

# COCCIÓN

COCCIÓN





## ÍNDICE INDEX / SOMMAIRE

PAG.



### Asadores y Hornos Brasa-Leña

- HORNOS BRASAS
- HORNOS DE AHUMAR Y ROBATAS
- HORNOS ARTESANALES LEÑA
- CHURRASQUEROS Y ASADORES
- KEBAB

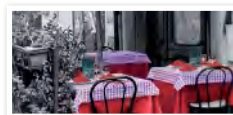
C 03  
C 05  
C 07  
C 08  
C 11



### Hornos Pizza-Pastelería y Gastronorm

- HORNOS PIZZA Y PAN
- FERMENTADORAS
- HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA
- HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA

C 12  
C 15  
C 16  
C 18



### Microondas-Pastelería y Auxiliares de Pastelería

- FREIDORAS GASTRONOMÍA
- FREIDORAS PASTELERÍA/CHURROS
- MICROONDAS
- PLANCHAS Y BARBACOAS
- SALAMANDRAS
- HORNILLOS Y PAELLEROS

C 21  
C 24  
C 24  
C 25  
C 26  
C 26



### Cocinas Profesionales GAMA 650 ÚNICO

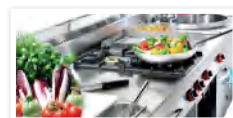
C 27



### Cocinas Profesionales GAMA 700

- 700 ÚNICO POTENCIADAS
- 700 STILE

C 30  
C 36



### Cocinas Profesionales GAMA 900

- 900 ÚNICO POTENCIADAS
- 980 STILE

C 44  
C 46



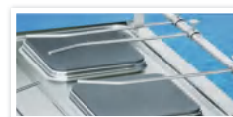
### Cocinas Profesionales 1100

C 56



### Cocinas Monobloc a medida

C 59



### Cocinas Navales

C 62



### Equipos para grandes Colectividades

C 67



### Cocinas Asiáticas y Euroasiáticas

C 69



### Cocinas Drop in

C 72

# HORNOS BRASA



## 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 suculentos con el aroma único del carbón y un considerable ahorro.

Si usted utiliza, una barbacoa abierta, utilizará 50% más 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,



## COLORES DE SERIE



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	
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-300	20	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110	<b>7.395€</b>
	HORNO 120 CUBIERTOS	B-400	30	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+47	160	<b>8.985€</b>
	HORNO 160 CUBIERTOS	B-500	40	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210	<b>10.990€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+armario caliente superior mod 300	C-300							71x55x23	27	<b>9.190€</b>
Horno+armario caliente superior mod 400	C-400							71x70x33	38	<b>11.295€</b>
Horno+armario caliente superior mod 500	C-500							91x70x33	45	<b>14.090€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+estante mod 300	OC-300							71x55x23	14	<b>8.685€</b>
Horno+estante mod 400	OC-400							71x70x33	17	<b>10.600€</b>
Horno+estante mod 500	OC-500							91x70x33	20	<b>13.155€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.



Horno+mesa neutra mod 300	S-300							71x55x97	48	<b>9.500€</b>
Horno+mesa neutra mod 400	S-400							71x70x83	52	<b>11.590€</b>
Horno+mesa neutra mod 500	S-500							91x70x75	55	<b>13.155€</b>

En dotación 1 parrilla. Cortavientos no incluido.

## OPCIONALES



Cortavientos + chimenea mod B-300									40 h	<b>610€</b>
Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500									46 h	<b>680€</b>

Acabado Inox (+) 7%



Mesa patas de apoyo 300	M-300							62x42x92	40	<b>999€</b>
Mesa patas de apoyo 400	M-400							60x55x82	45	<b>1.070€</b>
Mesa patas de apoyo 500	M-500							80x55x82	54	<b>1.095€</b>



Parrilla 300 (380 x 570)				h = 5mm						<b>385€</b>
Parrilla 400 (530 x 570)				h = 5mm						<b>415€</b>
Parrilla 500 (530 x 764)				h = 5mm						<b>455€</b>



Rejilla para carbón 300 (5 piezas)				h = 5mm						<b>345€</b>
Rejilla para carbón 400 (5 piezas)				h = 5mm						<b>430€</b>
Rejilla para carbón 500 (5 piezas)				h = 5mm						<b>645€</b>



Plancha hierro fundido 42x31				h = 5mm						<b>110€</b>
------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	-------------



Plancha hierro fundido estriada 32x26				h = 5mm						<b>75€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido redonda ø 18				h = 5mm						<b>55€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido redonda ø 20				h = 5mm						<b>55€</b>
---------------------------------------	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26				h = 5mm						<b>65€</b>
--	--	--	--	---------	--	--	--	--	--	------------



Ruedas										<b>375€</b>
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Pinzas										<b>95€</b>
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------



**El horno de ahumar** sirve para cocinar, con carbón, a baja temperatura. Es un asado indirecto. La comida no está en contacto con el carbón.

Se cuece con el aire caliente.














Para obtener un mayor sabor ahumado, se añade madera.

Se usa tanto para carne como pescado o verdura.

**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	
	PARRILLA CON 1 RUEDA	P1301R	130x95x197	192	11.995€
	PARRILLA CON 2 RUEDA	P2402R	240x95x197	192	19.650€
<i>Dimensiones de la parrilla: 93x68. Modelo 240 lleva 2 parrillas y ruedas. La rueda permite subir o bajar. Palanca para inclinar de 6 posiciones. Estante superior 37 cm de ancho. Foso de ladrillos refractarios</i>					
	ROBATA DROP IN	R90D	90x59x69	192	5.525€
	ROBATA DROP IN	R120D	120x59x69	221	6.525€
	ROBATA CON MESA	R90T	98x69x70	232	6.145€
	ROBATA CON MESA	R120T	144x69x70	252	7.250€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90TT	134x83x70	245	7.410€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120TT	180x83x70	268	8.700€
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R90S	98x69x125	276	7.990€
	ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R120S	144x69x125	307	9.440€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R90ST	134x83x125	289	9.265€
	ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R120ST	180x83x125	323	10.895€
<i>Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas. Soportes para apoyar pinchos. Niveles altos para mantener la comida caliente.</i>					
	HIBACHI	HB	40x25x25	26	1.140€
	YAKITORI	YT	69x26x25	43	1.710€
<i>Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.</i>					

## HORNOS DE AHUMAR




MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD	°C	KW	DIMENSIONES			PESO	PVP
					PARRILLA	CÁMARA	MÁQUINA		
SMOKING OVEN	110 H	10 GN 1/1	80-160°C	3,8	53x48	56x51x83	104x79x170	280	20.300€

*Cocción a baja temperatura, con carbón.  
Horno de carbón indirecto y eléctrico. Gestión electrónica. Alimentación del carbón por gravedad.  
También puede complementarse con madera si se desea más ahumado.  
Las parrillas son compatibles con GN 1/1.*

# HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA			DIMENSIONES	PVP	
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	GAS
	<b>HORNO CUADRADO+SOPORTE LGC 4</b>	4	5	30	140x145x185	<b>10.590€</b>	<b>17.670€</b>
	<b>LGC 6</b>	6	8	30	160x165x185	<b>13.420€</b>	<b>20.440€</b>
	<b>LGC 8</b>	8	9	30	170x175x185	<b>14.950€</b>	<b>22.100€</b>

Modelos superiores consultar

Decoración frontal desde

1.620€

Resto 2 laterales y techo decorado desde

2.560€

Estructura en acero negro. Interior cámara redondo de ladrillo refractario para cocción más uniforme y mayor comodidad de trabajo. Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO PENTAGONAL+SOPORTE LGP 4</b>	4	5	30	150x150x185	<b>11.880€</b>	<b>18.840€</b>
	<b>LGP 6</b>	6	8	30	170x170x185	<b>14.740€</b>	<b>21.670€</b>
	<b>LGP 8</b>	8	9	30	180x180x185	<b>16.160€</b>	<b>23.200€</b>

Modelos superiores consultar

Decoración frontal (tres paredes chaflán)

2.180€

Decoración resto dos laterales desde

1.300€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO CÚPULA FIJO LGR 4</b>	4	5	30	145x145x200	<b>11.880€</b>	<b>18.860€</b>
	<b>+SOPORTE LGR 6</b>	6	8	30	165x165x200	<b>14.740€</b>	<b>21.670€</b>
	<b>LGR 8</b>	8	9	30	175x175x200	<b>16.150€</b>	<b>23.200€</b>

Modelos superiores consultar

Decoración completa tipo mosaico desde

5.950€

Estructura en acero negro, interior de ladrillo refractario.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

	<b>HORNO ESFERA DE CEMENTO LGE 4</b>	4	5	30	140x140x185	<b>11.610€</b>	<b>18.500€</b>
	<b>+ SOPORTE LGE 6</b>	6	8	30	160x165x185	<b>14.410€</b>	<b>21.340€</b>
	<b>LGE 8</b>	8	9	30	170x175x185	<b>15.740€</b>	<b>22.870€</b>

Modelos superiores consultar

Pintado en blanco.

Exterior de material refractario y aislante revestido, interior de ladrillo refractario. Soporte de hierro.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

# HORNOS ARTESANALES LEÑA-GAS DIGITALES GIRATORIOS

\*\*\*(CON RESISTENCIA ELÉCTRICA DE APOYO)\*\*\*



	<b>HORNO REDONDO GIRATORIO LGR 8G</b>	8	8	165x205x207	<b>30.070€</b>	<b>32.550€</b>
	<b>+ SOPORTE LGR 13G</b>	13	13	195x235x207	<b>33.250€</b>	<b>34.750€</b>

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%

Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 8G) y 1500 mm (LGR 13G).

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.



	<b>HORNO CÚPULA GIRATORIO LGE 8G</b>	8	8	165x205x207	<b>31.550€</b>	<b>34.100€</b>
	<b>+ SOPORTE LGE 13G</b>	13	13	195x235x207	<b>35.000€</b>	<b>36.320€</b>

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

7%

Interior de ladrillo refractario. Estructura en acero negro.

Diámetro interior de 1200 mmk (LGE 7G) y 1500 mm (LGE 16G). Decoración ladrillo/mosaico incluida

Gestión digital de la cocción con control de la temperatura, sentido y velocidad de giro mediante pantalla táctil de fácil uso.

Boca tipo bóveda de 520 x 260 H. máx. Altura de trabajo 1200 mm (boca puerta). Tubo salida humos Ø 200 mm interior.

NOTA: el precio del soporte está incluido en todos los modelos fijos y giratorios.

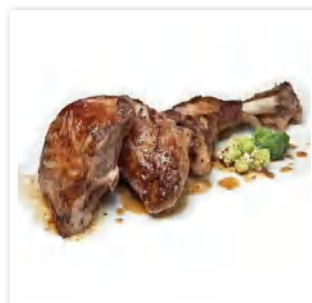
# CHURRASQUEROS Y ASADORES

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

C

COCCIÓN

MÁQUINA      MODELO      DIMENSIONES      KW      VOLTAJE      PVP

## ASADORES PLANETARIOS GAS



ASADOR GAS 42 POLLOS	42P	6 espad x 111	142x68x75	13,8		9.580€
ASADOR GAS 45+27 POLLOS	72P	8+4 espad x 91	122x80x85	26,5		10.580€
ASADOR GAS 56+28 POLLOS	84P	8+4 espad x 111	142x80x85	26,5		10.990€
ASADOR GAS 70+35 POLLOS	105P	10+5 espad x 111	142x93x93	32		13.610€
ASADOR GAS 76+32 POLLOS	108P	12+6 espad x 91	122x98x98	32		14.990€
ASADOR GAS 84+42 POLLOS	126P	12+6 espad x 111	142x98x98	32		15.890€

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

## ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS



ASADOR ELEC 6 ESP	PE6	6 espadas x 83	110x72x86	11,8	400 3F+N	8.970€
ASADOR ELEC 8 ESP	PE8	8 espadas x 83	110x85x94	13,3	400 3F+N	10.360€
ASADOR ELEC 10 ESP	PE10	10 espadas x 83	110x93x105	17,5	400 3F+N	12.990€
ASADOR ELEC 12 ESP	PE12	12 espadas x 83	110x99x113	19,8	400 3F+N	14.450€

## ASADORES MURALES GAS



ASADOR GAS 4 POLLOS	4PG	1 espada x 76	92x39x39	4,5		1.740€
ASADOR GAS 6 POLLOS	6PG	1 espada x 96	112x39x 39	6,5		2.100€



ASADOR GAS 12 POLLOS	12PG	3 espada x 76	92x39x65	12		2.770€
ASADOR GAS 18 POLLOS	18PG	3 espada x 96	112x39x65	14		2.990€
ASADOR GAS 24 POLLOS	24PG	6 espada x 76	92x39x122	24		5.260€
ASADOR GAS 36 POLLOS	36PG	6 espada x 96	112x39x122	28		5.770€

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

## ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



ASADOR ELECT 4 POLLOS	4PE	1 espada x 76	92x39x39	1x1,8	230 F+N	1.170€
ASADOR ELECT 6 POLLOS	6PE	1 espada x 96	112x39x 39	1x2,5	230 F+N	2.115€



ASADOR ELECT 12 POLLOS	12PE	3 espada x 76	92x39x65	3x1,8	400 3F+N	2.770€
ASADOR ELECT 18 POLLOS	18PE	3 espada x 96	112x39x65	2,5x3	400 3F+N	3.060€
ASADOR ELECT 24 POLLOS	24PE	6 espada x 76	92x39x122	6x1,8	400 3F+N	5.260€
ASADOR ELECT 36 POLLOS	36PE	6 espada x 96	112x39x122	6x2,5	400 3F+N	5.775€

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

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

## ASADOR DOBLE TAMBOR GAS

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



ASADOR GAS 42+42 POLLOS	DOUBLE GR	6+6 espad x 111	145x68x123	26,5	15.940€
-------------------------	-----------	-----------------	------------	------	---------

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 EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



ASADOR ELEC 42 POLLOS	EX42 E	6 espadas x 111	145x68x75	10	400V 3F+N	9.920€
ASADOR ELEC 56+28 POLLOS	EX84 E	8+4 espadas x 111	145x80x85	15	400V 3F+N	11.420€
ASADOR ELEC 70+35 POLLOS	EX105 E	10+5 espadas x 111	145x93x95	22,5	400V 3F+N	14.130€
ASADOR ELEC 84+42 POLLOS	EX126 E	12+6 espadas x 111	145x93x98	22,5	400V 3F+N	16.300€

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

## ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



ASADOR LEÑA 30	30 L	6 espadas x 111	130x110x100			16.860€
ASADOR LEÑA 84	84 L	8+4 espadas x 111	159x110x110			18.900€
ASADOR LEÑA 126	126 L	12+6 espadas x 111	159x135x130			21.860€

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	2.970€
CHURRASQUERO 9	CHG9	2P+5M+1G+1H	90x57x72	12	4.390€
CHURRASQUERO 13	CHG13	3P+7M+3G+1H	110x57x72	14	5.520€
CHURRASQUERO 20	CHG20	6P+10M+3G+1H	110x57x90	13	6.530€
CHURRASQUERO 29	CHG29	8P+15M+4G+2H	140x57x90	18,5	9.580€

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.





MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	PVP
KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	5/10	3x2	6	2.390€
KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	15/20	3x3	9	2.690€
KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	20/50	4x3	12	3.090€
KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x75x129	50/70	5x3	15	3.380€

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 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV3	55x55x93	5/15	3x2	6	400 3F+N	2.840€
KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV4	55x65x110	20/50	4x2	8	400 3F+N	3.380€
KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV5	59x77x131	50/70	5x2	10	400 3F+N	3.600€

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

### OPCIONALES ASADORES

Carro con ruedas para modelo 42 -84	1.200 €
Carro con ruedas para modelo 105-126	1.370 €
Carro con ruedas para Double grill	970€
Armario caliente para 42-84	3.110€
Armario caliente para 105-126	3.730€
Parrillas para chuletas	260 €
Rulo para patatas	260 €
Espada	84 €
Gancho	11 €
Bolsa de gomas	

### OPCIONALES CHURRASQUEROS

Carro con ruedas para modelo 14-20	880€
Carro con ruedas para modelo 29	990€
Armario neutro para 14-20	1.680€
Armario neutro para 29	1.830€
Espada de 50 cm	35€
Gancho	11€








# HORNOS PIZZA



# HORNOS PIZZA







C

COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP1	56x53x25	0,95+0,95	1,9	230 F+N	<b>520€</b>
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP2	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N	<b>820€</b>
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)	XP3	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N	<b>1.445€</b> <b>(+) 95€</b>
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>							
	4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N	<b>835€</b> <b>(+) 180€</b>
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM OPCIONAL CRISTAL+LUZ	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N	<b>1.020€</b> <b>(+) 295€</b>
<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9. Disponible versión con puerta cristal y luz.</i>							
	4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*	<b>1.120€</b>
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N	<b>1.730€</b>
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponible versión con puerta cristal y luz</i>							
	4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*	<b>1.580€</b>
	4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N	<b>2.760€</b>
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x66x14 Opcional: Techo refractario</i>							
	6 PIZZAS DE 33 CM	B-6	98x122x42	3,6+3,6	7,2	400 3F+N	<b>1.970€</b>
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N	<b>3.360€</b>
<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>							

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*	1.720€
 3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21) Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N	2.800€ +310€
 6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N	2.598€
 6+6 PIZZAS DE 36 CM ANCHO ESPECIAL. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N	4.320€ +310€
 9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N	2.800€
 9+9 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14. Versión Digital Versión Digital: añadir por cada cámara.	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N	4.990€ +310€

## HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40



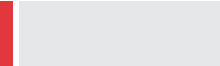
 2 B 60X40/ 4 PIZZAS DE 36 CM	T-4	110x107x42	3,5+3,5	7	400 3F+N	2.070€
 4 B 60X40/ 8 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 82x84x17. Bivalente para pan	T-44	110x107x75	2x(3,5+3,5)	14	400 3F+N	3.300€
 4 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM	T-6L	150x107x42	5+5	10,2	400 3F+N	2.850€
 8 B 60X40/ 12 PIZZAS DE 36 CM Ancho especial. Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x84x17. Bivalente para pan.	T-66L	150x107x75	2x(5+5)	20,4	400 3F+N	4.800€
 5 B 60X40/ 9 PIZZAS DE 36 CM	T-9	150x131x42	7,5+7,5	15	400 3F+N	3.080€
 10 B 60X40/ 18 PIZZAS DE 36 CM Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 123x108x17,5. Bivalente para pan. Opcional vapor: añadir por cada cámara.	T-99	150x131x75	2x(7,5+7,5)	30	400 3F+N	5.530€ +490€

\*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	2.310€
 3 B 60X40/ 6 PIZZAS DE 36 CM *Disponibles en versión 230V o 400V 3F + N. Todos los modelos son superponibles (máximo un bicámara + 1 monocámara) Hasta 500°. 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.	T-6H	150x131x51	5+5	10	400 3F+N	2.810€ 1.990€

## 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	4.980€
 6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	1,5	5.850€
 9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	2,2	6.990€
4 PIZZAS DE 35 CM	GXL4	111x118x54	72x72x15	18	1,5	5.420€
6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6	111x154x54	72x108x15	23	2	6.260€
6 PIZZAS DE 35 CM	GXL6L	147x118x54	108x72x15	23	2	6.795€
9 PIZZAS DE 35 CM	GXL9	147x154x154	108x108x15	31	2,5	7.970€

Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 2 unidades. Complemento junta de unión = 440 € PVP. Chimenea opcional: 450 € PVP

# HORNOS PIZZA CINTA

C

COCCIÓN

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



<b>HORNO CINTA 120</b>	<b>HPPC120</b>	30	15	124x63x30		2+2	4	230 F+N	<b>2.290€</b>
------------------------	----------------	----	----	-----------	--	-----	---	---------	---------------



<b>HORNO CINTA 160</b>	<b>HPPC160</b>	40	25	169x63x30		3+3	6	400 3F+N	<b>2.655€</b>
------------------------	----------------	----	----	-----------	--	-----	---	----------	---------------

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).



<b>HORNO CINTA 4054</b>	<b>C-40-54</b>	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N	<b>9.790€</b>
-------------------------	----------------	----	----	----------	-----------	-------	-----	----------	---------------

<b>HORNO CINTA 5075 + soporte</b>	<b>C-50-75</b>	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N	<b>17.100€</b>
-----------------------------------	----------------	----	----	----------	-------------	---------	------	----------	----------------



<b>HORNO CINTA 65100 + soporte</b>	<b>C-65-100</b>	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N	<b>22.250€</b>
------------------------------------	-----------------	-----	----	-----------	-------------	----------	----	----------	----------------

<b>HORNO CINTA 80100 + soporte</b>	<b>C-80-110</b>	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24	400 3F+N	<b>26.370€</b>
------------------------------------	-----------------	-----	----	-----------	-------------	-------	----	----------	----------------

Versión gas (+) 5%

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



<b>FB x L3L y 33L</b>	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N	<b>3.090€</b>
-----------------------	-----------	-----------	---	----------	---------------



<b>FB x L6L y 66L</b>	18 (60x40)	136x85x90	2	230V F+N	<b>3.445€</b>
-----------------------	------------	-----------	---	----------	---------------



<b>FB x L9L y 99L</b>	18 (60x40)	136x120x90	2	230V F+N	<b>3.670€</b>
-----------------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT4 y 44</b>	12 (60x40)	110x97x90	2	230V F+N	<b>2.565€</b>
-----------------	------------	-----------	---	----------	---------------



<b>FT4 x 3</b>	6 (60x40)	110x97x55	2	230V F+N	<b>2.335€</b>
----------------	-----------	-----------	---	----------	---------------



<b>FT6 y 66</b>	12 (60x40)	110x120x90	2	230V F+N	<b>2.887€</b>
-----------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT6 x 3</b>	6 (60x40)	110x120x55	2	230V F+N	<b>3.085€</b>
----------------	-----------	------------	---	----------	---------------



<b>FT9 y 99</b>	18 (60x40)	150x120x90	2	230V F+N	<b>4.020€</b>
-----------------	------------	------------	---	----------	---------------



<b>FT9 x 3</b>	9 (60x40)	150x120x55	2	230V F+N	<b>4.600€</b>
----------------	-----------	------------	---	----------	---------------

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

# SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
B-4	98x82x96	460€	T-4	111x85x96	520€
B-44	98x82x86	460€	T-44	111x85x86	520€
B-6	98x111x96	490€	T-6	151x82x96	610€
B-66	98x111x86	490€	T-66	151x82x86	610€
B-XL3L	135x49x96	470€	T-9	151x121x96	640€
B-XL33L	135x49x86	470€	T-99	151x121x86	640€
B-XL6L	131x85x96	545€	G-4	101x84x96	460€
B-XL66L	131x85x86	545€	G-6	101x114x96	530€
B-XL9	131x124x96	595€	G-9	131x114x96	600€
B-XL99	131x124x86	595€			



# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

Gracias a su sistema de ventilación, la cocción es rápida y uniforme con un importante ahorro de energía.





# HORNOS PASTELERIA-PANADERÍA

C

## HORNOS CONVECCIÓN ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	998€
Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación: <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.</i>							300€
HORNO 4 60x40	EP464	79x76x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	2.220€
Humidificador opcional <i>Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores. Humidificador mediante pulsador.</i>							+60€
HORNO 6 60x40	EP664	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	3.990€
HORNO 6 60x40 + VAPOR	EP664V	85x104x85	10,4	2 IC	-	400V 3F+N	5.245€
HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	85x104x113	16	3 IC	-	400V 3F+N	7.280€
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Doble cristal.</i>							
HORNO 16 60x40 + VAPOR	EP1664V	93x104x190	31	4 IC	-	400V 3F+N	14.780€
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.</i>							
Opcional: 2º carro extraíble							3.425€

## HORNOS CONVECCIÓN GAS



HORNO GAS 4 60x40 + VAPOR	GP464V	85x104x80	9	1 IC	-	220V F+N	5.745€
HORNO GAS 6 60x40 + VAPOR	GP664V	85x104x95	13	2 IC	-	220V F+N	6.915€
HORNO GAS 10 60x40 + VAPOR	GP1064V	85x104x123	18	3 IC	-	220V F+N	8.330€
<i>Electromecánico. Vapor directo (5 niveles). Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.</i>							
HORNO GAS 16 60*40 TOUCH + VAPOR	GP1664TVT	93x116x206	30	4 IC	-	220V F+N	19.790€
<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>							
Opcional: 2º carro extraíble							3.425€
<i>Admite como opcionales la sonda al corazón y autolavado.</i>							

## BANDEJAS-REJILLAS

	DIM.	PVP		DIM.	PVP
REJILLAS			BANDEJAS		
CROMADA	43,5x31,5	18€	ALUMINIZADA	43,5x31,5	21€
CROMADA	60x40	30€	HIERRO ALUMINIZADO	60x40	21€
			HIERRO PAVONADO	60x40	21€
			PERFORADA	60x40	29€
			4 CANALES PERFORADO	60x40	49€
			5 CANALES PERFORADO	60x40	49€
			ACANAL + CAUCHO	60x40	69€



CARROS VER APARTADO INOX

# HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	-------------	---	------------	---------	-----



## HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



<b>HORNO 4 GN 1/1 + HUMIDIFICADOR</b>	<b>EG411H</b>	79x75x64	3,4	2		230 F+N	<b>2.285€</b>
---------------------------------------	---------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

<b>HORNO 4 GN 1/1 HUMIDIFICADOR + GRILL</b>	<b>EG411HG</b>	79x75x64	5,2	2		400 F+N	<b>2.350€</b>
---	----------------	----------	-----	---	--	---------	---------------

*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>4.450€</b>
-----------------------------	---------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 7 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG711V</b>	73x86x85	10,4	2 IC		400 3F+N	<b>5.230€</b>
-----------------------------	---------------	----------	------	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 GN 1/1+VAPOR</b>	<b>EG1111V</b>	73x86x113	16	2 IC		400 3F+N	<b>7.350€</b>
------------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

<b>KIT LAVADO AUTOMÁTICO</b>							<b>+2.800€</b>
------------------------------	--	--	--	--	--	--	----------------

*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>6.310€</b>
--	-----------------	----------	-----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR</b>	<b>EG1011CTV</b>	50x93x97	15,4	2 IC		400 3F+N	<b>8.665€</b>
---	------------------	----------	------	------	--	----------	---------------

*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	<b>18.300€</b>
-----------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	----------------

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

<b>Opcional: 2º carro extraible</b>							<b>3.480€</b>
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------



## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



<b>HORNO 5 1/1+VAPOR</b>	<b>GG511V</b>	73x86x80	9	1 IC		220V F+N	<b>5.755€</b>
--------------------------	---------------	----------	---	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 7 1/1+ VAPOR</b>	<b>GG711V</b>	73x86x95	13	2 IC		220V F+N	<b>6.965€</b>
---------------------------	---------------	----------	----	------	--	----------	---------------

<b>HORNO 11 1/1+VAPOR</b>	<b>GG1111V</b>	73x86x123	18	3 IC		220V F+N	<b>8.330€</b>
---------------------------	----------------	-----------	----	------	--	----------	---------------

<b>KIT LAVADO AUTOMÁTICO</b>							<b>+2.800€</b>
------------------------------	--	--	--	--	--	--	----------------

*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	<b>20.500€</b>
--	------------------	------------	----	------	--	----------	----------------

*Carro extraible 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.*

<b>Opcional: 2º carro extraible</b>							<b>3.480€</b>
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	---------------

## SOPORTES



<b>SOPORTE HORNO 4-7 y 11 CON PORTABANDEJAS</b>	73x60x77	<b>1.060€</b>
---	----------	---------------

*Carros y bandejas panadería ver apartado Inox*

# HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

COCCIÓN

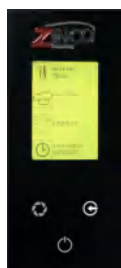
MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	--	-------------	---	---------	-----

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



HORNO CHEF 4 1/1	CME4	89x80x60	63x44x33	6,0	1 IC	400 3F+N	6.520€
HORNO CHEF 6 1/1	CME6	89x80x72	63x44x49	9,5	1 IC	400 3F+N	7.620€
HORNO CHEF 10 1/1	CME10	89x80x98	63x44x71	18,5	1 IC	400 3F+N	9.960€
HORNO CHEF 10 2/1 - 201/1	CME102	89x122x98	63x74x71	25,5	1 IC	400 3F+N	15.930€

Horno mixto directo, eléctrico, touch. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento  $\Delta T$   
Panel touch. Fácil de programar. 60 recetas con 5 fases. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería.



