

# PELLET COOKING

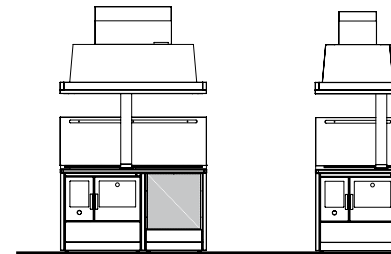


J. CORRADI

# Pellet cooking

155 pge

90 p



## ITALIANO:

Cucina a pellet con piastra di cottura in fusione di ghisa, piani in acciaio inox, rivestimento in metallo verniciato o maiolica in diversi colori, porte in acciaio inox o in metallo smaltato nero, zoccolo inferiore in acciaio inox.

## ENGLISH:

Pellet-burning range cooker with cooking grate made of cast iron, stainless steel floor, painted metal or tiled coating in different colours, stainless steel or black enamelled metal door, lower base made of stainless steel.

## DEUTSCH:

Pellets-Herd mit Kochplatte aus Gusseisen, Kochfeldern aus Edelstahl, Verkleidung aus lackiertem Metall oder Kacheln in verschiedenen Farben, Türen aus Edelstahl oder schwarzem, emaillierten Metall, unterer Sockel aus Edelstahl.

## FRANÇAIS:

Cuisinière à granulés dotée d'une plaque de cuisson en fonte coulée, plans de travail en acier inox, revêtement en métal laqué ou faïence de différents coloris, portes en acier inox ou en métal émaillé noir, socle inférieur en acier inox.

**J. CORRADI**

Cucinare da chef e riscaldare  
la casa con tutta la comodità del pellet?  
Da oggi è possibile.

Finalmente una cucina che consente di cucinare senza sorprese e con tutti i vantaggi di un prodotto a pellet (programmazione, pulizia, facilità di stoccaggio e risparmio). Con Neos Pellet, infatti, è possibile impostare la temperatura del forno in modo preciso e riscaldare l'ambiente. Scopri qui di seguito tutte le funzioni.

## Neos Pellet

ENGLISH

COOKING LIKE A CHEF AND HEATING THE HOUSE WITH ALL THE CONVENIENCE OF PELLETS? NOW YOU CAN: **Finally a stove that lets you cook with peace of mind and with the benefits of a pellet-fuelled product (programming, cleaning, easy storage and savings). With Neos Pellet you can accurately set the oven temperature and heat the room. Take a look at the functions.**

DEUTSCH

KOCHEN WIE EIN MEISTERKOCH UND HEIZEN DER WOHNUNG MIT ALLEN ANNEHMLICHKEITEN DER PELLETS? AB HEUTE IST ES MÖGLICH: **Endlich ein Herd, mit dem Sie beim Kochen vor Überraschungen gefeit sind mit allen Vorzügen eines Pelletofens heizen können (Programmierung, Reinigung, einfache Unterbringung und Einsparung). Mit Neos Pellet können Sie die Ofentemperatur genau einstellen und den raum erwärmen . Entdecken Sie hier alle Funktionen.**

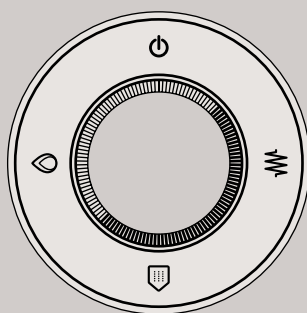
FRANÇAIS

CUISINER COMME UN CHEF ET CHAUFFER LA MAISON AVEC TOUTE LA COMMODITÉ DU PELLETT? AUJOURD'HUI, C'EST POSSIBLE: **Finalment une cuisinière qui permet de cuisiner sans surprises et avec tous les avantages d'un produit à pellet (programmation, entretien, facilité de stockage et économies). Avec Neos Pellet, en effet, il est possible de configurer précisément la température du four et de chauffer l'ambiance. Découvrez toutes les fonctions ci-dessous.**

SYMBOL



Modalità spento  
/ Off mode  
/ Betriebsart  
ausgeschaltet  
/ Mode éteint



SYMBOL



Modalità riscaldamento  
/ Heating mode  
/ Betriebsart Heizung  
/ Mode chauffage

