

COCCIÓN



COCCIÓN





ÍNDICE

	PAG.
● ASADORES Y HORNOS	
• HORNOS BRASAS	C 03
• HORNOS DE AHUMAR Y ROBATAS	C 05
• CHURRASQUEROS Y ASADORES	C 07
• KEBAB	C 10
● COCCIÓN AL VACIO Y REGENERACIÓN	C 10
● HORNOS Y FERMENTADORAS	
• HORNOS PIZZA Y PAN	C 11
• FERMENTADORAS	C 14
• HORNOS ARTESANALES LEÑA	C 15
• HORNOS CONVECCIÓN PASTELERÍA	C 16
• HORNOS MIXTOS GASTRONOMÍA	C 19
● MICROONDAS-PASTELERÍA Y AUXILIARES DE PASTELERÍA	
• FREIDORAS GASTRONOMÍA	C 21
• FREIDORAS PASTELERÍA / CHURROS	C 24
• MICROONDAS	C 24
• PLANCHAS Y BARBACOAS	C 25
• SALAMANDRAS	C 26
• HORNILLOS Y PAELLEROS	C 26
● COCINAS PROFESIONALES GAMA 650 ÚNICO	C 27
● COCINAS PROFESIONALES GAMA 700	
• 700 ÚNICO POTENCIADAS	C 30
• 700 ÚNICO	C 32
• 700 STILE	C 36
● COCINAS PROFESIONALES GAMA 900	
• 900 ÚNICO POTENCIADAS	C 44
• 980 STILE	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 succulentos 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 50 CUBIERTOS	B-300	10	250-350 C	4	3-6	3	71x55x50+39	110
	HORNO 90 CUBIERTOS	B-400	20	250-350 C	5	5-8	4,5	71x70x64+42	160
	HORNO 110 CUBIERTOS	B-500	30	250-350 C	7	8-12	7,5	91x70x60+47	210



Horno+armario caliente superior mod 300	C-300	71x55x23	27
---	-------	----------	----

Horno+armario caliente superior mod 400	C-400	71x70x33	38
---	-------	----------	----

Horno+armario caliente superior mod 500	C-500	91x70x33	45
---	-------	----------	----



Horno+estante mod 300	OC-300	71x55x23	14
-----------------------	--------	----------	----

Horno+estante mod 400	OC-400	71x70x33	17
-----------------------	--------	----------	----

Horno+estante mod 500	OC-500	91x70x33	20
-----------------------	--------	----------	----



Horno+mesa neutra mod 300	S-300	71x55x97	48
---------------------------	-------	----------	----

Horno+mesa neutra mod 400	S-400	71x70x83	52
---------------------------	-------	----------	----

Horno+mesa neutra mod 500	S-500	91x70x75	55
---------------------------	-------	----------	----

OPCIONALES

Cortavientos + chimenea mod B-300				
-----------------------------------	--	--	--	--

Cortavientos + chimenea mod B-400 y 500				
---	--	--	--	--

Acabado Inox				
--------------	--	--	--	--

Mesa patas de apoyo 300	M-300	62x42x92	40
-------------------------	-------	----------	----

Mesa patas de apoyo 400	M-400	60x55x82	45
-------------------------	-------	----------	----

Mesa patas de apoyo 500	M-500	80x55x82	54
-------------------------	-------	----------	----

Parrilla 300 (380 x 570)	h = 5mm			
--------------------------	---------	--	--	--

Parrilla 400 (530 x 570)	h = 5mm			
--------------------------	---------	--	--	--

Parrilla 500 (530 x 764)	h = 5mm			
--------------------------	---------	--	--	--

Rejilla para carbón 300 (5 piezas)	h = 5mm			
------------------------------------	---------	--	--	--

Rejilla para carbón 400 (5 piezas)	h = 5mm			
------------------------------------	---------	--	--	--

Rejilla para carbón 500 (5 piezas)	h = 5mm			
------------------------------------	---------	--	--	--

Plancha hierro fundido 42x31	h = 5mm			
------------------------------	---------	--	--	--

Plancha hierro fundido estriada 32x26	h = 5mm			
---------------------------------------	---------	--	--	--

Sartén de hierro fundido redonda ø 18	h = 5mm			
---------------------------------------	---------	--	--	--

Sartén de hierro fundido redonda ø 20	h = 5mm			
---------------------------------------	---------	--	--	--

Sartén de hierro fundido estriada redonda ø 26	h = 5mm			
--	---------	--	--	--

Ruedas				
--------	--	--	--	--

Pinzas				
--------	--	--	--	--





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

HORNOS DE AHUMAR



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD	°C	KW	PARRILLA	DIMENSIONES		PESO	PVP
						CÁMARA	MÁQUINA		



SMOKING OVEN	110 H	10 GN 1/1	80-160°C	3,8	53x48	56x51x83	104x79x170	280	
--------------	-------	-----------	----------	-----	-------	----------	------------	-----	--

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.

BARBACOAS DE CARBÓN

MÁQUINA	MODELO		DIMENSIONES MÁQUINA	PESO	PVP
---------	--------	--	---------------------	------	-----



ROBATA DROP IN	R90D		90x59x69	192	
----------------	------	--	----------	-----	--

ROBATA DROP IN	R120D		120x59x69	221	
----------------	-------	--	-----------	-----	--



ROBATA CON MESA	R90T		98x69x70	232	
-----------------	------	--	----------	-----	--

ROBATA CON MESA	R120T		144x69x70	252	
-----------------	-------	--	-----------	-----	--



ROBATA CON MESA Y LATERALES	R90TT		134x83x70	245	
-----------------------------	-------	--	-----------	-----	--

ROBATA CON MESA Y LATERALES	R120TT		180x83x70	268	
-----------------------------	--------	--	-----------	-----	--



ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R90S		98x69x125	276	
----------------------------	------	--	-----------	-----	--

ROBATA CON MESA Y SOPORTES	R120S		144x69x125	307	
----------------------------	-------	--	------------	-----	--



ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R90ST		134x83x125	289	
--	-------	--	------------	-----	--

ROBATA CON MESA Y LATERALES Y SOPORTES	R120ST		180x83x125	323	
--	--------	--	------------	-----	--

Varios niveles de trabajo y distintas temperaturas.

Soportes para apoyar pinchos.

Niveles altos para mantener la comida caliente.



HIBACHI	HB		40x25x25	26	
---------	----	--	----------	----	--

YAKITORI	YT		69x26x25	43	
----------	----	--	----------	----	--

Barbacoa de sobremesa para poder asar junto al cliente.

CHURRASQUEROS Y ASADORES

Una manera saludable de cocinar

C



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.

COCCIÓN

ASADORES Y CHURRASQUEROS

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

ASADORES MURALES ELÉCTRICOS



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



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

1 motor y 1 resistencia con regulador para cada espada. Bandeja extraíble para recoger la grasa. Luz interna. Puerta de cristal templado en todos los modelos excepto 4PE.

ASADORES MURALES GAS



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



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

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

ASADOR DOBLE TAMBOR GAS



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

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

ASADORES PLANETARIOS GAS



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

Ahorro del 30% de energía y tiempo.

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

Modelos carbón por encargo

ASADORES PLANETARIOS ELÉCTRICOS

C

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

ASADORES PLANETARIOS EXPOSITORES ELÉCTRICOS (ISLA)



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

Carro soporte opcional. Puerta de cristal a ambos lados.

ASADORES PLANETARIOS DE LEÑA



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

Disponibles Estructuras + motor interior para asadores de obra

CHURRASQUERO



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

Disponibles 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.

OPCIONALES ASADORES

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

OPCIONALES CHURRASQUEROS

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

COCCIÓN

KEBAB ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KG PIEZAS	KW	T	VOLTAJE	PVP
	KEBAB 3 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV3	55x55x93	5/15	3x2	6	400 3F+N
	KEBAB 4 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV4	55x65x110	20/50	4x2	8	400 3F+N
	KEBAB 5 RESISTENCIA VITROCERÁMICA	EKV5	59x77x131	50/70	5x2	10	400 3F+N

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

KEBAB GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	KW	T	PVP
	KEBAB 2 QUEMADORES	EKG2	45x58x77	3x2	6
	KEBAB 3 QUEMADORES	EKG3	51x58x93	3x3	9
	KEBAB 4 QUEMADORES	EKG4	51x65x110	4x3	12
	KEBAB 5 QUEMADORES	EKG5	59x757x129	5x3	15

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

COCCION AL VACIO Y REGENERACIÓN

	MIN-MAX	LITROS	VELOC.	W	DIMENSIONES	VOLTAJE	PVP
	GRL VACK 60	1° A 95°C	hasta 70 l	6 l/min	1650	15x24x38	220/50
	10 programas. Resolución 0,1°C. Aviso nivel del agua. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción. Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo. Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.						
	GRL STACK	40° A 95°C	hasta 25 l	6 l/min	2000	35x66x32	220/50
	10 programas. Resolución 0,3°C. Cocción aplazada. Alarma de alcance temperatura de cocción. Sonda al corazón opcional con función Delta T. Programa de bajo consumo. Cocción y regeneración a baja temperatura que optimiza los recursos y mejora las propiedades organolépticas de los alimentos.						

