

- ① Una cucina completamente nuova. ② Design contemporaneo senza tempo. ③ La cura estrema per i dettagli, visibili e invisibili. ④ Prestazioni ottimali combinate ad un utilizzo estremamente facile. ⑤ Un nuovo modo di vivere incentrato sul benessere e sulla convivialità. ⑥ Strumento di cottura e fonte di riscaldamento insieme.

EN

- ① A brand new cooker. ② Timeless contemporary design. ③ Extreme attention to details, visible and invisible. ④ Optimal performance combined with extremely easy use. ⑤ A new way of life, focused on wellness and conviviality. ⑥ A cooking tool and heating source together.

DE

- ① Ein komplett neu gestalteter Herd. ② Modernes und zeitloses Design. ③ Die Liebe zum Detail – sichtbare und unsichtbare. ④ Optimales Leistungsprofil und extrem leichte Bedienung. ⑤ Eine neue Lebensweise, die ganz auf Wohlbefinden und Geselligkeit ausgerichtet ist. ⑥ Herd und Heizung in einem.

FR

- ① Une cuisinière entièrement neuve. ② Un design contemporain intemporel. ③ Le plus grand soin apporté aux détails, visibles et invisibles. ④ Des performances optimales associées à une utilisation extrêmement simple. ⑤ Une nouvelle manière de vivre axée sur le bien-être et la convivialité. ⑥ Un instrument de cuisson et source de chaleur à la fois.

MODERNA 180LGE (90L + 90GE)





MODERNA 121LGE (61L + 60GE)





MODERNA 90L



MODERNA 121LGE (61L + 60GE)



12



13

I Piani Cottura, Hobs, Kochfelder, Les Plans de Cuisson.



I Piani cottura IT Kochfelder DE

- ① Piano unico inox.
- ② Superficie in ghisa con dischi amovibili per cottura a fuoco di legna o superficie in vetroceramica, soluzione per la massima pulizia.
- ③ Piani gas a 4 o 5 fuochi con vasca stampata per facilitare la pulizia del piano, griglie in ghisa per maggiore resistenza ad alte temperature e lunga durata nel tempo o piani induzione 60 e 80.
- ④ Comandi frontali per una maggiore ergonomia.

- ① Einteilige Platte aus Stahl.
- ② Oberfläche aus Gusseisen mit herausnehmbaren Ringen zum Kochen auf dem Holzfeuer oder Ceranfeld – die Lösung für maximale Sauberkeit.
- ③ Gaskochfelder mit 4 oder 5 Kochstellen mit geformter Kochmulde für eine leichte Reinigung und Topfträgern aus Temperaturunempfindlichem und lange haltbarem Gusseisen oder Induktionskochfelder mit 60 oder 80.
- ④ Bedienelemente an der Vorderseiten für eine besserer Ergonomie.

Hobs EN Les Plans de Cuisson FR

- ① Single stainless steel top.
- ② Cast iron surface with removable discs for cooking over a wood fire or glass ceramic surface; a solution for maximum cleanliness.
- ③ 4 or 5 burner gas hobs with moulded tank to facilitate cleaning the hob, cast iron grids for greater resistance at high temperatures and long life over time or 60 or 80 induction hobs.
- ④ Front controls for greater ergonomics.

- ① Plan unique inox.
- ② Surface en fonte avec disques amovibles pour cuisson au feu de bois ou surface en vitrocéramique, solution pour une propreté parfaite.
- ③ Plans gaz à 4 ou 5 feux avec bac moulé afin de faciliter le nettoyage du plan, grilles en fonte pour assurer une plus grande résistance à de hautes températures et une longue durée au cours du temps ou plans induction à 60 ou 80.
- ④ Commandes frontales pour une meilleure ergonomie.

I Forni,
Ovens,
Backöfen,
Les Fours.



- ① Forni a legna da 22 o 51 litri con termometro e luce interna di serie.
- ② Triplo vetro per un massimo isolamento e sicurezza.
- ③ Rivestimenti interni in uno speciale smalto che garantisce la massima igiene e facilita la pulizia.
- ④ Forni elettrici multifunzione da 64 o 110 litri con funzione girarrosto (opzionale).