SYMBOL



Modalità forno a pellet  
ventilato / Ventilated  
pellet oven mode  
/ Betriebsart Heißluft-  
Pelletofen / Mode four  
à pellets ventilé

SYMBOL



Modalità forno  
scaldavivande elettrico  
/ Electric food warmer  
stove mode / Betriebsart  
Ofenals elektrischer  
Speisenwarmhalte  
/ Modalité four  
chauffe-plats électrique

## Riscaldamento

ITALIANO

**RISCALDAMENTO:** La cucina riscalda l'ambiente in cui è inserita, tramite ventilazione forzata superiore. Un pratico pannello comandi con funzione termostato permettere di controllare e mantenere la temperatura impostata in ambiente. In questa posizione il forno rimane comunque caldo ma non è possibile controllarne la temperatura.

ENGLISH

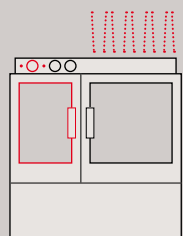
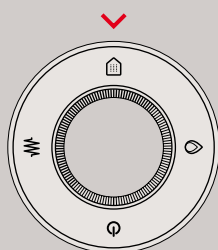
**HEATING:** The stove heats the room it's in with upper forced ventilation. A handy control panel with a thermostat lets you control and maintain the temperature in the room. In this position the oven will still remain hot, but you cannot control its temperature.

DEUTSCH

**HEIZUNG:** Über Zwangsbelüftung von oben heizt der Herd den Raum, in dem er sich befindet. Dank einer praktischen Bedientafel mit Thermostatsfunktion kann die eingestellte Raumtemperatur kontrolliert und beibehalten werden. In dieser Position bleibt der Ofen zwar warm, jedoch kann seine Temperatur nicht geregelt werden.

FRANÇAIS

**CHAUFFAGE :** La cuisinière chauffe l'espace dans lequel elle se trouve grâce à la ventilation forcée supérieure. Un pratique tableau de commande avec fonction thermostat permet de contrôler et de conserver la température configurée dans la pièce. Dans cette position, le four reste chaud dans tous les cas, mais il n'est pas possible de contrôler sa température.



Riscaldamento ambiente tramite ventilazione forzata / Can heat up a room through forced ventilation / Beheizung der Räume durch Zwangsbelüftung / Chauffage de la pièce par ventilation forcée

## Forno a pellet ventilato

ITALIANO

**COTTURA FORNO A PELLETT:** Il forno mantiene la temperatura impostata tramite comando dedicato, garantendo un preciso controllo della cottura. In questa posizione, non è possibile controllare la temperatura dell'ambiente che viene comunque riscaldato dalla cucina.

ENGLISH

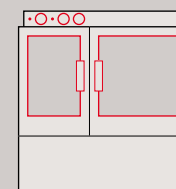
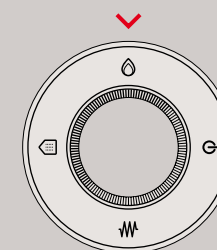
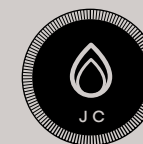
**VENTILATED PELLETT OVEN:** The oven keeps its temperature via a dedicated function, ensuring precise control over the cooking process. In this position, you cannot control the temperature of the room, but it is still warmed up by the stove.

DEUTSCH

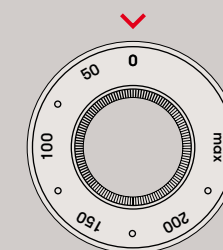
**HEISSLUFT PELLETOFEN:** Der Backofen behält die eingestellte Temperatur über eine entsprechende Bedienung bei und gewährleistet so eine präzise Kontrolle der Garung. In dieser Position kann die Temperatur des Raums nicht geregelt werden, wobei dieser jedoch durch den Herd geheizt wird.