PANTALLA FULL

KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	840€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	840€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	440€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	270€

\*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

## HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
---------	--------	-------------	--	-------------	---	------------	---------	-----



HORNO CHEF 6 1/1	CMG6	89x80x72	63x44x49	12,5	1IC		230 F+N	10.410€
HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	1IC		230 F+N	12.890€

Horno mixto directo, gas, touch. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento- $\Delta T$   
Construido en acero inoxidable 304. Techo y fondo estampados antideformables y esquinas redondeadas. Panel touch. Fácil de programar. 100 recetas con 5 fases. Inversión de giro. 6 velocidades de ventilación. Distancia entre bandejas 70 mm. Admite sustitución de guías para convertirse en panadería. Enfriamiento y precalentamiento automático. Doble cristal. Autodiagnos con alarmas. Ver Inox.



LAVADO AUTOMÁTICO

KIT PANTALLA FULL (Multicooking+USB+100 recetas)	840€
KIT LAVADO AUTOMÁTICO	840€
KIT SONDA AL CORAZÓN INTERNA	440€
KIT CONTROL DE HUMEDAD	270€

\*La función multicooking permite control del tiempo por niveles.

## SOPORTES Y COMPLEMENTOS

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



SOPORTE HORNO 4-6-10	SFCH	990€
SOPORTE HORNO 10 (2/1)	SFCH20	1.090€
PORTABANDEJAS 4-6-10	PTCM	540€
PORTABANDEJAS 10 (2/1)	PTCM20	595€
KIT GUÍAS 6 (60X40)		240€
KIT GUÍAS 10 (60X40)		320€



### REJILLAS INOX GASTRONORM

GN 2/1 (650x530)	60€
GN 1/1 (325x530)	38€



## HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
HORNO MÁXI 20 1/1	MC201E	99x86x195	27,7	400 3F+N	32.620€
HORNO MÁXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7	400 3F+N	45.610€

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento $\Delta$ T  
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	4.310€	CARRO PLATOS 60X285Ø	6.870€
CARRO (2º) 20 2/1	4.900€	CARRO PLATOS 102X285Ø	7.630€
KIT GUÍAS 20 (60X40)	435€	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.930€
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	2.950€



## HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
HORNO MÁXI 20 1/1	MC201G	99x86x195	45,5			230V F+N	39.740€
HORNO MÁXI 40 1/1	MC202G	99x119x195	45,5			230V F+N	49.830€

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento $\Delta$ T  
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	4.310€	CARRO PLATOS 60X285Ø	6.870€
CARRO (2º) 20 2/1	4.900€	CARRO PLATOS 102X285Ø	7.630€
KIT GUÍAS 20 (60X40)	435€	FUNDA TÉRMICA 20 1/1	2.930€
		FUNDA TÉRMICA 40 1/1	2.950€

# FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS



# FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO

%



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



FREIDORA AUTOMÁTICA GAS	SUPERFRY GAS	40x90x90	25	230 F+N	16.275€
-------------------------	--------------	----------	----	---------	---------

*Cuba limpia, quemador turbo ventilado. Nivel de aceite: 22/25 lit. Carga máxima 2,8 kg. Producción: 35 a 55 kg/h*



FREIDORA AUTOMÁTICA ELÉCTRICA	SUPERFRY ELECT	40x90x90	20,3	400 F+N	11.855€
-------------------------------	----------------	----------	------	---------	---------

*Resistencia abatible. Nivel de aceite: 18/21 lit. Carga máxima 2,2 kg. Producción: 35 a 55 kg/h*

*Electrónica con display touch resistivo 20 programas. Programable en tiempo, temperatura, aviso filtrado aceite. Función automática "Eco" para evitar consumo y que el aceite se queme. Sistemas de filtración y lavado automáticos totalmente integrados en el cuerpo de la máquina. Aviso de averías. Rendimiento garantizado superior al 90%. Precisión +- 1° C. Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica de color e iconos interactivos. Conexión USB.*

*Elevación de cesto automático al finalizar el ciclo, con aviso acústico.*

*Construida en inox aisi 304, totalmente desmontable y lavable en lavaplatos*

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

## FREIDORAS A GAS



FREIDORA BANCO GAS 8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG08	SI	35x63x29	22,8x28x10	6	-	2.005€
--------------------------------------	---------	----	----------	------------	---	---	--------

FREIDORA BANCO GAS 8+8 LIT CUBA LIMPIA	6UFRG016	SI	70x63x29	22,8x28x10	6x2	-	3.415€
--	----------	----	----------	------------	-----	---	--------



FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT	U70FRG13	SI	40x73x90	23x31x12	12	-	2.935€
----------------------------	----------	----	----------	----------	----	---	--------

FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT	U70FRG26	SI	80x73x90	23x31x12	12x2	-	5.125€
---------------------------------	----------	----	----------	----------	------	---	--------

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



### SIN GRIFO

FREIDORA E BANCO 4 L	FPBE4	NO	21x41x32	12x21,5x11	2,2	230 F+N	195€
----------------------	-------	----	----------	------------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO 7 L	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	300€
----------------------	--------	----	----------	----------	-----	---------	------



FREIDORA E BANCO 4+4 L	FPBE44	NO	38x41x32	12x21,5x11	2,2x2	230 F+N	355€
------------------------	--------	----	----------	------------	-------	---------	------

FREIDORA E BANCO 7+7 L	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	585€
------------------------	---------	----	----------	----------	-------	---------	------

*Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.*



### CON GRIFO

FREIDORA E BANCO GR 7 L	FPBE7GC	SI	32x53x43	19x22x11	3,5	230 F+N	420€
-------------------------	---------	----	----------	----------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	497€
---------------------------------------	---------	----	----------	----------	-----	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L III	FPBE7GT	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	400 3F+N	540€
--	---------	----	----------	----------	-----	----------	------



FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10 L III	FPBE10GT	SI	38x55x43	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	598€
--	----------	----	----------	--------------	-----	----------	------

FREIDORA E BANCO GR 7+7 L	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	775€
---------------------------	----------	----	----------	----------	-------	---------	------

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	950€
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	------



FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L III	FPBE77GT	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	400 3F+N	1.035€
--	----------	----	----------	----------	-------	----------	--------

FREIDORA DE BANCO GR POTENCIADA 10+10 L III	FPBE102GT	SI	74x55x43	25,5x25,5x11	7,5x2	400 3F+N	1.160€
---	-----------	----	----------	--------------	-------	----------	--------

*Todos los modelos monofásicos están dotados de contactos de seguridad.*



FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10 LIT	FPME10GT	SI	40x60x103	25,5x25,5x11	7,5	400 3F+N	1.165€
---------------------------------------	----------	----	-----------	--------------	-----	----------	--------

FREIDORA DE MUEBLE ALTO RENDIM 10+10 L	FPME102GT	SI	80x60x103	25,5x25,5x11	7,5x2	400V 3F+N	1.930€
--	-----------	----	-----------	--------------	-------	-----------	--------

*Mayores producciones ver gama único*

## FREIDORAS

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

## FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



<b>FREIDORA MUEBLE GAS 45</b>	<b>7FPG45</b>	SI	80x73x90	66,5x33,9x7	28		<b>Ver Pag 39</b>
-------------------------------	---------------	----	----------	-------------	----	--	-------------------

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



<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L</b>	<b>XFPBE16</b>	SI	53x46x37	46,5x22,5x10,5	9	400 3F+N	<b>1.100€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	----------------	---	----------	---------------

<b>FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L</b>	<b>XFPBE30</b>	SI	65x67x37	57x41,5x10,5	18	400 3F+N	<b>1.955€</b>
--------------------------------------	----------------	----	----------	--------------	----	----------	---------------

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



<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT</b>	<b>XFPME 16</b>	SI	63x60x103	47x25x11	9	400 3F+N	<b>1.490€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	---	----------	---------------

<b>FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT</b>	<b>XFPME 30</b>	SI	74x65x103	57x44x11	18	400 3F+N	<b>2.535€</b>
---	-----------------	----	-----------	----------	----	----------	---------------

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

## MANTENEDOR FRITOS



<b>MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos</b>	<b>MFP11</b>	SI	33x56x40	1/1*65 h	1	230 F+N	<b>395€</b>
---	--------------	----	----------	----------	---	---------	-------------

*Cuba inferior neutra*

## FREIDORAS PARA CHURROS



<b>FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT</b>	<b>FCHG30</b>		80x80x85		25		<b>5.990€</b>
------------------------------------	---------------	--	----------	--	----	--	---------------

<b>FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT</b>	<b>FCHRE30</b>		80x90x85		15	400 3F+N	<b>6.130€</b>
-------------------------------------	----------------	--	----------	--	----	----------	---------------

*Construidas en acero inoxidable 304. Homologadas para uso interior.*



<b>DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT + SOPORTE SUJECIÓN</b>							<b>CONSULTAR</b>
--	--	--	--	--	--	--	------------------

## MICROONDAS



<b>MICROONDAS INOX GRILL</b> Plato giratorio	<b>B620</b>		49x40x28		1,4	230 F+N	<b>348€</b>
--	-------------	--	----------	--	-----	---------	-------------

*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.*



<b>PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO</b>	<b>G1830</b>		49x55 (64)x40		1,4-2,8	230 F+N	<b>1.498€</b>
----------------------------------	--------------	--	---------------	--	---------	---------	---------------

*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 CON PIEZO 6 mm	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador	380€
	PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores	485€
	PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores	615€
	PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores	690€
	PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador	798€
	PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador	950€
	PLANCHA 80 + FUEGO	P8F	122x47x23	4+9,6	1F + 3 Quemador	1.170€
	2 FUEGOS Y PLANCHA 60	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador	1.260€
	Cromado Mod 40					+580€
	Cromado Mod 60					+725€
	Cromado Mod 80					+990€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador	495€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador	690€
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador	895€
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión liso-ranurado.</i>					
	PLANCHAS GAS 60 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	6,2	placa 55X40 (2 q)	1.675€
	PLANCHAS GAS 80 CROMO - 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	9,3	placa 75X40 (3 q)	2.115€

## PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40	410€
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40	595€
	PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40	680€
	<i>Disponibles en revestimiento cerámico de 6-10 y 15 mm.</i>					
	PLANCHA ELECTRICA 60 ACERO 15 mm	PPIE60	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)	1.195€
	PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.470€
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)	1.540€
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)	1.990€

## BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 35	BCG35	38x46x24	7	1 válv/2 quem	855€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 60	BCG60	62x46x24	14	2 válv/4 quem	1.260€
	BARBACOAS PIEDRA VOLCANICA 90	BCG90	92x46x24	21	3 válv/6 quem	1.660€
	<i>Incluyen en dotación 1, 2 ó 3 bolsas de piedra volcánica, respectivamente. Vida útil 6+6 meses Aprox. Parrilla pavonada (inox opcional).</i>					

## AUXILIARES DE COCINA

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES EXT/INT	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
---------	--------	------------------------	-------------	---	---------	-----

## SALAMANDRAS PROFESIONALES



<b>SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA</b>	<b>SX45PLUS</b>	60x36x36/45x35x24	2,25+1,25	3,5	230V F+N	<b>495€</b>
----------------------------------	-----------------	-------------------	-----------	-----	----------	-------------

<b>SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA</b>	<b>SX60PLUS</b>	80x36x36/65x35x24	3+1,50	4,5	230V F+N	<b>590€</b>
----------------------------------	-----------------	-------------------	--------	-----	----------	-------------

Construida en acero inoxidable. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.  
Con regulador de potencia en techo y suelo.



<b>SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA</b>	<b>OSE/45M</b>	45x45x47	2,2	2,2	230V F+N	<b>1.970€</b>
---	----------------	----------	-----	-----	----------	---------------

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

## HORNILLOS Y PAELLEROS



<b>COCINA 1 F TOP</b>	<b>CMF1</b>	42x47x23	4x1	4		<b>530€</b>
-----------------------	-------------	----------	-----	---	--	-------------

<b>COCINA 2 F TOP</b>	<b>CMF2</b>	82x47x23	4x2	8		<b>870€</b>
-----------------------	-------------	----------	-----	---	--	-------------

<b>COCINA 3 F TOP</b>	<b>CMF3</b>	122x47x23	4x3	12		<b>1.350€</b>
-----------------------	-------------	-----------	-----	----	--	---------------



<b>ENCIMERA 1F</b>	<b>6PFBG01</b>	35x65x29	4,5	4,5		<b>1.050€</b>
--------------------	----------------	----------	-----	-----	--	---------------

<b>ENCIMERA 2F</b>	<b>6PFBG02</b>	70x65x29	4,5x2	9		<b>1.635€</b>
--------------------	----------------	----------	-------	---	--	---------------

Disponible también 2F con bajo libre. Ver Stile 700.



<b>HORNILLO PAVIMENTO 12 KW</b>	<b>FBG 661</b>	60x60x50	12	12		<b>1.690€</b>
---------------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

<b>HORNILLO PAVIMENTO 18 KW</b>	<b>FBG 662</b>	60x60x50	18	18		<b>2.225€</b>
---------------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

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



<b>PAELLERO 1 QUEMADOR</b>	<b>PS 12</b>	63x37x23	12	12	25 Ø	<b>660€</b>
----------------------------	--------------	----------	----	----	------	-------------

<b>PAELLERO 2 QUEMADORES</b>	<b>PS 28</b>	80x50x23	28	28	45 Ø	<b>1.310€</b>
------------------------------	--------------	----------	----	----	------	---------------

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

## OTROS AUXILIARES

Ver apartado cafetería y buffet respectivamente



## 650 ÚNICO

Único en combinar la producción con el espacio y el diseño

Prestaciones de gama 700 para espacios reducidos.

Amplia superficie de trabajo 350 mm y 700.

Construida íntegramente en acero inoxidable 304 18/10.



## COMBI

Cocción y conservación en un espacio muy reducido.

Cómodo y práctico.