- ① Holzöfen in den Größen 22 oder 51 Liter, serienmäßig mit Thermometer und Innenbeleuchtung.
- ② Dreifachglas für eine optimale Isolierung und Sicherheit.
- ③ Innere Beschichtung aus einem speziellen Lack, der maximale Hygiene und einfaches Reinigen gewährleistet.
- ④ Multifunktions-Elektroherde mit einem Volumen von 64 oder 110 Litern und Drehspieß (optional).

- ① Wood-burning ovens of 22 or 51 litres with a thermometer and internal light as standard.
- ② Triple glass for maximum insulation and safety.
- ③ Internal claddings in a special enamel that guarantees maximum hygiene and facilitates cleaning.
- ④ 64 or 110 litre multi-function electric ovens with rotisserie function (optional).

- ① Fours à bois de 22 ou 51 litres avec thermomètre et lumière interne de série.
- ② Triple vitre pour garantir un isolement maximal et une grande sécurité.
- ③ Revêtements internes dans un émail spécial qui assure une hygiène maximale et facilite le nettoyage.
- ④ Fours électriques multifonction de 64 ou 110 litres avec fonction rôtissoire (en option).

Il Focolare, Firebox, Brennkammer, Le Foyer.



Il Focolare IT Brennkammer DE

- ① Pareti focolare in Alutec, materiale brevettato che migliora la combustione.
- ② Doppio vetro ad alta riflettanza – 7 volte rispetto ad un vetro standard – che migliora la combustione, garantisce isolamento e sicurezza.
- ③ Piano fuoco realizzato totalmente in ghisa ad alto spessore per una maggiore resistenza e durata nel tempo.
- ④ Porta in ghisa per una maggiore resistenza e durata nel tempo.
- ⑤ Regolazione della combustione intuitiva tramite unico comando integrato nel vano.
- ⑥ Presa d'aria esterna per non consumare l'ossigeno dell'ambiente.
- ⑦ Apertura / chiusura by-pass integrata nel vano.
- ⑧ Scarico fumi posteriore o superiore.

- ① Wandung der Brennkammer aus Alutec, einem patentierten Material, das den Verbrennungsvorgang optimiert.
- ② Doppelverglasung mit hohem Reflexionsvermögen – 7-mal stärker als normales Standardglas – das den Verbrennungsvorgang optimiert und Isolierung und Sicherheit bietet.
- ③ Feuerebene komplett aus starkem Gusseisen für eine dauerhaft erhöhte Belastbarkeit und Haltbarkeit.
- ④ Gusseisentür für eine dauerhaft erhöhte Belastbarkeit und Haltbarkeit.
- ⑤ Intuitive Regulierung des Verbrennungsvorgangs mit einem einzigen Bedienelement, das in das Fach integriert ist.
- ⑥ Bypass-Öffnungs-/Schließvorrichtung in dem Fach integriert.
- ⑦ Außenlufteintritt, damit nicht der Sauerstoff aus der Raumluft verbraucht wird.
- ⑧ Rauchgasabzug hinten oder oben.

Firebox EN Le Foyer FR

- ① Firebox walls in Alutec, a patented material that improves combustion.
- ② Double glass with high reflectance – 7 times more compared to standard glass – which improves combustion and guarantees insulation and safety.
- ③ Fire top made entirely of thick cast iron for greater resistance and durability.
- ④ Cast iron door for greater resistance and durability.
- ⑤ Intuitive combustion adjustment by means of a single control integrated into the compartment.
- ⑥ Opening / closing by-pass integrated into the compartment.
- ⑦ External air inlet so as not to consume the ambient oxygen.
- ⑧ Rear or top smoke outlet.

