

COCCIÓN

COCCIÓN

# ÍNDICE

Index / Sommaire

PAG.



## ASADORES Y HORNOS BRASA-LEÑA

- Parrillas y robatas
- Hornos brasas
- Asadores
- Churrasqueros y kebab

C 49-51  
C 52  
C 53-55  
C 56



## HORNOS PIZZA-PASTELERÍA Y GASTRONORM

- Hornos pizza y pan
- Fermentadoras
- Hornos convección pastelería
- Hornos mixtos gastronomía

C 57-60  
C 60  
C 61-62  
C 63-65



## EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES

- Sartenes y marmitas gran capacidad
- Equipos multifunción
- Horno vapor a presión

C 66-67  
C 68-69  
C 69



## FREIDORA CABEZAL ELEVANTE

C 71



## COCINAS PROFESIONALES GAMA MI 600

- MI 600

C 72-74



## COCINAS PROFESIONALES GAMA 700

- 707 Magic
- 700 Space

C 75-78  
C 79-85



## COCINAS PROFESIONALES GAMA 900

- 900 Magic
- 900 Space

C 86-90  
C 91-99



## COCINAS DROP IN

C 100-101



## COCINAS ASIÁTICAS Y EUROASIÁTICAS

C 102-104



## FREIDORAS, PLANCHAS, MICROONDAS Y AUXILIARES

- Freidoras gastronomía
- Freidoras pastelería/churros
- Microondas
- Planchas
- Barbacoas
- Salamandras
- Hornillos y paelleros

C 106  
C 107  
C 107  
C 108  
C 109  
C 109  
C 109

# PARRILLAS, ROBATAS Y BARBACOAS



La **parrilla de carbón** va dirigida al chef que desea cocinar con carbón y que el cliente pueda disfrutar del espectáculo.

La Robata permite asar a distintas alturas, con temperaturas distintas. Los soportes están preparados para asar pinchos.



# BARBACOAS DE CARBÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PESO	PVP
		MÁQUINA	PARRILLA		
PARRILLA 120 DROP IN	P120RD	120x90x177	94x61	200	
PARRILLA DOBLE 160 DROP IN	P160RD	160x90x177	(55x73)x2	250	
PARRILLA DOBLE 180 DROP IN	P180RD	180x90x177	(65x73)x2	300	
PARRILLA 120 MUEBLE	P1201R	120x90x197	94x61	230	
PARRILLA DOBLE 160 MUEBLE	P1602R	160x90x197	(55x73)x2	270	
La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios. Encendido manual.					
PARRILLA DOBLE 180 MUEBLE	P1802R	180x90x177	(65x73)x2	350	
ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	67x35	192	
ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	(56x35)x2	221	
ROBATA SOBREMESA	R90T	98x69x70	67x35	232	
ROBATA SOBREMESA	R120T	144x69x70	(56x35)x2	252	
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	67x35	245	
ROBATA SOBREMESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	(56x35)x2	268	
ROBATA CON MESA	R90S	98x69x125	67x35	276	
ROBATA CON MESA	R120S	144x69x125	(56x35)x2	307	
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90ST	134x83x125	67x35	289	
ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120ST	180x83x125	(56x35)x2	323	
Varios niveles de trabajo para distintas temperaturas. Niveles altos para mantener la comida caliente. Encendido manual.					
HIBACHI	HB	40x25x25		26	
YAKITORI	YT	69x26x25		43	
Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.					





#### COLORES DE SERIE



#### HORNO + ARMARIO SUPERIOR CALIENTE + CORTA VIENTOS + CHIMENEA

Es la combinación perfecta entre un horno y una parrilla. El sistema de aislamiento térmico es de muy alta calidad y le permitirá preparar rápidamente platos succulentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% mas de carbón y 30% más de tiempo. modo de ejemplo, la cocción de un entrecot de 4cm de espesor (350gr) le llevará sólo 4 minutos de preparación, y un pollo "mariposa" unos 20 minutos..

Además, comparado con otros hornos de la misma capacidad, nuestro horno, tiene una ventaja importante – ahorra 20% energía y por ende costos de operación.

Impide el recalentamiento del área alrededor del horno.

El cocinero trabajara en una ambiente más fresco evitándole el calor insoportable que genera una parrilla tradicional

Obtiene una magnífica combustión, absorbiendo la mayor parte del hollín que se genera.

Es Multifuncional: combina un horno con una parrilla a alta temperatura, haciendo posible cocinar en poco tiempo carnes,

pescados, verduras, pizzas, panes y preparados en sartenes. Fácil de usar, con un sistema especial que le permite abrir y cerrar la puerta, de una manera segura, con un solo dedo.

No requiere una chimenea especial. Simplemente colóquelo bajo la campana de extracción de la cocina, ya que posee un accesorio anti-chispas.

Exterior hecho de acero inoxidable y puerta inox esmaltada.





En dotación:

- Bandeja colectora de grasa desmontable.
- Termómetro analógico de 600 °C.
- Colector de cenizas.
- Conductos de ventilación regulables.
- Parrilla [1].














# HORNOS BRASA



MÁQUINA	MODELO	PRODUCC KG/H	°C	CAPACID	CONSUMO DIARIO	KW	DIMENSIONES	PESO	PVP
	<b>HORNO 90 CUBIERTOS</b>	<b>B-300</b>	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110
	<b>HORNO 120 CUBIERTOS</b>	<b>B-400</b>	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160
	<b>HORNO 160 CUBIERTOS</b>	<b>B-500</b>	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+estante mod 300</b>			<b>OC-300</b>				71x55x23	14
	<b>Horno+estante mod 400</b>			<b>OC-400</b>				71x70x33	17
	<b>Horno+estante mod 500</b>			<b>OC-500</b>				91x70x33	20
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+armario caliente superior mod 300</b>			<b>C-300</b>				71x55x23	27
	<b>Horno+armario caliente superior mod 400</b>			<b>C-400</b>				71x70x33	38
	<b>Horno+armario caliente superior mod 500</b>			<b>C-500</b>				91x70x33	45
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									
	<b>Horno+mesa neutra mod 300</b>			<b>S-300</b>				71x55x97	48
	<b>Horno+mesa neutra mod 400</b>			<b>S-400</b>				71x70x83	52
	<b>Horno+mesa neutra mod 500</b>			<b>S-500</b>				91x70x75	55
<i>En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.</i>									

## OPCIONALES

	<b>Cortavientos + chimenea mod B-300</b>							40 h	
	<b>Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500</b>							46 h	
	<b>Acabado Inox</b>								
	<b>Mesa patas de apoyo 300</b>			<b>M-300</b>				62x42x92	40
	<b>Mesa patas de apoyo 400</b>			<b>M-400</b>				60x55x82	45
	<b>Mesa patas de apoyo 500</b>			<b>M-500</b>				80x55x82	54
	<b>Parrilla 300 (380 x 570)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Parrilla 400 (530 x 570)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Parrilla 500 (530 x764)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Rejilla para carbón 300 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Rejilla para carbón 400 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Rejilla para carbón 500 (5 piezas)</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Plancha hierro fundido 42x31</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Plancha hierro fundido estriada 32x26</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 18</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Sartén de hierro fundido redonda ø 20</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26</b>			<b>h = 5mm</b>					
	<b>Ruedas</b>								
	<b>Pinzas</b>								

# CHURRASQUEROS Y ASADORES

*Una manera saludable de cocinar*



## Asadores Planetarios

Los planetarios cuecen y asan a la vez, quedando el producto más jugoso, con menor pérdida de peso, desprenden menos calor y ofrecen un ahorro energético. Consumen aprox 1 kg de gas x 42 pollos = 2/3 de ahorro.

Tiempo de cocción 90'.



## Churrasqueros

Los churrasqueros cuentan con un motor reductor independiente para cada espada, iluminación interna, quemadores radiantes, [excepto mod 29 que lleva quemador multigas para grandes producciones], válvula de seguridad y piezo eléctrico.

Las espadas grandes se usan para piezas grandes y se deben ubicar en el nivel superior.

Las medianas y pequeñas en el nivel intermedio. Estas últimas sólo son para salchichas o piezas de poco peso. Las horquillas se sitúan en la parte baja, se usan para verdura y no giran.



# ASADORES Y CHURRASQUEROS

MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	--	-------------	----	---------	-----

## ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		
---------------------	-----	---------------	------------	-----	--	--



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		

1 motor y 2 quemadores tubulares con válvula para cada espada. Bandeja recoge grasas, luz y puertas de cristal templado de baja emisión.



ASADOR TOP GAS 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	28		
ASADOR TOP GAS 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	28		

Armario con ruedas (mod 36)

Soporte con ruedas (MOD 48)

Campana

MOD 36 + ARMARIO +  
CAMPANA

## ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	
-----------------------	-----	---------------	------------	-------	---------	--



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39x65	2,5x3	400 3F+N	
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraible para recoger la grasa. Luz interna.

Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.



ASADOR TOP ELECT 36 POLLOS	36 PTG	6 espad de 96	112x50x139	15		
ASADOR TOP ELECT 48 POLLOS	48 PTG	8 espad de 96	112x50x175	23		

Armario con ruedas (mod 36)

SSoporte con ruedas (MOD 48)

Campana

MOD 36 + ARMARIO +  
CAMPANA



## ASADORES Y CHURRASQUEROS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	----	---------	-----

### ASADORES PLANETARIOS GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8	
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5	
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5	
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32	
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32	
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32	

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

Un motor para cada espada + un motor para el disco. En los modelos con espadas interiores, las piezas interiores deben ser más pequeñas.

Modelos carbón por encargo

### ASADOR DOBLE TAMBOR GAS



ASADOR GAS 42+42 POLLOS	DOUBLE GR	6+6 espad x 111	145x68x123	26,5	
-------------------------	-----------	-----------------	------------	------	--

Un motor para cada disco. Sólo espadas exteriores. Quemador tubular de 42 cm ø en la parte inferior con placa refractaria.

Carro soporte: Opcional

### ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



ASADOR ELEC 6 ESP	PE6	6 espadas x 83	110x72x86	11,8	400 3F+N
ASADOR ELEC 8 ESP	PE8	8 espadas x 83	110x85x94	13,3	400 3F+N
ASADOR ELEC 10 ESP	PE10	10 espadas x 83	110x93x105	17,5	400 3F+N
ASADOR ELEC 12 ESP	PE12	12 espadas x 83	110x99x113	19,8	400 3F+N

### ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS [ISLA]



ASADOR ELEC 42 POLLOS	EX42 E	6 espadas x 111	145x68x75	10	400V 3F+N
ASADOR ELEC 56+28 POLLOS	EX84 E	8+4 espadas x 111	145x80x85	15	400V 3F+N
ASADOR ELEC 70+35 POLLOS	EX105 E	10+5 espadas x 111	145x93x95	22,5	400V 3F+N
ASADOR ELEC 84+42 POLLOS	EX126 E	12+6 espadas x 111	145x93x98	22,5	400V 3F+N

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.


### ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30	30 L	6 espadas x 111	130x110x100		
ASADOR LEÑA 84	84 L	8+4 espadas x 111	159x110x110		
ASADOR LEÑA 126	126 L	12+6 espadas x 111	159x135x130		

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra


## CHURRASQUERO

MÁQUINA	MODELO	TIPO ESPADAS DOTACIÓN	DIMENSIONES	Kw		PVP
	CHURRASQUERO 8	CHG8	2P+4M+1G+1H	46x58x78	6,8	
	CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	
	CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	
	CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	
	CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	

Disponible modelos eléctricos. Mismo precio. Modelos carbón por encargo.

Motor reductor independiente por cada espada. Espadas en dotación de 50 cm + mango extraíble \*(medianas, pequeñas, grandes y horquilla). Distancia entre nivel aprox. 17 cm y entre ganchos 12 cm.

## KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T		PVP
	KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	5/10	3x2	6	
	KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	15/20	3x3	9	
	KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	20/50	4x3	12	
	KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x75x129	50/70	5x3	15	

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Quemadores infrarrojos. Motor y espada regulable.

## KEBAB ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP
	KEBAB ELÉCTRICO 6 RESISTENCIAS	EKE6	45x58x77	5/20	6x1	6	400 3F+N
	KEBAB ELÉCTRICO 9 RESISTENCIAS	EKE9	55x65x110	20/50	9x1	9	400 3F+N

Producto italiano de máxima calidad. Construido en acero inoxidable. Motor y espada regulable.

### OPCIONALES ASADORES

Carro con ruedas para modelo 42 -84  
Carro con ruedas para modelo 105-126  
Carro con ruedas para Double grill  
Armario caliente para 42-84  
Armario caliente para 105-126  
Parrillas para chuletas  
Rulo para patatas  
Espada  
Gancho  
Bolsa de gomas

### OPCIONALES CHURRASQUEROS

Carro con ruedas para modelo 14-20  
Carro con ruedas para modelo 29  
Armario neutro para 14-20  
Armario neutro para 29  
Espada de 50 cm  
Gancho

# HORNOS PIZZA

COCCIÓN





# HORNOS PIZZA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES INTERNAS	DIMENSIONES EXTERNAS	DIMENSIONES EMBALAJE	PESO	PVP
LEÑA 4 PIZZAS DE 35 CM	4 - L	72x72x17,5	110x108x260	120x120x94	160	
LEÑA 6 PIZZAS DE 35 CM	6 - L	72x108x17,5	110x144x260	120x154x94	225	

Horno de leña profesional para cocinar a llama viva las pizzas, tanto en interiores como en exteriores.  
Temperatura de hasta 500°C. Superficie de cocción de piedra refractaria de 2,5 cm con hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción. Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor. Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.  
Equipado con termómetro.

# HORNOS PIZZA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						
4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						

Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.



4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						



4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	
OPCIONAL CRISTAL+LUZ						

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12  
Disponible versión con puerta cristal y luz



4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	
-------------------	-----	----------	---------	-----	----------	--



4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	
-----------------------	------	----------	-------------	-----	----------	--

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14  
Opcional: Techo refractario



6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	
-------------------	-----	-----------	---------	-----	----------	--



6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	
-----------------------	------	-----------	-------------	------	----------	--

Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14  
Opcional: Techo refractario




Cada cámara posee termostato independiente, suelo refractario y resistencia blindada superior e inferior, alcanzando altas temperaturas para obtener una pizza crujiente en 3/5 minutos. Puerta con doble cristal. Techo y laterales refractarios opcional.



## HORNOS PIZZA DIMENSIONES ESPECIALES


MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*
	3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14						
	6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N
	6+6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N
ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14.						
	9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N
	9+9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital						

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

	2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N
	4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan						
	4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N
	8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N
Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.						
	5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N
	10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan.						

\*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40 ALTOS

	2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4H	110x108x51	3,5+3,5	7	400 3F+N
	3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N
*Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara)						
Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Cámara de 82x84x27 en modelo 4y 82x108x27 en modelo 6.						
Superponible hasta 3 unidades. Disponible en versión digital y/o cristal panorámico.						
Opcional vapor: añadir por cada cámara.						

## HORNOS PIZZA GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CÁMARA	T	CONSUMO KG/GAS/HORA	PVP
	4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	1,2
	6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5
	9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2
	4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5
	6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2
	6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6L	147x118x54	108x72x15	23	2
	9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5
Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión =					Chimenea opcional:	

## HORNOS PIZZA CINTA



MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES		POTENCIA	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA	KW			



**HORNO CINTA 120**

**HPPC120**

30 15

124x63x30

2+2

4 230 F+N



**HORNO CINTA 160**

**HPPC160**

40 25

169x63x30

3+3

6 400 3F+N

Hasta 320°C. Resistencia superior e inferior. Regulador de velocidad y de potencia superior o inferior.  
Ancho de cámara: 37 cm (diámetro pizza máximo 35 cm).



**HORNO CINTA 4054**

**C-40-54**

40 20

40x54x10

143x99x45

3+4,4

7,4 400 3F+N

**HORNO CINTA 5075 + soporte**

**C-50-75**

80 30

50x75x10

186x121x103

5,6+8,2

13,8 400 3F+N



**HORNO CINTA 65100 + soporte**

**C-65-100**

120 80

65x100x10

207x132x109

7,2+10,8

18 400 3F+N

**HORNO CINTA 80100 + soporte**

**C-80-110**

150 90

80x110x10

225x156x113

12+12

24 400 3F+N

**Versión gas**

Hasta 320°C. Permite programar velocidad y temperatura así como hora de encendido y apagado. Resistencia superior e inferior.  
Superponibles hasta 3 unidades. Construidos en acero inox incluso la cinta transportadora.

Ejemplo: Hornos superpuestos Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.



## FERMENTADORAS



**FB x L3L y 33L**

6 (60x40)

136x49x90

2

230V F+N

**FB x L6L y 66L**

18 (60x40)

136x85x90

2

230V F+N

**FB x L9L y 99L**

18 (60x40)

136x120x90

2

230V F+N

**FT4 y 44**

12 (60x40)

110x97x90

2

230V F+N

**FT4 x 3**

6 (60x40)

110x97x55

2

230V F+N

**FT6 y 66**

12 (60x40)

110x120x90

2

230V F+N

**FT6 x 3**

6 (60x40)

110x120x55

2

230V F+N

**FT9 y 99**

18 (60x40)

150x120x90

2

230V F+N

**FT9 x 3**

9 (60x40)

150x120x55

2

230V F+N

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

## SOPORTES



**MODELO**

**DIMENSIONES**

**PVP**

**MODELO**

**DIMENSIONES**

**PVP**

**B-4**

98x82x96

**T-4**

111x85x96

**B-44**

98x82x86

**T-44**

111x85x86

**B-6**

98x111x96

**T-6**

151x82x96

**B-66**

98x111x86

**T-66**

151x82x86

**B-XL3L**

135x49x96

**T-9**

151x121x96

**B-XL33L**

135x49x86

**T-99**

151x121x86

**B-XL6L**

131x85x96

**G-4**

101x84x96

**B-XL66L**

131x85x86

**G-6**

101x114x96

**B-XL9**

131x124x96

**G-9**

131x114x96

**B-XL9**

131x124x86

**L-4 con ruedas**

**Ruedas**

**L-4 con ruedas**



# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

GRACIAS A SU SISTEMA DE VENTILACIÓN, LA COCCIÓN ES RÁPIDA Y UNIFORME CON UN IMPORTANTE AHORRO DE ENERGÍA.

COCCIÓN



# HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA



## HORNOS CONVECCIÓN ELECTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
<b>HORNO 4 (429x345)</b>	<b>EP443</b>	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	
<b>Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:</b> <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							
<b>HORNO 4 60x40 CON HUMIDIFICADOR</b>	<b>EP464</b>	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	
<i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							
<b>HORNO 6 60x40</b>	<b>EP664</b>	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	
<b>HORNO 6 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP664V</b>	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	
<b>HORNO 10 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP1064V</b>	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i>							
<b>HORNO 16 60x40 + VAPOR</b>	<b>EP1664V</b>	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N	
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> <b>Opcional: 2º carro extraíble</b>							



## HORNOS CONVECCIÓN GAS



<b>HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP464V</b>	85x104x80	9	1 IC	-	220V F+N	
<b>HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP664V</b>	85x104x95	13	2 IC	-	220V F+N	
<b>HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR</b>	<b>GP1064V</b>	85x104x123	18	3 IC	-	220V F+N	
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i>							
<b>HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR</b>	<b>GP1664TVT</b>	93x116x206	30	4 IC	-	220V F+N	
<i>Programable. 100 programas con 10 fases. Vapor directo (10 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i> <b>Opcional: 2º carro extraíble</b> <i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i>							

## BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
<b>REJILLAS</b>			<b>BANDEJAS</b>		
CROMADA	43,5x31,5		ALUMINIZADA	43,5x31,5	
CROMADA	60x40		HIERRO ALUMINIZADO	60x40	
			HIERRO PAVONADO	60x40	
			PERFORADA	60x40	
			4 CANALES PERFORADO	60x40	
			5 CANALES PERFORADO	60x40	
			ACANAL + CAUCHO	60x40	



CARROS VER APARTADO INOX



# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS



## HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS [GN]



<b>HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL</b>	<b>EG411HG</b>	79x75x64	5,2	2		400 F+N	
---	----------------	----------	-----	---	--	---------	--

*Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit). Humidificador mediante pulsador. Mandos inferiores.*



<b>HORNO 5 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG511V</b>	73x86x70	7,8	2 IC		400 3F+N	
<b>HORNO 7 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG711V</b>	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	
<b>HORNO 11 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG1111V</b>	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	

*Electromecánico.Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG611CTV</b>	50x93x70	7,8	1 IC		400 3F+N	
<b>HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG1011CTV</b>	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	

*Especialmente indicado para espacio reducido. Programable (100 programas con 10 fases por programa) y lavado automático. Sonda de serie. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 GN 1/1+AUTOLAVADO</b>	<b>EG2011VL</b>	99x103x192	31	4 IC		400V 3F+N	
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	--

*Carro extraíble en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo. 5 posiciones de vapor. Paso de guías 66 cm.*

**Opcional: 2º carro extraíble**



## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS [GN]



<b>HORNO 5 1/1+VAPOR</b>	<b>GG511V</b>	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	
<b>HORNO 7 1/1+ VAPOR</b>	<b>GG711V</b>	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	
<b>HORNO 11 1/1+VAPOR</b>	<b>GG1111V</b>	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	

**KIT LAVADO AUTOMÁTICO**

*Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (5 niveles). Paso de guías 68 cm.*



<b>HORNO 20 1/1 TOUCH + AUTOLAVADO</b>	<b>GG2011TVL</b>	93x116x206	30	4 IC		220V F+N	
--	------------------	------------	----	------	--	----------	--

*Carro extraíble en dotación. Programable (100 programas con 10 fases por programa). Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo (10 niveles). Paso de guías 66 cm.*

*Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavable.*

**Opcional: 2º carro extraíble**

## SOPORTES



**SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS** 73x60x77

**Carros y bandejas panadería ver apartado Inox**

## HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---------	-----

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS CON LAVADO AUTOMÁTICO



			HORNO	CÁMARA		
HORNO CHEF ELEC 4 1/1 60	GCME4 60	89x80x60	63x44x33	6,0	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 6 1/1 60	GCME6 60	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 10 1/1 60	GCME10 60	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N	
HORNO CHEF ELEC 10 2/1 60	GCME102 60	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N	
HORNO CHEF GAS 6 1/1 60	GCMG6 60	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N	
HORNO CHEF GAS 10 1/1 60	GCMG10 60	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N	

Horno mixto, con vapor directo. Digital. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 60 recetas con 5 fases. Incluye de serie la función de lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnóstico. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS TOUCH FULL EQUIP



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
		HORNO	CÁMARA		
HORNO CHEF ELEC 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCME6 FT100	89x80x72	63x44x49	9,5	400 3F+N
HORNO CHEF ELEC 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCME10 FT100	89x80x98	63x44x71	18,5	400 3F+N
HORNO CHEF ELEC 10 2/1 FULL TOUCH 100	GCME102 FT100	89x122x98	63x74x71	25,5	400 3F+N
HORNO CHEF GAS 6 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG6 FT100	89x80x72	63x44x49	12,5	230 F+N
HORNO CHEF GAS 10 1/1 FULL TOUCH 100	GCMG10 FT100	89x80x98	63x44x71	19,5	230 F+N

Horno mixto, con vapor directo. Touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura. Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables, con esquinas redondeadas y doble cristal. Capacidad para 100 recetas con 5 fases. Incluye de serie conexión USB, Multicooking, lavado automático, control de humedad, sonda y autodiagnóstico. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Enfriamiento y calentamiento automático. Admite cambio apertura de puerta y sustitución de guías para convertir en panadería 60x40.

## SOPORTES Y COMPLEMENTOS

	MODELO	PVP		MODELO	PVP
--	--------	-----	--	--------	-----



SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20
BISAGRA DERECHA	



KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG6
KIT GUIAS 10 (60x40)	RPG10
KIT GUIAS 6 (60x40)	RPG20
REJILLA INOX GN 2/1 (650x530)	
REJILLA INOX GN 1/1 (325x530)	

# HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO MÁXI 20 1/1	GMC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N	
HORNO MÁXI 40 1/1	GMC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura.  
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.  
Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

## COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	CARRO PLATOS 60X285Ø
CARRO (2º) 20 2/1	CARRO PLATOS 102X285Ø
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	FUNDA TÉRMICA 40 1/1

# HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MÁXI 20 1/1	GMC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	
HORNO MÁXI 40 1/1	GMC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento-cocción a baja temperatura.  
Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases.  
Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación.  
Sonda, lavado automático, conexión USB y carro de serie.  
Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guía para convertirse en panadería.

## COMPLEMENTOS

CARRO (2º) 20 1/1	CARRO PLATOS 60X285Ø
CARRO (2º) 20 2/1	CARRO PLATOS 102X285Ø
FUNDA TÉRMICA 20 1/1	FUNDA TÉRMICA 40 1/1

# EQUIPOS GRANDES COLECTIVIDADES



GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA Y COMODIDAD OPERATIVA







\*\*\* DISPONIBLE TAMBIEN VERSION ELECTRICA \*\*\*

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	CAPACIDAD
---------	--------	-------------	-------------	-----------



## SARTEN BASCULANTE

90BRG20I

160x90x95

42

200 Lt

Tapa con bisagra equilibrada. Basculación manual. Cuba inox 304 con fondo termodifusor. Disponible en versión eléctrica.

Disponible también en versión eléctrica y con elevación manual o automática.



## MARMITA DIRECTA 300 LIT

PQG300D

115x130x90

48

300 Lt

## MARMITA DIRECTA 500 LIT

PQG500D

115x130x105

58

500 Lt

## MARMITA INDIRECTA 300 LIT

PQG300I

115x130x90

48

300 Lt

## MARMITA INDIRECTA 500 LIT

PQG500I

115x130x105

58

500 Lt

Opcional: Tapa autoclave (especificar modelo), carga automática y encendido eléctrico

Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.

### OPCIONALES

2 1/2 Cestos marmita 200 lit (68x40)

2 1/2 Cestos marmita 500 lit (86x62)

3 1/3 Cestos marmita 300 lit

2 1/2 Cestos marmita 300 lit (86x44)

3 1/3 Cestos marmita 200 lit

3 1/3 Cestos marmita 500 lit



## MARMITA DIRECTA GN 2+2

PRG917DGN

100x90x90

30

30

170 Lt

## MARMITA DIRECTA GN 3+3

PRG927DGN

140x90x90

44

44

270 Lt

## MARMITA DIRECTA GN 4+4

PRG937DGN

180x90x90

61

61

370 Lt



## MARMITA INDIRECTA GN 2+2

PRG917IGN

100x90x90

30

30

170 Lt

## MARMITA INDIRECTA GN 3+3

PRG927IGN

140x90x90

44

44

270 Lt

## MARMITA INDIRECTA GN 4+4

PRG937IGN

180x90x90

61

61

370 Lt

Opcional; Carga automática con autonivel

Cestos no incluidos

Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto



## MARMITA ABATIBLE 200 DIRECTA

PMG200D

160x131x109

34,5

200 Lt

## MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA

PMG300D

173x138x109

48

325 Lt

## MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA

PMG200I

160x131x109

34,5

200 Lt

## MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA

PMG300I

173x138x109

48

325 Lt

## MARMITA ABATIBLE 500 INDIRECTA

PMG500I

173x146x114

48

500 Lt

Opcional: Carga automática con autonivel

Cuba aislada con fibra de vidrio y fondo en AISI 316. Tapa con bisagra equilibrada. Disponible también versión eléctrica el modelo indirecto.

También en versión eléctrica indirecta.

# EQUIPO MULTIFUNCIÓN

- 9 modelos de cocción diferente por cuba, 3 zonas de temperatura.
- Aconsejado para producciones variadas, puede garantizar hasta 100 cubiertos.
- Rápida y de fácil uso.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	CAPACIDAD	POTENCIA KW	VOLTAJE	PESO	PVP
MULTIFUNCION 2*18	MBMUE218	100x92x90	2x25	2x9	400 3F+N	155	

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. 2 cubas independientes de 25 L cada una. Carga aconsejada 18 Lit (8 de aceite)

Cada cuba puede funcionar de forma independiente a la otra y permiten: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, puede tener hasta 6 zonas a distinta temperatura, gracias a su sistema de calefacción inteligente que desarrolla distinta potencia en función de la carga.

Cocción automática donde puedes ajustar el grado de dorado y cocción.

Aumento rápido de temperatura ( 1°C/lit por segundo). 18 litros de agua en aproximadamente 15 minutos.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 15 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

En dotación 2 cubetas GN 1/1, tapas, pala, espátula, filtro, gancho para cesta y salida desahúe.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



MULTIFUNCION 100	MBMUE100	110x102x100	100	22-28	400 3F+N	230	
MULTIFUNCION 150	MBMUE150	140x102x100	150	33-42	400 3F+N	280	

Equipo multifunción electrónico programable, con pantalla intuitiva, que puede funcionar de forma manual o automática. Dirigido a grandes colectividades. Una sola cuba que permite: asar, saltear, freír, guisar, cocer pasta, hervir a baja temperatura y cocer al vapor.

Cuando funciona como plancha para asar, tiene 2 zonas de temperatura independientes en el mod 100 y 3 en el de 150.

Drenaje conectado a 3 salidas (contenedor GN, recuperación/drenaje de aceite).

Agua fría suministrada mediante un doble botón de control en el frontal.

Encimera en acero de 3mm y cuba de 8 mm de grosor.

Contador de agua volumétrico.

Sonda central extraíble y USB opcionales.



H VAPOR ALTA PRESION 3 GN 1/1	BHV31/1	60x81x98	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	75	
H VAPOR ALTA PRESION HORIZ 3 GN 1/1	BHV31/1H	90x85x67	3 GN 1/1 100mm	27	400 3F+N	90	

Disponible en 3 versiones de presión: 0 bares, 0,5 bares y 1 bar

Panel de control táctil.

Las cubetas pueden ser de hasta 10 cm de altura. No incluidas en dotación.

Temporizador ajustable de 1 min a 1h30.

Visualización del tiempo de cocción restante\*.

Indicador sonoro y visual de fin del ciclo de cocción.

Caldera de alto rendimiento con sistema de precalentamiento automático.

Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad, cilíndrica para una mejor distribución del calor.

Sistema de seguridad de puerta patentado.

Fabricado en acero inoxidable muy resistente.

Se suministra sin soporte ni utensilios para horno.

Sistema de autollenado y drenaje de la caldera.

Sistema de autodiagnóstico con visualización de fallos.

**OPCIONAL: Soporte**

# FREIDORAS DE ALTO RENDIMIENTO CON AUTOLIMPIEZA

Rendimiento superior al 92% [65% habituales].

Panel touch con 12 programas y recetario.

Fácil uso, incluso por personal no cualificado.

Cubas limpias, embutidas, sin soldaduras.

Su sistema de calentamiento alarga la vida del aceite: ahorre en aceite y en energía.

Conexión wi-fi.

Versión especial con elevación automática del cesto y filtraje del aceite.



FILTRACIÓN INTEGRADA

ESTIMACIÓN AUTOMÁTICA DE LA DURABILIDAD DEL ACEITE



CONCEBIDA PARA AHORRAR ACEITE

ESTIMACIÓN DEL AUTOCONSUMO ENERGÉTICO



CONCEBIDA PARA AHORRAR ENERGÍA



**FREIDORA AUT ELEV CESTO 15E****N7FRE15HPA**

40x73x90

15

14

14

400 3F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 15E****N7FRE15HP**

40x73x90

15

14

14

400 3F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 30E****N7FRE30HPA**

80x73x90

15+15

14x2

28

400 3F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 30E****N7FRE30HP**

80x73x90

15+15

14x2

28

400 3F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 20E****N9FRE20HP**

40x90x90

20

19

19

400 3F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 20E****N9FRE20HPA**

40x90x90

20

19

19

400 3F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 40E****N9FRE40HPA**

80x90x90

20+20

19x2

38

400 3F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 40E****N9FRE40HP**

80x90x90

20+20

19x2

38

400 3F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 15G****N7FRG15HPA**

40x73x90

15

16

16

230 F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 15G****N7FRG15HP**

40x73x90

15

16

16

230 F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 30G****N7FRG30HPA**

80x73x90

15+15

16x2

32

230 F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 30G****N7FRG30HP**

80x73x90

15+15

16x2

32

230 F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 20G****N9FRG20HPA**

40x90x90

20

21

21

230 F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 20G****N9FRG20HP**

40x90x90

20

21

21

230 F+N

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***FREIDORA AUT ELEV CESTO 40G****N9FRG40HPA**

80x90x90

20+20

21x2

42

230 F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario.**Top de la gama con elevación automática del cesto, filtrado del aceite y programa de lavado.***FREIDORA AUTOMÁTICA 40G****N9FRG40HP**

80x90x90

20+20

21x2

42

230 F+N

(\*)

*Cuba limpia en Y. Sistema de cocción inteligente con recetario. Programa de lavado.***\* DISPONIBLES A PARTIR DE 2025**

# MI-600: LA PEQUEÑA-GRAN COCINA



ALTA PRESTACIÓN  
EN ESPACIO REDUCIDO

La gama MI-600 está proyectada para garantizar máxima producción en pequeños espacios.