# 650 ÚNICO

\*\*\*(ANCHO ESPECIAL 35/70)\*\*\*

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>2 F TOP (parrilla inox)</b>	<b>6UCBG02</b>	35x63x29	6+3,5	9,5		<b>1.045€</b>
	<b>Encendido automático.</b>						<b>75€</b>
	<b>4 F TOP (parrilla inox)</b>	<b>6UCBG04</b>	70x63x29	2x6+2x3,5	19		<b>1.608€</b>
	<b>Encendido automático.</b>						<b>145€</b>
	<i>Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por termocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador opcional.</i>						
	<b>FRY TOP GAS 35 LISO</b>	<b>6UFTG35L</b>	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	<b>1.485€</b>
	<b>FRY TOP 35 LISO CROMO</b>	<b>6UFTG35LC</b>	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	<b>1.850€</b>
	<b>Opcional peto antisalpicaduras</b>						<b>115€</b>
	<i>Plancha en acero especial de 34x51x12 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i>						
	<b>FRY TOP GAS 70 LISO</b>	<b>6UFTG70L</b>	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	<b>2.150€</b>
	<b>FRY TOP GAS 70 LISO CROMO</b>	<b>6UFTG 70 LC</b>	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	<b>2.714€</b>
	<b>FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO</b>	<b>6UFTG70LR</b>	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	<b>2.300€</b>
	<b>Opcional peto antisalpicaduras</b>						<b>145€</b>
	<i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2 Quemadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.</i>						
	<b>FREIDORA GAS 8 LIT TOP</b>	<b>6UFRG08</b>	35x63x29	6	6		<b>2.005€</b>
	<b>FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP</b>	<b>6UFRG16</b>	70x63x29	6 + 6	12		<b>3.415€</b>
	<i>Quemadores fuera de la cuba. "Cuba limpia" estampada. Regulación termostática de la temperatura mediante válvula de seguridad, piloto termocopia y termostato de seguridad. Encendido automático del piloto.</i>						
	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>2 PLACAS TOP</b>	<b>6UCTEMO2</b>	35x63x29	2x2	4	230V F+N	<b>895€</b>
	<b>4 PLACAS TOP</b>	<b>6UCTEMO4</b>	70x63x29	4x2	8	230V F+N	<b>1.415€</b>
	<i>Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.</i>						
	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>FRY TOP ELECT 35 LISO</b>	<b>6UFTE35ML</b>	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	<b>1.530€</b>
	<b>FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO</b>	<b>6UFTE35MLC</b>	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	<b>1.985€</b>
	<b>Opcional peto antisalpicaduras</b>						<b>115€</b>
	<i>Plancha en acero especial de 34x51x1,2.</i>						
	<b>FRY TOP ELECTRIC 70 LISO</b>	<b>6UFTE70ML</b>	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	<b>2.180€</b>
	<b>FRY TOP ELECTRIC 70 LISO CROMO</b>	<b>6UFTE70MLC</b>	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	<b>2.795€</b>
	<b>FRY TOP ELECTRIC 70 LISO-RIZADO</b>	<b>6UFTE70MLR</b>	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	<b>2.375€</b>
	<b>Opcional peto antisalpicaduras</b>						<b>145€</b>
	<i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i>						

# 650 ÚNICO

\*\*\*(ANCHO ESPECIAL 35/70)\*\*\*

C

COCCIÓN



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



FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP	6UFRE08	35x63x29	6,5	6,5	400V 3F+N	1.565€
----------------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--------



FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP	6UFRE16	70x63x29	6,5+6,5	13	400V 3F+N	2.765€
--------------------------------	---------	----------	---------	----	-----------	--------

Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática



MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	900€
----------------------	---------	----------	-----	-----	----------	------



INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N	650€
----------------------	--------	--	------	------	----------	------

CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.



BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	1.235€
------------	---------	----------	-----	-----	----------	--------

CUBA GN 3/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.



CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N	1.835€
-----------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--------

Resistencia fuera de la cuba. Cuba GN 2/3. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. No incluye cestas. 3 posiciones de calor. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado

## NEUTROS Y SOPORTES



MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29				410€
------------------	--------	----------	--	--	--	------

MESA 35 CON CAJON	6UEN35C	35x63x29				620€
-------------------	---------	----------	--	--	--	------



SOPORTE DE APOYO 35	6USU-35C	35x52x62				505€
---------------------	----------	----------	--	--	--	------

SOPORTE DE APOYO 70	6USU-70C	35x52x62				520€
---------------------	----------	----------	--	--	--	------



ARMARIO CON PUERTA 35	6UMP35	35x52x62				715€
-----------------------	--------	----------	--	--	--	------

ARMARIO CON PUERTA 70	6UMP70	70x52x62				810€
-----------------------	--------	----------	--	--	--	------



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

## OPCIONALES

Rasqueta Fry Top Liso  
 Rasqueta Fry Top Ranurado  
 Parrilla horno 1/1, bandeja horno inox 1/1 (20) ver en Alimentación

## OPCIONALES

Cesta freidora CFS 8 228x280x100  
 Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq)  
 Cubetas B° M° GN 1/2 (150) y tapas ver en Alimentación



**VERSIÓN SUPER POTENTE 10 KW  
EN CADA QUEMADOR**

## ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÚNICO en prestaciones



### **COCINAS A GAS SOBRE HORNO ESTÁTICO O VENTILADO**

Encimera estampada con quemadores de fundición de 90 mm/ 3,5 Kw y de 120 mm/6 kw, con llama estabilizada.

Grifos con válvula de seguridad y termocopia.

Hornos estáticos a gas 3 GN 2/1, 4GN 1/1 y Maxi.

Hornos estáticos eléctricos 3 GN 2/1 y ventilados 4GN 1/1.

Encendido automático del quemador por pila, opcional.

Construcción de todas las partes sujetas a corrosión en acero inox AISI 304



# 700 ÚNICO-EVOLVE

La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidables.

Amplia superficie de trabajo  
400-800 y 1200.

Elevadas prestaciones.

Construida en Inox 18/10 304

Pies regulables en altura.



## CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

2 modelos mueble.

Modularidad 400mm.

Versión gas y eléctricos.

Cubas GN 1/1 en acero inox AISI 316.

Modelos de gas: con quemadores en acero inox de llama estabilizada, grifo valvulado con llama piloto y encendido electrónico del piloto por pila.

Modelos eléctricos: con resistencias especiales al tungsteno fuera de la cuba y regulación de la potencia con selector de 3 posiciones.

Presostato de seguridad.

## FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

4 modelos mueble.

Versión gas y eléctricas de 1 y 2 cubas, con capacidad de 13 litros.

Las de gas llevan intercambiadores de calor que atraviesan la cuba y comandos mecánicos para la regulación termostática de la temperatura por válvula.

Las eléctricas poseen resistencias blindadas incoloy con regulación termostática de la temperatura.

Vaciado del aceite mediante grifo de esfera

Cubeta de recogida en acero inox.

## FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICOS DE ALTO RENDIMIENTO

6 modelos de mueble.

Plancha de acero de 12 mm, en versión lisa o lisa rizada.

Los de gas tienen 2 quemadores por mando (inox de llama estabilizada) que permiten alcanzar 320°C de temperatura. Encendido automático por pila.

Los eléctricos poseen resistencias blindadas incoloy en contacto con la plancha y regulación termostática de la temperatura. Anti salpicadero opcional



# 700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES  
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**





# 700 ÚNICO-EVOLVE POTENCIADAS

\*\*\*COMBINABLE CON GAMA UNICO Y STILE\*\*\*

C

COCCIÓN



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



ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E70TCG02	40x73x29	2x10	20		1.550€
-------------------------	----------	----------	------	----	--	--------



ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E70TCG04	80x73x29	4x10	40		2.465€
-------------------------	----------	----------	------	----	--	--------



ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E70TCG06	120x73x29	6x10	60		3.365€
-------------------------	----------	-----------	------	----	--	--------

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG02	40x73x90	2x10	20		1.730€
----------------------------------	----------	----------	------	----	--	--------



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG04	80x73x90	4x10	40		2.750€
----------------------------------	----------	----------	------	----	--	--------



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E70CBG06	120x73x90	6x10	60		3.745€
----------------------------------	----------	-----------	------	----	--	--------

Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E70CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7		4.275€
---------------------------------------	----------	----------	------------	------	--	--------

Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.



COCINA 6 F + HORNO MAXI POTENCIADA	E70CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2		5.690€
------------------------------------	------------	-----------	----------	------	--	--------

Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°C. Parrillas de fundición. Quemadores dobles valvulados con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.

## OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos	75€
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos	150€
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos	225€

SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 700 STILE

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO

# 700 ÚNICO EVOLVE

\*\*\* (COMBINABLE CON GAMA STILE) \*\*\*



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**FRY TOP GAS 40 LISO**

**U70FTG40L**

40x73x90

7

7

**2.170€**

**Opcional peto anti salpicaduras**

**120€**

*Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.*

*Disponibile también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.*



**FRY TOP GAS 80 LISO**

**U70FTG80L**

80x73x90

7 + 7

14

**3.130€**

**FRY TOP GAS 80 LR**

**U70FTG80LR**

80x73x90

7 + 7

14

**3.225€**

**Opcional peto anti salpicadura**

**160€**

*Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C. Puertas opcionales.*

*Disponibile también en versión top. Consultar plazos. Dotada de válvula termostática con seguridad. Encendido piezoeléctrico.*



**FREIDORA GAS 15 LIT**

**U70FRG13**

40x73x90

12

12

**2.935€**

**FREIDORA GAS 15 + 15 LIT**

**U70FRG26**

80x73x90

12 + 12

24

**5.125€**

*Intercambiador de calor en el interior de la cuba. Regulación termostática de la temperatura. Encendido piezoeléctrico.*

*En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos*

*Dimensiones de la cuba: 240x345x266 (22 lit)*



**CUECEPASTAS GAS 35**

**U70CPG35**

40x73x90

10,5

10,5

**3.555€**

*Cuba GN 1/1. 35 lit en inox AISI 316. Quemadores en acero y grifo valvulado. Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado.*

*Incluye falso fondo para cestas, en inox. Cestos no incluidos. Puertas de serie.*



MÁQUINA

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



**FRY TOP ELECT 40 LISO**

**U70FTE40L**

40x73x90

4,8

4,8

400V 3F+N

**2.285€**

**Opcional peto anti salpicaduras**

**120€**

*Dimensiones plancha en acero: 360x570x120. Resistencias blindadas.*

*Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.*



**FRY TOP ELECT 80 LISO**

**U70FTE80L**

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

**3.310€**

**FRY TOP ELECT 80 LR**

**U70FTE80LR**

80x73x90

9,6

9,6

400V 3F+N

**3.425€**

**Opcional peto anti salpicaduras**

**160€**

*Dimensiones plancha en acero: 755x570x120. Resistencias blindadas.*

*Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.*



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



FREIDORA ELECTRICA 15 LIT	U70FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	2.615€
FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT	U70FRE26	80x73x90	12+12	24	400V 3F+N	4.680€

Resistencias giratorias blindadas con regulación de termostática de la temperatura.  
En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos  
Dimensiones de la cuba: 240x345x266. (22 lit.).



CUECEPASTAS ELEC 35	U70CPE35	40x73x90	9	9	400V 3F+N	3.710€
---------------------	----------	----------	---	---	-----------	--------

Cuba GN 1/1. 35 lit. GN Inox Aixi 316. Resistencias exteriores a la cuba en TUNGSTENO. Incluye falso fondo para cestas en el fondo de la cuba. Cestos no incluidos. Puertas de serie.  
Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. 3 posiciones de potencia.



NEUTRO 40 BAJO LIBRE	70EN/40	40x73x90				1.040€
NEUTRO 80 BAJO LIBRE	70EN/80	80x73x90				1.340€

## OPCIONALES

Chimenea alta (40)	60€
Chimenea alta (80)	120€
Chimenea alta (120)	1180€
Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40	240€
Kit puerta 80 (2) PR80	490€
Kit puerta 120 (3) PR120	560€
Cesto cuecepastas 1/1 h=215	260€
Cestos cuecepastas 2/3 h=215	178€
Cestos cuecepastas 1/2 h=215	168€
Cestos cuecepastas 1/3 h=215	140€
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215	115€
Cestos cuecepastas 1/6 redondo h=215	100€

## OPCIONALES

Parrilla horno 2/1	GCF9/7	70€	
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	90€	
Plancha 1 fuego lisa	PAL7IF	230€	
Rasqueta Fry top liso = Style	RAS L	60€	
Rasqueta Fry top ranurado = Style	RAS R	60€	
Cesta grande freidora 13 LIT	CF 13	220x300x120	99€
Cesta media freidora 13 LIT	CMF 13	110x300x120	79€
Cubeta recoge aceite	BROU7	100x300x120	220€
Reducción	RID9-7		37€

Bandejas horno - cubetas y tapas: Ver apartado alimentación.



## STILE 700 NACE DE LA EXPERIENCIA



### COCINAS A GAS

16 modelos (13 de mueble y 3 top)

Quemadores superiores en fundición con reparte-llama de latón, de doble corona.

Potencia de 4,5 y 6,5 kw

Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

Hornos estáticos a gas o eléctricos con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI

Los de gas, con quemador en acero inox.

Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Los eléctricos con resistencias incoley independientes, en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.



### COCINAS ELÉCTRICAS

Encimera con placas de fundición, vitrocerámica o inducción

Placas: redondas, de 220 mm de diámetro. ,6 kw y conmutador de 6 posiciones

Vitrocerámica: cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción. Una potencia fija de 1,8 kw y una regulable de 1 kw a 2,5 kw.



### ELEMENTOS TOP

El modelo top puede ser montado sobre estructura "puente" o mueble.



# 700 STILE

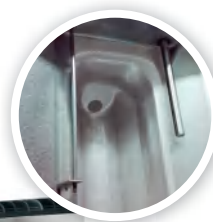
Construida con el corazón y la pasión por las cosas bien hechas

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.  
Elevadas prestaciones.  
Gama muy amplia Top y Mueble.  
Construida en acero inox 304 18/10.  
Pies regulables en altura.



## FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



## FREIDORAS A GAS CON QUEMADOR EXTERNO A LA CUBA

Quemador en acero inox situado fuera de la cuba en forma de "Y", tratada con pintura especial de elevada conductividad. Control electromecánico. Electroválvula de seguridad y termocopia. Termostato de seguridad contra el recalentamiento, de rearme manual. Anti-salpicadero opcional



## FRY TOPS POTENCIADOS

Con 2 quemadores por mando y plancha de 12 mm son capaces de alcanzar los 320°C.



