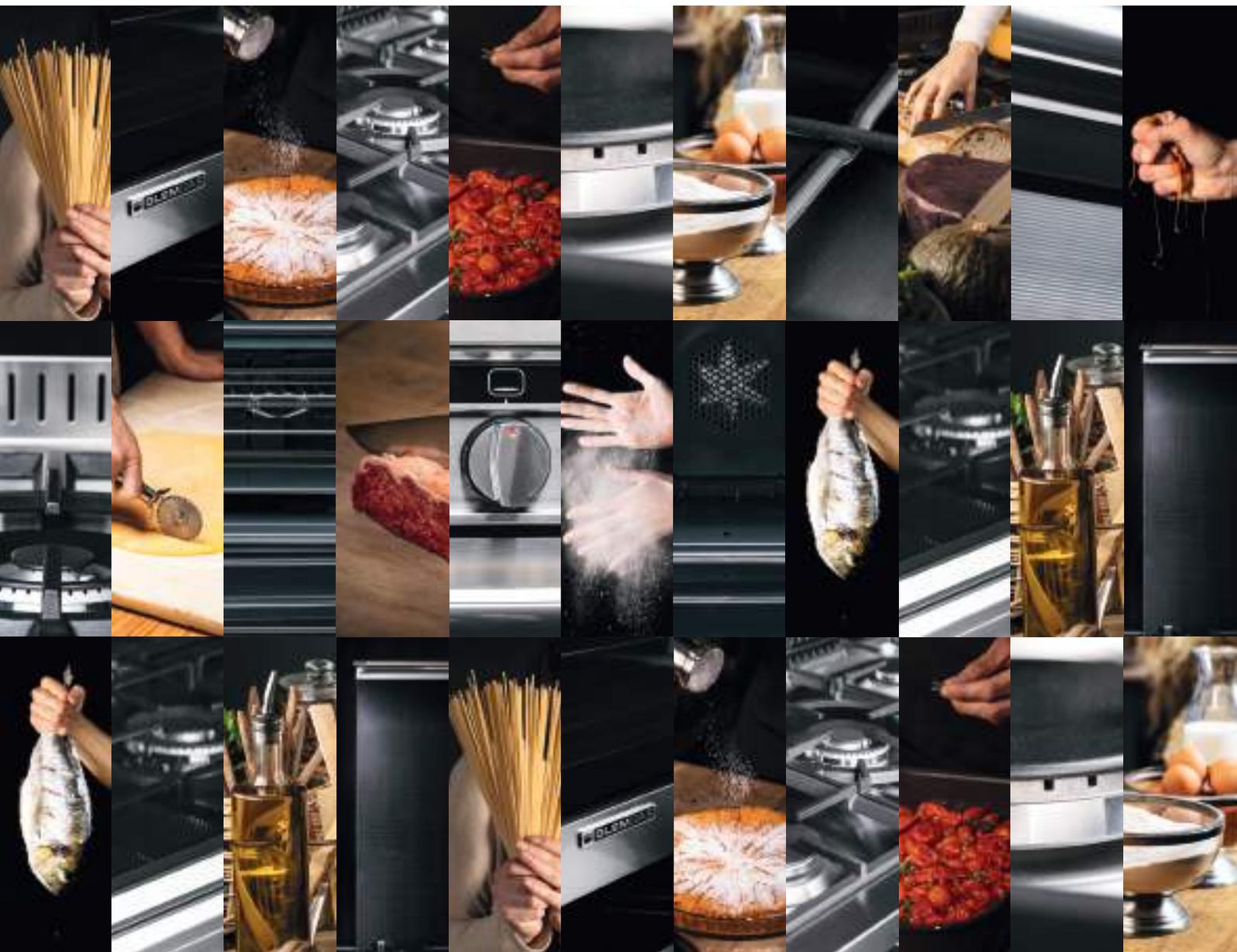


ingredienti

di buona cucina italiana

SPECIALISTA PREVIEW 2020



Contenuti

02	Glem Gas
06	Cucina Specialista
24	specialista ST
48	specialista SB
64	Pagine tecniche

**Crediamo profondamente
nella cultura, nella tradizione
e nelle nostre origini.**



Da oltre 60 anni creiamo con
le nostre mani prodotti altamente
specializzati, che coniugano
performance e affidabilità
ad un'estetica piacevole
ed accattivante.



Specialisti in cottura

Glem Gas S.p.A. nasce nel 1959 a San Cesario, a pochi chilometri dalla città di Modena, nel cuore dell'Emilia-Romagna.

Di questo territorio porta avanti con orgoglio l'eccellenza culinaria, la tradizione artistica, la passione per la terra, lo spirito di innovazione e la maestria artigianale della sua gente. In occasione del 60° anniversario, Glem Gas ribadisce la sua identità di azienda storica, appassionata e specializzata nella produzione di elettrodomestici per la cottura e per il più vasto mondo della cucina, consapevole di un know how e di uno stile Made in Italy riconosciuto in tutto il mondo.

Funzionalità, estetica, qualità del prodotto, attenzione all'ambiente e alle persone sono le parole chiave che traducono i valori aggiunti di Glem Gas. "Specialisti in cottura" continua ad essere l'obiettivo principale che conduce alla progettazione di prodotti performanti, polivalenti e affidabili, pensati per durare nel tempo e per un semplice utilizzo, disegnati per superare le aspettative dei clienti, tutelando e rafforzando un "saper fare" proprio di una consolidata tradizione meccanica e culinaria nata nel cuore dell'Emilia.