OPCIONALES

BOLAS POLIPROPILENO (bolsas de 250 unid)

SONDA



HORNOS PIZZA



COCCIÓN



HORNOS PIZZA



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
	4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP2	56x53x45	(0,95+0,8)x2	3,5	230 F+N
	4+4+4 PIZZAS DE 18 CM ECO	XP3	57x51x65	(0,95+0,8)x3	5,3	230 F+N
	MODELO PUERTA DE CRISTAL (Por puerta)					
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario.. Resistencia superior e inferior. No luz interior. Cámara de 40* 39</i>					
	4 PIZZAS DE 18 CM	B-1/40	56x50x28	0,8+0,8	1,6	230 F+N
	4 + 4 PIZZAS DE 18 CM	B-2/40	56x50x43	(0,8+0,8)+0,8	2,4	230 F+N
						
	<i>Hasta 320°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 41x36x9 Disponibile versión con puerta cristal y luz</i>					
	4 PIZZAS DE 25 CM	B-1/50	92x70x36	2,5+2,5	5	230/400*
	4 + 4 PIZZAS DE 25 CM	B-2/50	92x70x53	(2,5+2,5)+2,5	7,5	400 3F+N
						
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. No Luz interior. Cámara de 62x50x12 Disponibile versión con puerta cristal y luz</i>					
	4 PIZZAS DE 33 CM	B-4	98x92x42	2,4+2,4	4,8	230/400*
	4 + 4 PIZZAS DE 33 CM	B-44	98x92x75	2X(2,4+2,4)	9,6	400 3F+N
						
	<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
	6 + 6 PIZZAS DE 33 CM	B-66	98x122x75	2X(3,6+3,6)	14,4	400 3F+N
						
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 66x99x14 Opcional: Techo refractario</i>					
	3 PIZZAS DE 36 CM (10 DE 21)	B-XL3L	136x60x42	2,2+2,2	4,4	230/400*
	3+3 PIZZAS DE 36 CM (10+10 DE 21)	B-XL33L	136x60x75	2x(2,2+2,2)	8,8	400 3F+N
						
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x43x14 Versión Digital</i>					
	6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL6L	136x96x42	4,5+4,5	9	400 3F+N
	6+6 PIZZAS DE 36 CM	B-XL66L	136x96x75	2x(4,5+4,5)	18	400 3F+N
						
	<i>ANCHO ESPECIAL.Hasta 500°C.Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x72x14. Versión Digital</i>					
	9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL9	136x132x42	6,6+6,6	13,2	400 3F+N
	9+9 PIZZAS DE 36 CM	B-XL99	136x132x75	2x(6,6+6,6)	26,4	400 3F+N
						
	<i>Hasta 500°C. Suelo refractario. Resistencia superior e inferior. Luz interior. Cámara de 108x108x14 Versión Digital</i>					

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

HORNOS PIZZA Y PANADERÍA 60x40

C

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

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

HORNOS PIZZA-PAN Y GASTRONOMÍA A CONVECCIÓN

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		POTENCIA KW	VOLTAJE	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA			
	4 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	4 AIR	116x111x38	72x72x18	8,3	400 3F+N
	6 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	6 AIR	152x111x38	108x72x18	12,2	400 3F+N
	9 PIZZA DE 35 CM+CONVECCIÓN	9 AIR	152x147x38	108x108x18	18	400 3F+N

VAPOR OPCIONAL

Digital. Cámara en acero inox. Superponibles. Resistencias incorporadas en la piedra. Cocción homogénea, rápida y económica. Permite cocinar gastronomía, pastelería... Hasta 500°C. Resistencias superiores e inferiores independientes.

HORNOS PIZZA PAN Y REPOSTERÍA DE BAJO CONSUMO

	2B 60*40/ 4 PIZZAS DE 40 CM	4 V	142x122x40	82x84x17,5	8,5	400 3F+N
	2B 60*40/ 6 PIZZAS DE 40 CM	6 V	183x122x40	123x84x17,5	13	400 3F+N
	2B 60*40/ 6 PIZZAS DE 35 CM	9 V	183x146x40	123x108x17,5	19	400 3F+N
VAPOR OPCIONAL		1.700€	CAMPANA EXTRACTORA			
CÁMARA DE FERMENTACIÓN		4.660€	KIT DE CONDENSACIÓN			

Ejemplo:
Hornos superpuestos
+ Cámara de fermentación

25% DE AHORRO RESPECTO TRADICIONALES
Posible hasta 3 alturas. 4 bandejas *cámara.

Digital. Superponibles. Cámara completamente en piedra refractaria, con resistencia incorporadas en la piedra. Su sistema de cocción ahorra un 25% de energía. Hasta 500°C. Resistencias superiores e inferiores independientes.

HORNOS PIZZA GAS

	4 PIZZAS DE 30 CM	G-4	100x106x56	62x62x15	16,1	
	6 PIZZAS DE 30 CM	G-6	100x136x56	62x92x15	21,5	
	9 PIZZAS DE 30 CM	G-9	130x136x56	92x92x15	27	
<i>Hasta 450°C. Se pueden superponer hasta 3 unidades. Complemento junta de unión = 350 € PVP. Chimenea opcional: 360€ PVP</i>						

HORNOS PIZZA CINTA

MÁQUINA	MODELO	PRODUCCIÓN UDS		DIMENSIONES Ø25		POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
		Ø25	Ø32	CÁMARA	MÁQUINA				
	HORNO CINTA 120	HPPC120	30	15	124x63x30	2+2	4	230 F+N	
	HORNO CINTA 160	HPPC160	40	25	169x63x30	3+3	6	400 3F+N	
<i>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).</i>									
	HORNO CINTA 4054	C-40-54	40	20	40x54x10	143x99x45	3+4,4	7,4	400 3F+N
	HORNO CINTA 5075 + soporte	C-50-75	80	30	50x75x10	186x121x103	5,6+8,2	13,8	400 3F+N
<i>Versión gas mod 4054 - 5075 - 65100 ...</i>									
	HORNO CINTA 65100 + soporte	C-65-100	120	80	65x100x10	207x132x109	7,2+10,8	18	400 3F+N
	HORNO CINTA 80100 + soporte	C-80-110	150	90	80x110x10	225x156x113	12+12	24	400 3F+N
<i>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. Puerta de serie para control de la cocción y fácil limpieza.</i>									

Ejemplo: Hornos superpuestos

FERMENTADORAS

	FB x L3L y 33L	6 (60x40)	136x49x90	2	230V F+N
	FB x L6L y 66L	18 (60x40)	136x85x90	2	230V F+N
	FB x L9L y 99L	18 (60x40)	136x120x90	2	230V F+N
	FT4 y 44	12 (60x40)	110x97x90	2	230V F+N
	FT4 x 3	6 (60x40)	110x97x55	2	230V F+N
	FT6 y 66	12 (60x40)	110x120x90	2	230V F+N
	FT6 x 3	6 (60x40)	110x120x55	2	230V F+N
	FT9 y 99	18 (60x40)	150x120x90	2	230V F+N
	FT9 x 3	9 (60x40)	150x120x55	2	230V F+N

Hasta 60°C. Con cubeta para agua.

SOPORTES

MODELO	DIMENSIONES	PVP	MODELO	DIMENSIONES	PVP
	B-4	98x82x96	T-4	111x85x96	
	B-44	98x82x86	T-44	111x85x86	
	B-6	98x111x96	T-6	151x82x96	
	B-66	98x111x86	T-66	151x82x86	
	B-XL3L	135x49x96	T-9	151x121x96	
	B-XL33L	135x49x86	T-99	151x121x86	
	B-XL6L	131x85x96			
	B-XL66L	131x85x86	G-4	101x84x96	
	B-XL9	131x124x96	G-6	101x114x96	
	B-XL99	131x124x86	G-9	131x114x96	

HORNOS ARTESANALES DE LEÑA - GAS FIJOS

C



MÁQUINA	MODELO	CAPACIDAD PIZZA			DIMENSIONES	PVP	
		LEÑA	GAS	Ø		LEÑA	GAS
	HORNO CUADRADO+SOPORTE LGC 4	4	5	30	140x145x185		
	LGC 6	6	8	30	160x165x185		
	LGC 8	8	9	30	170x175x185		

Decoración frontal desde

Resto 2 laterales y techo decorado desde

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.