- ① Parois foyer en Alutec, un matériau breveté qui améliore la combustion.
- ② Double vitre à haute réflectance – 7 fois plus par rapport à une vitre standard – qui améliore la combustion, garantit isolement et sécurité.
- ③ Plan feu réalisé totalement en fonte à grosse épaisseur pour une plus grande résistance et durée au cours du temps.
- ④ Porte en fonte pour une plus grande résistance et durée au cours du temps.
- ⑤ Réglage de la combustion intuitive par une unique commande intégrée dans le compartiment.
- ⑥ Ouverture / fermeture de dérivation intégrée dans le compartiment.
- ⑦ Prise d'air externe pour ne pas consommer l'oxygène de la pièce.
- ⑧ Évacuation des fumées arrière ou supérieure.

I Dettagli Costruttivi,
Construction Details,
Bautechnische Merkmale,
Les Détails de Fabrication.



- ① Fianchi aerati a convezione naturale per installazioni ad incasso.
- ② Rivestimento inox o acciaio verniciato a polveri.
- ③ Apertura portelli tramite cricchetto in acciaio per una migliore ergonomia.
- ④ Raggiatura su angoli, spigoli e maniglie per un migliore comfort d'uso e visivo.
- ⑤ Vani interni per stivare piatti, teglie, ecc.
- ⑥ Telaio e maniglie in acciaio e alluminio.

- ① Bei Einbaumodellen durch natürliche Konvektion belüftete Seitenteile.
- ② Verkleidung aus Edelstahl oder pulverbeschichtetem Stahl.
- ③ Druckschnapper aus Stahl für ein ergonomisches Öffnen der Türen.
- ④ Abgerundete Kanten, Ecken und Griffe für eine optimierte Benutzerfreundlichkeit und ein ansprechendes Design.
- ⑤ Eingebaute Fächer für die Aufbewahrung von Tellern, Blechen, etc.
- ⑥ Rahmen und Griffe aus Stahl und Aluminium.

- ① Natural convection ventilated sides for recessed installations.
- ② Stainless steel or powder coated steel cladding.
- ③ Door opening by means of a steel ratchet for better ergonomics.
- ④ Spokes on corners, edges and handles for better use and visual comfort.
- ⑤ Internal compartments for storing plates, trays, etc.
- ⑥ Frame and handles in steel and aluminium.

- ① Côtés aérés à convection naturelle pour installations encastrables.
- ② Revêtement inox ou acier peint par poudre.
- ③ Ouverture des portes au moyen d'un cliquet en acier pour assurer une meilleure ergonomie.
- ④ Rayon sur angles, arrêtes et poignées pour un meilleur confort d'utilisation et visuel.
- ⑤ Compartiments internes pour ranger des assiettes, plats, etc.
- ⑥ Châssis et poignées en acier et aluminium.



Moderna 61L



Moderna 90L



Moderna 121LGE
(61L + 60GE)



Moderna 151LGE
(61L + 90GE)



Moderna 70GE



Moderna 100GE



Moderna 150LGE
(90L + 60GE)



Moderna 180LGE
(90L + 90GE)