La buona cucina italiana

Gli ingredienti del cucinar bene parlano di un linguaggio che racconta il nostro quotidiano.

La nostra rinnovata identità si basa su un patrimonio di valori e di certezze da divulgare, consapevoli che il nostro prodotto è protagonista di momenti di vita e storie personali da condividere. "Io Cucino con Glem Gas." È questa la sintesi di una filosofia che si traduce in un modo nuovo di concepire l'elettrodomestico, la sua comunicazione e l'interazione con il pubblico. Non solo una "macchina" per cucinare al meglio ma espressione di uno stile italiano che unisce ingegno e fantasia, rendendo unico il piacere di assaporare insieme l'esperienza della "buona cucina italiana".

La buona cucina è fatta di passione, qualità, consapevolezza, bontà di intenti, duro lavoro, ma anche di evoluzione e territorialità, tutti ingredienti di chi di cucine se ne intende. Senso di appartenenza, condivisione di stili ed esperienze contribuiscono ad accrescere la relazione che si instaura tra un oggetto e chi lo utilizza, scegliendo di farlo entrare così nella propria vita di tutti i giorni.



Consulta i nostri ricettari sul sito
www.glemgas.com



**Vogliamo trasformare
il piacere della cucina in
un'esperienza unica che
rende tutti protagonisti
con le proprie ricette e
testimonianze.**



Ci piace raccontare emozioni,
supportare con la nostra competenza
e affidabilità tanti momenti di vita
che si accendono di passione e
professionalità, con il desiderio di
condividere, sperimentare e magari
sorprendere.



cucina **Specialista**

**La nuova linea di cucine Glem Gas
progettate per assicurare prestazioni
professionali e garantire un'esperienza
culinaria di livello superiore.**

specialista

ST

Un design esclusivo, proprio di una cucina altamente professionale, raffinato nelle forme ma ergonomico e funzionale, per garantire la massima praticità d'uso e una solidità senza precedenti. Robuste griglie in ghisa proteggono l'ampio piano cottura in acciaio inox spazzolato conferendo alla cucina un aspetto elegante e assicurando allo stesso tempo massima sicurezza e praticità. Le manopole dalla presa altamente professionale e la maniglia a tutta lunghezza, a filo con la porta forno, sono l'espressione tangibile dell'attenzione per i dettagli che da sempre contraddistingue il design dei prodotti Glem Gas.



acciaio inox

nero carbone

bianco farina

rosso pomodoro

SB

Tutte le qualità di robustezza, grande ampiezza della cavità forno, performances di cottura specializzate, proprie della linea Specialista, sono racchiuse in un modello dal design discreto e raffinato con l'aggiunta di un resistente coperchio in cristallo temperato che offre la massima protezione del piano cottura e della parete d'appoggio, preservandone la pulizia. La porta forno panoramica disegna nello spazio linee essenziali e pulite dal design elegante e senza tempo, garantendo una visuale perfetta della cavità interna per rendere l'esperienza della cucina un momento creativo e piacevole da condividere.

**nero carbone****giallo Parmigiano****rosso Lambrusco**

Design eccezionale, ergonomico, funzionale.

Estetica e funzionalità s'incontrano per assicurare costantemente alte performance di cottura. Lo stile e l'attenzione ai dettagli sono visibili in un insieme di linee essenziali e pulite dal design attuale ed estremamente elegante, realizzato in acciaio inox spazzolato. Prestazioni eccellenti e massima semplicità d'uso sono i tratti aggiuntivi di una collezione che si adatta in maniera armonica a qualsiasi ambiente cucina.



I colori

SPECIALISTA ST.



acciaio
inox



rosso
pomodoro



nero
carbone



**bianco
farina**

rosso Lambrusco



I colori SPECIALISTA SB.



nero
carbone



giallo
Parmigiano



Cavità forno XL

Nelle nuove cucine Specialista la cavità dei forni è maggiorata per infornare anche recipienti e pirofile di grandi dimensioni da collocare su livelli differenti e cucinare contemporaneamente più portate, ottimizzando così i tempi.



Classe A - A+

Tutti i forni della linea Specialista possono inoltre vantare la massima efficienza energetica della classe A o A+.



Cavità ad alta efficienza

Sulle cucine da 90 cm la cavità interna è progettata in un unico blocco per garantire, oltre a una migliore estetica, un'estrema facilità di pulizia e una temperatura interna costante, con conseguente aumento dell'efficienza energetica.

Guide laterali cromate

Le guide laterali cromate, stabili e resistenti, sono dotate di fermi per un'estrazione sicura e facilitata di griglie e teglie bollenti, evitando d'inserire le mani all'interno forno.



Chiusura porta comfort

Grazie al nuovo sistema di cerniere, la chiusura e apertura della porta forno avviene in maniera morbida e regolare, riducendo il rumore per offrire un maggiore comfort.



Una gamma con dimensioni e capacità straordinarie.



XL

CAVITÀ FORNO



Vetro interno full glass estraibile

La parte interna della porta forno tutto vetro semplifica la rimozione dello sporco. Il vetro interno è facilmente rimovibile senza l'ausilio di utensili per una pulizia accurata del forno in tutte le sue parti.