## SARTENES Y MARMITAS

Equipos de grandes producciones también en gama 700 y con las mismas características que las Stile 980




MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	<b>COCINA 2 F TOP</b>	<b>70TCG2</b>	40x73x27	7+4,5	11,5	<b>1.655€</b>
	<b>COCINA 4 F TOP</b>	<b>70TCG4</b>	80x73x27	2x7+2x4,5	23	<b>2.705€</b>
	<b>COCINA 6 F TOP</b>	<b>70TCG6</b>	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5	<b>3.710€</b>
	<b>COCINA 2 F BAJO LIBRE</b>	<b>70CBG02</b>	40x73x90	7+4,5	11,5	<b>1.965€</b>
	<b>COCINA 4 F BAJO LIBRE</b>	<b>70CBG04</b>	80x73x90	2x7+2x4,5	23	<b>3.055€</b>
	<b>COCINA 6 F BAJO LIBRE</b>	<b>70CBG06</b>	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5	<b>4.250€</b>
<i>Quemadores de de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	<b>COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE</b>	<b>70/6PFBG02</b>	80x73x95	2x4,5	9	<b>2.285€</b>
<i>Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora . Grifo valvulado con llama piloto. Encimera de cubeta extraíble. Bandeja recoge grasas</i>						
	<b>COCINA 4 F + HORNO</b>	<b>70CBG14</b>	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7	<b>4.575€</b>
	<b>COCINA 6 F + HORNO CENTRO</b>	<b>70CBG16</b>	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2	<b>5.775€</b>
	<b>COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO</b>	<b>70CBG26</b>	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2	<b>6.270€</b>
<i>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.</i>						
	<b>6 F + HORNO MAXI</b>	<b>70CBG16XL</b>	120x73x90	3x6,7+3x4,5+9,2	43,7	<b>6.225€</b>
<i>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.</i>						
	<b>PALASTRO TOP</b>	<b>70TTG80</b>	80x73x27	11,7	11,7	<b>3.000€</b>
	<b>PALASTRO BAJO LIBRE</b>	<b>70TPG00</b>	80x73x90	11,7	11,7	<b>3.245€</b>
	<b>PALASTRO CON HORNO</b>	<b>70TPG10</b>	80x73x90	11,7+7,7	19,4	<b>5.005€</b>
<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>70TPG22</b>	120x73x90	5,5+3,5+11,7+7,7	27,4	<b>6.695€</b>
<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>						



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA WOK TOP</b>	<b>70TCBO1W</b>	40x73x27	12	12		<b>2.490€</b>
<b>COCINA WOK</b>	<b>70CBGO1W</b>	40x73x90	12	12		<b>2.715€</b>
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
<b>CUECEPASTAS 30 L MUEBLE</b>	<b>70CPG30</b>	40x73x90	10	10		<b>3.625€</b>
<b>CUECEPASTAS 60 L MUEBLE</b>	<b>70CPG60</b>	80x73x90	10+10	20		<b>6.135€</b>
<i>Puertas de serie. Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
<b>ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS</b>	<b>70ACE20A</b>					<b>3.865€</b>
<b>FREIDORA 45 L MUEBLE</b>	<b>70FPG45</b>	80x73x90	28	28		<b>4.555€</b>
<i>Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
<b>FREIDORA 13 LIT MUEBLE</b>	<b>70FRG13</b>	40x73x90	12	12		<b>3.265€</b>
<b>FREIDORA 17 LIT MUEBLE</b>	<b>70FRG17</b>	40x73x90	17	17		<b>3.565€</b>
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
<b>FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)</b>	<b>70FRG16</b>	40x73x90	6+6	12		<b>4.555€</b>
<i>Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
<b>FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE</b>	<b>70FRG26</b>	80x73x90	12+12	24		<b>5.775€</b>
<b>FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE</b>	<b>70FRG34</b>	80x73x90	17+17	36		<b>6.395€</b>
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT</b>	<b>70FRG13VP</b>	40x73x90	12	12	230V F+N	<b>3.560€</b>
<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT</b>	<b>70FRG17VP</b>	40x73x90	16	16	230V F+N	<b>3.815€</b>
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT</b>	<b>70FRG26VP</b>	80x73x90	12+12	24	230V F+N	<b>5.900€</b>
<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT</b>	<b>70FRG34VP</b>	80x73x90	16+16	32	230V F+N	<b>6.170€</b>
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-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.</i>						
<b>FREIDORA RAPIDA 17 LIT</b>	<b>70FRG17R</b>	40x73x90	18	18		<b>4.455€</b>
<b>FREIDORA RAPIDA 45 LIT</b>	<b>70FPG45R</b>	80x73x90	28	28		<b>5.440€</b>
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
<b>FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT</b>	<b>70FRG34R</b>	80x73x90	18+18	36		<b>7.805€</b>
<i>En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción. Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.</i>						

\*\*\* los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit\*\*\*\*



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP	70TFGL	40x73x27	7	7	2.185€
	FRY 40 R TOP	70TFGR	40x73x27	7	7	2.415€
	FRY 80 L TOP	70TFGLL	80x73x27	7+7	14	3.165€
	FRY 80 LR TOP	70TFGLR	80x73x27	7+7	14	3.565€
	FRY 120 L TOP	70FTG12L	120x73x27	7+7+7	21	4.775€
	FRY 120 LR TOP	70FTG12LR	120x73x27	7+7+7	21	4.950€



	FRY 40 L BAJO LIBRE	70FTG40L	40x73x90	7	7	2.505€
	FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTG40R	40x73x90	7	7	2.630€
	FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTG80L	80x73x90	7+7	14	3.565€
	FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTG80LR	80x73x90	7+7	14	3.770€
	FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTG12L	120x73x90	7+7+7	21	5.125€
	FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTG12LR	120x73x90	7+7+7	21	5.290€



**OPCIONAL CROMO 40 510€ OPCIONAL CROMO 80 815€ OPCIONAL CROMO 120 900€**

*Todos incluyen válvulas termostáticas y peto anti salpicaduras soldado. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80 y 1150x570x120 en modelo 120. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°C incluso en cromo.*



	BARBACOA 40 TOP PIEDRA L	70TGG40	40x73x27	9,3	9,3	2.750€
	BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	70TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6	3.745€



	BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	70GLG40	40x73x90	9,3	9,3	3.015€
	BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	70GLG80	80x73x90	18,6	18,6	4.080€

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



	GRILL RADIANTE CON AGUA 40	70GRG40	40x73x90	10	10	3.235€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 80	70GRG80	80x73x90	10+10	20	4.775€
	GRILL RADIANTE CON AGUA 120	70GRG120	120x73x90	10+10+10	30	6.285€

*Reduce la emisión de humo y son especiales para el pescado. Dotación de serie parrilla de pescado. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga. Quemadores en inox Aisi 304*



	SARTEN BASCULANTE 55 L	70BRG50I	80x73x90	12	12	7.075€
	Abatimiento automático					1.350€

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



	MARMITA INDIRECTA 60 L	70PQG50I	80x73x90	15,5	15,5	7.370€
--	------------------------	----------	----------	------	------	--------

*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
COCINA INDUCCIÓN 2	70TCE2I	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	8.635€
COCINA INDUCCIÓN 4	70TCE4I	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	15.010€

Cristal de 6 mm. Campo inductivo de 22 cm ø con un mínimo de 14 cm ø.



COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	70TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	2.750€
COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	70TCE4V	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	4.040€

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.



COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	1.780€
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	2.480€
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	70CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	3.205€



COCINA 4 PLACAS+ HORNO	70CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	4.580€
COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO	70CTE16	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	5.930€

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.



COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 5	70CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N	6.885€
COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	70CIE011WT	40x90x27	8	8	400V 3F+N	7.610€

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.



FREIDORA 13 TOP	70TFRE13	40x73x27	12	12	400V 3F+N	2.660€
FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	2.870€
FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N	3.060€

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias en todos los modelos



FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	70FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	3.905€
------------------------------	---------	----------	-----	----	-----------	--------

Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.



FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE	70FRE26	80x73x90	12x2	24	400V 3F+N	5.110€
FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE	70FRE34	80x73x90	12x2	34	400V 3F+N	5.440€

En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencias giratorias



FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	70FRE17R	40x73x90	16,5	16,5	400V 3F+N	3.875€
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	70FRE34R	80x73x90	16,5x2	33	400V 3F+N	6.645€

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 + 1 cubeta recoge-aceite

\*\*\* Los modelos 13 cuentan con cuba de 20 litros y los 17, de 25 lit\*\*\*\*



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FRY 40 L BAJO LIBRE	70FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.685€</b>
FRY 40 R BAJO LIBRE	70FTE40R	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.805€</b>
FRY 80 L BAJO LIBRE	70FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>3.845€</b>
FRY 80 LR BAJO LIBRE	70FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>4.005€</b>
FRY 120 L BAJO LIBRE	70FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	<b>4.990€</b>
FRY 120 LR BAJO LIBRE	70FTE12LR	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	<b>5.115€</b>
FRY 40 L TOP	70TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.455€</b>
FRY 40 R TOP	70TFER	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	<b>2.585€</b>
FRY 80 L TOP	70TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>3.550€</b>
FRY 80 LR TOP	70TFELR	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	<b>3.725€</b>
FRY 120 L TOP	70TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	<b>4.590€</b>
FRY 120 LR TOP	70TFE12LR	120x73x27	15	15	400V 3F+N	<b>4.770€</b>



**OPCIONAL CROMO 40 510€ OPCIONAL CROMO 80 815€ OPCIONAL CROMO 120 900€**

*Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras soldado. Dimensiones de la placa 360x570x120 en modelo 40, 755x570x120 en modelo 80. y 1150x570x120 en modelo 120.*



CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	70CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	<b>3.680€</b>
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	70CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	<b>6.475€</b>

**ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS 70ACE20A 3.865€**

*Cestos no incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.*



BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	70BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	<b>2.370€</b>
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	70BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	<b>2.960€</b>
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	70TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	<b>1.965€</b>
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	70TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	<b>2.570€</b>

*Cubetas no incluidas en precio*



MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	70TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	<b>1.435€</b>
MANTENEDOR PATATA GN 1/1	70SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	<b>1.785€</b>

*Resistencia exterior cuba.*

**INFRA ROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)**



SARTÉN BASCULANTE 50 L	70BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	<b>6.975€</b>
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO						<b>1.350€</b>

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



MARMITA INDIRECTA 60 L	70PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N	<b>7.605€</b>
------------------------	----------	----------	---	---	-----------	---------------

*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		KW	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA		
	<b>FREGADERO</b>	70EN/50V	50x73x90		<b>1.705€</b>
	<i>Dimensiones cuba 40x40x251</i>				
	<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	70EN/20	20x73x90		<b>1.025€</b>
	<b>NEUTRO 30 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	70EN/30C	30x73x90		<b>1.035€</b>
	<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	70EN/40	40x73x90		<b>1.040€</b>
	<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	70EN/40C	40x73x90		<b>1.340€</b>
	<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	70EN/60C	60x73x90		<b>1.190€</b>
	<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	70EN/80	80x73x90		<b>1.340€</b>
	<b>NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	70EN/80C	80x73x90		<b>1.705€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP</b>	70TEN/40	40x73x27		<b>805€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	70TEN/40C	40x73x27		<b>1.090€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP 7</b>	70TEN/80	80x73x27		<b>1.050€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON</b>	70TEN/80C	80x73x27		<b>1.410€</b>
	<b>SOPORTE 40</b>	70MT40	40x69x64		<b>590€</b>
	<b>SOPORTE 80</b>	70MT80	80x69x64		<b>690€</b>
	<b>PUENTE 120</b>	SSP 120	120		<b>230€</b>
	<b>PUENTE 160</b>	SSP160	160		<b>300€</b>

## OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PAL71F	230€
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F	270€
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	RAS L	60€
Rejilla reductora inox	RID 9/7	60€
Parrilla "V" para carne 380x 435 (grill) 1/2 módulo		185€
Parrilla "O" para pescado 380x 435 (grill) 1/2 módulo		230€
Piedra lávica (9 kg)		79€
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	70€
Parrilla horno maxi (974x645)	GCFM9/7	90€
Puerta 40	PR 40	240€
KIT Puerta 80	PR 80	490€
KIT Puerta 120	PR 120	560€
Cesto marmita 60 lit (diam 360 x 405 h)	CP 051	480€

## OPCIONALES

Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(120x300x120)	79€
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13	(100x300x120)	79€
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13	(220x300x120)	99€
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP	(113x315x120)	79€
Cesta grande 13VP CUBA LIMP.	CF13VP	(215x300x120)	99€
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(140x300x120)	90€
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(290x300x120)	115€
Cubeta recoge-aceite	BROU 7		220€
Cestos cuecepastas 2/3 h=215			178€
Cestos cuecepastas 1/2 h=215			168€
Cestos cuecepastas 1/3 h=215			140€
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq) h=215			115€

Posición quemadores

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

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

# 900 EVOLVE POTENCIADAS



**POTENCIA Y ÓPTIMAS PRESTACIONES  
A UN PRECIO MUY INTERESANTE**



# 900 EVOLVE POTENCIADAS

\*\*\*(COMBINABLE CON GAMA STILE

C

COCCIÓN

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E80TCG02	40x90x29	2 x 10	20		1.770€
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E80TCG04	80x90x29	4 x 10	40		2.795€
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E80TCG06	120x90x29	6 x 10	60		3.885€
<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>							
	COCINA 2 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG02	40x90x90	2 x 10	20		1.960€
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG04	80x90x90	4 x 10	40		3.075€
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E80CBG06	120x90x90	6 x 10	60		4.265€
<i>Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>							
	COCINA 4 F + HORNO GAS 2/1 POTENCIADA	E80CBG14	80x90x90	4 x 10 + 7,7	47,7		4.640€
<i>Dimensiones del horno: 56x65x30 GN 2/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>							
	COCINA 6 F + HORNO GAS MAXI POTENCIADA	E80CBG16XL	120x90x90	6 x 10 +9,2	69,2		6.580€
<i>Dimensiones del horno: 97x65x36 GN 3/1. Regulación de la temperatura termostática del horno de 100° a 300°. Parrillas de fundición. Quemadores valvuladas con llama piloto. Los quemadores pueden ser también de 6 Kw y su ubicación a voluntad. Encimera de cubeta extraíble con bandejas recoge grasas.</i>							

## OPCIONALES

Chimenea a juego con estética Stile (40) + 2 mandos	75€
Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos	150€
Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos	225€
<b>SOPORTES ENCIMERAS VER GAMA 900STILE</b>	

**PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 980 STILE**

## COCINAS A GAS

Con posibilidad de potenciar todos sus fuegos, hasta 9 Kw. Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona. Potencia de 4,5 y 6,5 kw. Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador

Hornos estáticos a gas o eléctricos con cámara de cocción GN 2/1 y GN 3/1 en la versión MAXI

Los de gas, con quemador en acero inox. Regulación termostática de la temperatura de 100°C a 340°C, mediante válvula de seguridad y termocopia. Encendido electrónico del piloto mediante pila.