J. Corradi, Cooking different.

Moderna

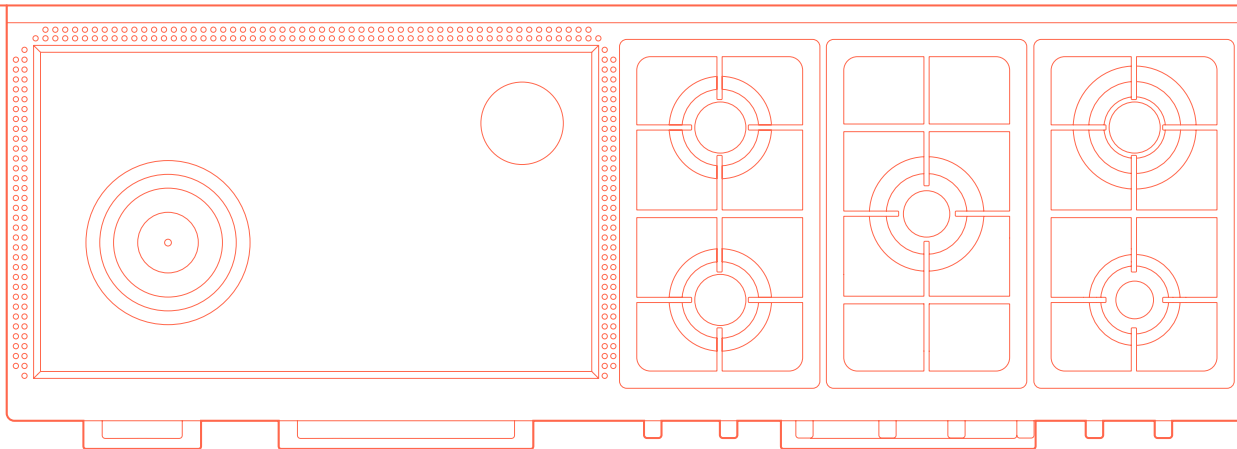
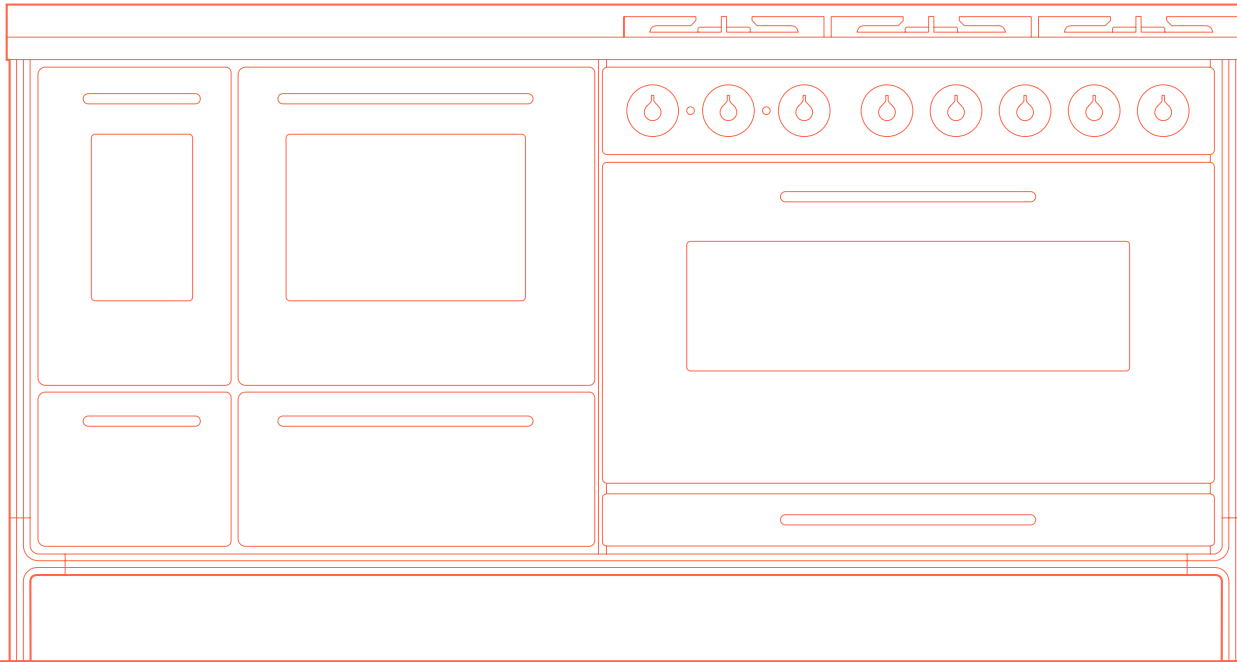
J. CORRADI

Cucina a Legna, Gas/Elettrico e Combinata con rivestimento esterno in acciaio inox, rosso o nero opaco. Telaio e maniglie in acciaio e alluminio color cromo. Piano superiore in acciaio inox, piano fuoco e porta focolare in fusione di ghisa. Disponibile con piedi in acciaio o zoccolo in metallo per soluzioni ad incasso.

EN – Wood-burning, Gas/Electric and Combined stove with external, red or matte black stainless steel cladding. Frame and handles in chrome colour steel and aluminium. Top surface in stainless steel, fire surface and firebox door in cast iron. Available with steel feet or metal base for recessed solutions.