Bruciatore 4 kW HP•C

Lo speciale bruciatore HP•C, dalla ricercata forma compatta e con un'elevata potenza di 4,0 kW, sfrutta al massimo l'uniformità della nuova fiamma verticale, per garantire maggiore efficienza energetica e minori consumi. L'ampio piano cottura può accogliere ogni genere di pentola, grazie a bruciatori di diverse misure e opportunamente distanziati.



Accensione sottomanopola ad una mano

L'accensione sottomanopola permette di accendere facilmente la fiamma dei bruciatori attraverso una leggera pressione della manopola con una sola mano.

Piano cottura robusto, potente, pratico.



Griglie in ghisa

Le robuste griglie in ghisa, resistenti alle alte temperature, conferiscono alla cucina un aspetto professionale e consentono di collocare le pentole più vicine alla fiamma, riducendo così i tempi di ebollizione e il consumo di gas durante la cottura.

Di facile pulizia

L'ampia superficie in acciaio inossidabile, stampata in un unico pezzo, senza viti o fori, facilita le operazioni di pulizia. Le griglie in appoggio divise in tre blocchi e i bruciatori monoblocco sono facilmente rimovibili così da assicurare praticità e velocità di movimento.





Safe touch (Raffreddamento tangenziale)

Le cucine Specialista offrono la massima sicurezza: grazie al raffreddamento tangenziale, al doppio vetro e al nuovo sistema di isolamento e gestione del calore si garantiscono consumi e temperature superficiali ridotte.

Vano portaoggetti

Nella Specialista SB il vano portaoggetti consente di stivare comodamente vassoi e utensili, offrendo una versatile flessibilità nell'organizzazione dello spazio cucina.



Base rinforzata con piedi più grandi

La base delle cucine è rinforzata e possiede piedi regolabili più grandi, Ø 60 mm, dotati di un nuovo sistema di fissaggio rapido, per una maggiore stabilità e durata nel tempo.



Comfort assicurato da una grande cura del dettaglio.



30°



Coperchio anticaduta

Il coperchio in cristallo temperato è dotato di speciali cerniere che evitano chiusure accidentali, in quanto capaci di mantenere un'inclinazione graduale fino ad un angolo di 30°.

Cucinare da vero specialista



**Cucinare da specialisti non è mai stato così facile.
Bastano pochi gesti e tutta l'innovazione
e l'esperienza di Glem Gas.**

- 1** Scegli la pietanza che vuoi cucinare e libera la tua fantasia o prova le nostre ricette "Specialista by Glem Gas"!
- 2** Imposta la tipologia di cottura perfetta per la tua ricetta girando la manopola della cucina sull'icona corrispondente.
- 3** Regola la temperatura del forno e i tempi di cottura seguendo i suggerimenti riportati sul retro.



Scopri di più



Lasagna e pasta sfoglia

La tipologia di cottura Lasagne e Pasta Sfoglia Specialista by Glem Gas consente di cuocere a fondo pietanze come lasagne e paste sfoglie, mantenendo una consistenza morbida e una crosta croccante.



Pasticceria*

La tipologia di cottura Pasticceria Specialista by Glem Gas è indicata per torte, muffin e pasticcini che richiedono una cottura delicata e omogenea.



Lievitazione

La tipologia di cottura Lievitazione Specialista by Glem Gas crea le condizioni ideali per ottenere una lievitazione perfetta di qualunque impasto.



Barbecue*

La tipologia di cottura Barbecue Specialista by Glem Gas è ideale per alimenti quali carni e arrosti che necessitano di un'alta temperatura superficiale per mantenere un aspetto 'grigliato' e una consistenza morbida.



Griglia barbecue
da appoggio su teglia



S-Slow*

La tipologia di cottura S-Slow Specialista by Glem Gas garantisce una cottura lenta e omogenea che preserva l'umidità e la morbidezza degli alimenti.



Pizza e pane*

La tipologia di cottura Pizza e Pane Specialista by Glem Gas permette, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso, cotture perfette per ottenere pizza, focacce e pane sempre fragranti.



Gratin

La tipologia di cottura Gratin Specialista by Glem Gas farà sì che i tuoi alimenti ottengano una doratura perfetta e/o una cottura totale croccante e succulenta.



*Disponibile solo su alcuni modelli



GLEM GAS

specialista **ST**

Una cucina dall'estetica altamente professionale che offre alte prestazioni, attraverso funzionalità esclusive e all'avanguardia. Massima stabilità e sicurezza, praticità e affidabilità garantite da tanti dettagli che fanno la differenza.





Bruciatore 4kW HP•C



Griglie in ghisa



Accensione sottomanopola
ad una mano



Chiusura porta comfort



Vetro interno full glass estraibile



Safe touch
(Raffreddamento tangenziale)



Cavità forno XL



Cavità ad alta efficienza

Guide laterali cromate



Base rinforzata
con piedi più grandi



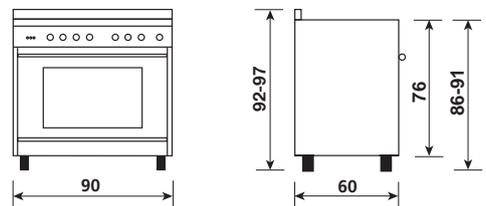






ST96TVI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A
Griglie in ghisa
Piano cottura di facile pulizia
Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

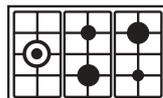
Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Smalto interno forno Titanium
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C
a sinistra 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione a gas ventilato
Grill elettrico

9 tipologie di cottura

Cavità sigillata ad alta efficienza
Capacità forno 100 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