HORNO PENTAGONAL+SOPORTE	LGP 4	4	5	30	150x150x185		
	LGP 6	6	8	30	170x170x185		
	LGP 8	8	9	30	180x180x185		

Decoración frontal (tres paredes chafán)

Decoración resto dos laterales desde

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.



HORNO REDONDO BÓVEDA +SOPORTE	LGR 4	4	5	30	145x150x190		
	LGR 6	6	8	30	160x170x200		
	LGR 8	8	9	30	175x180x200		

Decoración completa tipo mosaico desde

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.



HORNO ESFERA DE CEMENTO	LGE 4	4	5	30	140x140x185		
	LGE 6	6	8	30	160x165x185		
	LGE 8	8	9	30	170x175x185		

No admite decoración.

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



HORNO REDONDO	LGR 7G	6	30	165x160x185		
	LGR 16G	14	30	195x190x185		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

Diámetro interior de 1200 mmk (LGR 7G) y 1500 mm (LGR 16G).

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.



HORNO ESFERA	LGE 7G	6	30	140x145x185		
	LGE 16G	14	30	160x165x185		

Combinado leña+gas: Añadir al precio del modelo gas

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.

COCCIÓN

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



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

HORNOS CONVECCION ELECTRICOS



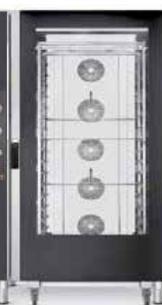
HORNO 4 (429x345)	EP443	59x70x59	2,8	1	4	220V F+N	
-------------------	-------	----------	-----	---	---	----------	--

Opcional "G": Grill y funciones adicionales estático y descongelación:
 Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.



HORNO 4 60x40+HUMIDIFICADOR	EP464H	79x78x64	3,4	1 IC	-	220V F+N	
-----------------------------	--------	----------	-----	------	---	----------	--

Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal. Puerta abatible. Mandos inferiores.



HORNO 6 60x40	EP664	94x93x83	8,4	2 IC	-	400V 3F+N	
---------------	-------	----------	-----	------	---	-----------	--

HORNO 10 60x40 + VAPOR	EP1064V	94x93x115	16	3 IC	-	400V 3F+N	
------------------------	---------	-----------	----	------	---	-----------	--

Electromecánico. Paso de las guías 74 mm. Doble cristal.

HORNO 16 60x40 + VAPOR	EP1664V	99x103x192	30	5 IC	-	400V 3F+N	
------------------------	---------	------------	----	------	---	-----------	--

Electromecánico. Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Carro extraíble en dotación.

Opcional: 2º carro extraíble

HORNOS CONVECCION GAS



HORNO GAS 4 60x40 +VAPOR	GP464V	94x98x99	9	1 IC	-	220V F+N	
--------------------------	--------	----------	---	------	---	----------	--

HORNO GAS 6 60x40 +VAPOR	GP664V	94x98x110	13	2 IC	-	220V F+N	
--------------------------	--------	-----------	----	------	---	----------	--

HORNO GAS 10 60x40 +VAPOR	GP1064V	94x98x139	18	2 IC	-	220V F+N	
---------------------------	---------	-----------	----	------	---	----------	--

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie.



HORNO GAS 16 60*40 TOUCH	GP1664TVT	99x103x217	30	5 IC	-	220V F+N	
--------------------------	-----------	------------	----	------	---	----------	--

Programable. Paso de las guías 80 mm. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimeneas de serie Carro extraíble en dotación

Opcional: 2º carro extraíble

FERMENTADORAS



FERMENTADORA 8		60x55x84	1,2			220V F+N	
----------------	--	----------	-----	--	--	----------	--

FERMENTADORA 8		80x66x84	2,4			220V F+N	
----------------	--	----------	-----	--	--	----------	--

FERMENTADORA 12		94x91x80	2,4			220V F+N	
-----------------	--	----------	-----	--	--	----------	--

Paso de las guías 70 mm. Regulación temperatura de 30º a 60ºC



Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS CONVECCIÓN Y MIXTOS

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



HORNOS CONVECCION Y MIXTOS ELÉCTRICOS (GN)



HORNO 4 GN 1/1 CONVEC+ HUMID+ GRILL	EG411HG	79x75x64	5,2	2		400 3F+N	
--	----------------	----------	-----	---	--	----------	--

*Electromecánico. Paso de las guías 73 mm. Doble cristal. Superponible(ver kit).
8 opciones de cocción: Estático, ventilado, grill, descongelación...*

HORNO 7 GN 1/1+VAPOR	EG711V	94x93x83	8,4	2 IC		400 3F+N	
HORNO 10 GN 1/1+VAPOR	EG1011V	94x93x115	16	3 IC		400 3F+N	

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo.

HORNO 6 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG611CTV	50x90x68	7,8	1 IC		400 3F+N	
HORNO 10 COMPACTO GN 1/1 TOUCH+VAPOR	EG1011CTV	50x90x95	15,4	2 IC		400 3F+N	

Especialmente indicado para espacio reducido. Programable. Sonda de serie. Vapor directo

HORNO 20 GN 1/1+VAPOR	EG2011TV	99x103x192	30	5 IC		400V 3F+N	
------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	-----------	--

Carro extraible en dotación. Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Vapor directo.

Opcional: 2º carro extraible



HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS (GN)



HORNO 4 1/1+VAPOR	GG411V	94x98x99	9	1 IC		220V F+N	
HORNO 6 1/1+ VAPOR	GG611V	94x98x110	13	2 IC		220V F+N	
HORNO 10 1/1+VAPOR	GG1011V	94x98x139	18	2 IC		220V F+N	

Electromecánico. Inversión de ciclo. Doble cristal. Chimenea de serie

HORNO 20 1/1 TOUCH VAPOR	GG2011TV	99x103x214	30	5 IC		220V F+N	
---------------------------------	-----------------	------------	----	------	--	----------	--

Carro extraible en dotación. Programable. Inversión de ciclo. Doble cristal.

Opcional: 2º carro extraible

SOPORTES



SOPORTE HORNO 4 (429*345) CON PORTABANDEJAS

SOPORTE HORNO 4 60*40 CON PORTABANDEJAS

SOPORTE HORNO 6 Y 10 CON PORTABANDEJAS

Carros y bandejas panadería ver apartado Inox

HORNOS GASTRONOMÍA SERIE STILE

C

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

HORNOS CONVECCION ELÉCTRICOS



HORNO 5 1/1	OME52	87x78x76	6,3		400 3F+N	
HORNO 7 1/1	OME72	87x78x78	9,6		400 3F+N	
HORNO 10 1/1	OME102	87x78x98	12,6		400 3F+N	

Electromecánico Con inversión de ciclo. Dos velocidades. Humidificador. Doble cristal. Bivalente 60*40

HORNOS CONVECCIÓN GAS



HORNO 7 1/1	OMG 52	87x78x76	6,3		230 F+N	
HORNO 7 1/1	OMG72	87x78x78	16,5		230 F+N	
HORNO 10 1/1	OMG102	87x78x98	19		230 F+N	

Electromecanico Con inversión de ciclo. Dos velocidades. Humidificador. Doble cristal. Bivalente 60*40.



SOPORTE OMG-OME 5 Y 7

SOPORTE OMG-OME 10

PORTABANDEJAS

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



HORNO 5 1/1	OCE51 M	82x78x77	7,25		400 3F+N	
HORNO 7 1/1	OCE71 M	82x78x94	12,5		400 3F+N	
HORNO 10 1/1	OCE101 M	82x78x115	14,5		400 3F+N	

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal. Bisagras.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS



HORNO 5 1/1	OCG51 M	82x78x77	8,5		230 F+N	
HORNO 7 1/1	OCG71 M	82x78x94	12		230 F+N	
HORNO 10 1/1	OCG101 M	82x78x115	16		230 F+N	

Electromecanico Con inversión de ciclo. Doble cristal.



SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 5 y 7

SOPORTE + PORTABANDEJAS OCE-OCG 10

HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS



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

Versión multicooking (control de tiempo en cada nivel)

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento Δ 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. Autodiagnosic con alarmas.

HORNOS MIXTOS DIRECTOS GAS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
	HORNO CHEF 6 1/1	CMG6	89x80x72	63x44x49	12,5	11C	230 F+N
	HORNO CHEF 10 1/1	CMG10	89x80x98	63x44x71	19,5	11C	230 F+N

Versión multicooking (control de tiempo en cada nivel)

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento- ΔT

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. Autodiagnóstico con alarmas.

Kit control humedad Chef

Kit lavado (5 programas) Chef

Kit usb Chef

Kit sonda interna Chef

Kit sonda externa Chef

Soporte Horno 4-6-10

Soporte Horno 10 (2/1)

Portabandejas 4-6-10

Soporte Horno 10 (2/1)

Kit Guías 6 (60x40)

Kit Guías 10 (60x40)

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	M	BAND DOTAC	VOLTAJE	PVP
	HORNO MAXI 20 1/1	MC201E	99x86x195	27,7		400 3F+N	
	HORNO MAXI 40 1/1	MC202E	99x119x195	54,7		400 3F+N	

Horno mixto directo, eléctrico. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT

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 guías para convertirse en panadería.

HORNOS MÁXI MIXTOS DIRECTOS GAS

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

Horno mixto directo, gas. Multifunción: Convección-mixto-vapor-regeneración-mantenimiento ΔT

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.

Carro (2º) 20 1/1

Carro (2º) 20 2/1

KIT GUÍAS 20 (60x40)

Carro Platos 60x285ø

Carro Platos 102x285ø

Funda térmica

FREIDORAS-PLANCHAS-MICROONDAS Y SALAMANDRAS



COCCIÓN

FREIDORAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DEL CESTO



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



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

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	
-------------------------------	----------------	----------	------	---------	--

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	-	
--------------------------------------	---------	----	----------	------------	---	---	--

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



FREIDORA MUEBLE GAS 15 LIT	7UFRG13	SI	40x73x90	23x31x12	12	-	
----------------------------	---------	----	----------	----------	----	---	--

FREIDORA MUEBLE GAS 15 + 15 LIT	7UFRG26	SI	80x73x90	23x31x12	12x2	-	
---------------------------------	---------	----	----------	----------	------	---	--

FREIDORAS ELÉCTRICAS



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

FREIDORA E BANCO 7 L (Con contactor)	FPBE7C	NO	29x41x32	19x22x11	3,5	230 F+N	
--------------------------------------	--------	----	----------	----------	-----	---------	--



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

FREIDORA E BANCO 7+7 L (Con contactor)	FPBE77C	NO	56x41x37	19x22x11	3,5x2	230 F+N	
--	---------	----	----------	----------	-------	---------	--



FREIDORA E BANCO GR 7 L (Con contactor)	FPBE7GC	SI	32x53x43	19x22x11	3,5	230 F+N	
---	---------	----	----------	----------	-----	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7 L II (Con contactor)	FPBE7GP	SI	32x53x43	19x22x11	4,5	230 F+N	
---	---------	----	----------	----------	-----	---------	--

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



FREIDORA E BANCO GR 7+7 L (Con contactor)	FPBE77GC	SI	62x53x43	19x22x11	3,5x2	230 F+N	
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	--

FREIDORA E BANCO GR POTENCIADA 7+7 L II (Con contactor)	FPBE77GP	SI	62x53x43	19x22x11	4,5x2	230 F+N	
---	----------	----	----------	----------	-------	---------	--

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



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

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



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

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

Mayores producciones ver gama único

FREIDORAS

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

FREIDORAS CESTO ANCHO ESPECIAL



FREIDORA BANCO GAS 21 LIT

6PFRG21

SI

70x65x29

60,5x33x7

18

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



FREIDORA MUEBLE GAS 45

7FPG45

SI

80x73x90

66,5x33,9x7

28

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



FREIDORA BANCO ELECTRICA 16 L

XFPBE16

SI

53x46x37

46,5x22,5x10,5

9

400 3F+N



FREIDORA BANCO ELECTRICA 30 L

XFPBE30

SI

65x67x37

57x41,5x10,5

15

400 3F+N

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



FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 16 LIT

XFPME 16

SI

63x60x103

47x25x11

9

400 3F+N

FREIDORA MUEBLE ELÉCTRICA 30 LIT

XFPME 30

SI

74x65x103

57x44x11

18

400 3F+N

Cestas especiales para productos que necesiten gran superficie o para pastelería

MANTENEDOR FRITOS



MANTENEDOR DE FRITOS 1/1 con infrarrojos MFP11

SI

33x56x40

1/1*65 h

1

230 F+N

Cuba inferior neutra

FREIDORAS PARA CHURROS



FREIDORA CHURROS ELEC 30 LIT

FCHRE30

80x85x85

15

400 3F+N

FREIDORA CHURROS GAS 30 LIT

FCHG30

80x85x85

25



DOSIFICADOR PARA CHURROS 2 LIT

MICROONDAS



MICROONDAS INOX GRILL Plato giratorio

B620

49x40x28

1,4

230 F+N

1 Magnetron. 23 litros. Plato giratorio.



PROFESIONAL 2/3 ANALOGICO

49x55 (64)x40

1,4-2,8

230 F+N

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

PLANCHAS Y BARBACOAS

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

PLANCHAS A GAS

	PLANCHA GAS 40 CON PIEZO 6 mm	PG40	42x47x23	3,2	1 Quemador
	PLANCHA GAS 60 CON PIEZO 6 mm	PG60	62x47x23	6,4	2 Quemadores
	PLANCHA GAS 80 CON PIEZO 6 mm	PG80	82x47x23	9,6	3 Quemadores
	PLANCHA GAS 100 CON PIEZO 6 mm	PG100	102x47x23	9,6	3 Quemadores
	<i>Disponible versión plancha "rectificada"</i>				
	PLANCHA 40 + FUEGO	P4F	82x47x23	4+3,2	1F + Quemador
	PLANCHA 60 + FUEGO	P6F	102x47x23	4+6,4	1F + 2 Quemador
	2 FUEGOS Y PLANCHA	PG2F	121x47x23	4+6,4+4	2F + 1 Quemador
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 40-10 mm	XPG40C	40x45x31	1x3,4	1 Quemador
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 60 40-10 mm	XPG60C	60x45x31	2x2,75	2 Quemador
	PLANCHA GAS ANTIADHERENTE 80 40-10 mm	XPG80C	80x45x31	3x2,75	3 Quemador
	<i>Plancha cerámica. Disponibles también en versión 6 y 15 mm.</i>				
	PLANCHAS GAS 60 CROMO · 8 mm (30 mc)	PG60C	62x47x 23	6,4	2 Quemadores
	PLANCHAS GAS 80 CROMO · 8 mm (30 mc)	PG80C	82x47x 23	9,6	3 Quemadores
	<i>Con válvula termostática.</i>				
	PLANCHAS GAS 60 CROMO · 15 mm (50 mc)	PPIG60C	62x51x31	5,8	placa 55X40 (2 q)
	PLANCHAS GAS 80 CROMO · 15 mm (50 mc)	PPIG80C	82x51x31	8,7	placa 75X40 (3 q)

PLANCHAS ELÉCTRICAS

	PLANCHA ELECTRICA 40-6 mm	XPE46	40x45x23	3 230V 1N	Plancha 39x40
	PLANCHA ELECTRICA 60-6 mm	XPE66	60x45x23	5 230V 1N	Plancha 59x40
	PLANCHAS ELÉCTRICAS 80-6 mm	XPE86	80x45x23	6 230V 1N	Plancha 79x40
	<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)
	PLANCHA ELECTRICA 80 ACERO 15 mm	PPIE80	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)
	PLANCHA ELECT. 60 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE60C	61x53x31	4 230V 1N	Plancha 55x40 (2 q)
	PLANCHA ELECT. 80 CROMO 15 mm (50 mc)	PPIE80C	81x53x31	6 230V 1N	Plancha 75x40 (3 q)

BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA

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

AUXILIARES DE COCINA

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

SALAMANDRAS PROFESIONALES



SALAMANDRA FIJA GAS	OSG/75	76x43x50	6		-	
----------------------------	---------------	----------	---	--	---	--

Construida en acero inox 304. Quemadores de cerámica refractaria que irradian uniformemente. Encendido piezo eléctrico.