DE – Holz-, Gas-/Elektroherd mit einer Verkleidung aus rotem oder schwarzem matten Edelstahl. Rahmen und Griffe aus Stahl und Aluminium in den Farben Chrom. Obere Platte aus Edelstahl, Herdplatte und Brennkammertür aus Gusseisen. Mit Stahlfüßen oder Metallsockel für Einbaulösungen erhältlich.

FR – Cuisinière à Bois, Gaz/Électrique et Combinée avec revêtement externe en acier inox, rouge ou noir opaque. Châssis et poignées en acier et aluminium couleur chrome. Plan supérieur en acier inox, plan feu et porte du foyer en fonte moulée. Disponible avec des pieds en acier ou un socle en métal pour des solutions encastrables.



		IL FOCOLARE, FIREBOX, BRENNKAMMER, LE FOYER.		I FORNI, OVENS, BACKÖFEN, LES FOURS.		I PIANI COTTURA, HOBS , KOCHFELDER, LES PLANS DE CUISSON.	
Legna, Wood, Holz, Bois.	Dimensioni, Dimensions, Größe, Dimensions.	Potenza, Power, Macht, Puissance.	Rendimento, Yield, Ausbeute, Rendement.	Legna, Wood, Holz, Bois.	Elettrico, Electric, Elektroherd, Électrique.	Legna, Wood, Holz, Bois.	Gas/ Elettrico, Gas/ Electric, Gas/ Elektroherd, Gaz/ Électrique.
61L	60x60x90 cm	6,2 kW	84,1 %	38x34x17 cm / 22 lt	•	G/V	•
90L	90x60x90 cm	7,5 kW	82,5 %	42x42x29 cm / 51 lt	•	G/V	•
Gas/ Elettrico, Gas/ Electric, Gas/ Elektroherd, Gaz/ Électrique.							
70GE	60x60x90 cm	•	•	•	46x42x32 cm / 64 lt	•	4F/ 60
100GE	90x60x90 cm	•	•	•	75x43x35 cm / 110 lt	•	5F/ 80
Combinato, Combined, Kombinierte, Combinée.							
121LGE (61L + 60GE)	120x60x90 cm	6,2 kW	84,1 %	38x34x17 cm / 22 lt	46x42x32 cm / 64 lt	G/V	4F/ 60
151LGE (61L + 90GE)	150x60x90 cm	6,2 kW	84,1 %	38x34x17 cm / 22 lt	75x43x35 cm / 110 lt	G/V	5F/ 80
150LGE (90L + 60GE)	150x60x90 cm	7,5 kW	82,5 %	42x42x29 cm / 51 lt	46x42x32 cm / 64 lt	G/V	4F/ 60
180LGE (90L + 90GE)	180x60x90 cm	7,5 kW	82,5 %	42x42x29 cm / 51 lt	75x43x35 cm / 110 lt	G/V	5F/ 80

G
Ghisa,
Cast iron,
Gusseisen,
Fonte.

V
Vetroceramica,
Glass ceramic,
Glaskeramik,
Vitrocéramique.

4 - 5 F
Gas 4 - 5 Fuochi,
Gas 4 - 5 Burners,
Gas 4 - 5 Kochstellen,
Gaz 4 - 5 Feux.

4 - 6 Z
Induzione 60 - 80,
Induction 60 - 80,
Induktion 60 - 80,
Induction 60 - 80.

Mail: info@jcorradi.it
web: jcorradi.it

In corso di certificazione.
/ Certification currently
in progress. / En cours de
certification. / Zertifizierung
wird gerade ausgeführt.



EN 12815:2001/
A1:2004 / AC:2007
BlmSchV 2015
ART. 15a B-VG 2015
REGENSBURGER/
AACHENER/
MÜNCHENER BStV



90L/70GE/100GE
150LGE
180LGE



61L/121LGE/151LGE



General coordination
MCZ Group

Art direction and graphics
Studio Malisan

Colour separation
Luce Group

Print
AGCM

© 2018 October