3 tipologie di cottura Specialista

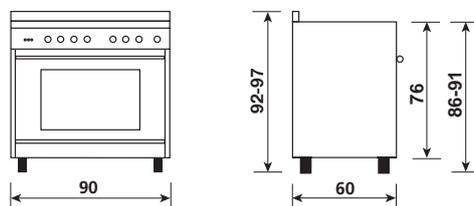
- Lievitazione
- Gratin
- Barbecue





ST96TMI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

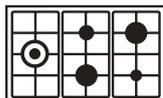
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C
a sinistra 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato

Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 104 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

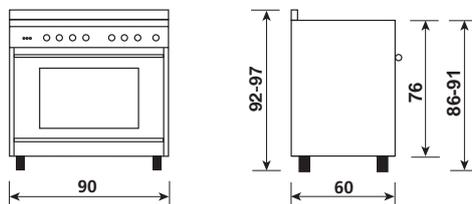
- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane





ST965VI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A
Griglie in ghisa
Piano cottura di facile pulizia
Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

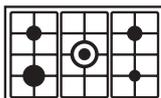
Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Smalto interno forno Titanium
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione a gas ventilato
Grill elettrico
9 tipologie di cottura
Cavità sigillata ad alta efficienza
Capacità forno 100 Lt
Guide laterali cromate
Timer contaminuti (60')
1 griglia forno
1 Griglia barbecue
1 leccarda

3 tipologie di cottura Specialista

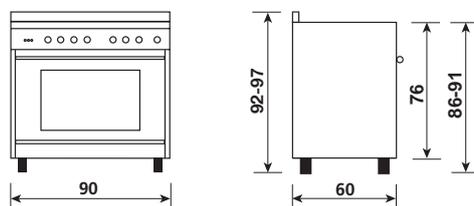
- Lievitazione
- Gratin
- Barbecue





ST965MI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

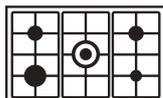
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C
centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato

Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 104 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane









ST965MBK

Nero carbone

RAL 9005 MAT



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

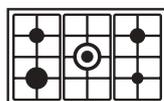
Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas

(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato

Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 104 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

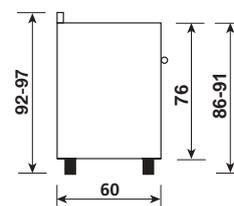
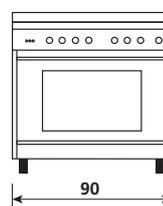
1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane







specialista ST 90x60



ST965MWH

Bianco farina

RAL 9003 **MAT**

Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

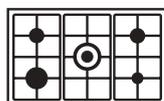
Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas

(1 bruciatore HP•C
centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato

Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 104 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

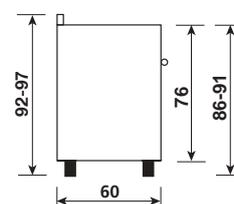
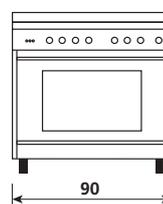
1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane







specialista ST 90x60



ST965MRS

Rosso pomodoro

RAL 3001 MAT



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

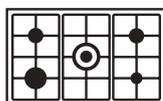
Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas

(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato

Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 104 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

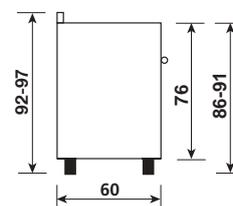
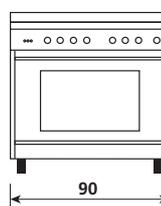
1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

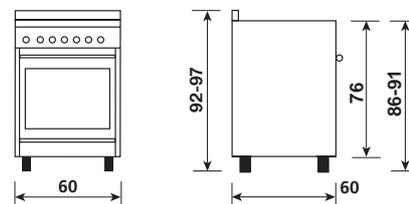
- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane





ST664VI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A
 Griglie in ghisa
 Piano cottura di facile pulizia
 Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

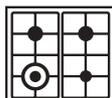
Chiusura porta comfort
 Vetro interno full glass estraibile
 Smalto interno forno Titanium
 Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

4 fuochi gas
 (1 bruciatore HP•C
 a sinistra 3,8 kW)



Forno

Forno multifunzione a gas ventilato
 Grill elettrico
9 tipologie di cottura
 Capacità forno 67 Lt
Guide laterali cromate
 Timer contaminuti (60')
 1 griglia forno
1 Griglia barbecue
 1 leccarda

3 tipologie di cottura Specialista

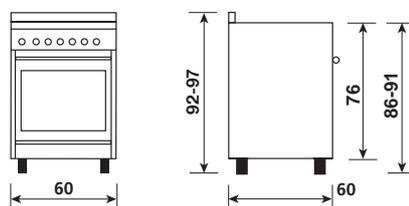
- Lievitazione
- Gratin
- Barbecue





ST664MI

Acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie in ghisa

Piano cottura di facile pulizia

Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass estraibile

Smalto interno forno Titanium

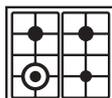
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

4 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C
a sinistra 3,8 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Capacità forno 67 Lt

Guide laterali cromate

Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 Griglia barbecue

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane





GLEM GAS

specialista **SB**

Discrezione e raffinatezza per una cucina dal design ergonomico, dotata di un resistente coperchio in cristallo temperato per offrire la massima protezione del piano cottura e della parete d'appoggio, preservandone la pulizia.