SALAMANDRA GAS	OSG/52	63X38X58	5		-	
-----------------------	---------------	----------	---	--	---	--

Construida en acero inox 304. Quemadores de cerámica refractaria que irradian uniformemente. Encendido piezo eléctrico.



SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SPE60	60x36x36	3,5 (2,25+1,25)		230V F+N	
----------------------------------	--------------	----------	-----------------	--	----------	--

SALAMANDRA FIJA ELÉCTRICA	SPE80	80x36x36	4,5 (3+1,50)		230V F+N	
----------------------------------	--------------	----------	--------------	--	----------	--

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



SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	OSE/45M	45x45x47	2,2		230V F+N	
---	----------------	----------	-----	--	----------	--

SALAMANDRA TECHO MÓVIL ELÉCTRICA	OSE/65M	65x48x57	3,9		230V F+N	
---	----------------	----------	-----	--	----------	--

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



SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	OSRE/40M	40x55x52	3		230V F+N	
---	-----------------	----------	---	--	----------	--

SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	OSRE/57T	57x58x52	4,5		400V 3F+N	
---	-----------------	----------	-----	--	-----------	--

SALAMANDRA FAST FOOD TECHO MÓVIL	OSRE/74T	74x58x52	5,3		400V 3F+N	
---	-----------------	----------	-----	--	-----------	--

Construida en acero inox 304. Resistencias protegidas por vidrio difusor que multiplican el calor.

HORNILLOS Y PAELLEROS



1 PLACA INDUCCION	G11	33x43x10	3		230V F+N	
--------------------------	------------	----------	---	--	----------	--

Estructura en inox. Placa de cristal endurecido zona de calor de 22 cm Ø



ENCIMERA 1F	6PFBG01	35x65x29	4,5			
--------------------	----------------	----------	-----	--	--	--

ENCIMERA 2F	6PFBG02	70x65x29	9			
--------------------	----------------	----------	---	--	--	--

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



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	FBG 661	60x60x50	12			
---------------------------------	----------------	----------	----	--	--	--

HORNILLO PAVIMENTO 18 KW	FBG 662	60x60x50	18			
---------------------------------	----------------	----------	----	--	--	--

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



PAELLERO 1 QUEMADOR	PS 12	63x37x23	12		25 Ø	
----------------------------	--------------	----------	----	--	------	--

PAELLERO 2 QUEMADORES	PS 28	80x50x23	2,8		45 Ø	
------------------------------	--------------	----------	-----	--	------	--

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
---	---------	--------	-------------	-------------	---	---------	-----



2 F TOP	6UCBG02	35x63x29	6+3,5	9,5			
----------------	----------------	----------	-------	-----	--	--	--



4 F TOP	6UCBG04	70x63x29	2x6+2x3,5	19			
----------------	----------------	----------	-----------	----	--	--	--

Queimadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador opcional.



4 F + HORNO GAS	6UCBG14FG	70x63x90	2x6+2x3,5+6	23			
------------------------	------------------	----------	-------------	----	--	--	--

4 F + HORNO ELECTRICO	6UCBG14FV	70x63x90	2x6+2x3,5+3	19	230V 1F+N		
------------------------------	------------------	----------	-------------	----	-----------	--	--

Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción (c/ 2 f)

Horno GN 1/1. El eléctrico es ventilado 230v

Queimadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador opcional.



FRY TOP GAS 35 LISO	6UFTG35LB	35x63x29	6	6	Plancha 34x51		
----------------------------	------------------	----------	---	---	---------------	--	--

FRY TOP 35 LISO CROMO	6UFTG35LC	35x63x29	6	6	Plancha 34x51		
------------------------------	------------------	----------	---	---	---------------	--	--

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 34x51x12

Queimadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.



FRY TOP GAS 70 LISO	6UFTG70LB	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51		
----------------------------	------------------	----------	-------	----	---------------	--	--

FRY TOP GAS 70 LISO CROMO	6UFTG 70 LC	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51		
----------------------------------	--------------------	----------	-------	----	---------------	--	--

FRY TOP GAS 70 LISO-RIZADO	6UFTG70LR	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51		
-----------------------------------	------------------	----------	-------	----	---------------	--	--

Opcional peto antisalpicaduras

Plancha en acero especial de 69x51x1,2

Queimadores de llama esterilizada y grifo termostático que regula la temperatura hasta 300°. Encendido piezoeléctrico.



FREIDORA GAS 8 LIT TOP	6UFRG08	35x63x29	6	6			
-------------------------------	----------------	----------	---	---	--	--	--



FREIDORA GAS 8+8 LIT TOP	6UFRG16	70x63x29	6 + 6	12			
---------------------------------	----------------	----------	-------	----	--	--	--

Queimadores 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.



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



2 PLACAS TOP	6UCTEM02	35x63x29	2x2	4	230V F+N	
---------------------	-----------------	----------	-----	---	----------	--



4 PLACAS TOP	6UCTEM04	70x63x29	4x2	8	230V F+N	
---------------------	-----------------	----------	-----	---	----------	--

Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.



4 PLACAS + HORNO ELEC	6UCTE14FV	70x63x90	4x2+3	11	400V 3F+N	
------------------------------	------------------	----------	-------	----	-----------	--

Horno GN 1/1 de 3 kw ventilado

Placas en fundición de 180 mm ø. Encimera estampada. conmutador de 6 posiciones.

650 ÚNICO

(ANCHO ESPECIAL 35/70)

C

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
 FRY TOP ELECT 35 LISO	6UFTE35B	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	
 FRY TOP ELECT 35 LISO CROMO	6UFTE35MLBC	35x63x29	3,6	3,6	230V F+N	
Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 34x51x1,2.</i>						
 FRY TOP ELECTRICO 70 LISO	6UFTE70MLB	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
 FRY TOP ELECTRICO 70 LISO CROMO	6UFTE70MLBC	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
 FRY TOP ELECTRICO 70 LISO-RIZADO	6UFTE70MLR	70x63x29	3,6+3,6	7,2	230V F+N	
Opcional peto antisalpicaduras <i>Plancha en acero especial de 69x51x1,2. Resistencias blindadas. Alcanza 300°. Cuentan con regulación termostática de la temperatura.</i>						
 FREIDORA ELECT 8 L MONO TOP	6UFRE08B	35x63x29	3	3	230V F+N	
 FREIDORA ELECT 8 L TRI TOP	6UFRE08	35x63x29	6,5	6,5	400V 3F+N	
 FREIDORA ELEC 8+8 L MONO TOP	6UFRE16B	70x63x29	3+3	6	230V F+N	
 FREIDORA ELEC 8+8 LIT TRIF TOP	6UFRE16	70x63x29	6,5+6,5	13	400V 3F+N	
<i>Resistencia blindada giratoria en modelo trifase y extraible en monofase. Cubas estampadas y grifo de vaciado por espera. Regulación termostática</i>						
 MANTENEDOR DE FRITOS	6USPE35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
 INFRARROJOS SUPERIOR	6UIN40		0,15	0,15	230V F+N	
<i>CUBA GN 2/3 con resistencia blindada. De 30°C a 90 °C. Calor superior con resistencia de cerámica refractaria.</i>						
 BAÑO MARIA	6UBME35	35x63x29	0,8	0,8	230V F+N	
<i>CUBA GN 1/2+1/4 (h=150) De 30°C a 90 °C. Resistencia adhesiva en el fondo exterior de la cuba.</i>						
 CUECEPASTAS 12 LITROS	6UCPE12	35x63x29	4,5	4,5	400V 3F+N	
<i>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</i>						

NEUTROS Y SOPORTES

 MESA DE APOYO 35	6UEN35	35x63x29				
 MESA 35 CON CAJON	6UEN35C	35x63x29				
 ARMARIO SIN PUERTA 35	6UMP35	35x52x62				
 ARMARIO SIN PUERTA 70	6UMP70	70x52x62				



MESAS FRÍAS h = 65 VER APARTADO FRÍO

OPCIONALES

Parrilla Fundición 2 fuegos 280x520x8
 Parrilla Fundición 2 fuegos (al pedir la cocina)
 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 (especifica dcha/izq)
 Puerta 35
 Puerta 70
 Cubetas B° M° GN 1/2 (150) y tapas ver en Alimentación

700 EVOLVE POTENCIADAS



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



700 EVOLVE POTENCIADAS

COMBINABLE CON GAMA STILE

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



ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E7TCG02	40x73x29	2x10	20			
--------------------------------	----------------	----------	------	----	--	--	--



ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E7TCG04	80x73x29	4x10	40			
--------------------------------	----------------	----------	------	----	--	--	--



ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E7TCG06	120x73x29	6x10	60			
--------------------------------	----------------	-----------	------	----	--	--	--

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	E7CBG02	40x73x90	2x10	20			
---	----------------	----------	------	----	--	--	--



COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG04	80x73x90	4x10	40			
---	----------------	----------	------	----	--	--	--



COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E7CBG06	120x73x90	6x10	60			
---	----------------	-----------	------	----	--	--	--

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	E7CBG14	80x73x90	4x10 + 7,7	47,7			
--	----------------	----------	------------	------	--	--	--

Dimensiones del horno: 56x65x30. 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	E7CBG16XL	120x73x90	6x10+9,2	69,2			
---	------------------	-----------	----------	------	--	--	--

Dimensiones del horno: 97x65x36. 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
- Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos

PUERTAS Y DEMÁS OPCIONALES VER GAMA 700 ÚNICO



ÚNICO EN COMBINAR LA TRADICIÓN CON LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

ÚNICO en prestaciones



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



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

La tradición adaptada a las nuevas tecnologías

Parrillas de fundición o inoxidable.

