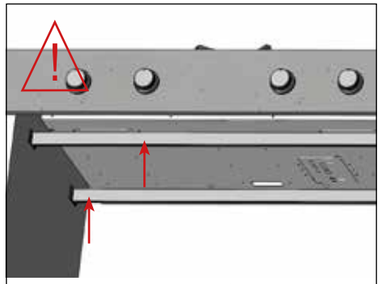
16. Controleer of de knop voldoende uitsteekt. De knop dient **13-15 mm boven de afdichtingschaal uit te steken**.



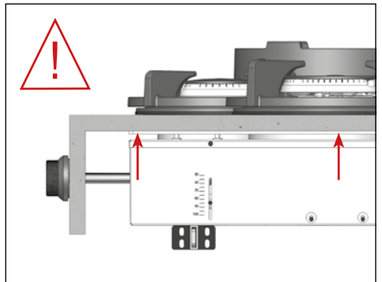
17. Controleer of de knoppen soepel draaien en na indrukken terugspringen. Verwijder zo nodig voorzichtig het afdichtingschaaltje, en plak deze opnieuw.



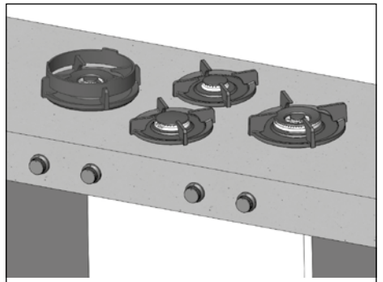
18. Sluit de unit aan op gas en elektra en ontsteek de branders. Als de **vlammen doven** na ontsteking dienen de knoppen **opnieuw afgesteld te worden** (stap 9).



19. Ondersteun de unit met de PITT cooking ondersteuningsset (zie pagina 151).



20. Controleer of de warmtegeleider **volledig** contact maakt met het werkblad.



21. De unit is nu klaar voor gebruik.

— Downloads

Installatie manual, Front Side

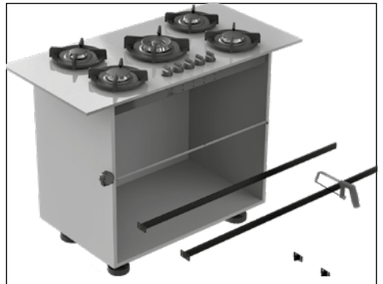
Installatie

Installatie van de ondersteuningsbalk

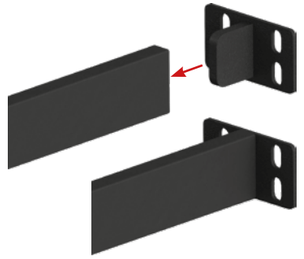
Iedere PITT cooking module dient te worden ondersteund met de ondersteuningsset, bestaande uit twee ondersteuningsbalken. Deze balken worden standaard bij iedere module geleverd.

Benodigd gereedschap:

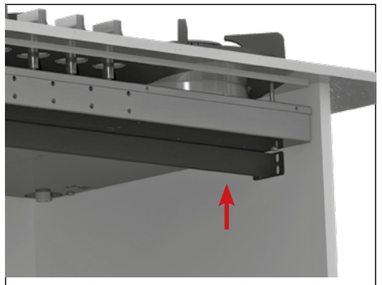
- Rolmaat
- Kruiskopschroevendraaier
- Metaalzaag



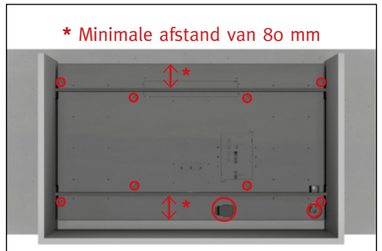
1. Bepaal de maatvoering van de kast en zaag de ondersteuningsbalken af. **LET OP! Juiste lengte balk = Afmeting binnenzijde kast – 4 mm.**



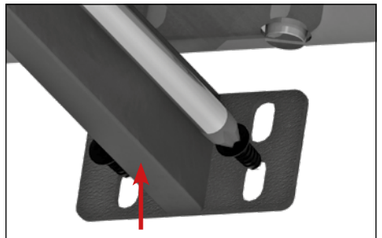
2. Plaats de inzetstukken in de uiteindes van de op maat gezaagde ondersteuningsbalken.