FRANÇAIS

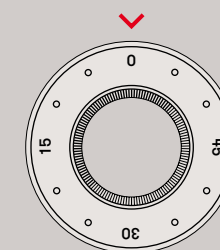
**FOUR À PELLETT VENTILÉ:** Le four conserve la température configurée à l'aide de la commande dédiée, en garantissant un contrôle précis de la cuisson. Dans cette position, il n'est pas possible de contrôler la température de la pièce qui est en tout cas chauffée par la cuisinière.



Forno ventilato, riscaldato dalla combustione del pellet / Ventilated oven heated through pellet combustion / Durch die Pelletverbrennung beheizter Heißluftofen / Four ventilé chauffé par la combustion du pellet



Manopola di regolazione della temperatura / Temperature control knob / Knopf zur Temperaturregelung / Poignée de réglage de la température



Manopola timer / Timer knob / Timer-Regler / Manette Minuterie

## Forno scaldavivande elettrico

ITALIANO

**FORNO SCALDAVIVANDE ELETTRICO:** Quando la cucina pellet è spenta e/o nei mesi estivi, la funzione forno è garantita da una resistenza elettrica che consente di utilizzare Neos P tutto l'anno. In questa posizione, è possibile controllare la temperatura del forno.

ENGLISH

**ELECTRIC FOOD WARMER STOVE:** When the pellet stove is off and/or in summer, the oven function is ensured by a heating element that allows you to use Neos P all year round. In this position, you can control the oven temperature.

DEUTSCH

**OFEN ALS ELEKTRISCHER SPEISENWARMHALTER:** Bei ausgeschaltetem Pelletherd bzw. in den Sommermonaten wird die Backofen-Funktion durch einen elektrischen Heizwiderstand gewährleistet, mit dem Neos P das ganze Jahr genutzt werden kann. In dieser Position kann ausschließlich die Ofentemperatur geregelt werden.

FRANÇAIS

**FOUR CHAUFFE-PLATS ÉLECTRIQUE:** Lorsque la cuisinière à pellet est éteinte ou en été, la fonction four est garantie par une résistance électrique qui permet d'utiliser Neos P toute l'année. Dans cette position, il est possible de contrôler la température du four.

## Con la versione combinata PGE la cucina diventa veramente completa

ITALIANO

**CON LA VERSIONE COMBINATA PGE LA CUCINA DIVENTA VERAMENTE COMPLETA:** Scegliendo la versione combinata PGE potrai avere una postazione di cottura completa, con piano cottura (4 fuochi gas, vetroceramica o induzione) e forno elettrico multifunzione da usare in tutto il periodo dell'anno, anche a stufa spenta.

ENGLISH

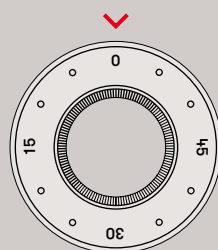
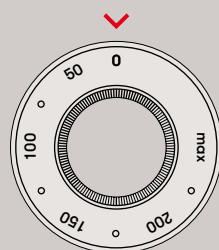
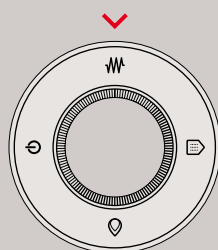
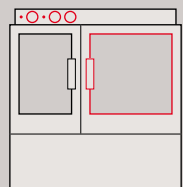
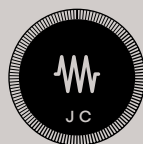
**COMBINED PGE VERSION: A TRULY COMPLETE STOVE:** By choosing the combined PGE version, you can have a complete cooking area, with a hob with 4 gas burners (or glass ceramic or induction) and a traditional electric oven that can be used all year round.

DEUTSCH

**KOMBIAUSFÜHRUNG PGE: EIN WIRKLICH KOMPLETTER HERD:** Mit der Wahl der PGE-Kombiausführung erhalten Sie einen kompletten Kochbereich mit 4 Gaskochstellen (bzw. für Glaskeramik oder Induktion) sowie einen traditionellen Elektroofen, der das ganze Jahr benutzt werden kann.