Los eléctricos con resistencias incoloy independientes, en la base y en el techo del horno, controladas por un termostato regulable de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad con rearme manual.



## INDUCCIÓN

Plano de cristal de 6 mm. 2 ó 4 zonas de cocción independientes, con campo inductivo de 220 mm de diámetro. Potencia 3,5 Kw finamente regulada a través de un regulador de energía. Sistema de detección automática de la cacerola (con fondo ferrítico y diámetro mínimo de 14 cm. El sistema por inducción consigue reducir sensiblemente los tiempos de calentamiento y tiene un rendimiento energético muy elevado.



C-46



## FREIDORAS ELECTRÓNICAS

Regulación precisa de la temperatura del aceite (+/-1°C), que permite una rápida recuperación de la temperatura al introducir la carga, gracias a la inmediata reactivación de la fuente de calentamiento



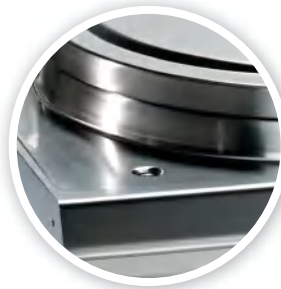
## GRILLS RADIANTES

Intercambiadores de calor "cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.

La originalidad de tener las mismas dimensiones frontales en las gamas Stile 980 y stile 700 permite obtener combinaciones extremadamente funcionales

# 980 STILE

Amplia superficie de trabajo 400, 800 y 1200.  
Elevadas prestaciones.  
Gama muy amplia Top y Mueble.



## MARMITA

Fondo en acero AISI 316. Grifo de vaciado frontal, en latón cromado de 1 1/2" con asa atérmica

Modelo indirecto dotado de cámara con agua, para cocciones de cantidades reducidas y de alimentos que puedan pegarse al fondo y a las paredes.

Visualización de la presión de la cámara mediante manómetro. Grupo de seguridad con válvula tarada a 0,5 bar. Grifo para la reposición del agua de la cámara y Grifo de llenado de la cuba en latón cromado.

## FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO

Con gestión electrónica que garantiza alta producción y excelente fritura.



## CUECEPASTAS

Cuba en acero inox. especial anticorrosión (AISI 316). Puertas y Cestas incluidas en dotación. Dispositivo de nivel para el almidón. Grifo de carga y vaciado. Quemadores y resistencias en acero inox.



## SARTEN BASCULANTE

Tapa con bisagra trasera equilibrada con muelle. Basculación manual de la cuba mediante volante atérmico y tornillo sinfín. Fondo termodifusor de gran espesor, en hierro o en acero inox AISI 304. Grifo para la carga del agua

# 980 STILE

\*\*\*(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)\*\*\*

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	COCINA 2 F TOP	80TCG2	40x90x27	10+4,5	14,5	1.990€
	COCINA 4 F TOP	80TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29	3.180€
	COCINA 6 F TOP	80TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5	4.495€
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	80CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5	2.370€
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	80CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29	3.480€
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	80CBG06	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5	4.995€
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	COCINA 4 F + HORNO	80CBG14	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	5.060€
	COCINA 6 F + HORNO CENTRO	80CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	6.760€
	COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	80CBG26	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	7.085€
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
<i>Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO MAXI	80CBG16XL	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7	7.085€
	<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>					
	<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>					
	PASANTE 4F BAJO LIBRE	90CBG04P	90x90x90	2x10+2x4,5	29	4.735€
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	90CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	6.285€
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	90CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58	8.150€
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>						
	PASANTE 4F + HORNO	90CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	6.810€
	PASANTE 6F + HORNO	90CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	8.210€
	PASANTE 8F + 2 HORNOS	90CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4	11.920€
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados. Dim horno: 56x65x30.</i>						
	WOK GAS TOP	80TBG01W	40x90x27	12	12	2.800€
	WOK GAS BL	80CBG01W	40x90x90	12	12	3.020€
<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>80TTG80</b>	80x90x27	13,9	13,9	<b>3.470€</b>
---------------------	----------------	----------	------	------	---------------



<b>PALASTRO BAJO LIBRE</b>	<b>80TPG00</b>	80x90x90	13,9	13,9	<b>3.720€</b>
----------------------------	----------------	----------	------	------	---------------



<b>PALASTRO CON HORNO</b>	<b>80TPG10</b>	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	<b>5.570€</b>
---------------------------	----------------	----------	------------	------	---------------

*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.*



<b>PALASTRO +2F Y HORNO</b>	<b>80TPG22</b>	120x90x90	10+4,5+13,9+7,7	35,6	<b>7.540€</b>
-----------------------------	----------------	-----------	-----------------	------	---------------

*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.*



<b>CUECEPASTAS 45 L MUEBLE</b>	<b>80CPG45</b>	40x90x90	13,9	13,9	<b>4.070€</b>
--------------------------------	----------------	----------	------	------	---------------

<b>CUECEPASTAS 90 L MUEBLE</b>	<b>80CPG90</b>	80x90x90	13,9x2	27,8	<b>6.830€</b>
--------------------------------	----------------	----------	--------	------	---------------

**Carga automática del agua (cada cuba)**

**710€**

*Cestos no incluidos en dotación. Tubulares externas a la cuba. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Puertas de serie.*



<b>MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 90ACE 20 A</b>		20x90x90	0,8	230 F+N	<b>4.875€</b>
--	--	----------	-----	---------	---------------

*Sólo para cuecepastas 45. Se puede colocar una en cada lado para cestas de 1/6. 3 pinzas temporizadas*



<b>BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>80TGG40</b>	40x90x27	12	12	<b>3.055€</b>
--------------------------------------	----------------	----------	----	----	---------------

<b>BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA</b>	<b>80TGG80</b>	80x90x27	12+12	24	<b>4.520€</b>
--------------------------------------	----------------	----------	-------	----	---------------



<b>BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>80GLG40</b>	40x90x90	12	12	<b>3.265€</b>
------------------------------------	----------------	----------	----	----	---------------

<b>BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE</b>	<b>80GLG80</b>	80x90x90	12+12	24	<b>4.940€</b>
------------------------------------	----------------	----------	-------	----	---------------

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

# 980 STILE

\*\*\* (DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90) \*\*\*

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



<b>FREIDORA 17 L MUEBLE</b>	<b>80FRG17</b>	40x90x90	18	18		<b>3.770€</b>
-----------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

<b>FREIDORA 22 L MUEBLE</b>	<b>80FRG22</b>	40x90x90	21	21		<b>4.030€</b>
-----------------------------	----------------	----------	----	----	--	---------------

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

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



<b>FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE</b>	<b>80FRG16</b>	40x90x90	6+6	12		<b>4.685€</b>
--------------------------------	----------------	----------	-----	----	--	---------------

Especial para espacios reducidos. En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Quemadores tubulares dentro de la cuba.

Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.



<b>FREIDORA 17+17 L MUEBLE</b>	<b>80FRG34</b>	80x90x90	18+18	36		<b>6.705€</b>
--------------------------------	----------------	----------	-------	----	--	---------------

<b>FREIDORA 22+22L MUEBLE</b>	<b>80FRG44</b>	80x90x90	21+21	42		<b>7.185€</b>
-------------------------------	----------------	----------	-------	----	--	---------------

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

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



<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT</b>	<b>80FRG17VP</b>	40x90x90	16	16		<b>4.045€</b>
------------------------------------	------------------	----------	----	----	--	---------------

<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT</b>	<b>80FRG21VP</b>	40x90x90	20	20		<b>4.270€</b>
------------------------------------	------------------	----------	----	----	--	---------------

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.



<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT</b>	<b>80FRG34VP</b>	80x90x90	16+16	32		<b>7.160€</b>
---------------------------------------	------------------	----------	-------	----	--	---------------

<b>FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT</b>	<b>80FRG42VP</b>	80x90x90	20+20	40		<b>7.475€</b>
---------------------------------------	------------------	----------	-------	----	--	---------------

En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-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.

<b>FREIDORA RAPIDA 17 LIT</b>	<b>80FRG17R</b>	40x90x90	18	18		<b>4.630€</b>
-------------------------------	-----------------	----------	----	----	--	---------------

<b>FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE</b>	<b>80FRG 22R</b>	40x90x90	21	21		<b>5.045€</b>
------------------------------------	------------------	----------	----	----	--	---------------

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

<b>FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT</b>	<b>80FRG34R</b>	80x90x90	18+18	36		<b>8.000€</b>
----------------------------------	-----------------	----------	-------	----	--	---------------

<b>FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE</b>	<b>80FRG 44R</b>	80x90x90	21+21	42		<b>8.715€</b>
---------------------------------------	------------------	----------	-------	----	--	---------------

En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para locales que precisen de mucha producción.

Sistema "Melting" que alarga la vida del aceite.



**NOVEDAD**










<b>FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22</b>
--

Super rápida. Programable. Con cuba limpia. Precisión +/- 1°C. Quemador ventilado.











Producción de 30 a 50 Kg/h.







Permite regular tiempo y temperatura. Programa de lavado. Indica horas de utilización del aceite. Avisador acústico de fin de ciclo.

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	FRY 40 L TOP	80TFGL	40x90x27	2x4	8	2.515€	
	FRY 40 L CROMO TOP	80TFGLC	40x90x27	2x4	8	2.995€	
	FRY 80 L TOP	80TFGLL	80x90x27	2x(2x4)	16	3.540€	
	FRY 80 L CROMO TOP	80TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16	4.705€	
	FRY 120 L TOP	80TFG12L	120x90x27	3x(2x4)	24	5.235€	
	FRY 120 L CROMO TOP	80TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24	6.350€	
<i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo. Incluye rasqueta en todas las gamas 700 y 900.</i>							
	FRY 40 L BAJO LIBRE	80FTG40L	40x90x90	2x4	8	2.720€	
	FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO	80FTG40LC	40x90x90	2x4	8	3.315€	
	OPCIONAL: Plancha rizada 40					120€	
	FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTG80L	80x90x90	2x(2x4)	16	3.925€	
	FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO	80FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16	5.055€	
	OPCIONAL: Plancha rizada 80					190€	
	FRY 120 L BAJO LIBRE	80FTG12L	120x90x90	3x(2*4)	24	5.395€	
	FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTG12Lc	120x90x90	3x(2*4)	24	6.535€	
	OPCIONAL: Plancha lisa rizada					250€	
<i>Dimensiones de las planchas: 360x750x150 en mod 40. 760x750x150 en modelo 80. 1150x750x150 en mod 120. Todos incluyen válvulas termostáticas y peto antisalpicaduras soldado. 2 quemadores por mando permite alcanzar más de 300°, incluso en cromo</i>							
	SARTEN BASCULANTE 80	80BRG80I	80x90x90	22	22	7.480€	
	SARTEN BASCULANTE 120 L	90BRG12I	120x90x90	30	30	11.370€	
	SARTEN BASCULANTE 150 L	90BRG15I	120x90x90	30	30	12.255€	
	Abatimiento automático.					1.980€	
<i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.</i>							
	MARMITA DIRECTA 100 L	80PQG10D	80x90x90	21	21	6.490€	
	MARMITA DIRECTA 150 L	80PQG15D	80x90x90	21	21	6.680€	
	MARMITA DIRECTA 200 L	80PQG20D	80x90x95	32	32	7.845€	
	<i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.</i>						
	MARMITA INDIRECTA 100 L	80PQG10I	80x90x90	21	21	9.295€	
MARMITA INDIRECTA 150 L	80PQG15I	80x90x90	21	21	9.695€		
<i>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.</i>							
Llenado automático de la cámara (indirecta)						2.025€	
Autoclave 100-150-200						CONSULTAR	

# 980 STILE

\*\*\* (DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90) \*\*\*

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS TOP	80TCE2Q	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	<b>2.820€</b>
	COCINA 4 PLACAS TOP	80TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	<b>4.680€</b>
	COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i>	80TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	<b>6.530€</b>
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	<b>3.140€</b>
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	80CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	<b>5.025€</b>
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i>	80CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	<b>7.100€</b>
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO	80CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	<b>7.140€</b>
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO	80CQE26	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	<b>9.100€</b>
<i>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.</i>							
	COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	80TCE2V	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	<b>3.530€</b>
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	80TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	<b>5.340€</b>
	COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	80CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	<b>3.740€</b>
	COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	80CVE04	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	<b>5.650€</b>
<i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i>							
	COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS	80TCE2I	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	<b>10.290€</b>
	COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	80TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	<b>18.830€</b>
	COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	80CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	<b>10.610€</b>
	COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	80CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	<b>19.305€</b>
<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>							
	WOK ELEC TOP 5	80TCE011WI	40x90x27	5	5	400V 3F+N	<b>7.115€</b>
	WOK ELEC TOP 8	80TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	<b>7.885€</b>
	WOK ELEC MUEBLE 5	80CIE11W	40x90x90	5	5	400V 3F+N	<b>7.415€</b>
	WOK ELEC MUEBLE 8	80CIE01W	40x90x90	8	8	400V 3F+N	<b>8.235€</b>
<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>							

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 FRY 40 L TOP	80TFEL	40x90x27	6	6	400V 3F+N	<b>2.855€</b>
FRY 40 L CROMO TOP	80TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N	<b>3.310€</b>
 FRY 80 L TOP	80TFELL	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	<b>4.125€</b>
FRY 80 L CROMO TOP	80TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N	<b>4.595€</b>
 FRY 120 L TOP	80TF12L	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>5.315€</b>
FRY 120 L CROMO TOP	80TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.495€</b>
 FRY 40 L BAJO LIBRE	80FTE40L	40x90x90	6	6	400V 3F+N	<b>3.095€</b>
FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N	<b>3.665€</b>
 FRY 80 L BAJO LIBRE	80FTE80L	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	<b>4.355€</b>
FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N	<b>4.885€</b>
 FRY 120 L BAJO LIBRE	80FTE12L	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>5.435€</b>
FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	80FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N	<b>6.530€</b>
<b>Plancha rizada 40</b>	<b>120€</b>	<b>Plancha rizada 80</b>	<b>190€</b>	<b>Plancha rizada 120</b>	<b>250€</b>	

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura soldado.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y de 115x75x15 en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo.