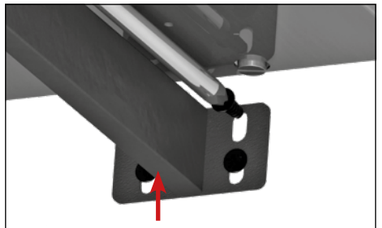
3. Plaats de ondersteuningsbalk tussen de kast, en positioneer deze tegen de onderzijde van de PITT cooking unit.
LET OP DE POSITIONERING, ZIE STAP 4!



4. Positioneer de ondersteuningsbalk zo, dat de stelschroeven, gasaansluiting en het elektrablok vrij toegankelijk zijn.



5. Duw de ondersteuningsbalk stevig tegen de onderzijde van de PITT cooking unit en draai de onderste twee schroeven handvast. Herhaal deze stap voor de andere zijde van de kast.



6. Duw de ondersteuningsbalk stevig tegen de onderzijde van de PITT cooking unit en draai de bovenste twee schroeven volledig aan en vervolgens de onderste schroeven volledig aan.

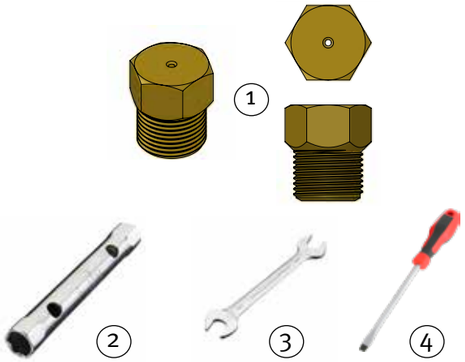
Aanvullend

Verwisselen van sproeiers

Belangrijkste aandachtspunten

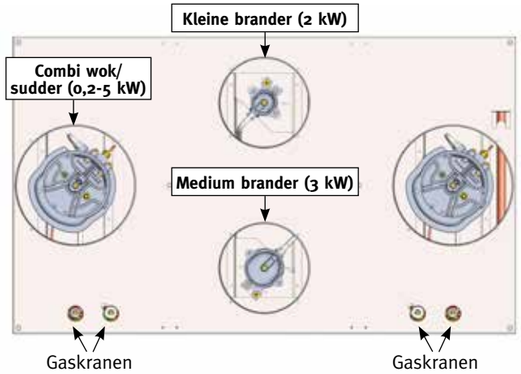
- Alleen de gaskranen van de kleine (2 kW) en medium (3 kW) brander moeten bij het wisselen van de sproeiers opnieuw ingesteld worden. Deze zijn herkenbaar aan de extra uitsparing naast de gaskraan.
- Indien de gassoort gelijk blijft maar de druk wijzigt (bijv, G20-20mbar naar G20-13 mbar), dienen alleen de sproeiers gewisseld te worden.
- Bij wijzigingen dient een nieuwe type sticker over de bestaande sticker aan de onderzijde van de kookplaat aangebracht te worden.
- Deze handleiding is ook te downloaden via pittcooking.com/downloads/#overig.