Es modular, de fácil transporte, instalación y limpieza

Está construida en acero inoxidable 304, con ángulos redondeados

Uniformidad en su estética, con chimeneas en todos sus módulos

Encimera de trabajo estampada y hermética

Quemadores extraíbles. Pilotos protegidos.



<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40</b>	<b>NSA46</b>	40x60x27
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 60</b>	<b>NSA66</b>	60x60x27
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80</b>	<b>NSA86</b>	80x60x27
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 100</b>	<b>NSA106</b>	100x60x27
<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 120</b>	<b>NSA126</b>	120x60x27

Estructura en acero inox 304. Pies regulables en altura. Puertas y cajones opcionales.



## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP

## COCINA 4F + HORNO GAS Y GRILL ELÉCT

MG4SF6

60x60x85

2,7x2+3,1x2

15,5

230V F+N

46x42x32 horno 2 H + 1,8G

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51

## COCINA 6F + HORNO GAS Y GRIL ELÉCT

MG6SFA6

100x60x85

2,7x3+3,1x3

21,3

230V F+N

46x42x32 horno 2 H + 1,8G

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.

## COCINA 2F TOP

MG2S6

40x60x27

2,7+3,1

5,8

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51

## COCINA 4F TOP

MG4S6

60x60x27

2,7x2+3,1x2

11,7

Piloto protegido. Grifos "M" con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Parrillas de 29x51.

## FRY TOP GAS 40 LISO

MGFT46L

40x60x27

5,1

5,1

## FRY TOP GAS 40 LISO CROMADO

MGFT46LC

40x60x27

5,1

5,1

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm

## FRY TOP GAS 60 LISO

MGFT66L

60x60x27

5,1x2

10,2

## FRY TOP GAS 60 LISO CROMADO

MGFT66LC

60x60x27

5,1x2

10,2

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm

## FRY TOP GAS 100 LISO

MGFT106L

100x60x27

5,1x3

15,3

## FRY TOP GAS 100 LISO CROMADO

MGFT106LC

100x60x27

5,1x3

15,3

Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 100x51 cm.

## FREIDORA GAS 8 LIT TOP

MGF46

40x60x27

7,4

7,4

## FREIDORA GAS 8 +8 LIT TOP

MGF66

60x60x27

7,4x2

14,8

Quemadores en el interior de la cuba de hierro fundido, con alto rendimiento. Cuba prensada con soldadura continua. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Cesto de 22,5x28x11,5. Disponible cestos de 11,5x29x12.

## GRILL PIEDRA LÁVICA 40

MGPL 46

40x60x27

7

7

## GRILL PIEDRA LÁVICA 80

MGPL 86

80x60x27

7x2

14

Parrilla de 35,5x46x2 en acero inoxidable 304. 2 unidades en mod 80. Regulable en alturas mediante palancas frontales. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes.

## CUECEPASTAS 25 LIT GAS

MGC66/SC

60x60x27

11

11

Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Quemador en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas

## NEUTRO 40 CON CAJON

MN46C

40x60x27

## NEUTRO 80 CON CAJON

MN66C

60x60x27

Estructura en acero inox 304.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 4 CON HORNO Y GRILL ELÉCTRICOS</b>	<b>ME4F6</b>	60x60x85 46x42x32 horno	1,5x2+2,6x2 2,5 H + 1,8	12,5	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro. Horno ventilado y grill</i>						
<b>COCINA TOP ELÉCTRICA DE 2 PLACAS</b>	<b>ME26</b>	40x60x27	1,5+2,6	4,1	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
<b>COCINA TOP ELÉCTRICA DE 4 PLACAS</b>	<b>ME46</b>	60x60x27	1,5x2+2,6x2	8,2	400V F+N	
<i>Placas de hierro fundido de 14,5 cm y 22 cm de diámetro.</i>						
<b>VITRO 2 TOP</b>	<b>MEVC26</b>	40x60x27	1,8+2,5	4,3	400V F+N	
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
<b>VITRO 4 TOP</b>	<b>MEVC46</b>	60x60x27	1,8x2+2,5x2	8,6	400V F+N	
<i>Calentamiento infrarrojo con regulación independiente de cada zona. Cristal altamente resistente.</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 40 LISO</b>	<b>MEFT46L</b>	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 40 CROMADO</b>	<b>MEFT46LC</b>	40x60x27	2,5x2	5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 40x51 cm</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 60 LISO</b>	<b>MEFT66L</b>	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 60 CROMADO</b>	<b>MEFT66LC</b>	60x60x27	2,5x3	7,5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento independientes. Plancha de 60x51 cm</i>						
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 100 LISO</b>	<b>MEFT106L</b>	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	
<b>FRY TOP ELÉCTRICO 100 CROMADO</b>	<b>MEFT106LC</b>	100x60x27	2,5x5	12,5	400V F+N	
<i>Plancha de acero satinado de 12 mm, ligeramente inclinada. Control termostático de la temperatura. Amplio cajón para recogida de grasa. Zonas de calentamiento endependientes. Plancha de 100x51 cm.</i>						
<b>FREIDORA ELÉCTRICA 10 LIT TOP</b>	<b>MEF46</b>	40x60x27	9	9	400V F+N	
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
<b>FREIDORA ELÉCTRICA 10 + 10 LIT TOP</b>	<b>MEF66</b>	60x60x27	9x2	18	400V F+N	
<i>Resistencia abatible para facilitar la limpieza. Cuba prensada con soldadura continua. Cestas de 22,5x28x11,5. Termostato de seguridad. Amplia zona fría. Disponible cestos de 11,5x29x12</i>						
<b>MANTENEDOR DE FRITOS</b>	<b>MECC46</b>	40x60x27	1	1	230V F+N	
<i>Resistencias de cerámica. Dotada de escurrir aceite.</i>						
<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 25 LIT TOP</b>	<b>MECC66/SC</b>	60x60x27	9	9	400V F+N	
<i>Cuba en inox AISI 316 anticorrosivo con la sal. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Cestas no incluidas. Estampación perimetral para evitar desbordamientos. Descarga de almidones. Escurridor de cestas</i>						
<b>BAÑO Mº 40 ELÉCTRICO</b>	<b>MEBM46</b>	40x60x27	1,5	1,5	230V F+N	
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. Capacidad GN 1/2+1/3. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo</i>						
<b>BAÑO Mº 60 ELÉCTRICO</b>	<b>MEBM66</b>	60x60x27	1,5x2	3	230V F+N	
<i>Resistencias blindadas. Control termostático. 1 Cuba. Capacidad GN 1/1+1/4+1/4. Cubetas no incluidas. Disponible versión gas por encargo.</i>						



707 MAGIC

COCCIÓN



## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAGE

## PVP



## ENCIMERA 2 FUEGOS

GMFB74TXL

40x72x25

7x2

14

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## ENCIMERA 4 FUEGOS

GMFB77TXL

70x72x25

7x4

28

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## ENCIMERA 6 FUEGOS

GMFB711TXL

110x72x25

7x6

42

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## COCINA 4 F BAJO LIBRE

GMFB77AXL

70x72x85

7x4

28

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

33

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## COCINA 6 F BAJO LIBRE

GMFB711AXL

110x72x85

7x6

42

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

28

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## COCINA 4 F CON HORNO

GMFB77FGXL

70x72x85

7x4+6

34

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



## COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO

GMFB711AFGXIL

110x72x85

7x6+6

39

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.





## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP



## FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO

GMFTG74TL

40x72x25

5,5

5,5

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.



## FRY-TOP GAS SOBREMESA 40 LISO CROMADO

GMFTG74TLC

40x72x25

5,5

5,5

Plancha de 35x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.



## FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO

GMFTG77TL

70x72x25

5,5x2

11

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.



## FRY-TOP GAS SOBREMESA 70 LISO CROMADO

GMFTG77TLC

70x72x25

5,5x2

11

Plancha de 65x57x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra energía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.



## BARBACOA TOP 40 PIEDRA LÁVICA

GMPLG74T

40x72x25

7,5

7,5

Parrilla de hierro fundido de 35,5x47,5. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.



## BARBACOA TOP 80 PIEDRA LÁVICA

GMPLG78T

80x72x25

7,5x2

7,5

15

Parrilla de hierro fundido de (35,5x47,5)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.



## FREIDORA A GAS TOP 9 LIT

GMFRG74T

40x73x58

7,5

7,5

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



## FREIDORA A GAS TOP 9+9 LIT

GMFRG77T

70x73x58

7,5x2

15

Cesto de 22,5x28x11,5. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.  
Disponible versión mueble gas y eléctrico de 14 Lit. Cesta de 26x29,5x12.



## FREIDORA ELÉCTRICA TOP 13 LIT

GMFRE74T

40x72x25

9

9

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.



## FREIDORA ELÉCTRICA TOP 12+12LIT

GMFRE77T





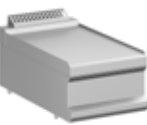

70x72x25

9x2

18

400 3F+N

Cuba de 26x29,5x12. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Resistencias abatibles en acero inoxidable.

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>CUECEPASTAS GAS 26 LIT</b>	<b>GMCPG74A</b>	40x72x85	8,5	8,5		
	Cuba de 31x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.						
	<b>CUECEPASTAS GAS 40 LIT</b>	<b>GMCPG77A</b>	70x72x85	13,6	13,6		
	Cuba de 51x34x30 en acero especial AISI 316 anticorrosivo. Grifo de carga para el agua. Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.						
	<b>SARTÉN BASCULANTE 50 L</b>	<b>GMBRG78A</b>	80x72x85	13,5	13,5		
	Cuba de 71x48x15 en acero Aisi 316 "anticorrosión", de basculación manual. Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable múltiple para mayor uniformidad del calor. Válvula con termopar. Regulación de temperatura de hasta 300°C.						
	<b>MARMITA A GAS INDIRECTA DE 50 LIT</b>	<b>GMPEG7750I</b>	70x72x85	12,5	12,5		
	Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente. Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.						
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 40</b>	<b>GMN74T</b>	40x72x25				
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 40 CON CAJÓN</b>	<b>GMN74TC</b>	40x72x25				
	<b>ELEMENTO NEUTRO TOP 70</b>	<b>GMN77T</b>	70x72x25				
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 40</b>	<b>GNSA74</b>	40x60x60				
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 70</b>	<b>GNSA77</b>	70x60x60				
	<b>SOPORTE ARMARIO ABIERTO 80</b>	<b>GNSA78</b>	80x60x60				

## OPCIONALES

Plancha lisa 1 fuego

Puerta 40

Puerta 70 (2)

Cesto freidora 1/2 cuba

Cesto freidora grande

Cesto cuecepastas

145x160x215

Cesto cuecepastas

490x295x215

Cesto cuecepastas

145x290x215

Cesto marmita 1 sector 50 Lit

Cesto marmita 2 sector Solit (25+25 Lit)

# 700 SPACE

CONSTRUIDA CON EL CORAZÓN Y LA PASIÓN POR LAS COSAS BIEN HECHAS

**DESTACA POR:**

Elevadas prestaciones y altamente funcional.