Bruciatore 4kW HP•C



Coperchio anticaduta

Griglie finitura Mat



Accensione sottomanopola
ad una mano



Chiusura porta comfort



Safe touch
(Raffreddamento tangenziale)



Cavità forno XL



Cavità ad alta efficienza

Guide laterali cromate



Base rinforzata
con piedi più grandi









SB965MBK

Nero carbone

RAL 9005 **MAT**



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie finitura Mat
Coperchio in vetro temperato anticaduta
Piano cottura di facile pulizia
Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass

Smalto interno forno Titanium

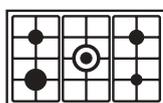
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 101 Lt

Guide laterali cromate

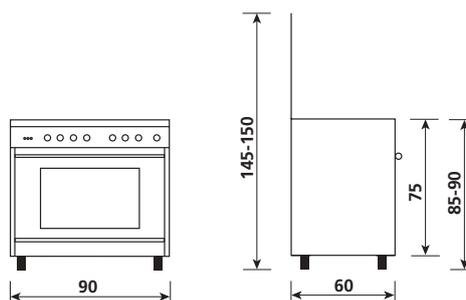
Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane







specialista SB 90x60



SB965MCR

Giallo Parmigiano

RAL 1015 **MAT**

Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie finitura Mat
Coperchio in vetro temperato anticaduta
Piano cottura di facile pulizia
Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass

Smalto interno forno Titanium

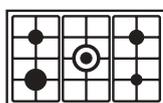
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 101 Lt

Guide laterali cromate

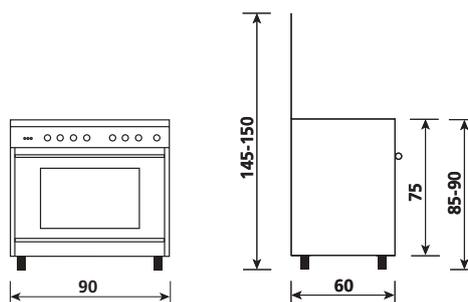
Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane









SB965MRV

Rosso Lambrusco

RAL 3005 MAT



Caratteristiche generali

Classe A+

Griglie finitura Mat
Coperchio in vetro temperato anticaduta
Piano cottura di facile pulizia
Accensione sottomanopola

Caratteristiche in evidenza

Chiusura porta comfort

Vetro interno full glass

Smalto interno forno Titanium

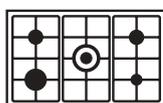
Piedoni maxi Ø 60 mm regolabili in altezza

Sicurezza

Safe touch - Raffreddamento tangenziale

Piano cottura

5 fuochi gas
(1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)



Forno

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico

12 tipologie di cottura

Resistenza circolare

Cavità sigillata ad alta efficienza

Capacità forno 101 Lt

Guide laterali cromate

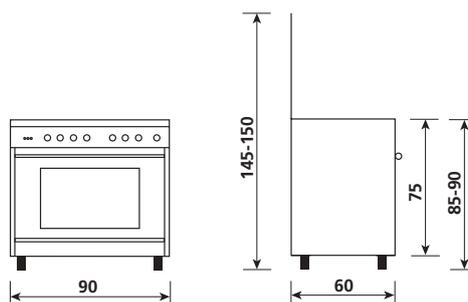
Timer contaminuti (60')

1 griglia forno

1 leccarda

5 tipologie di cottura Specialista

- Lievitazione
- S-Slow
- Gratin
- Lasagne e Pasta Sfoglia
- Pizza e Pane





Pagine tecniche

L'esperienza Glem Gas è racchiusa all'interno di una gamma prodotti che combina sapientemente design e funzionalità, restituendoli sotto forma di modelli dotati di caratteristiche tecniche e plus di prodotto differenti, che garantiscono nel tempo qualità ed alte prestazioni.

Overview



ST96TMI

90x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C a sinistra 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST96TVI

90x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione a gas ventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C a sinistra 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST965MI

90x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)

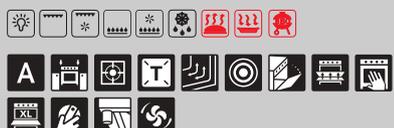


ST965VI

90x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione a gas ventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST664MI

60x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 4 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C a sinistra 3,8 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST664VI

60x60

Specialista ST ACCIAIO INOX

Forno multifunzione a gas ventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi
gas (1 bruciatore HP•C a sinistra 3,8 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)





ST965MI

90x60

Specialista ST NERO CARBONE **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST965MI

90x60

Specialista ST BIANCO FARINA **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



ST965MI

90x60

Specialista ST ROSSO POMODORO **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass estraibile
Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



SB965MBK

90x60

Specialista SB NERO CARBONE **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass - Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



SB965MCR

90x60

Specialista SB GIALLO PARMIGIANO **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass - Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



SB965MRV

90x60

Specialista SB ROSSO LAMBRUSCO **MAT**

Forno multifunzione elettrico termoventilato
Grill elettrico - Chiusura porta comfort
Vetro interno full glass - Accensione sottomanopola - 5 fuochi gas (1 bruciatore HP•C centrale 4,0 kW)
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)



Highlights



Classe A / A+

Le cucine Glem Gas possono vantare la massima efficienza energetica della classe A o A+ sinonimo di attenzione all'ambiente e al risparmio energetico.



Incastrabile

Le cucine Glem Gas sono omologate per essere inserite a contatto con i mobili componibili secondo le normative UNI EN 30-1-1 classe 2.