— Benodigdheden



Nr.	Toelichting	Nr.	Toelichting
1	Sproeiers	3	Steeksleutel 7 mm
2	Pijpsleutel 7 mm	4	Platte schroevendraaier

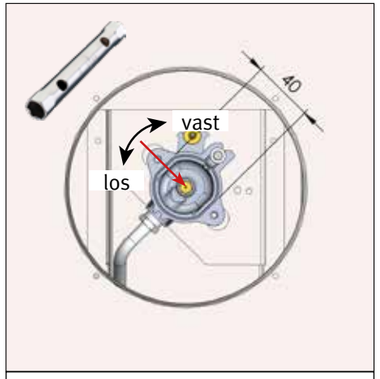
— Overzicht branders



Aanvullend

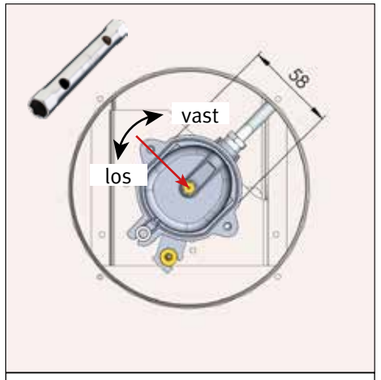
Verwisselen van sproeiers

— Kleine brander



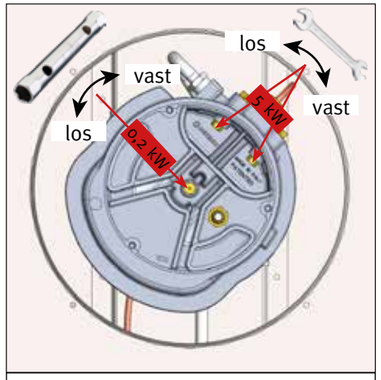
Wisselen sproeier kleine brander:
Draai de bestaande sproeier los (linksom). Draai de nieuwe sproeier vast (rechtsom).

— Medium brander



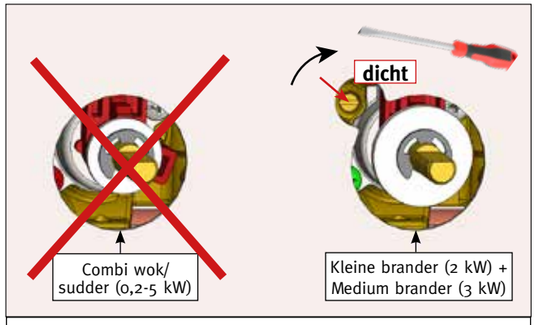
Wisselen sproeier medium brander:
Draai de bestaande sproeier los (linksom). Draai de nieuwe sproeier vast (rechtsom).

— Combi wok/sudder



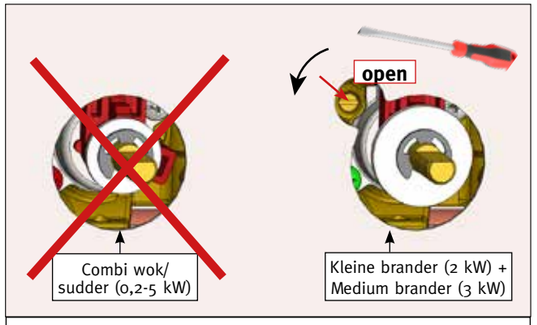
Wisselen sproeier wok/sudder:
Draai de bestaande sproeier los (linksom). Draai de nieuwe sproeier vast (rechtsom).

— Aardgas (NG, G20, G25) → LPG (LP, G30, G31)



Draai de stelschroef van de gaskraan rechtsom volledig **dicht**.

— LPG (LP, G30, G31) → Aardgas (NG, G20, G25)



Draai de stelschroef van de gaskraan een 1/4 slag linksom **open**.