Gama muy amplia Top y Mueble.

Construida en acero inox 304 18/10.

Encimera de 2 mm.

Trasera retranqueada para una instalación cómoda.

Líneas limpias y modernas.

Muy robustas.

Paneles demontables, sin herramientas.

Mandos intuitivos.

Pies regulables en altura.







	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 F TOP	S70TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		
	COCINA 4 F TOP	S70TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		
	COCINA 6 F TOP	S70TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	S70CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	S70CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	S70CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		
Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto, protegida. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.							
	COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	S70/6PFBG02	80x73x95	2x4,5	9		
	Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Encimera de cubeta extraíble. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.						
	COCINA 4 F + HORNO	S70CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		
	Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.						
	COCINA 6 F + HORNO CENTRO	S70CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
	COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	S70CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
	Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.						
	COCINA 6 F POTENCIADA + HORNO MAXI	S70CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		
	Cocina potenciada con 10 Kw en cada quemador. Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.						
	PALASTRO TOP	S70TTG80	80x73x27	11,7	11,7		
	Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.						
	PALASTRO BAJO LIBRE	S70TPG00	80x73x90	11,7	11,7		
	Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.						
	PALASTRO CON HORNO	S70TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		
	Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.						
	PALASTRO +2F Y HORNO	S70TPG22	120x73x90	5,5+3,5+11,7+7,7	27,4		
	Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.						



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

COCINA WOK TOP

S70TCB01W

40x73x27

12

12

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.

COCINA WOK

S70CBG01W

40x73x90

12

12

Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.

CUECEPASTAS 30 L MUEBLE

S70CPG30

40x73x90

10

10

CUECEPASTAS 60 L MUEBLE

S70CPG60

80x73x90

10+10

20

Cuba estampada sin soldaduras

Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS

S70ACE20AP

FREIDORA 45 L MUEBLE

S70FPG45

80x73x90

28

28

Cámara de combustión con doble aislamiento.

Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.

FREIDORA 17 LIT MUEBLE

S70FRG17

40x73x90

17

17

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

Cuba de 25 Lit.

FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)

S70FRG16

40x73x90

6+6

12

Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE

S70FRG34

80x73x90

17+17

34

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite.

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

Cuba de 25 Lit.

FREIDORA CUBA LIMPIA 15 LIT

S70FRG15VP

40x73x90

15

15

230V F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina.

Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

FREIDORA CUBA LIMPIA 15+15 LIT

S70FRG30VP

80x73x90

15+15

30

230V F+N

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina.

Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15 LIT

S70FRG15R

40x73x90

15

15

FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 15+15 LIT S70FRG30R

80x73x90

15+15




30


Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite.


Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C.

Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	40x73x27	7	7	
	FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S70TFGLC	40x73x27	7	7	
	FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFGLCS	80x73x27	7+7	14	
	FRY 80 L CROMO TOP CROMO BRILLANTE	S70TFLLC	80x73x27	7+7	14	
	FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70FTG12CS	120x73x27	7+7+7	21	
	FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S70FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21	

	FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG40LCS	40x73x90	7	7	
	FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG40LC	40x73x90	7	7	
	FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG80LCS	80x73x90	7+7	14	
	FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG80LC	80x73x90	7+7	14	

	FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S70FTG12LCS	120x73x90	7+7+7	21	
	FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S70FTG12LC	120x73x90	7+7+7	21	


## OPCIONAL RIZADO 40


## OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.


Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad.


	BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	S70TGG40	40x73x27	9,3	9,3	
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	S70TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6	

	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	S70GLG40	40x73x90	9,3	9,3	
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	S70GLG80	80x73x90	18,6	18,6	

Quemadores en acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.

	SARTEN BASCULANTE 55 L	S70BRG50I	80x73x90	12	12	
	SARTEN BASCULANTE 55 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRG50IM	80x73x90	12	12	

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga del agua. Cuba acero inoxidable.

	MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQG50I	80x73x90	15,5	15,5	
---	------------------------	-----------	----------	------	------	--

Cuba: Ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE02</b>	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	
<b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE04</b>	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	
<b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S70CTE06</b>	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	
<b>COCINA 4 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S70CTE14</b>	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	
<b>COCINA 6 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S70CTE16</b>	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	
<i>Placas de fundición de 22 cm de diámetro controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.</i>						
<b>COCINA VITRO 2 PLACAS TOP</b>	<b>S70TCE2V</b>	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	
<b>COCINA VITRO 4 PLACAS TOP</b>	<b>S70TCE4V</b>	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	
<i>Cristal de 6mm. La placa pequeña (ø20) es de potencia fija 1,8 kw. La grande: ø 15 potencia 1 Kw y ø 25 potencia 2,5 Kw. Disponible también en versión potenciada y horno eléctrico. Cuenta con sistema de detención de ollas y sartenes.</i>						
<b>COCINA INDUCCIÓN 2</b>	<b>S70TCE2I</b>	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	
<b>COCINA INDUCCIÓN 4</b>	<b>S70TCE4I</b>	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	
<i>Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø. Placa de altísima calidad con sistema de ventilación adicional.</i>						
<b>COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8</b>	<b>S70CIE011WT</b>	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>						
<b>FREIDORA 15 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE15</b>	40x73x90	14	14	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos</i>						
<b>FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE16</b>	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.</i>						
<b>FREIDORA 15+15 LIT ELEC MUEBLE</b>	<b>S70FRE30</b>	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + tubo recogida de aceite. Resistencias giratorias.</i>						
<b>FREIDORA RAPIDA 15 LIT*</b>	<b>S70FRE15R</b>	40x73x90	14	14	400V 3F+N	
<b>FREIDORA RAPIDA 15+15 LIT*</b>	<b>S70FRE30R</b>	80x73x90	14x2	28	400V 3F+N	
<i>Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. Regulación del tiempo y de la temperatura. Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños.</i>						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE40LC	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE80LC	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L BAJO LIBRE CROMO SATINADO	S70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 120 LC BAJO LIBRE CROMO BRILLANTE	S70FTE12LC	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 C TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELC	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFELLC	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
FRY 120 LC TOP CROMO SATINADO BRILLANTE	S70TFE12LC	120x73x27	15	15	400V 3F+N	

## OPCIONAL RIZADO 40

## OPCIONAL RIZADO 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad

CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	S70CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	S70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	

## ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS

## S70ACE20A

Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 1/1 en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Cuba estampada sin soldaduras. Gran zona para drenaje del almidón.

BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	S70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	S70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	S70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	S70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	

Cubetas no incluidas en precio.

Cuba estanquedad sin soldaduras.

MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	S70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA GN 1/1 MUEBLES	S70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia exterior cuba.

SARTÉN BASCULANTE 50 L	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
SARTÉN BASCULANTE 50 L ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	S70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para la carga de agua. Cuba acero inoxidable.

MARMITA INDIRECTA 60 L	S70PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N	
------------------------	-----------	----------	---	---	-----------	--

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.

Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		PVP
	<b>FREGADERO</b> <i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>	<b>S70EN/50V</b>	50x73x90	
	<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/20</b>	20x73x90	
	<b>NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/30C</b>	30x73x90	
	<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/40</b>	40x73x90	
	<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/40C</b>	40x73x90	
	<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/60C</b>	60x73x90	
	<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/80</b>	80x73x90	
	<b>NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S70EN/80C</b>	80x73x90	
	<b>NEUTRO 20 TOP</b>	<b>S70TEN/20</b>	20x73x27	
	<b>NEUTRO 40 TOP</b>	<b>S70TEN/40</b>	40x73x27	
	<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	<b>S70TEN/40C</b>	40x73x27	
	<b>NEUTRO 80 TOP 7</b>	<b>S70TEN/80</b>	80x73x27	
	<b>NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON</b>	<b>S70TEN/80C</b>	80x73x27	
	<b>SOPORTE 40</b>	<b>S70MT40</b>	40x69x64	
	<b>SOPORTE 80</b>	<b>S70MT80</b>	80x69x64	

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPAL7IF
Plancha 1 fuego rizada	SPAR71F
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	SRAS L
Rejilla reductora inox	SRID 9/7
Parrilla “V” para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Parrilla “O” para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo	
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7
Parrilla horno maxi (974x645)	SGCFM9/7
Puerta 40	SPR 40
KIT Puerta 80	SPR 80
KIT Puerta 120	SPR 120
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	SCP 051

OPCIONALES

Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)
Cubeta recoge-aceite	BROU 7	
Cestos cuecepastas 2/3 h=215		
Cestos cuecepastas 1/2 h=215		
Cestos cuecepastas 1/3 h=215		
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215		
Posición quemadores		

Bandejas para horno, cubetas B<sup>o</sup>M<sup>a</sup> y tapas... Ver apartado Alimentación

4,5	7	4,5	4,5	7	4,5
7	4,5	7	7	4,5	7



# GAMA 900









## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP



## COCINA 2 F BAJO LIBRE

M9CGBL02

40x90x85

2x5,5

11

## COCINA 4 F BAJO LIBRE

M9CGBL04

80x90x85

4x5,5

22

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## COCINA 6 F BAJO LIBRE

M9CGBL06

120x90x85

6x5,5

33

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.



## COCINA 4 F CON HORNO

M9CGH14

80x90x85

4x5,5+7

29

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento.

Horno de tres niveles GN2/1 de 56x63x30 con regulación térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



## COCINA 6 F CON HORNO Y ARMARIO

M9CGH16

120x90x85

3x7+3x11+7

61

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de

56x63x30 con regulación térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



## COCINA 6 F CON HORNO MAXI

M9GH16X

120x90x85

3x7+3x11+10

64

100x70x30 Horno

Parrilla de fundición 33,5x30. Quemadores dotados con repartidor de llamas.

Piloto protegido. Grifos con válvula de seguridad. Encimera estampada, hermética y antidesbordamiento. Horno de tres niveles GN2/1 de

56x63x30 con regulación térmica de la temperatura, válvula de seguridad y encendido piezo eléctrico.



## FREIDORA A GAS 18 LIT

M9FRGM18

40x90x118

18

18

Cesto de 27x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento. Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.



## FREIDORA A GAS 18+18 LIT

M9FRGM36

80x90x118

18x2

36

1 cesto de 27x36x14 + 2 de 13x36x14. Amplia zona de playa para evitar accidentes. Quemador especial de alto rendimiento.