FRANÇAIS

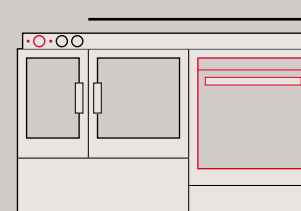
**VERSION COMBINÉE PGE : UNE CUISINIÈRE VRAIMENT COMPLÈTE:** En choisissant la version combinée PGE, vous pourrez obtenir un emplacement de cuisson complet, avec un plan à feux gaz (ou vitrocéramique ou induction) et un four électrique traditionnel à utiliser toute l'année.



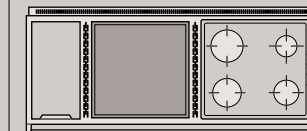
Forno elettrico scaldavivande da usare quando la stufa è spenta / Electric food warmer oven to be used when the stove is off / Elektrischer Speisenwahrhalter, bei ausgeschaltetem Kaminofen zu verwenden / Chauffe-plats électrique à utiliser lorsque le poêle est éteint

Manopola di regolazione della temperatura / Temperature control knob / Knopf zur Temperaturregelung / Poignée de réglage de la température

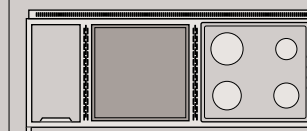
Manopola timer / Timer knob / Timer-Regler / Manette Minuterie



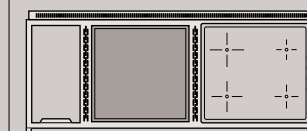
Forno elettrico multifunzione / Multifunction electric stove / Elektrischer Multifunktionsofen / Four électrique multifonction



Piano di cottura a gas / Gas hob / Gas-Kochfeld / Table de cuisson à gaz



Piano di cottura elettrico vetroceramico / Electric glass-ceramic hob / Elektrisches Glaskeramik-Kochfeld / Table de cuisson électrique vitrocéramique



Piano di cottura elettrico ad induzione / Electric induction hob / Elektrisches Induktions-Kochfeld / Table de cuisson électrique à induction

## Neos Pellet



### ITALIANO:

- 1) Piastra di cottura in vetro ceramico per la massima pulizia
- 2) Serbatoio pellet 17 kg
- 3) Piano cottura a 4 fuochi gas, elettrico vetroceramica 4 zone o elettrico induzione (Opzionale su versioni PGE)
- 4) Vano di servizio
- 5) Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche)
- 6) Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma, cassetto cenere
- 7) Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno
- 8) Forno elettrico multifunzione da 53 litri in versione moderna o rustica. (Opzionale su versioni PGE)
- 9) Vano apribile con pannello comandi (funzione termostato ambiente)
- 10) Uscita fumi posteriore o superiore
- 11) [Opzionale] Pannello a parete in acciaio inox satinato con pratica asta appendimestoli
- 12) [Opzionale] Cappa aspirante perfettamente coordinata alla cucina nelle dimensioni, finiture e colori; potenza aspirante fino a 1.000 m<sup>3</sup>/h, dotata di una piacevole luce diffusa e di filtri inox lavabili

### ENGLISH:

- 1) Glass ceramic hob for maximum cleaning
- 2) 17 kg pellet tank
- 3) 4 burner hob gas, electric glass ceramic 4 zone or electric induction (Optional on PGE versions)
- 4) Storage compartment
- 5) Insulated walls for recessed installation (see technical specifications)
- 6) Firebox with all-glass door for full view of the flame, ash box
- 7) Large stove with a 47 litre capacity, all-glass door, stove light
- 8) Multifunction electric stove with a capacity of 53 litres in modern or rustic versions. (Optional on PGE versions)
- 9) Openable compartment with control panel (room thermostat function)
- 10) Rear or top flue gas outlet
- 11) [Optional] Wall panel in brushed stainless steel with practical beam for hanging cooking utensils
- 12) [Optional] Hood perfectly coordinated to the kitchen in terms of size, finish and colours; suction power up to 1.000 m<sup>3</sup>/h, with a pleasant diffused light and washable stainless steel filters