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 incoley 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 incoley en contacto con la plancha y regulación termostática de la temperatura.

Anti salpicadero opcional



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



4 F BAJO LIBRE

U7CBG04

80x73x90

3x6+1x3,5

21,5



6 F BAJO LIBRE

U7CBG06

120x73x90

5x6+1x3,5

33,5

Quemadores de fundición de 90mm y 120 mm diam con termocopia y válvula de seguridad.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.
Disponible también en versión top.



4 F + HORNO GAS 1/1

U7CBG14FG

80x73x90

3x6+1x3,5+4

25,5



4 F + HORNO GAS 2/1

U7CBG14

80x73x90

3x6+1x3,5+7,7

29,2



6 F + HORNO GAS 2/1

U7CBG16

120x73x90

5x6+1x3,5+7,7

41,2

Horno de 3 niveles. Disponible opciones con horno eléctrico (1/1) ventilado y 2/1 estático.
Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia y válvula de seguridad.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.



6 F + HORNO GAS MAXI

U7CBG16XL

120x73x90

3x6+1x3,5+9,2

42,7

Dimensiones horno Maxi: 970x630x365. Quemadores de 90mm y 120 mm diam con termocopia.
Suplemento encendido eléctrico del plano de cocción: 120 € (4 fuegos) y 185 (6 fuegos) en todos los modelos.



FRY TOP GAS 40 LISO

U7FTG40L

40x73x90

7

7

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 360x570x120. Puertas opcionales. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.
Disponible también en versión top. Consultar plazos.



FRY TOP GAS 80 LISO

U7FTG80L

80x73x90

7 + 7

14

Opcional peto anti salpicadura

Dimensiones plancha: 755x570x120. 2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C.
Puertas opcionales. Disponible también en versión top. Consultar plazos



FRY TOP GAS 80 LR

U7FTG80LR

80x73x90

7 + 7

14

FREIDORA GAS 15 LIT

U7FRG13

40x73x90

12

12

FREIDORA GAS 15 + 15 LIT

U7FRG26

80x73x90

12 + 12

24

Intercambiador de calor en el interior de la cuba. En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos
Dimensiones de la cuba: 240x345x266

CUECEPASTAS GAS 35

U7CPG35

40x73x90

10,5

10,5

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

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



FRY TOP ELECT 40 LISO	U7FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
------------------------------	-----------------	----------	-----	-----	-----------	--

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 360x570x120. Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.

Disponible también en versión top. Consultar plazos



FRY TOP ELECT 80 LISO	U7FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY TOP ELECT 80 LR	U7FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	

Opcional peto anti salpicaduras

Dimensiones plancha: 755x570x120. Termostato de seguridad con rearme manual. Versión Cromo ver gama Stile.

Disponible también en versión top. Consultar plazos



FREIDORA ELECTRICA 15 LIT	U7FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	
FREIDORA ELECTRICA 15 + 15 LIT	U7FRE26	80x73x90	12+12	24	400V 3F+N	

En dotación 1 cubeta recoge-aceite x máquina + cestos

Dimensiones de la cuba: 240x345x266. Resistencia Giratoria.



CUECEPASTAS ELEC 35	U7CPE35	40x73x90	9	9	400V 3F+N	
----------------------------	----------------	----------	---	---	-----------	--

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.

Grifo de carga en el interior de la cuba. Grifo de vaciado. Incluye falso fondo para cestas, en inox. Cestos no incluidos

OPCIONALES

- Chimenea a juego con estética Stile (40)
- Chimenea a juego con estética Stile (80)
- Chimenea a juego con estética Stile (120)

- Puerta 40 (espec derecha/izquierda) PR40
- Kit puerta 80 (2) PR80
- Kit puerta 120 (3) PR120

- Cesto cuecepastas 1/1
- Cestos cuecepastas 2/3
- Cestos cuecepastas 1/2
- Cestos cuecepastas 1/3
- Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq)

OPCIONALES

- Parrilla horno 2/1
- Parrilla horno maxi

- Plancha 1 fuego lisa **PAL7IF**
- Rasqueta Fry top liso = Style
- Rasqueta Fry top ranurado = Style

- Cesta doble freidora **CF 13** 22x30x12
- Cesta sencilla freidora **CMF 13** 11x30x12
- Cubeta recoge aceite **BROU7**
- Reducción **RID9-7**

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 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.



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

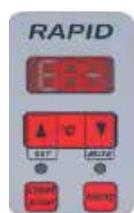
Construida con el corazón y la pasión por las cosas bien hechas

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
COCINA 2 F TOP	7TCG2	40x73x27	7+4,5	11,5		
COCINA 4 F TOP	7TCG4	80x73x27	2x7+2x4,5	23		
COCINA 6 F TOP	7TCG6	120x73x27	3x7+3x4,5	34,5		
COCINA 2 F BAJO LIBRE	7CBG02	40x73x90	7+4,5	11,5		
COCINA 4 F BAJO LIBRE	7CBG04	80x73x90	2x7+2x4,5	23		
COCINA 6 F BAJO LIBRE	7CBG06	120x73x90	3x7+3x4,5	34,5		

Quemadores de de 90 Ø y 130 Ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

NOVEDAD

COCINA 2 F - 80 BAJO LIBRE	70/6PFBG02	80x73x95	2x4,5	9		
COCINA 3 F - 120 BAJO LIBRE	70PFG03	120x73x95	3x4,5	13,5		

Quemadores en horizontal, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.

MUEBLE PAELLERO	7P12	80x79x90	12	12		
-----------------	------	----------	----	----	--	--

Quemador de fundición para paellas.

COCINA 4 F + HORNO	7CBG14	80x73x90	2x6,7+2x4,5+7,7	30,7		
--------------------	--------	----------	-----------------	------	--	--

COCINA 6 F + HORNO CENTRO	7CBG16	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
---------------------------	--------	-----------	-----------------	------	--	--

COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	7CBG26	120x73x90	3x6,7+3x4,5+7,7	42,2		
------------------------------	--------	-----------	-----------------	------	--	--

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.

6 F + HORNO MAXI	7CBG16XL	120x73x90	3x6,7+3x4,5+9,2	43,7		
------------------	----------	-----------	-----------------	------	--	--

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.

PALASTRO TOP	7TTG80	80x73x27	11,7	11,7		
--------------	--------	----------	------	------	--	--

PALASTRO BAJO LIBRE	7TPG00	80x73x90	11,7	11,7		
---------------------	--------	----------	------	------	--	--

PALASTRO CON HORNO	7TPG10	80x73x90	11,7+7,7	19,4		
--------------------	--------	----------	----------	------	--	--

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw).

Grifo valvulado con llama piloto.

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.

PALASTRO +2F Y HORNO	7TPG22	120x73x90	5,5+3,5+11,7+7,7	27,4		
----------------------	--------	-----------	------------------	------	--	--

Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw).

Grifo valvulado con llama piloto.

Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.