MANTENEDOR PATATA MUEBLE GN/1/1	80SPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	<b>1.430€</b>
MANTENEDOR PATATA TOP GN/1/1	80TSPE40	40x90x27	0,8	0,8	230V F+N	<b>1.785€</b>
INFRAJOS SUPERIOR	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N	<b>655€</b>

Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.



FREIDORA 17 LIT	80FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	<b>3.485€</b>
FREIDORA 21 LIT	80FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N	<b>3.853€</b>

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.



FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	80FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N	<b>4.245€</b>
----------------------------	---------	----------	-----	----	-----------	---------------

Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.



FREIDORA 17+17 LIT	80FRE34	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	<b>5.755€</b>
FREIDORA 21+21 LIT	80FRE42	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	<b>6.355€</b>

Control eléctrico. Precisión ± 5°C. Resistencia giratoria.

1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación













FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	80FRE17R	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N	<b>4.200€</b>
FREIDORA RAPIDA 21 LIT*	80FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N	<b>4.700€</b>
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	80FRE34R	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N	<b>6.620€</b>
FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA	80FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N	<b>7.475€</b>







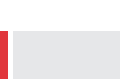
Resistencias giratorias en el interior de la cuba. Control electrónico. Precisión +/- 1°C. Aconsejada para los que precisan de mucha producción. Sistema "MELTING" que alarga la vida del aceite. En dotación 1 cesto grande+ 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite

# 980 STILE

\*\*\*(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)\*\*\*

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>BAÑO M 40 TOP</b>	<b>80TBE40</b>	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N	<b>2.350€</b>
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>						
	<b>BAÑO M 80 TOP</b>	<b>80TBE80</b>	80x90x27	3	3	230V F+N	<b>2.780€</b>
	<i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>						
	<b>BAÑO M 40 BAJO LIBRE</b>	<b>80BME40</b>	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N	<b>2.590€</b>
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>						
	<b>BAÑO M 80 BAJO LIBRE</b>	<b>80BME80</b>	80x90x90	3	3	230V F+N	<b>3.325€</b>
	<i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>						
	<b>CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE</b>	<b>80CPE45A</b>	40x90x90	9	9	400V 3F+N	<b>4.235€</b>
	<b>CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE</b>	<b>80CPE90A</b>	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N	<b>7.245€</b>
	<b>Carga automática del agua (c/cuba)</b>						<b>710€</b>
	<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>						
	<b>SARTEN BASCULANTE 80 I</b>	<b>80BRE80I</b>	80x90x90	9,9		400V 3F+N	<b>7.895€</b>
	<b>SARTEN BASCULANTE 120 I</b>	<b>90BRE12I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	<b>11.535€</b>
	<b>SARTEN BASCULANTE 150 I</b>	<b>90BRE15I</b>	120x90x90	14,8		400V 3F+N	<b>12.455€</b>
	<b>Abatimiento automático</b>						<b>2.000€</b>
	<i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>						
	<b>MARMITA INDIRECTA 100 L</b>	<b>80PQE10I</b>	80x90x90	16		400V 3F+N	<b>9.425€</b>
	<b>MARMITA INDIRECTA 150 L</b>	<b>80PQE15I</b>	80x90x90	18		400V 3F+N	<b>9.485€</b>
	<b>Llenado automático de la cámara (indirecta)</b>						<b>1.755€</b>
	<b>Autoclave 100-150-200</b>						<b>CONSULTAR</b>

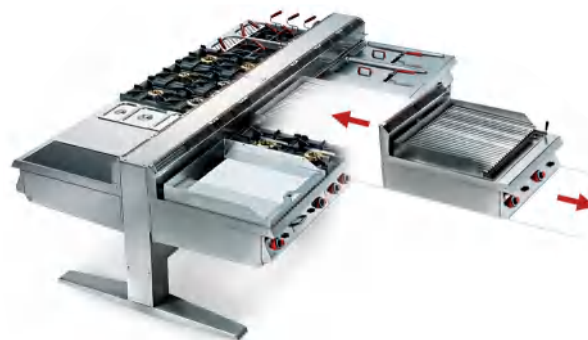
## MESAS Y SOPORTES

	<b>FREGADERO</b>	<b>80EN/50V</b>	50x90x90				<b>1.905€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP</b>	<b>80TEN/40</b>	40x90x27				<b>980€</b>
	<b>NEUTRO 40 TOP CON CAJON</b>	<b>80TEN/40C</b>	40x90x27				<b>1.340€</b>
	<b>NEUTRO 80 TOP</b>	<b>80TEN/80</b>	80x90x27				<b>1.299€</b>
	<b>NEUTRO 20 BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/20</b>	20x90x90				<b>1.250€</b>
	<b>NEUTRO 30 BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/30</b>	30x90x90				<b>1.250€</b>
	<b>NEUTRO 40 BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/40</b>	40x90x90				<b>1.250€</b>
	<b>NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/40C</b>	40x90x90				<b>1.545€</b>
	<b>NEUTRO 60 BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/60C</b>	60x90x90				<b>1.490€</b>
	<b>NEUTRO 80 BAJO LIBRE</b>	<b>80EN/80</b>	80x90x90				<b>1.635€</b>
	<b>SOPORTE 40</b>	<b>80MT40</b>	40x68x64				<b>635€</b>
	<b>SOPORTE 80</b>	<b>80MT80</b>	80x68x64				<b>740€</b>
	<b>SOPORTE 120</b>	<b>80MT120</b>	120x68x64				<b>835€</b>

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

## SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

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



### OPCIONALES

### OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

Plancha 1 fuego lisa	PALS-81F	240€	Cubeta recoge aceite	BRO-13-17	220€
Columna de agua	RI-COL	600€	Cubeta recoge aceite	BRO-21	270€
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	90€			
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	79€	Cesto cuecepastas 1/1	h=215	275€
			Cestos cuecepastas 2/3	h=215	178€
Parrilla "V" carne 375x 610	GC84 1/2 módulo	260€	Cestos cuecepastas 1/2	h=215	168€
pescado "O" 377x585	GP84 1/2 módulo	226€	Cestos cuecepastas 1/3	h=215	140€
Piedra lávica ( 9 kg)	LV-9	79€	Cestos cuecepastas 1/6	h=215	115€
			(especific dcha/izq o redondo)		
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	PR40-DX/SX	240€	Cesto marmita 100 lit	CP101	ø560x345 h 520€
Puerta doble (mod 80)	PR80	490€	Cesto marmita 150 lit	CP151	ø560x470 h 590€
Puerta doble (mod 120)	PR120	560€	2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102	880€
			2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152	940€
Rasqueta Fry (espec liso o ranur)	PAS-L	48€	2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202	1.150€
Cesta freidora 8 LIT	CF 8 (120x300x120)	79€	3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103	1.250€
Cesta media freidoras 13 LIT	CMF13 (100x300x120)	79€	3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153	1.300€
Cesta grande freidoras 13 LIT	CF13 (220x300x120)	99€	3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203	1.490€
Cesta media freidoras 13 LIT C.L.	CMF13VP (113x315x120)	79€			
Cesta grande 13VP Cuba limpia	CF13VP (215x300x120)	99€			
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17 (140x304x120)	90€	Posición quemadores		
Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17 (290x300x120)	115€			
Cesta media freidoras 21 LIT	CMF21 (146x400x120)	115€			
Cesta grande freidoras 21 LIT	CF21 (300x400x120)	135€			

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



# 1100 PASANTE

Elegante, robusta  
y muy funcional







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



<b>COCINA 2 FUEGOS</b>	<b>11CBG02</b>	45x110x90	4,5 + 10	14,5		<b>3.535€</b>
------------------------	----------------	-----------	----------	------	--	---------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales*

<b>COCINA 4 FUEGOS</b>	<b>11CBG04</b>	90x110x90	2x(4,5+10)	29		<b>5.440€</b>
------------------------	----------------	-----------	------------	----	--	---------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales*

<b>COCINA 6 FUEGOS</b>	<b>11CBG06</b>	135x110x90	3x(4,5+10)	43,5		<b>7.405€</b>
------------------------	----------------	------------	------------	------	--	---------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Puertas opcionales*



<b>COCINA 4 FUEGOS Y HORNO</b>	<b>11CBG24P</b>	90x110x90	2x(4,5+10) + 9,2	38,2		<b>8.040€</b>
--------------------------------	-----------------	-----------	------------------	------	--	---------------

<b>COCINA 6 FUEGOS Y HORNO</b>	<b>11CBG26P</b>	135x110x90	3x(4,5+10) + 9,2	52,7		<b>11.815€</b>
--------------------------------	-----------------	------------	------------------	------	--	----------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Quemadores de fundición, de doble corona, con reparte llamas. Parrilla en hierro vitrificado. Grifo valvulado con llama piloto. Horno pasante maxi con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos*



<b>FRY 90 L</b>	<b>11FTG90L</b>	90x110x90	16	16		<b>5.965€</b>
-----------------	-----------------	-----------	----	----	--	---------------

<b>FRY 90 L CROMADO</b>	<b>11FTG90LC</b>	90x110x90	16	16		<b>6.680€</b>
-------------------------	------------------	-----------	----	----	--	---------------

<b>Opcional mitad ranurado</b>						<b>260€</b>
--------------------------------	--	--	--	--	--	-------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Plancha en acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. 2 quemadores por mando ofrecen inmejorable reparto y velocidad. Plancha de 750x888 mm. Descarga lateral de humos. Rasqueta en dotación.*



<b>FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA</b>	<b>11FRG17R</b>	45x110x90	16,5	18		<b>5.705€</b>
---------------------------------	-----------------	-----------	------	----	--	---------------

<b>FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA</b>	<b>11FRG21R</b>	45x110x90	21	21		<b>6.140€</b>
---------------------------------	-----------------	-----------	----	----	--	---------------

<b>FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA</b>	<b>11FRG16R</b>	45x110x90	12	12		<b>7.125€</b>
--------------------------------	-----------------	-----------	----	----	--	---------------



*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Intercambiador en el interior de la cuba, con gestión electrónica, garantizan un altísimo rendimiento, con un diferencial de ± 1 (°C) y alargan la vida del aceite. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.*



<b>CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L</b>	<b>11CPG45</b>	55x110x90	14	14		<b>5.020€</b>
---------------------------------	----------------	-----------	----	----	--	---------------

*Estructura en acero inox 304 con encimera de 2 mm. Cuba con fondo en inox AISI 316 no corrosivo a la sal con quemadores en inox, con llama esterilizada, grifo valvulado, llama piloto y encendido piezo eléctrico. Incluye falso fondo. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestas no incluidas en dotación.*

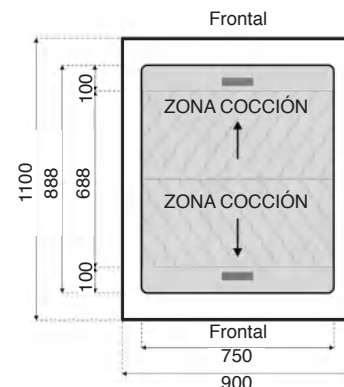
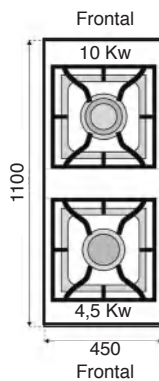
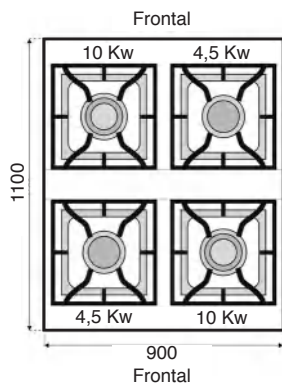
# 1100 CENTRAL

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA</b>	<b>11CVE02</b>	45x110x90	2 x 3,4	6,8	400V 3F+N	<b>4.955€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA</b>	<b>11CVE04</b>	90x110x90	4 x 3,4	13,6	400V 3F+N	<b>7.345€</b>
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm.</i>							
	<b>COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN</b>	<b>11CIE02</b>	45x110x90	2 x 5	10	400V 3F+N	<b>11.180€</b>
	<b>COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN</b>	<b>11CIE04</b>	90x110x90	4 x 5	20	400V 3F+N	<b>20.085€</b>
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm. Campo inductivo de 270 mm ø con un mínimo de 140 mm ø. Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos</i>							
	<b>FRY 90 L</b>	<b>11FTE90L</b>	90x110x90	10		400V 3F+N	<b>6.455€</b>
	<b>FRY 90 L CROMADO</b>	<b>11FTE90LC</b>	90x110x90	10		400V 3F+N	<b>7.145€</b>
<b>Opcional mitad ranurado</b>							
<b>284€</b>							
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Plancha de acero de 20 mm. Peto perimetral soldado a la cuba. Resistencias especiales en TUNGSTENO, de alto rendimiento. 2 zonas de cocción independientes, una frente a la otra.</i>							
	<b>FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA</b>	<b>11FRE-17R</b>	45x110x90	16,5		400V 3F+N	<b>5.105€</b>
	<b>FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA</b>	<b>11FRE-21R</b>	45x110x90	20		400V 3F+N	<b>5.710€</b>
	<b>FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA</b>	<b>11FRE-16R</b>	45x110x90	14		400V 3F+N	<b>6.535€</b>
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencia giratoria de alto rendimiento y gestión electrónica con diferencial de ± 1°C le convierten en una freidora muy potente. En dotación 1 cesto por cuba y 1 recipiente recoge aceite.</i>							
	<b>CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L</b>	<b>11CPE45</b>	55x110x90	9		400V 3F+N	<b>5.275€</b>
<i>Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Resistencias especiales en TUNGSTENO, fuera de la cuba. Selector de 3 posiciones. Cuba G/N 1/1. Apoya cestas en ambos lados. Carga automática del agua con autonivel. Grifo de descarga. Cestos no incluidos en dotación 45x110x90 y 45x110x90.</i>							
	<b>NEUTRO 45</b>	<b>11N45</b>	45x110x90				<b>1.670€</b>
	<b>NEUTRO 45 + CAJÓN</b>	<b>11N45C</b>	45x110x90				<b>2.395€</b>

## OPCIONALES

<b>Puerta 45</b>	<b>285€</b>
<b>Puerta 90</b>	<b>580€</b>
<b>Zocalo (metro)</b>	<b>155€</b>

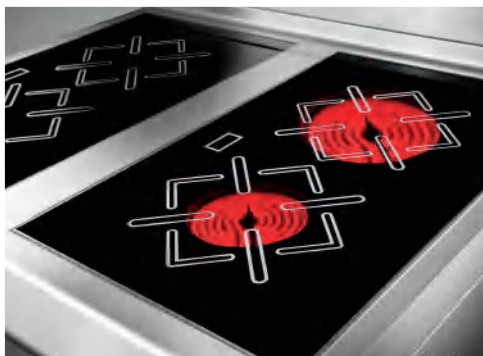
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



# MONOBLOC

## La cocina a su medida

- Permite cualquier combinación, tanto en eléctrico como en gas (homologado).
- Construcción robusta para durar en el tiempo. Encimera de 3 mm.
- Higiénica y cómoda.
- Fácil acceso al mantenimiento y a la sustitución.
- Dimensión máxima 380 cm de longitud y 250 cm de ancho.