Válvula de seguridad, termopar y encendido piezo eléctrico.





## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP

## FRY-TOP GAS 40 LISO

M9FTGM40L

40x90x85

8

8

Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.

## FRY-TOP GAS 40 LISO CROMADO

M9FTGM40LC

40x90x85

8

8

Plancha de 38x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.

## FRY-TOP GAS 80 LISO

M9FTGM80L

80x90x85

8x2

16

Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.

## FRY-TOP GAS 80 LISO CROMADO

M9FTGM80LC

80x90x85

8x2

16

Plancha de 78x72x1,5. Cajón recoge grasas con capacidad 2 lit. Peto soldado.  
El cromo ahorra enegía, evita el intercambio de sabores y facilita la limpieza.

## BARBACOA 40 PIEDRA LÁVICA

M9BGM40

40x90x85

10

10

Plancha de 37x64. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.

## BARBACOA 80 PIEDRA LÁVICA

M9BGM80

80x90x85

10x2

20

Plancha de (37x64)x2. Cajón recoge grasas. Peto perimetral.

## CUECE PASTAS GAS 40 LIT

M9CPGM40

40x90x85

13,3

13,3

Cuba de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.  
Grifo de carga para el agua.  
Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.  
Cuba estampada sin soldaduras.

## CUECE PASTAS GAS 40+40 LIT

M9CPGM80

80x90x85

13,3X2

26,6

2 Cubas de 31x51x27 en acero especial AISI 316 anticorrosivo.  
Grifo de carga para el agua.  
Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad.  
Cestos no incluidos en dotación.

## SARTÉN BASCULANTE GAS 80

M9SBG80

80x90x85

20

20

Cuba de 79x69x20. en acero especial AISI 316 anticorrosivo.  
Grifo de carga para el agua. Quemador inoxidable multiple.  
Encendido piezo eléctrico y termopar de seguridad. Regulación de la temperatura hasta 300°.

## MARMITA A GAS DIRECTA 100 LIT

M9MG100D

80x90x85

21

21

Cuba de 600x42. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.

## MARMITA A GAS DIRECTA 150 LIT

M9MG150D

80x90x85

21

21

Cuba de 600x54. Fondo de la cuba en AISI 316 anticorrosivo. Grifo para carga del agua, fría y caliente.  
Calentamiento por vapor a presión en la doble cámara. Visor para controlar el nivel del agua del ciclo de cámara.



## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## VOLTAJE

## PVP



## FREIDORA ELÉCTRICA 8+8 LIT

M9FREM88

40x90x85

8+8

16

Cuba de 14x34x24. Cesto de 12x29x12. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



## FREIDORA ELÉCTRICA 18 LIT

M9FREM18

40x90x85

16

16

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



## FREIDORA ELÉCTRICA 18+18 LIT

M9FREM36

80x90x85

16x2

32

Cuba de 30x40x24. Cesto de 27x36x14. Disponible de 13x36x14. Amplia zona de playa. Resistencia abatible en acero inoxidable.



## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 4/3

M9BMEM40

40x90x85

2,5

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO EN GN 8/3

M9BMEM80

80x90x85

6

## ELEMENTO NEUTRO 40

M9NM40

40x90x85

## ELEMENTO NEUTRO 40 CON CAJÓN

M9NM40C

40x90x85

## ELEMENTO NEUTRO 80

M9NM80

80x90x85

## OPCIONALES

Plancha lisa 1 F 37x37

Columna de agua

Rasqueta Fry

Cesto 18 Lit (27x36x14)

1/2 Cesto Freidora 18 Lit (13x36x14)

Cesto 8 Lit (18x29,5x12)

Cesto Cuecepastas ø 14,5x20 H

Cesto Marmita 100 Lit (ø50x41)

Cesto Marmita 150 Lit (ø50x48)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 2x1/2 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 100 Lit (ø50x41)

Kit 3x1/3 Cestos Marmita 150 Lit (ø50x48)

# 900 SPACE











COCCIÓN



	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T		PVP
	<b>COCINA 2 F TOP</b>	<b>S80TCG2</b>	40x90x27	10+4,5	14,5		
	<b>COCINA 4 F TOP</b>	<b>S80TCG4</b>	80x90x27	2x10+2x4,5	29		
	<b>COCINA 6 F TOP</b>	<b>S80TCG6</b>	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5		
	<b>COCINA 2 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG02</b>	40x90x90	10+4,5	14,5		
	<b>COCINA 4 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG04</b>	80x90x90	2x10+2x4,5	29		
	<b>COCINA 6 F BAJO LIBRE</b>	<b>S80CBG06</b>	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5		
	<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 4 F + HORNO</b>	<b>S80CBG14</b>	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7		
	<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 6 F + HORNO</b>	<b>S80CBG16</b>	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2		
	<i>Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 8 F + 2 HORNOS</b>	<b>S90CBG28</b>	180x90x90	4x10+4x4,5+7,7x2	73,4		
	<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>COCINA 6 F + HORNO MAXI</b>	<b>S80CBG16XL</b>	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7		
	<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>PASANTE 4F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG04P</b>	90x90x90	2x10+2x4,5	29		
	<b>PASANTE 6F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG06P</b>	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5		
	<b>PASANTE 8F BAJO LIBRE</b>	<b>S90CBG08P</b>	180x90x90	4x10+4x4,5	58		
	<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Quemadores de 90 mm y 130 mm Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Disponible versión potenciada 10 Kw por quemador, por encargo, sin sobrecoste. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>PASANTE 4F + HORNO</b>	<b>S90CBG24P</b>	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7		
	<b>PASANTE 6F + HORNO</b>	<b>S90CBG26P</b>	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2		
	<b>PASANTE 8F + 2 HORNOS</b>	<b>S90CBG28P</b>	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4		
	<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Versión potencia 10 Kw en cada quemador, sin variación de precios por encargo. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Bandeja de recogida bajo los quemadores. Circuito de gas totalmente en cobre.</i>						
	<b>WOK GAS BL</b>	<b>S80CBG01W</b>	40x90x90	12	12		
	<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						



	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	<b>PALASTRO TOP</b>	<b>S80TTG80</b>	80x90x27	13,9	13,9	
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>PALASTRO BAJO LIBRE</b>	<b>S80TPG00</b>	80x90x90	13,9	13,9	
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>PALASTRO CON HORNO</b>	<b>S80TPG10</b>	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	
	<i>Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>					
	<b>PALASTRO +2F Y HORNO</b>	<b>S80TPG22</b>	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	
	<i>Quemadores de fundición de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C. Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona. Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	<b>CUECEPASTAS 45 L MUEBLE</b>	<b>S80CPG45</b>	40x90x90	13,9	13,9	
	<b>CUECEPASTAS 90 L MUEBLE</b>	<b>S80CPG90</b>	80x90x90	13,9x2	27,8	
	<b>Carga automática del agua (cada cuba)</b> <i>Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Cuba estampada sin soldaduras.</i>					
	<b>MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) S90ACE 20 A</b>		20x90x90	0,8	230 F+N	
	<i>Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas</i>					
	<b>BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>S80TGG40</b>	40x90x27	12	12	
	<b>BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>S80TGG80</b>	80x90x27	12+12	24	
	<b>BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>S80GLG40</b>	40x90x90	12	12	
	<b>BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>S80GLG80</b>	80x90x90	12+12	24	
	<i>Quemadores de acero inoxidable. Dotación de serie parrilla de carne.</i>					



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP

**FREIDORA 17 L MUEBLE****S80FRG17**

40x90x90

18

18

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.

**FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE****S80FRG16**

40x90x90

6+6

12

Alto rendimiento: Cámara de combustión con doble aislamiento. Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.

**FREIDORA 17+17 L MUEBLE****S80FRG34**

80x90x90

18+18

36

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad. Cuba de 25 Lit.

**FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT****S80FRG21VP**

40x90x90

20

20

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

**FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT****S80FRG42VP**

80x90x90

20+20

40

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. No aconsejada para productos con harina. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control de la temperatura por válvula eléctrica que proporciona una rápida recuperación.

**FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22 L MUEBLE****S80FRG22R**

40x90x90

21

21

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

**FREIDORA RAPIDA CUBA LIMPIA 22+22 L MUEBLE****S80FRG44R**

80x90x90

21+21

42

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + tubo salida de aceite. Selección digital de la temperatura y del tiempo. Quemadores en acero inox fuera de la cuba. Control electrónico. Precisión +- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.

**FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO****VER EN GRANDES COLECTIVIDADES**

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento. En dotación 1 cesto + tubo salida de aceite.



## MÁQUINA

## MODELO

## DIMENSIONES

## POTENCIA KW

## T

## PVP



FRY 40 L TOP CROMO SATINADO

S80TFGLCS

40x90x27

2x4

8

FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFGLC

40x90x27

2x4

8

FRY 80 L TOP CROMO SATINADO

S80TFGLCS

80x90x27

2x(2x4)

16

FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFGLC

80x90x27

2x(2x4)

16



FRY 120 L TOP CROMO SATINADO

S80TFG12LCS

120x90x27

3x(2x4)

24

FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE

S80TFG12LC

120x90x27

3x(2x4)

24

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8 Lit. de capacidad



FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG40LCS

40x90x90

2x4

8

FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG40LC

40x90x90

2x4

8

OPCIONAL: Plancha rizada 40



FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG80LCS

80x90x90

2x(2x4)

16

FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG80LC

80x90x90

2x(2x4)

16

OPCIONAL: Plancha rizada 80



FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE

S80FTG12LCS

120x90x90

3x(2\*4)

24

FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE

S80FTG12LC

120x90x90

3x(2\*4)

24

OPCIONAL: Plancha lisa rizada 80

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con 8Lit. de capacidad



SARTEN BASCULANTE 80L

S80BRG80I

80x90x90

22

22

SARTEN BASCULANTE 120 L

S90BRG12I

120x90x90

30

30

SARTEN BASCULANTE 150 L

S90BRG15I

120x90x90

30

30

Abatimiento automático.

Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.



MARMITA DIRECTA 100 L

S80PQG10D

80x90x90

21

21

MARMITA DIRECTA 150 L

S80PQG15D

80x90x90

21

21

MARMITA DIRECTA 200 L

S80PQG20D

80x90x95

32

32

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.

MARMITA INDIRECTA 100 L

S80PQG10I

80x90x90

21

21

MARMITA INDIRECTA 150 L

S80PQG15I

80x90x90

21

21

Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara en inox.