NOVEDAD



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA WOK TOP	7TCB01W	40x73x27	12	12		
COCINA WOK	7CBG01W	40x73x90	12	12		
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
CUECEPASTAS 30 L MUEBLE	7CPG30	40x73x90	10	10		
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	7CPG60	80x73x90	10+10	20		
ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS	7ACE20A					
<i>Cestos nos incluidos en dotación. Quemadores externos a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado.</i>						
FREIDORA 45 L MUEBLE	70FPG45	80x73x90	28	28		
<i>Especial para "cachopos", pastelería y cualquier alimento que precisa de más superficie y menos profundidad.</i>						
FREIDORA 13 LIT MUEBLE	7FRG13	40x73x90	12	12		
FREIDORA 17 LIT MUEBLE	7FRG17	40x73x90	17	17		
<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>						
FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE (2 CUBAS)	7FRG16	40x73x90	6+6	12		
<i>Especial para espacios reducidos. Quemadores tubulares dentro de la cuba. Control mecánico. Amplia zona fría. Encimera estampada de seguridad.</i>						
FREIDORA 13+13 LIT MUEBLE	7FRG26	80x73x90	12+12	24		
FREIDORA 17+17 LIT MUEBLE	7FRG34	80x73x90	17+17	36		
<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>						
FREIDORA CUBA LIMPIA 13 LIT	7 FRG13VP	40x73x90	12	12	230V F+N	
FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT	7 FRG17VP	40x73x90	16	16	230V F+N	
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
FREIDORA CUBA LIMPIA 13+13 LIT	7 FRG26VP	80x73x90	12+12	24	230V F+N	
FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT	7 FRG34VP	80x73x90	16+16	32	230V F+N	
<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>						
FREIDORA RAPIDA 17 LIT	7 FRG17R	40x73x90	18	18		
FREIDORA RAPIDA 45 LIT	7 OFPG45R	80x73x90	28	28		
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT	7 FRG34R	80x73x90	18+18	36		
<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	7TFGL	40x73x27	7	7	
	FRY 40 R TOP	7TFGR	40x73x27	7	7	
	FRY 80 L TOP	7TFGLL	80x73x27	7+7	14	
	FRY 80 LR TOP	7TFGLR	80x73x27	7+7	14	
	FRY 120 L TOP	7FTG12L	120x73x27	7+7+7	21	
	FRY 120 LR TOP	7FTG12LC	120x73x27	7+7+7	21	



NOVEDAD



FRY 40 L BAJO LIBRE	7FTG40L	40x73x90	7	7		
FRY 40 R BAJO LIBRE	7FTG40R	40x73x90	7	7		
FRY 80 L BAJO LIBRE	7FTG80L	80x73x90	7+7	14		
FRY 80 LR BAJO LIBRE	7FTG80LR	80x73x90	7+7	14		
FRY 120 L BAJO LIBRE	7FTG12L	120x73x90	7+7+7	21		
FRY 120 LR BAJO LIBRE	7FTG12LR	120x73x90	7+7+7	21		

OPCIONAL CROMO 40

330€

OPCIONAL CROMO 80

550€

OPCIONAL CROMO 120

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	7TGG40	40x73x27	9,3	9,3		
BARBACOA 80 TOP PIEDRA L	7TGG80	80x73x27	9,3+9,3	18,6		



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	7GLG40	40x73x90	9,3	9,3		
BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	7GLG80	80x73x90	18,6	18,6		

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



GRILL RADIANTE CON AGUA 40	7GRG40	40x73x90	10	10		
GRILL RADIANTE CON AGUA 80	7GRG80	80x73x90	10+10	20		
GRILL RADIANTE CON AGUA 120	7GRG120	120x73x90	10+10+10	30		

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	7BRG50I	80x73x90	12	12		
------------------------	---------	----------	----	----	--	--

Abatimiento automático

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



MARMITA INDIRECTA 50 L	7PQG50I	80x73x90	15,5	15,5		
------------------------	---------	----------	------	------	--	--

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
COCINA INDUCCIÓN 2	70TCE2I	40x73x27	2x3,5	7	400V 3F+N	
COCINA INDUCCIÓN 4	70TCE4I	80x73x27	4x3,5	14	400V 3F+N	

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



COCINA VITRO 2 PLACAS TOP	7TCE2V	40x73x27	1,8+2,5	4,3	400V 3F+N	
COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	7TCE4V	80x73x27	2x1,8+2x2,5	8,6	400V 3F+N	

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 con horno eléctrico



COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE02	40x73x90	2,6x2	5,2	400V 3F+N	
COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE04	80x73x90	2,6x4	10,4	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	7CTE06	120x73x90	2,6x6	15,6	400V 3F+N	



COCINA 4 PLACAS+ HORNO	7CTE14	80x73x90	2,6x4+5,5	15,9	400V 3F+N	
COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMARIO	7CTE16	120x73x90	2,6x6+5,5	21,1	400V 3F+N	

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	7CIE11WT	40x90x27	5	5	400V 3F+N	
COCINA WOK TOP DE INDUCCIÓN 8	7CIE011WT	40x90x27	8	8	400V 3F+N	

Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm.

Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.



FREIDORA 13 LIT ELEC MUEBLE	7FRE13	40x73x90	12	12	400V 3F+N	
FREIDORA 17 LIT ELEC MUEBLE	7FRE17	40x73x90	17	17	400V 3F+N	

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



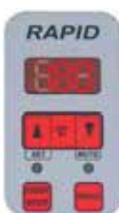
FREIDORA 8+8 LIT ELEC MUEBLE	7FRE16	40x73x90	7x2	14	400V 3F+N	
-------------------------------------	---------------	----------	-----	----	-----------	--

Especial para espacios reducidos. Resistencias giratorias.



FREIDORA 13+13 LIT ELEC MUEBLE	7FRE26	80x73x90	12x2	24	400V 3F+N	
FREIDORA 17+17 LIT ELEC MUEBLE	7FRE34	80x73x90	12x2	34	400V 3F+N	

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



FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	7 FRE17R	40x73x90	16,5	16,5	400V 3F+N	
FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	7 FRE34R	80x73x90	16,5x2	33	400V 3F+N	

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	7FTE40L	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R BAJO LIBRE	7FTE40R	40x73x90	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L BAJO LIBRE	7FTE80L	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR BAJO LIBRE	7FTE80LR	80x73x90	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L BAJO LIBRE	7FTE12L	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 120 LR BAJO LIBRE	7FTE12LR	120x73x90	15	14,4	400V 3F+N	
FRY 40 L TOP	7TFEL	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 40 R TOP	7TFER	40x73x27	4,8	4,8	400V 3F+N	
FRY 80 L TOP	7TFELL	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 80 LR TOP	7TFELR	80x73x27	9,6	9,6	400V 3F+N	
FRY 120 L TOP	7TFE12L	120x73x27	15	15	400V 3F+N	
FRY 120 LR TOP	7TFE12LR	120x73x27	15	15	400V 3F+N	

NOVEDAD

OPCIONAL CROMO 40 330€ OPCIONAL CROMO 80 550€ OPCIONAL CROMO 120

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	7CPE30A	40x73x90	7	7	400V 3F+N	
CUECEPASTAS 60 L MUEBLE	7CPE60A	80x73x90	14	14	400V 3F+N	

ELEVADOR AUTOMÁTICO DE CESTAS 7ACE20A

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

BAÑO M 40 BAJO LIBRE GN 1/1	7BME40	40x73x90	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 BAJO LIBRE GN 2/1	7BME80	80x73x90	2	2	230V F+N	
BAÑO M 40 TOP GN 1/1	7TBE40	40x73x27	1	1	230V F+N	
BAÑO M 80 TOP GN 2/1	7TBE80	80x73x27	2	2	230V F+N	

Cubetas no incluidas en precio

MANTENEDOR PATATA GN 1/1	7SPE40	40x73x90	0,8	0,8	230V F+N	
MANTENEDOR PATATA TOP GN 1/1	7TSPE40	40x73x27	0,8	0,8	230V F+N	

Resistencia exterior cuba.

INFRAROJO SUPERIOR INF35/40 (VER GAMA 650)

SARTÉN MULTIFUNCIÓN 2/1	7BFE40C	40x73x90	5	5	400V 3F+N	
-------------------------	---------	----------	---	---	-----------	--

Fondo termodifusor. Especial para freír, saltar.

SARTÉN BASCULANTE 50 L	7BRE50I	80x73x90	8,7	8,7	400V 3F+N	
------------------------	---------	----------	-----	-----	-----------	--

ABATIMIENTO AUTOMÁTICO

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

MARMITA INDIRECTA 50 L	7PQE50I	80x73x90	9	9	400V 3F+N	
------------------------	---------	----------	---	---	-----------	--

Cuba: ø 400 x 470h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara.