Griglie in ghisa

Le griglie del piano cottura in ghisa liscia, resistenti alle alte temperature, sono robuste e stabili per spostare facilmente le pentole da un bruciatore all'altro, ma anche semplici da rimuovere per la pulizia quotidiana e in lavastoviglie.



Smalto Titanium

Grazie ad una tecnologia a bassa porosità, lo smalto Titanium impedisce allo sporco di aderire alla cavità interna, rendendo la pulizia ancora più efficiente. Inoltre, essendo molto resistente all'attacco degli acidi, mantiene la lucentezza e brillantezza del colore anche dopo un elevato utilizzo.



Cavità ad alta efficienza

La cavità interna del forno è senza giunture e progettata in un unico blocco per garantire una temperatura interna uniforme, oltre a una migliore estetica, un'estrema facilità di pulizia e ad un conseguente aumento dell'efficienza energetica.



Bruciatore HP•C (High Power Compact)

Lo speciale bruciatore, dalla ricercata forma compatta e con un'elevata potenza di 4,0 kW, sfrutta al massimo l'uniformità della fiamma per garantire un risparmio del 10% in termini di efficienza energetica.



HP•C a sinistra (High Power Compact)

Grazie ad un'inedita distribuzione dei bruciatori, che prevede il posizionamento laterale del tripla corona, si ottimizza l'utilizzo degli altri fuochi e la funzionalità generale del piano cottura.



Coperchio in cristallo temperato

Il coperchio in cristallo temperato, garantisce la protezione della parete posteriore alla cucina, inoltre consente di preservare la pulizia del vostro elettrodomestico.



Chiusura porta comfort

Grazie al nuovo sistema di cerniere, la chiusura e apertura della porta forno avviene in maniera morbida e regolare, riducendo il rumore per offrire un maggiore comfort.



Coperchio anticaduta

Il coperchio in cristallo temperato è dotato di speciali cerniere che evitano chiusure accidentali, in quanto capaci di mantenere un'inclinazione graduale fino ad un angolo di 30°.



Vetro interno full glass estraibile

La parte interna della porta forno tutto vetro agevola le operazioni di pulizia. Il vetro interno è facilmente rimovibile* senza l'ausilio di utensili per una pulizia ancora più pratica ed efficace.



Safe touch

Il sistema di raffreddamento e gestione del calore garantisce sicurezza nell'utilizzo e consumi ridotti.



Cavità XL

La cavità dei forni è stata maggiorata per infornare anche recipienti e pirofile di grandi dimensioni da collocare su livelli differenti e cucinare contemporaneamente più portate, ottimizzando così i tempi.



Accensione sottomanopola a una mano

L'accensione sottomanopola permette di accendere facilmente la fiamma dei bruciatori attraverso una facile pressione della manopola con una sola mano.



Base rinforzata con piedi più grandi

La base delle cucine è rinforzata e possiede piedi regolabili più grandi, Ø 60 mm, dotati di un nuovo sistema di fissaggio rapido, per una maggiore stabilità e durata nel tempo.



Forno multifunzione a gas ventilato

La cottura tradizionale di un forno a gas, combinata con la ventilazione forzata, fornisce una buona distribuzione del calore su uno o più livelli. L'umidità generata durante la cottura preserva i sali minerali negli alimenti. Le ricette vengono preparate in meno tempo, con un maggior risparmio energetico.



Forno multifunzione elettrico termoventilato

La cottura ventilata viene ulteriormente arricchita dalla presenza di una resistenza circolare installata intorno alla ventola nella parete posteriore del forno. La presenza di questa particolare resistenza, abbinata alla sua funzione specifica, consente al calore di diffondersi ancora più uniformemente permettendo la massima accuratezza nei processi di cottura.

Forno

Funzioni

	Luce forno Illumina l'interno del forno.
	Cottura tradizionale Il calore è prodotto dalle resistenze della parte inferiore e superiore del forno. Ottimo per pasticceria e ricette tradizionali.
	Suola ventilata Il calore della resistenza inferiore viene ventilato.
	Cielo ventilato Il calore si diffonde con maggiore apporto nella parte superiore. Ideale per mantenere caldi i cibi dopo qualsiasi cottura.
	Grill Utilizzato per gratinare. Consente di dorare la superficie degli alimenti preservando la parte interna. Indicato per grigliare carni di piccolo spessore.
	Grill + cielo (Doppio grill) Consente di gratinare superfici più estese rispetto al Grill, oltre a fornire una maggiore potenza di gratinatura, per ottenere una doratura più rapida degli alimenti.
	Grill ventilato Il grill associato alla ventola, diffonde uniformemente il calore. Ideali per carni di medio spessore.
	Ventilato Il calore della resistenza inferiore e superiore viene ventilato garantendo potenza ed uniformità. Ideale per arrostiti e torte.
	Multifunzione (elemento circolare + ventola) La ventola fa girare l'aria calda, prodotta dalla resistenza circolare all'interno del forno, permettendo una cottura uniforme su più livelli, senza la trasmissione di odori.
	Scongelamento La ventola viene azionata senza resistenza. Assicura uno scongelamento ottimale.
	Gas suola Cottura tradizionale a gas.
	Gas ventilato Il calore prodotto dal bruciatore inferiore viene ventilato. Ideale per una cottura tradizionale di carni di grosso spessore.
	Fan switch (Multichef) La ventola fa girare l'aria calda permettendo una cottura uniforme su più livelli.