## MONOBLOC

- Homologada.
- Encimera 3 mm.
- Fácil acceso a la reparación.
- Fácil sustitución de sus elementos.
- Rápida entrega.





# COCINAS NAVALES

Línea de productos especiales completamente dedicada a la industria marítima



Equipada con características y sistemas dedicados al trabajo en las cocinas de grandes barcos y plataformas off-shore. Rejillas anti-inclinación en todos los quemadores, pies rebordeados para fijar en el pavimento son algunas de las peculiaridades de la línea naval diseñado, con especial atención a la robustez, seguridad y adaptabilidad.



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



**COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE 70CQE04-NA** 80x73x90 2,6 x 4 10,4 440V+F/60 **4.270€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.  
Cableado 32 Amperios IP55.

**COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE 70CQE04-NA** 80x73x90 2,6 x 6 15,6 440V+F/60 **5.805€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.  
Cableado 32 Amperios IP55.



**COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 70CQE14-NA** 80x73x90 2,6 x 4 + 5,5 15,9 440V+F/60 **6.505€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.  
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

**COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1 70CQE16-NA** 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60 **8.140€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.  
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.

**COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO 70CQE26-NA** 120x73x90 2,6 x 6 + 5,5 21,1 440V+F/60 **8.875€**

Encimera de 1,5mm en Aisi 304. Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.  
Cableado 32 Amperios IP55. Temperatura del horno regulable de 100° a 300°.



**SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS) 70FP-NA-BLOCK PLANS** **380€**



**FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE 70FTE40L-NA** 40x73x90 4,8 4,8 440V+F/60 **3.235€**

**FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE 70FTE80L-NA** 80x73x90 9,6 9,6 440V+F/60 **4.410€**






**OPCIONAL: Plancha rizada 40 +120€**

**OPCIONAL: Plancha rizada 80 +190€**

Incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto anti salpicaduras.  
Dimensiones de la placa 360x570x120 y 755x570x120 en modelo doble.

# COCINAS NAVALES GAMA 700



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>	<b>70FRE13-NA</b>	40x73x90	12,0	12,0	440V+F/60	<b>3.955€</b>
	<b>FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>	<b>70FRE17-NA</b>	40x73x90	16,5	16,5	440V+F/60	<b>4.270€</b>
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.</i>							
	<b>FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>	<b>70FRE26-NA</b>	80x73x90	12 + 12	24,0	440V+F/60	<b>6.970€</b>
	<b>FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE</b>	<b>70FRE34-NA</b>	80x73x90	16,5 + 16,5	33,0	440V+F/60	<b>7.440€</b>
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.</i>							
	<b>BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1</b>	<b>70BME80-NA</b>	80x73x90	2	2,0	440V+F/60	<b>3.775€</b>
<i>Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.</i>							
	<b>SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC</b>	<b>70BRE50I-NA</b>	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60	<b>9.180€</b>
	<b>ABATIMIENTO AUTOMÁTICO</b>					440V+F/60	<b>+2.225€</b>
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.</i>							
	<b>MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA</b>	<b>70PQE50I-NA</b>	80x73x90	9	9,0	440V+F/60	<b>9.075€</b>
<i>Diam 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manometro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.</i>							

VER OPCIONALES EN GAMA STILE



# COCINAS NAVALES GAMA 900

C

COCCIÓN



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<b>COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>80CQE02-NA</b>	40x90x90	2x4	8	440V+F/60	<b>3.510€</b>

<b>COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>80CQE04-NA</b>	80x90x90	4x4	16	440V+F/60	<b>5.710€</b>
-----------------------------------	-------------------	----------	-----	----	-----------	---------------

<b>COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE</b>	<b>80CQE06-NA</b>	120x90x90	6x4	24	440V+F/60	<b>8.065€</b>
-----------------------------------	-------------------	-----------	-----	----	-----------	---------------

Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.

Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.



<b>COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1</b>	<b>80CQE14-NA</b>	80x90x90	4x4+5,5	21,5	440V+F/60	<b>7.945€</b>
----------------------------------	-------------------	----------	---------	------	-----------	---------------

<b>COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1</b>	<b>80CQE16-NA</b>	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	<b>10.085€</b>
----------------------------------	-------------------	-----------	---------	------	-----------	----------------

<b>COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO</b>	<b>80CQE26-NA</b>	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60	<b>10.745€</b>
--	-------------------	-----------	---------	------	-----------	----------------

Placas de fundición de 22 cm. Conmutador de 6 posiciones.

Cableado 32 Amperios IP55. Encimera de 1,5mm en Aisi 304.P.



<b>SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)</b>	<b>80FP-NA-BLOCK PLANS</b>					<b>390€</b>
---------------------------------------	----------------------------	--	--	--	--	-------------



<b>FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE</b>	<b>80FTE40L-NA</b>	40x90x90	6	6	440V+F/60	<b>3.690€</b>
--------------------------------	--------------------	----------	---	---	-----------	---------------

<b>FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE</b>	<b>80FTE80L-NA</b>	80x90x90	6+6	12	440V+F/60	<b>5.190€</b>
--------------------------------	--------------------	----------	-----	----	-----------	---------------

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo

**OPCIONAL:** Plancha rizada.



<b>FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1</b>	<b>80FCE10LL-NA</b>	80x90x90	6+6+5,5	17,5	440V+F/60	<b>7.010€</b>
--	---------------------	----------	---------	------	-----------	---------------

Todos los Fry tops incluyen termostato de seguridad con rearme manual y peto antisalpicadura.

Plancha de 36x75x15 en modelo 40, 76x75x15 en modelo 80 y en modelo 120. Alcanza más de 300°, incluso en cromo


**OPCIONAL:** Plancha rizada.



<b>BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80</b>	<b>80BME80-NA</b>	80x90x90	3	3		<b>4.235€</b>
--------------------------------	-------------------	----------	---	---	--	---------------


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

# COCINAS NAVALES GAMA 900




MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FRE17-NA	40x90x90		16,5		4.650€
FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FTE34-NA	80x90x90		33,0		7.945€

*En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.*




SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9		10.300€
ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115					+2.955€

*Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.*



MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0		11.790€
MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0		12.245€

*Diam 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.*



HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	FNE910	90x90x90		5,5		3.790€
HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE	FNE920	90x90x130		11,0		7.600€
HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE	FNE930	90x90x170		16,5		10.770€

VER OPCIONALES EN GAMA 900 STILE

# EQUIPOS GRANDES PRODUCCIONES



**GRAN CAPACIDAD PRODUCTIVA  
Y COMODIDAD OPERATIVA**



## GRANDES PRODUCCIONES

\*\*\* 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 INDIREC****PMG200I**

160x131x109

34,5

200 Lt

**MARMITA ABATIBLE 300 INDIREC****PMG300I**

173x138x109

48

325 Lt

**MARMITA ABATIBLE 500 INDIREC****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.*

# COCINAS ÉTNICAS



COCCIÓN

## 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	4.685€
 3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12x3	36	6.200€
 4 F MUEBLE	DG704	220x70x90	12x4	48	9.110€

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 L	DG724L	110x70x90	7+7	14	6.425€
 TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14	7.320€
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)		349€	OPCIONAL: 26 Kw		409€

 TEPPANYAKI GAS L	DG736L	165x70x90	7+7+7	21	8.165€
 TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21	9.395€
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría)					415€


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

 TEPPANYAKI ELÉCTRICO L	DE722L	110x70x90	7,5+7,5	15	7.345€
 TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15	7.960€


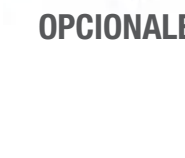
Resistencias de tungsteno. Temperatura termostata hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos

 TEPPANYAKI ELECTRICO L	DE733L	165x70x90	7,5+5+7,5	20	9.345€
 TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20	10.455€

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

 FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90			1.715€
---	---------	----------	--	--	--------

Dimensiones de la cuba: 40x50 cm

 HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12	1.690€
 HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18	2.225€


## OPCIONALES

* Potenciar quemador a 18 kw	315€	* grifo encimera cocina (2 salidas)	625€
* Sustitución quemador por europeo de 12 kw	70€	* Columna de agua 360°	675€
		* Bandeja perforada para cestos bambú	260€




# COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	<b>2 FUEGOS MURAL</b>	<b>DG1 102</b>	55x110x90	12x2	24	<b>4.745€</b>
	<b>2 FUEGOS PASANTE</b>	<b>DG1 102 P</b>	55x110x90	12x2	24	<b>4.805€</b>

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.


	<b>4 FUEGOS MURAL</b>	<b>DG1 104</b>	110x110x90	12x4	48	<b>7.440€</b>
	<b>4 FUEGOS PASANTE</b>	<b>DG1 104 P</b>	110x110x90	12x4	48	<b>7.500€</b>

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.

	<b>6 FUEGOS MURAL</b>	<b>DG1 106</b>	165x110x90	12x6	72	<b>10.135€</b>
	<b>6 FUEGOS PASANTE</b>	<b>DG1 106 P</b>	165x110x90	12x6	72	<b>10.195€</b>

	<b>8 FUEGOS MURAL</b>	<b>DG1 108</b>	220x110x90	12x8	96	<b>14.800€</b>
	<b>8 FUEGOS PASANTE</b>	<b>DG1 108 P</b>	220x110x90	12x8	96	<b>14.835€</b>

Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.

	<b>DIM SUM MURAL GAS</b>	<b>DG1 1VM</b>	55x110x90	10,5	10,5	<b>5.015€</b>
	<b>DIM SUM PASANTE GAS</b>	<b>DG1 1VP</b>	55x110x90	10,5	10,5	<b>5.050€</b>


Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.


	<b>DIM SUM MURAL ELÉCTRICO</b>	<b>DE1 1VM</b>	55x110x90	9	9	400V 3F+N	<b>5.430€</b>
	<b>DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO</b>	<b>DE1 1VP</b>	55x110x90	9	9	400V 3F+N	<b>5.450€</b>

Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.


## HORNOS ÉTNICOS



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP	
	<b>HORNILLO + WOK SOBREMESA</b>	<b>HW</b>	62x36x27	11	11	<b>1.150€</b>


	<b>HORNO TANDORI INDU</b>	<b>HTI</b>	72x81x88	12	12	<b>4.380€</b>
---	---------------------------	------------	----------	----	----	---------------

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.

	<b>HORNO TANDORI ÁRABE</b>	<b>HTA</b>	72x95x123	12	12	<b>5.990€</b>
---	----------------------------	------------	-----------	----	----	---------------

Diámetro interior máximo 66 cm. Dotado de piedra lávica. Tapa y bandeja recoge suciedad de serie.

DM BOVEDA

	<b>HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO</b>	<b>HPL</b>	840x140	12	12	<b>4.610€</b>
---	--------------------------------------	------------	---------	----	----	---------------

Laminado de acero inoxidable, con grifo de vaciado y salida de humo. Termómetro de 0° a 285°C.

# SHOW COOKING - DROP-IN





# DROP-IN SHOW COOKING

C

COCCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP	
	<b>COCINA 2 PLACAS (22 cm)</b>	DP70CTE02	40x60x120	2,6x2	5,2	400 3F+N	<b>1.070€</b>
	<b>COCINA 4 PLACAS (22 cm)</b>	DP70CTE04	80x60x120	2,6x4	10,4	400 3F+N	<b>1.655€</b>
<i>Placas de fundición. Conmutador de 6 posiciones.</i>							
	<b>COCINA VITRO 2 PLACAS</b>	DP70CVE02	35x56x6	1,8+2,5	4,3	400 3F+N	<b>1.855€</b>
<i>Plano de cristal de 6 mm.</i>							
	<b>PLACA INDUCCIÓN</b>	DP70CI02	35x56x6	2x3,5	7	400 3F+N	<b>9.155€</b>
<i>Campo inducción de 220 mm ø (mínimo 140 ø). Plano de cristal de 6 mm.</i>							
	<b>FRY TOP CROMADO 35 (SIN PETO)</b>	DP635FTLC	35x63x28	3,6	3,6	230V F+N	<b>1.965€</b>
	<b>FRY TOP CROMADO 70 (SIN PETO)</b>	DP670FTLC	70x63x28	3,6+3,6	7,2	230V F+N	<b>2.800€</b>
	<b>FRY TOP CROMADO 40 (CON PETO)</b>	DP740FTLC	42x63x28	4,8	4,8	400 3F+N	<b>2.525€</b>
	<b>FRY TOP CROMADO 80 (CON PETO)</b>	DP740FTLC	81x63x28	4,8+ 4,8	9,6	400 3F+N	<b>3.775€</b>
<i>Plancha de 12 mm. Temperatura de 100° a 300°</i>							
	<b>FREIDORA 13 LIT III</b>	DP70FRE13R	40x60	12	12	400V 3F+N	<b>2.860€</b>
	<b>FREIDORA 8+8 LIT III</b>	DP70FRE16R	40x60	7+7	14	400V 3F+N	<b>4.025€</b>
<i>Resistencias abatibles. Control electrónico Versión Rapid de alta producción.</i>							
	<b>MANTENEDOR FRITOS (1/1)</b>	DP70SPE40	33x53x13	0,8	0,8	230V F+N	<b>1.375€</b>
	<b>INFRA ROJOS</b>	INF35/40	20x48x40	0,9	0,9	230V F+N	<b>710€</b>
<i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i>							
	<b>CUECEPASTAS 30 L (2/3)</b>	DP70CPE30	40x60	7	7	400V 3F+N	<b>2.825€</b>