Llenado automático de la cámara (indirecta)

Autoclave 100-150-200



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 2 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE2Q</b>	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	
<b>COCINA 4 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE4Q</b>	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	
<b>COCINA 6 PLACAS TOP</b> <i>Placa 30x30</i>	<b>S80TCE6Q</b>	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	
<b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S80CQE02</b>	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	
<b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>S80CQE04</b>	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	
<b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b> <i>Placa 30x30</i>	<b>S80CQE06</b>	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	
<b>COCINA 4 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S80CQE14</b>	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	



<b>COCINA 6 PLACAS+ HORNO</b>	<b>S80CQE26</b>	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	
-------------------------------	-----------------	-----------	---------	------	-----------	--

*Placas de fundición de 30x30 cm controladas por conmutador de 6 posiciones. Horno GN 2/1 con temperatura de 100°C a 300° C controlada por 2 termostatos que gestionan independientemente la resistencia superior e inferior.*



<b>COCINA VITRO 2 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE2V</b>	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
<b>COCINA VITRO 4 PLACAS TOP</b>	<b>S80TCE4V</b>	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	



<b>COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CVE02</b>	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
<b>COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CVE04</b>	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	

*Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.*



<b>COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS</b>	<b>S80TCE2I</b>	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	
<b>COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS</b>	<b>S80TCE4I</b>	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	



<b>COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CIE02</b>	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	
<b>COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE</b>	<b>S80CIE04</b>	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	

*Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.*



<b>WOK ELEC TOP 8</b>	<b>S80TCE01WI</b>	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
-----------------------	-------------------	----------	---	---	-----------	--



<b>WOK ELEC MUEBLE 8</b>	<b>S80CIE01W</b>	40x90x90	8	8	400V 3F+N	
--------------------------	------------------	----------	---	---	-----------	--

*Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.*





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L TOP CROMO SATINADO	S80TFELCS	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP CROMO SATINADO	S80TFELLCS	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP CROMO SATINADO	S80TF12LCS	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP CROMO BRILLANTE	S80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 40 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE40LCS	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
FRY 40 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	
FRY 80 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE80LCS	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 80 LC CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO SATINADO MUEBLE	S80FTE12LCS	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	
FRY 120 L CROMO BRILLANTE MUEBLE	S80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	

**Plancha rizada 40****Plancha rizada 80**

Todos incluyen válvulas termostáticas, 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.

Plancha de 15 mm cromadas con 50 micras. Canal perimetral que facilita la limpieza.

Cubeta recoge grasa con ( 8 Lit. de capacidad

MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	S80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1	S80SPE40	40x90x90	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.

FREIDORA 21 LIT	S80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	
-----------------	----------	----------	----	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

En dotación 1 cesto. Resistencia giratoria.

FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	S80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	
----------------------------	----------	----------	-----	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos.

FREIDORA 21+21 LIT	S80FRE42	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	
--------------------	----------	----------	-------	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento.

Control eléctrico. Precisión  $\pm 5^{\circ}\text{C}$ . . Resistencia giratoria.

1 cesto grande, 2 pequeños.

FREIDORA RÁPIDA 21 LIT	S80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	
------------------------	------------	----------	----	----	-----------	--

FREIDORA RÁPIDA 21+21 LIT	S80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	
---------------------------	------------	----------	-------	----	-----------	--

Alto rendimiento: 1 Kw/Lit. Cámara de combustión con doble aislamiento . Regulación del tiempo y de la temperatura.

Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ . Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños.

## 900 SPACE



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>BAÑO M 40 TOP</b>	<b>S80TBE40</b>	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N	

*Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio*

<b>BAÑO M 80 TOP</b>	<b>S80TBE80</b>	80x90x27	3	3	230V F+N	
----------------------	-----------------	----------	---	---	----------	--

*Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio*

<b>BAÑO M 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S80BME40</b>	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N	
-----------------------------	-----------------	----------	-----	-----	----------	--

*Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio*

<b>BAÑO M 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S80BME80</b>	80x90x90	3	3	230V F+N	
-----------------------------	-----------------	----------	---	---	----------	--

*Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio*

<b>CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE</b>	<b>S80CPE45</b>	40x90x90	9	9	400V 3F+N	
------------------------------------	-----------------	----------	---	---	-----------	--

<b>CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE</b>	<b>S80CPE90</b>	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N	
------------------------------------	-----------------	----------	-----	----	-----------	--

**Carga automática del agua (c/cuba)**

*Cestos no incluidos en dotación. Cuba estampada sin soldaduras. Cubas GN 1/1, en Aisi 316.*

*Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.*

<b>SARTEN BASCULANTE 80 I</b>	<b>S80BRE80I</b>	80x90x90	9,9		400V 3F+N	
-------------------------------	------------------	----------	-----	--	-----------	--

<b>SARTEN BASCULANTE 120 I</b>	<b>S90BRE12I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	
--------------------------------	------------------	-----------	------	--	-----------	--

<b>SARTEN BASCULANTE 150 I</b>	<b>S90BRE15I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	
--------------------------------	------------------	-----------	------	--	-----------	--

**Abatimiento automático**

*Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.*

<b>MARMITA INDIRECTA 100 L</b>	<b>S80PQE10I</b>	80x90x90	16		400V 3F+N	
--------------------------------	------------------	----------	----	--	-----------	--

<b>MARMITA INDIRECTA 150 L</b>	<b>S80PQE15I</b>	80x90x90	18		400V 3F+N	
--------------------------------	------------------	----------	----	--	-----------	--

*Cuba de ø 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara, en inox.*

**Llenado automático de la cámara (indirecta)**

<b>Autoclave 100-150-200</b>						
------------------------------	--	--	--	--	--	--

## MESAS Y SOPORTES



<b>FREGADERO</b>	<b>S80EN/50V</b>	50x90x90				
------------------	------------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 40 TOP</b>	<b>S80TEN/40</b>	40x90x27				
----------------------	------------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	<b>S80TEN/40C</b>	40x90x27				
--------------------------------	-------------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 80 TOP</b>	<b>S80TEN/80</b>	80x90x27				
----------------------	------------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/20</b>	20x90x90				
-----------------------------	-----------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/40</b>	40x90x90				
-----------------------------	-----------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/40C</b>	40x90x90				
---	------------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/60</b>	60x90x90				
-----------------------------	-----------------	----------	--	--	--	--

<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	<b>S80EN/80</b>	80x90x90				
-----------------------------	-----------------	----------	--	--	--	--

<b>SOPORTE 40</b>	<b>S80MT40</b>	40x68x64				
-------------------	----------------	----------	--	--	--	--

<b>SOPORTE 80</b>	<b>S80MT80</b>	80x68x64				
-------------------	----------------	----------	--	--	--	--

<b>SOPORTE 120</b>	<b>S80MT120</b>	120x68x64				
--------------------	-----------------	-----------	--	--	--	--

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---	---------	-----

## SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

ESTRUCTURA SBALZO 2400						
ESTRUCTURA SBALZO 2800						
ESTRUCTURA SBALZO 3200						
ESTRUCTURA SBALZO 3600						
ESTRUCTURA SBALZO 4000						
TRAVESAÑO TOP						
TRAVESAÑO ESPECIAL MUEBLE						
PIE SENCILLO						
PIE DOBLE						



## OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	SPALS-81F
Columna de agua	SRI-COL
Parrilla horno 2/1	SGCF9/7
Parrilla horno maxi	SGCFM9/7
Parrilla "V" carne 375x 610	SGC84 1/2 módulo
pescado "O" 377x585	SGP84 1/2 módulo
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	SPR40-DX/SX
Puerta doble (mod 80)	SPR80
Puerta doble (mod 120)	SPR120
Cesta freidora 8 LIT	SCF 8 (120x300x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	SCMF17 (140x304x120)
Cesta grande freidoras 17 LIT	SCF17 (290x300x120)
Cesta media freidoras 21 LIT	SCMF21 (146x400x120)
Cesta grande freidoras 21 LIT	SCF21 (300x400x120)

## OPCIONALES

Cesto cuecepastas 1/1	h=215
Cestos cuecepastas 2/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/2	h=215
Cestos cuecepastas 1/3	h=215
Cestos cuecepastas 1/6	h=215
(especif dcha/izq o redondo)	
Cesto marmita 100 lit	CP101 ø560x345 h
Cesto marmita 150 lit	CP151 ø560x470 h
2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102 (2 unid)
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152 (2 unid)
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202 (2 unid)
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153 (3 unid)
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203 (3 unid)

Posición quemadores

10	10	4,5	4,5	10	4,5
4,5	4,5	10	10	4,5	10

**BANDEJAS HORNO 2/1 CUBETAS B° M° (150)**  
**Y TAPAS VER APARTADO ALIMENTACIÓN**

# SHOW COOKING DROP-IN

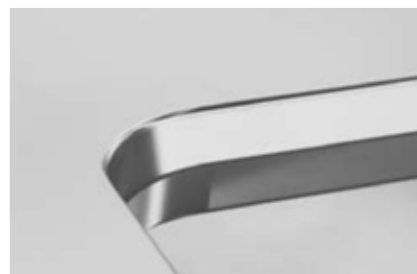
LA GAMA DROP-IN 700 ES MUY COMPLETA  
Y VERSÁTIL.

LOS MÓDULOS SON COMPATIBLES  
CON CUALQUIER PLANO.

En instalación puede utilizar uno de estos 3 métodos  
de instalación:

- \* Soldadura: máxima resistencia y limpieza: No puede ser utilizado en inducción ni vitrocerámica.
- \* Siliconada a ras de superficie
- \* Apoyada: el módulo se apoya sobre la encimerae y se atornilla o silicona.

Es la solución más rápida y práctica.



Acabado "soldadura"



Acabado "siliconada a ras"



Acabado "apoyada"





# DROP-IN SHOW COOKING



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>COCINA DE GAS DE 2 FUEGOS</b>	<b>DI FB74XL</b>	40x62,5x25	7x2	14	
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>					
	<b>COCINA DE GAS DE 4 FUEGOS</b>	<b>DI FB77XL</b>	70x62,5x25	7x4	28	
	<i>Opcional fuegos de 5,5 kw. Parrilla de 33,5x30 cm.</i>					
	<b>COCINA ELÉCTRICA, 2 PLACAS CUADRADAS</b>	<b>DI PQ74</b>	40x62,5x25	2,6x2	5,2	400 3F+N
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>					
	<b>COCINA ELÉCTRICA, 4 PLACAS CUADRADAS</b>	<b>DI PQ77</b>	70x62,5x25	2,6x4	10	400 3F+N
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>					
	<b>COCINA VITROCERÁMICA, 2 PLACAS</b>	<b>DI VC74</b>	40x62,5x25	1,8+2,5	4,3	400 3F+N
	<i>Dimensiones de la placa 22x22 cm</i>					
	<b>COCINA DE INDUCCIÓN 2</b>	<b>DI IN74</b>	40x62,5x25	3,5x2	7	400 3F+N
	<i>Especificar sistema de colocación que se va a usar.</i>					
	<b>FRY-TOP ELÉCTRICO 40 LISO CROMADO</b>	<b>DI FTBE74LC</b>	40x62,5x25	5	5	400 3F+N
			33x54 plancha			
	<b>FRY-TOP ELÉCTRICO 70 LISO CROMADO</b>	<b>DI FTBE77LC</b>	70x62,5x25	5x2	10	400 3F+N
			63x54 plancha			
	<b>FRY-TOP ELÉCT 70 1/2 LISO+ 1/2 ACAN CROMADO</b>	<b>DI FTBE77LRC</b>	70x62,5x25	5x2	10	400 3F+N
			63x54 plancha			
	<b>FREIDORA ELÉCTRICA 12 LIT</b>	<b>DI FRBE74</b>	40x62,5x25	9	9	400 3F+N
	<i>Dimensiones de la cuba: 24x34x21,5</i>					
	<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 26 LIT</b>	<b>DI CPE74</b>	40x62,5x25	5,5	5,5	400 3F+N
	<i>Dimensiones de la cuba: 31x34x30</i>					
	<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 40</b>	<b>DI BME74</b>	40x62,5x25	1,5	1,5	230 3F+N
	<i>Capacidad GN 1/1. Cubetas no incluidas</i>					
	<i>Dimensiones de la cuba: 31x51x16</i>					