Tipologie di cottura



Lasagna e pasta sfoglia

La tipologia di cottura Lasagne e Pasta Sfoglia Specialista by Glem Gas attiva la ventola interna del forno e diffonde uniformemente il calore proveniente dall'elemento superiore e dall'elemento inferiore, consentendo di cuocere a fondo pietanze come lasagne e paste sfoglie. Dato che la cottura avviene in modo efficiente, è adatta a tutti gli alimenti che devono mantenere una consistenza morbida e una crosta croccante.



Pasticceria*

La tipologia di cottura Pasticceria Specialista by Glem Gas è indicata per torte, muffin e pasticcini che richiedono una cottura delicata e omogenea. L'attivazione della resistenza circolare più la ventola permette ai flussi di calore di avvolgere completamente la pietanza garantendo una cottura multilivello da vero specialista.



Lievitazione

La tipologia di cottura Lievitazione Specialista by Glem Gas crea le condizioni ideali per ottenere una lievitazione perfetta di qualunque impasto, utilizzando il leggero calore della luce interna del forno.



Barbecue*

La tipologia di cottura Barbecue Specialista by Glem Gas prevede l'attivazione del doppio grill e della ventola per un'ottimale distribuzione del calore dell'elemento superiore. E' quindi ideale per alimenti quali carni e arrostiti che necessitano di un'alta temperatura superficiale per mantenere un aspetto 'grigliato' e una consistenza morbida.



S-Slow*

La tipologia di cottura S-Slow Specialista by Glem Gas consente cotture lente a basse temperature. La ventola in abbinamento al calore proveniente dall'elemento inferiore e alla bassa temperatura consigliata, garantisce una cottura lenta e omogenea che preserva l'umidità e la morbidezza degli alimenti.



Pizza e pane*

La tipologia di cottura Pizza e Pane Specialista by Glem Gas consente cotture omogenee ed in pochi minuti, riproponendo le temperature come in un forno a legna. La ventola con un rapido riscaldamento del forno e un forte apporto di calore in prevalenza dal basso permette cotture ideali per ottenere pizza, focacce e pane sempre fragranti.



Gratin

La tipologia di cottura Gratin Specialista by Glem Gas ti permette di cuocere completamente i tuoi alimenti o di terminare la cottura di essi. Il doppio grill attivandosi, in abbinamento alla temperatura consigliata, farà sì che i tuoi alimenti ottengano una doratura perfetta e/o una cottura totale croccante e succulenta.

*Disponibile solo su alcuni modelli

Caratteristiche tecniche



	ST96TVI	ST96TMI	ST96SVI	ST96SMI	ST965MBK	ST965MWH	ST965MRS
Dimensioni	90x60	90x60	90x60	90x60	90x60	90x60	90x60
Colore	Inox	Inox	Inox	Inox	Nero opaco	Bianco opaco	Rosso opaco
Coperchio in vetro Self-standing	-	-	-	-	-	-	-
Alzatina	•	•	•	•	•	•	•
Base rinforzata + piedi 6 cm	•	•	•	•	•	•	•
PIANO COTTURA							
N° fuochi	5	5	5	5	5	5	5
Brucciato anteriore destro kW	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)
Brucciato anteriore sinistro kW	-	-	-	3 (rapido)	3 (rapido)	3 (rapido)	3 (rapido)
Brucciato posteriore destro kW	3 (rapido)	3 (rapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)
Brucciato posteriore sinistro kW	-	-	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)
Brucciato centrale kW	3 (rapido)	3 (rapido)	4,0 (bruciato HP•C)	4,0 (bruciato HP•C)	4,0 (bruciato HP•C)	4,0 (bruciato HP•C)	4,0 (bruciato HP•C)
Brucciato posteriore centrale kW	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	-	-	-	-	-
Brucciato sinistro kW	4,0 (bruciato HP•C)	4,0 (bruciato HP•C)	-	-	-	-	-
SICUREZZA E ACCENSIONE							
Valvole di sicurezza	•	•	•	•	•	•	•
Accensione sottomanopola	•	•	•	•	•	•	•
GRIGLIE PIANO COTTURA							
Griglie in piattina	-	-	-	-	-	-	-
Griglie in ghisa	•	•	•	•	•	•	•
FORNO							
Tipo di forno	Forno multifunzione a gas ventilato	Forno multifunzione elettrico termoventilato	Forno multifunzione a gas ventilato	Forno multifunzione a gas ventilato	Forno multifunzione elettrico termoventilato		
Tipologie di cottura* + Tipologie di cottura Specialista**	9	12	9	9	12		
CAVITÀ FORNO							
Volume forno lt	100	104	100	100	104		
Finitura	Titanium easy clean	Titanium easy clean	Titanium easy clean	Titanium easy clean	Titanium easy clean		
Guide laterali cromate	•	•	•	•	•		
Cavità ad alta efficienza	•	•	•	•	•		
PROGRAMMATORE							
Contaminuti (timer meccanico)	•	•	•	•	•		
PORTA FORNO							
Chiusura porta comfort	•	•	•	•	•		
Vetro interno full glass	-	-	-	-	-		
Vetro interno full glass estraibile	•	•	•	•	•		
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)	•	•	•	•	•		
DOTAZIONE							
Griglia forno	1	1	1	1	1		
Leccarda	1	1	1	1	1		
Griglia per barbecue	1	1	1	1	1		
Scaldavivande	-	-	-	-	-		
CONSUMI							
Classe di efficienza energetica	A	A+	A	A	A+		
Consumi a convenzione naturale kW/h MJ	2,10 / 7,55	0,94 / 0	2,10 / 7,55	2,10 / 7,55	0,94 / 0		
Consumi a convenzione forzata kW/h MJ	2,14 / 7,72	0,96 / 0	2,14 / 7,72	2,14 / 7,72	0,96 / 0		
POTENZE							
Potenza elettrica totale W	2058	2500	2058	2058	2500		
Tensione/Intensità V/Hz	230 / 50/60	230 / 50/60	230 / 50-60	230 / 50-60	230 / 50-60		
Cavo	•	•	•	•	•		
Potenza grill kW	2,000	2,450	2,000	2,000	2,450		
DIMENSIONI							
H x L x P cm	85/90 x 90 x 60	85/90 x 90 x 60	85/90 x 90 x 60	85/90 x 90 x 60	85/90 x 90 x 60		
H x L x P imballato cm	92 x 95 x 69	92 x 95 x 69	92 x 95 x 69	92 x 95 x 69	92 x 95 x 69		
COD EAN	8059606960401	8059606960395	8059606960456	8059606960418	8059606960432	8059606960449	8059606960425