## J. Corradi



Detail N° 1



Detail N° 2



Detail N° 8



Detail N° 6 - 7



### DEUTSCH:

- 1) Kochplatte aus Glaskeramik, für höchste Sauberkeit
- 2) Pelletbehälter 17 kg
- 3) Kochfeld mit 4 Gasbrennern, Glaskeramik-Elektroherd mit 4 Zonen oder Elektro-Induktionsherd (optional bei PGE-Ausführungen)
- 4) Aufbewahrungsfach
- 5) Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Beschreibung)
- 6) Brennkammer mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme, Aschenkasten
- 7) Großer Ofen, 47 Liter, Vollglastür, Ofenlicht
- 8) Elektrischer Multifunktionsofen, 53 Liter, in moderner oder rustikaler Ausführung. (Optional bei PGE-Ausführungen)
- 9) Zu öffnendes Fach mit Bedientafel (Raumthermostatfunktion)
- 10) Rauchgasabzug hinten oder oben
- 11) [Optional] Wandpaneel aus satiniertem Edelstahl mit einer praktischen Hakenleiste für Küchenhelfer
- 12) [Optional] Dunstabzugshaube, deren Abmessungen, Oberflächen und Farben perfekt auf den Herd abgestimmt sind; Saugleistung bis zu 1.000 m<sup>3</sup>/h, ausgestattet mit einem angenehmen diffusen Licht und waschbaren Edelstahl-Filtern

### FRANÇAIS:

- 1) Plaque de cuisson en vitrocéramique
- 2) Réservoir de pellets 17 kg
- 3) Plan de cuisson à 4 feux à gaz, électrique en vitrocéramique à 4 zones ou électrique à induction [En option sur les versions PGE]
- 4) Compartiment de service
- 5) Parois isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques)
- 6) Foyer avec une porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes, tiroir de récupération de la cendre
- 7) Grand four de 47 litres, porte entièrement vitrée, éclairage du four
- 8) Four électrique multifonction de 53 litres en version moderne ou rustique. [En option sur les versions PGE]
- 9) Compartiment ouvrant avec tableau de commande (fonction thermostat ambiant)
- 10) Sortie des fumées arrière ou supérieure
- 11) [En option] Panneau en acier inox satiné doté d'une tige porte-ustensiles, très pratique
- 12) [En option] Hotte aspirante dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisinière; sa puissance d'aspiration va jusqu'à 1.000 m<sup>3</sup>/h, elle est dotée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables

## Neos – 155 pge



ITA: Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma Serbatoio pellet da 17 kg Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano apribile con pannello comandi (funzione termostato ambiente) Piastra di cottura in vetro ceramico [Opzionale] Top cottura 4 fuochi personalizzabile con funzioni gas, piano vitroceramico, piano induzione [Opzionale] Forno elettrico multifunzione da 53 litri in versione moderna o rustica Vano di servizio Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche) Uscita fumi posteriore o superiore

ENG: Firebox with all-glass door for a full view of the flame Tank pellet with a 17 kg capacity Large stove with a 47 litre capacity, all-glass door, stove light Openable compartment with control panel (function room thermostat) Glass ceramic hob [Optional] Hob with 4 burners, can be customized with gas, glass ceramic hob, induction hob [Optional] Electric stove multifunction with a 56 litre capacity in modern or rustic version Storage compartment Insulated walls for recessed installations (see technical specifications) Rear or top flue gas outlet

DEU: Brennkammer mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme Behälter für Pellet zu 17 kg Großer Ofen zu 47 Liter, Vollglastür, Ofenlicht Zu öffnendes Fach mit Bedientafel (Raumthermostatfunktion) Kochplatte aus Glaskeramik [Optional] Gartop mit 4 Kochstellen individuell gestaltbar mit den Funktionen Gaskocher, Glaskeramikfeld, Induktionsfeld [Optional] Elektrischer Multifunktionsofen zu 53 Liter in moderner oder rustikaler Ausführung, Aufbewahrungsfach Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen) Rauchgasabzug hinten oder oben

FRA: Foyer avec porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes Réservoir de pellets de 17 kg Grand four de 47 litres, porte entièrement vitrée, éclairage du four Compartment ouvrant avec tableau de commande (fonction thermostat ambiant) Plaque de cuisson en vitrocéramique [En option] Plan de cuisson à 4 feux personnalisable, avec les fonctions gaz, plan en vitrocéramique, plan à induction [En option] Four électrique multifonction de 53 litres en version moderne ou rustique Compartment de service Pareis isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) Sortie des fumées arrière ou supérieure