# COCINAS ÉTNICAS



WOK, DIM SUM, TEPPANYAKI ...  
*Otra forma de cocinar*



# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

PVP

2 F MUEBLE

DG702

110x70x90

12x12

24

3 F MUEBLE

DG703

165x70x90

12x3

36

4 F MUEBLE

DG704

220x70x90

12x4

48

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero  
Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo

TEPPANYAKI GAS CROMADO

DG724LC

110x70x90

7+7

14

OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)

OPCIONAL: 26 Kw

TEPPANYAKI GAS CROMADO

DG736LC

165x70x90

7+7+7

21

OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)

Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos.  
Ver en opcionales versión potenciada

TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO

DE722LC

110x70x90

7,5+7,5

15

Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

TEPPANYAKI ELEC CROMADO

DE733LC

165x70x90

7,5+5+7,5

20

Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

FREGADERO

D7 LA1V

55x70x90

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

HORNILLO 12

FBG 661

60x60x50

12

12

HORNILLO 18

FBG 662

60x60x50

18

18

## OPCIONALES

- \* Potenciar quemador a 18 kw
- \* Sustitución quemador por europeo de 12 kw







- \* grifo encimera cocina (2 salidas)
- \* Columna de agua 360°
- \* Bandeja perforada para cestos bambú





# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 FUEGOS MURAL	DG1 102	55x110x90	12x2	24
	2 FUEGOS PASANTE	DG1 102 P	55x110x90	12x2	24
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	12x4	48
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	12x4	48
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	12x6	72
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	12x6	72
	8 FUEGOS MURAL	DG1 108	220x110x90	12x8	96
	8 FUEGOS PASANTE	DG1 108 P	220x110x90	12x8	96
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	DIM SUM MURAL GAS	DG1 1VM	55x110x90	10,5	10,5
	DIM SUM PASANTE GAS	DG1 1VP	55x110x90	10,5	10,5
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.</i>					
	DIM SUM MURAL ELÉCTRICO	DE1 1VM	55x110x90	9 9	400V 3F+N
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9 9	400V 3F+N
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i>					

## HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	HORNILLO + WOK SOBREMESA	HW	62x36x27	11	11
	HORNO TANDORI INDU	HTI	72x81x88	12	12
<i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i>					
	HORNO TANDORI ÁRABE	HTA	72x95x123	12	12
<i>Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.</i>					
DM BOVEDA					
	HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO	HPL	840x140	12	12
<i>Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.</i>					

# FREIDORAS-PLANCHAS Y AUXILIARES



# FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSION	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-----------	-----------	----	---------	-----

## FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS Y MUEBLE GAS

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



### SIN GRIFO

FREIDORA DE BANCO 4 L	FPBE4	NO	18x41x32	12x21,5x12	3	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO 6 L	FPBE6	NO	27x41x32	23,5x22x11	3,2	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	36x41x32	12x21,5x12	3x2	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO 6+6 L	FPBE66	NO	54x41x32	235x22x11	3,2x2	230 F+N	



Estructura y resistencia en acero inoxidable. Termostato de seguridad con rearme manual.  
Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.



### CON GRIFO

FREIDORA DE BANCO GR 8 L	FPBE8GC	SI	27x46x37	23,5x22x11	3,5	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L II	FPBE8GP	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8 L III	FPBE8GT	SI	27x46x37	23,5x22x11	4,5	400 3F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L II	FPBE10GM	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	4,5	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	33x50x37	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	



FREIDORA DE BANCO GR 8+8 L	FPBE88GC	SI	54x46x37	23,5x22x11	3,5x2	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L II	FPBE88GP	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 8+8 L III	FPBE88GT	SI	54x46x37	23,5x22x11	4,5x2	400 3F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L II	FPBE102GM	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	4,5x2	230 F+N	
FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	66x50x37	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	



Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable.  
Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad.  
Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25x25,5x12	7,5	400 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15 LIT	FPME15GT	SI	40x60x103	29x26x12	12	400V 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20 Lit	FPME20GT	SI	40x70x103	26x41x12	18	400V 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25x25,5x12	7,5x2	400V 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 15+15 L	FPME152GT	SI	80x60x103	29x26x12	12x2	400V 3F+N	
FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 20+20 L	FPME202GT	SI	80x70x103	26x41x12	18x2	400V 3F+N	

## FREIDORAS

MÁQUINA	MODELO	GRIFO	DIMENSIONES	DIM CESTO	KW	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------	-------------	-----------	----	---------	-----

## FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



## FREIDORA MUEBLE GAS 45

7FPG45

SI

80x73x90

66,5x33,9x7

28

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.  
Disponible también en versión electrónica super rápida.



## FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L

XFPBE16

SI

53x46x37

47x25x11

9

400 3F+N



## FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L

XFPBE30

SI

65x67x37

57,5x44,5x11

15

400 3F+N

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería.

## FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 20 LIT

XFPME 20

SI

60x60x103

47x23x12

12

400 3F+N

## FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 35 LIT

XFPME 35

SI

80x70x103

53x32x12

18

400 3F+N

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería. Todos los modelos están dotados de contactos de seguridad. Estructura y resistencia en acero inoxidable. Temperatura regulable hasta 180°. Cabezal desmontable, con micro de seguridad. Termostato de seguridad con rearme manual. Grifo de vaciado y filtro anti-residuos.

## MANTENEDOR FRITOS



## MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos XMFP11

33x57x40

1/1\*40 h

1

230 F+N

Construido en acero inoxidable.  
Resistencia superior situada a 32 cm. Cuba inferior neutra perforada.

## FREIDORAS PARA CHURROS



## FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT

FCHG30

80x80x85

25



## FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT

FCHRE30

80x90x85

15

400 3F+N

Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.

## DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECCIÓN

## MICROONDAS



## MICROONDAS INOX GRILL Plato giratorio

B620

49x40x28

1,4

230 F+N

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio, Ø 27 cm. Dimensiones internas 315x315x200.  
4 funciones con 8 opciones. Temporizado hasta 30'. Aviso acústico al finalizar el tiempo impostado.



## PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO

G1830

49x55 (64)x40

1,4-2,8 230 F+N








3 niveles de potencia, plato fijo. 20 programas de memoria. 3 fases por programa. Interior y exterior de acero. Luz interior. Timer de 99 minutos. Estante para 2º nivel en dotación. 2 magnetrones. 30 litros. Dimensiones de la cámara 37x37x22 (19 boca). Apto para cubetas GN 2/3.



## PLANCHAS Y BARBACOAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW		PVP
---------	--------	-------------	-------------	--	-----

### PLANCHAS A GAS

	PLANCHA GAS 40 (6 mm)	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador	
	PLANCHA GAS 60 (6 mm)	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores	
	PLANCHA GAS 80 (6 mm)	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores	
	PLANCHA GAS 100 (6 mm)	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores	
	PLANCHA GAS 120 (6 mm)	PG120	122x47x23	12	3 Quemadores	
	PLANCHA GAS 40-10 mm	XPG40-10	40x45x31	1x3,4	1 Quemador	
	PLANCHA GAS 60 10 mm	XPG60-10	60x45x31	2x2,75	2 Quemador	
	PLANCHA GAS 80 10 mm	XPG80-10	80x45x31	3x2,75	3 Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA 40 (6 mm)	PG4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA 60 (6 mm)	PG6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA 80 (6 mm)	PG8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	
	2 FUEGOS Y PLANCHA 40 (6 mm)	PG40+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador	
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 (6 mm)	PG60+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador	
	PLANCHAS GAS 40 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG40C10	42x47x23	3,2	1 Quemador	
	PLANCHAS GAS 60 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG60C10	62x47x23	6,4	2 Quemador	
	PLANCHAS GAS 80 CROMO · 10 mm (50 mc)	PG80C10	82x47x23	9,6	3 Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 40 (10 mm)	PG40C+F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 60 (10 mm)	PG60C+F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	
	1 FUEGO + PLANCHA CROMO 80 (10 mm)	PG80C+F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	
	2 FUEGOS Y PLANCHA CROMO 40 (6 mm)	PG40C+2F	121x47x23	4+3,2+4	2F + 1 Quemador	
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60 CROMO (6 mm)	PG60C+2F	141x47x23	4+6,4+4	2F + 2 Quemador	

Todas las planchas dotadas de piezo eléctrico. Modelos cromo con 50 mc.

### PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	PE46	41x45x23	3	230V 1N	
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	PE66	61x45x23	3,5	230V 1N	
	PLANCHA ELÉCTRICA 80-6 mm	PE86	81x45x23	3+5	230V 1N	
	PLANCHA ELECT. 40 CROMO 10 mm	PEC410	41x45x23	3	230V 1N	
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 10 mm	PEC610	61x45x23	3,5	230V 1N	
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 10 mm	PEC810	81x45x23	3+3	230V 1N	



## BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	PVP
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	XBCG35	36x60x34	2x3,5	1 válv/2 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	XBCG60	61x60x34	4x3,5	2 válv/4 quem
BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	XBCG90	91x60x34	6x3,5	3 válv/6 quem

Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox.  
Parrilla pavonada (inox opcional).

## HORNILLOS Y PAELLEROS



COCINA 1 F TOP	XCMF1	40x40x27	6	6
COCINA 2 F TOP	XCMF2	80x40x27	6+3,5	9,5
COCINA 3 F TOP	XCMF3	120x40x27	2x6+3,5	15,5



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	FBG 661	60x60x50	12	12
HORNILLO PAVIMENTO 18 KW	FBG 662	60x60x50	18	18

Construido en acero inox 304 con parrilla y quemador en fundición. Homologado para interiores.



PAELLERO 1 QUEMADOR	PS 12	63x37x23	12	12	25 Ø
PAELLERO 2 QUEMADORES	PS 28	80x50x23	28	28	45 Ø

Construidos en fundición. Homologados para interiores. Aptos para paellas de hasta 45 y 80 cm respectivamente.

## SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX45PLUS	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N
SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SX60PLUS	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.  
Con regulador de potencia en techo y suelo. Parrillada regulable (2 niveles).



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	MSAES41	40x51x50	2	2	230V F+N
----------------------------------	---------	----------	---	---	----------

Construida en acero inox AISI 304. Resistencias de alto rendimiento de tungsteno.

## OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



## NOTAS



UN BUEN EQUIPO NO LO ES TODO... PERO AYUDA!!!