FORNO modello V

Tipologie di cottura *	
Tipologie di cottura Specialista **	

FORNO Modello M

Tipologie di cottura *	
Tipologie di cottura Specialista **	



	ST664VI	ST664MI	SB965MBK	SB965MCR	SB965MRV
Dimensioni	60x60	60x60	90x60	90x60	90x60
Colore	Inox	Inox	Nero opaco	Crema opaco	Vino opaco
Coperchio in vetro Self-standing	-	-	-	-	-
Alzatina	-	-	-	-	-
Base rinforzata + piedi 6 cm	•	•	-	-	-
PIANO COTTURA					
N° fuochi	4	4	5		
Brucciante anteriore destro kW	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)	1 (ausiliario)		
Brucciante anteriore sinistro kW	3,8 (bruciante HP•C)	3,8 (bruciante HP•C)	3 (rapido)		
Brucciante posteriore destro kW	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)		
Brucciante posteriore sinistro kW	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)	1,75 (semirapido)		
Brucciante centrale kW	-	-	4,0 (bruciante HP•C)		
Brucciante posteriore centrale kW	-	-	-		
Brucciante sinistro kW	-	-	-		
SICUREZZA E ACCENSIONE					
Valvole di sicurezza	•	•	•		
Accensione sottomanopola	•	•	•		
GRIGLIE PIANO COTTURA					
Griglie in piattina	-	-	•		
Griglie in ghisa	•	•	-		
FORNO					
Tipo di forno	Forno multifunzione a gas ventilato	Forno multifunzione elettrico termoventilato	Forno multifunzione elettrico termoventilato		
Tipologie di cottura* + Tipologie di cottura Specialista**	9	12	12		
CAVITÀ FORNO					
Volume forno lt	67	67	101		
Finitura	Titanium easy clean	Titanium easy clean	Titanium easy clean		
Guide laterali cromate	•	•	•		
Cavità ad alta efficienza	-	-	•		
PROGRAMMATORE					
Contaminuti (timer meccanico)	•	•	•		
PORTA FORNO					
Chiusura porta comfort	•	•	•		
Vetro interno full glass	-	-	•		
Vetro interno full glass estraibile	•	•	-		
Safe touch (Raffreddamento tangenziale)	•	•	•		
DOTAZIONE					
Griglia forno	1	1	1		
Leccarda	1	1	1		
Griglia per barbecue	1	1	-		
Scaldavivande	-	-	•		
CONSUMI					
Classe di efficienza energetica	A	A+	A+		
Consumi a convenzione naturale kW/h MJ	1,72 / 6,18	0,78 / 0	0,93 / 0		
Consumi a convenzione forzata kW/h MJ	1,74 / 6,28	0,79 / 0	0,95 / 0		
POTENZE					
Potenza elettrica totale W	2058	2300	2514		
Tensione/Intensità V/Hz	230 / 50-60	230 / 50-60	230 / 50-60		
Cavo	•	•	•		
Potenza grill kW	1,400	2,250	2,450		
DIMENSIONI					
H x L x P cm	85/90 x 60 x 60	85/90 x 60 x 60	85/90 x 90 x 60		
H x L x P imballato cm	85 x 65 x 67	85 x 65 x 67	92 x 95 x 67		
COD EAN	8059606960470	8059606960463	8059606960487	8059606960494	8059606960500

FORNO modello V

Tipologie di cottura *	
Tipologie di cottura Specialista **	

FORNO Modello M

Tipologie di cottura *	
Tipologie di cottura Specialista **	



Glem Gas S.p.A.
via Modenese, 4266
41018 San Cesario S.P.
Modena - Italy
tel. +39 059 959111
fax +39 059 959150
info@glemgas.com
www.glemgas.com



La società, in base ad esigenze tecniche e commerciali, si riserva la facoltà di modificare in qualunque momento e senza preavviso e le descrizioni riportate, senza possibilità di rivendicazione dell'acquirente, negoziante o privato. La società declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel catalogo dovute ad errori di stampa. Le riproduzioni del presente catalogo sono illustrative del prodotto e non vincolano in alcun modo il produttore, che si riserva di apportare modifiche migliorative ai propri prodotti senza peraltro pregiudicare le caratteristiche tecniche essenziali.

MARKETING
Glem Gas