Keurmerk

Certificeringen

— Certificeringen

Het PITT cooking systeem is officieel gecertificeerd door de volgende instellingen/ keurmerken:

- CE (Europese Unie)
- CSA (Verenigde Staten & Canada)
- SAI Global (Australië)
- CC-Gas (China)
- GOST-R (Rusland)
- SPRING (Singapore/Azië)

Bestellen

— Bestelprocedure modellen met Top Side bediening

Stuur een mail naar **salesorder@pittcooking.com** met de volgende informatie over de bestelling:

1. Naam van model
2. Keuze brandermateriaal: Original, Professional of Black
3. Gassoort (standaard geleverd op G25/25 Natural Gas)
4. Referentie

— Bestelprocedure modellen met Front Side bediening

Stuur een mail naar **salesorder@pittcooking.com** met de volgende informatie over je bestelling:

1. Alle correcte maatvoeringen, met behulp van **formulier ‘Template maatvoeringen - Front Side bediening’**. Dit formulier kun je downloaden via de QR-code of via de website: pittcooking.com/downloads/#bestellen.
2. Keuze brandermateriaal: Original, Professional of Black
3. Gassoort (standaard geleverd op G25/25 Natural Gas)

Template maatvoering

Levertijd

- **Top Side modellen**: PITT cooking hanteert een standaard levertijd van 3 weken, vanaf moment van plaatsing van de order.
- **Front Side modellen**: PITT cooking hanteert een standaard levertijd van 5-6 weken, vanaf moment van plaatsing van de order.
- Afwijkende levertijden in overleg.

Algemene voorwaarden & garantie

— Algemene voorwaarden

Alg. voorwaarden

De algemene voorwaarden die van toepassing zijn op alle PITT cooking producten vind je via de QR-code, of via de website: pittcooking.com/terms-and-conditions (Nederlands en Engels).

— Garantie

- De garantietermijn bedraagt:
  a) 60 maanden voor PITT producten voor huishoudelijk gebruik.
  Dat wil zeggen gebruik binnenshuis, niet voor outdoor gebruik, mits de producten zijn geregistreerd bij PITT cooking, zoals hierna omschreven.
  b) 6 maanden voor PITT producten gebruikt in een professionele setting.
- De garantietermijn begint op de leverdatum van het product, die op de aankoopnota is vermeld.
- Om aanspraak te maken op 60 maanden garantie registreert de consument het product online bij PITT cooking. De standaard garantie bedraagt 24 maanden, na registratie ontvangt de consument 36 maanden extra garantie.

Garantiebepaling

Garantiebepaling
De gehele garantiebepaling vind je terug via de QR-code, of op de website: pittcooking.com/downloads › Gebruiker of Vakhandel › Garantie.

Contact

PITT cooking Nederland
Damzigt 54
3454 PS De Meern (Utrecht)
Nederland

— Communicatie

Telefoon:	088 088 70 70
Algemeen:	info@pittcooking.com
Sales:	sales@pittcooking.com
Orders:	salesorder@pittcooking.com
Service:	service@pittcooking.com
Export:	export@pittcooking.com
Marketing:	marketing@pittcooking.com

— Overig

KvK:	30287993
BTW:	NL820896809B01
HS-code:	7321 11

Downloads

Online documentatie

Onderstaande documenten zijn ook online te downloaden via onze website: www.pittcooking.com/downloads, gedeelte ‘Voor de vakhandel’.

Technische tekeningen per model

Technische tekeningen en gatenpatronen specifiek per model kunnen worden gedownload via de modelpagina’s op onze website. Hiervoor ga je naar www.pittcooking.com/assortiment. Kies daar vervolgens het gewenste model.

— Ontwerp & voorbereiding

Installatie- & verwerking

Checklist inbouw

— Installatie: Top Side

Installatie manual, Top Side

Installatie animatie, Top Side

Installatie ondersteuningsset

Downloads

— Installatie: Front Side

Installatie manual, Front Side



Installatie ondersteuningsset



— Front Side: Template maatvoering

Template maatvoering



— Gatenpatronen

Gatenpatronen, Top Side



Gatenpatronen, Front Side



— Technische tekeningen

SAT-bestanden



DWG-bestanden



— Algemene voorwaarden & garantie

Garantiebepaling



Algemene voorwaarden



— Overig

Verwisselen sproeiers



www.pittcookingsystems.com