	L×H×P cm	kW	η			
NE155PGE	155×91×65,5	9	85 %	8 cm	190 kg	90 kg

## Neos – 90 p



ITA: Focolare con porta a tutto vetro per una piena visione della fiamma Serbatoio pellet da 17 kg Forno grande da 47 litri, porta a tutto vetro, luce forno Vano apribile con pannello comandi (funzione termostato ambiente) Piastra di cottura in vetro ceramico Pareti isolate per installazioni ad incasso (vedere specifiche tecniche) Uscita fumi posteriore o superiore

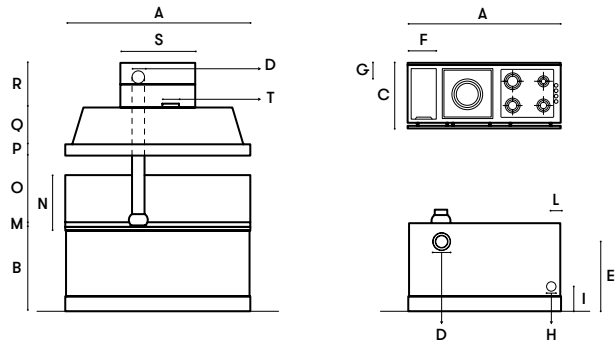
ENG: Firebox with all-glass door for a full view of the flame Tank pellet with a 17 kg capacity Large stove with a 47 litre capacity, all-glass door, stove light Openable compartment with control panel (function room thermostat) Glass ceramic hob Insulated walls for recessed installation (see technical specifications) Rear or top flue gas outlet

DEU: Brennkammer mit Vollglastür für eine perfekte Sicht auf die Flamme Behälter für Pellet zu 17 kg Großer Ofen zu 47 Liter, Vollglastür, Ofenlicht Zu öffnendes Fach (Raumthermostatfunktion) Kochplatte aus Glaskeramik Isolierte Wände für die Einbauinstallation (siehe technische Spezifikationen) Rauchgasabzug hinten oder oben

FRA: Foyer avec porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes Réservoir de pellets de 17 kg Grand four de 47 litres, porte entièrement vitrée, éclairage du four Compartment ouvrant avec tableau de commande (fonction thermostat ambiant) Plaque de cuisson en vitrocéramique Pareis isolées pour les installations encastrables (voir les spécifications techniques) Sortie des fumées arrière ou supérieure

	L×H×P cm	kW	η			
NE90P	90 × 91 × 65,5	9	85 %	8 cm	160 kg	50 kg

## Neos Pellet



Neos	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
NE155PGE	1550	870	655	Ø80	755	340	180	Ø50	340	80	40	510	730	120	400	250/480	810	Ø150
NE90P	900	900	655	Ø80	755	340	190	Ø50	265	80	40	510	730	120	400	250/480	400	—

## Finishes

FINITURE / FINISHES / OBERÄCHEN / FINITIONS :



IX - Inox  
/ Stainless Steel  
/ Edelstahl  
/ Inox

AV - Avorio / Ivory  
/ Elfenbeinweiss  
/ Ivoire

NE - Nero / Black  
/ Schwarz / Noir

RO - Bordeaux  
/ Bordeaux / Rot  
/ Rouge

MAIOLICA / MAJOLICA / MAJOLIKA  
/ MAJOLIQUE



AV - Avorio / Ivory  
/ Elfenbeinweiss  
/ Ivoire

RO - Bordeaux  
/ Bordeaux / Rot  
/ Rouge



EN14785  
EN12815



Corradi Cucine

MCZ GROUP S.p.A.

Via La Croce, 8

33074 Vigonovo di Fontanafredda

Pordenone - Italy

Tel. +39 0434 599599

Fax +39 0434 599598

e-mail: [info@jcorradi.it](mailto:info@jcorradi.it)

[www.jcorradi.it](http://www.jcorradi.it)