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES		KW	PVP
		MÁQUINA	CÁMARA		
	HORNO MAXI	70FNG10XL	120x75x80	97,5x65x36	9,2
	<i>Regulación termostática de 100°C a 300°C. También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)</i>				
	HORNO MAXI DOBLE	70FNG20XL	120x75x125	97,5x65x36	9,2x2
	<i>Regulación termostática de 100°C a 300°C. También disponible en eléctrico (con grill y sin grill)</i>				
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	7EN/40	40x73x90		
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	7EN/40C	40x73x90		
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	7EN/80	80x73x90		
	NEUTRO 80 CON CAJON Y BAJO LIBRE	7EN/80C	80x73x90		
	NEUTRO 40 TOP	7TEN/40	40x73x27		
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	7TEN/40C	40x73x27		
	NEUTRO 80 TOP 7	7TEN/80	80x73x27		
	NEUTRO 80 TOP 7 CON CAJON	7TEN/80C	80x73x27		
	SOPORTE 40	7MT40	40x69x64		
	SOPORTE 80	7MT80	80x69x64		
	PUENTE 120	SSP 120	120		
	PUENTE 160	SSP160	160		

OPCIONALES

Plancha 1 fuego lisa	PAL71F
Plancha 1 fuego rizada	PAR71F
Rasqueta Fry top (especific liso o ranurado)	RAS L
Rejilla reductora inox	RID 9/7
Parrilla para carne 360x 538 (grill de agua)	
Parrilla para pescado 380x 435 (piedra volc)	
Piedra lávica (7 kg)	
Parrilla horno 2/1	
Parrilla horno maxi (974x645)	
Puerta 40	PR 40
KIT Puerta 80	PR 80
KIT Puerta 120	PR 120
Cesto marmita 50 lit (diam 350 x 325 h)	

OPCIONALES

Cesta grande freidoras 17 LIT	CF17	(300x315x120)
Cesta grande resto freidoras 13 LIT	CF13	(230x315x120)
Cesta freidora 8 LIT	CF 8	(130x315x120)
Cesta media freidoras 17 LIT	CMF17	(146x315x120)
Cesta media resto freidoras 13 LIT	CMF13	(113x315x120)
Cubeta recoge-aceite	BRO 13-17	
Cestos cuecepastas 2/3		
Cestos cuecepastas 1/2		
Cestos cuecepastas 1/3		
Cestos cuecepastas 1/6 (especific dcha/izq)		

Bandejas para horno, cubetas B⁰M⁹ 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

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	ENCIMERA 2 F POTENCIADA	E8TCG02	40x90x29	2 x 10	20		
	ENCIMERA 4 F POTENCIADA	E8TCG04	80x90x29	4 x 10	40		
	ENCIMERA 6 F POTENCIADA	E8TCG06	120x90x29	6 x 10	60		
	<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	E8CBG02	40x90x90	2 x 10	20		
	COCINA 4 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E8CBG04	80x90x90	4 x 10	40		
	COCINA 6 F BAJO LIBRE POTENCIADA	E8CBG06	120x90x90	6 x 10	60		
	<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	E8CBG14	80x90x90	4 x 10 + 7,7	47,7		
	<i>Dimensiones del horno: 56x65x30. 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	E8CBG16XL	120x90x90	6 x 10 +9,2	69,2		
	<i>Dimensiones del horno: 97x65x36. 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
- Chimenea a juego con estética Stile (80) + 4 mandos
- Chimenea a juego con estética Stile (120) + 6 mandos
- Plancha 1 fuego PAL 81 F

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.



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

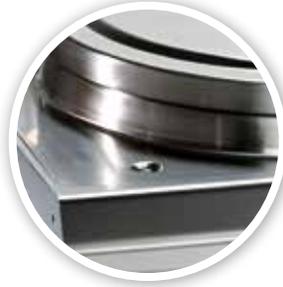
Intercambiadores de calor " cúpula" en acero inox AISI 304, colocados sobre la fuente de calor. La transmisión del calor viene por irradiación. Cuba contenedora de agua, con grifo de carga para la cocción delicada. Exclusión del agua en la cubeta para cocciones más secas.



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	8TCG2	40x90x27	10+4,5	14,5	
	COCINA 4 F TOP	8TCG4	80x90x27	2x10+2x4,5	29	
	COCINA 6 F TOP	8TCG6	120x90x27	3x10+3x4,5	43,5	
	COCINA 2 F BAJO LIBRE	8CBG02	40x90x90	10+4,5	14,5	
	COCINA 4 F BAJO LIBRE	8CBG04	80x90x90	2x10+2x4,5	29	
	COCINA 6 F BAJO LIBRE	8CBG06	120x90x90	3x10+3x4,5	43,5	
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	COCINA 1 F - BAJO LIBRE	8FBG662	80x90x90	1x18	18	
<i>Quemador para grandes perolas, de fundición y doble corona. Parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	COCINA 4 F + HORNO	8CBG14	80x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	
	COCINA 6 F + HORNO CENTRO	8CBG16	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
	COCINA 6 F + HORNO + ARMARIO	8CBG26	120x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
<i>Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto. Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.</i>						
	COCINA 6 F + HORNO MAXI	8CBG16XL	120x90x90	3x10+3x4,5+9,2	52,7	
<i>Horno 975x650x365 (3/1). Regulación termostática de 100° C a 300° C. Quemadores de 90 mm y 130 mm ø en fundición de doble corona con parrilla altamente acumuladora. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						
	PASANTE 4F BAJO LIBRE	9CBG04P	90x90x90	2x10+2x4,5	29	
	PASANTE 6F BAJO LIBRE	9CBG06P	135x90x90	3x10+3x4,5	43,5	
	PASANTE 8F BAJO LIBRE	9CBG08P	180x90x90	4x10+4x4,5	58	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados.</i>						
	PASANTE 4F + HORNO	9CBG24P	90x90x90	2x10+2x4,5+7,7	36,7	
	PASANTE 6F + HORNO	9CBG26P	135x90x90	3x10+3x4,5+7,7	51,2	
	PASANTE 8F + 2 HORNOS	9CBG28P	180x90x90	4x10+4x4,5+2x7,7	73,4	
<i>Quemadores de mandos cocina en los dos lados. Apertura horno en los dos lados.</i>						
	MUEBLE PAELLERO	9P28	80x90x90	28	28	
<i>Quemador de fundición de doble corona.</i>						
	WOK GAS TOP	8TBG01W	40x90x27	12	12	
	WOK GAS BL	8CBG01W	40x90x90	12	12	
<i>Apoyo para wok y quemador en fundición. Llama vertical. Grifo valvulado con llama piloto.</i>						



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



PALASTRO TOP	8TTG80	80x90x27	13,9	13,9	
---------------------	---------------	----------	------	------	--



PALASTRO BAJO LIBRE	8TPG00	80x90x90	13,9	13,9	
----------------------------	---------------	----------	------	------	--



PALASTRO CON HORNO	8TPG10	80x90x90	13,9 + 7,7	21,6	
---------------------------	---------------	----------	------------	------	--

*Plancha acumuladora termodifusora de gran rendimiento. Quemador circular en acero inox de doble corona (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.
Horno GN 2/1. Dimensiones: 56x65x30. Regulación termostática de 100° C a 300° C.*



PALASTRO +2F Y HORNO	8TPG22	120x90x90	8,5+5,5+13,9+7,7	35,6	
-----------------------------	---------------	-----------	------------------	------	--

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 (4,5 Kw y 7 Kw). Grifo valvulado con llama piloto.



CUECEPASTAS 45 L MUEBLE	8CPG45	40x90x90	13,9	13,9	
--------------------------------	---------------	----------	------	------	--

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

CUECEPASTAS 90 L MUEBLE	8CPG90	80x90x90	13,9x2	27,8	
--------------------------------	---------------	----------	--------	------	--

NOVEDAD



MODULO ELEVACIÓN CESTAS AUTOM (1 lado) 9 ACE 20 A		20x90x90	0,8	230 F+N	
--	--	----------	-----	---------	--

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



GRILL RADIANTE CON AGUA 40	8GRG40	40x90x90	13	13	
-----------------------------------	---------------	----------	----	----	--

GRILL RADIANTE CON AGUA 80	8GRG80	80x90x90	13+13	26	
-----------------------------------	---------------	----------	-------	----	--

GRILL RADIANTE CON AGUA 120	8GRG12	120x90x90	13+13+13	39	
------------------------------------	---------------	-----------	----------	----	--

*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*



BARBACOA 40 TOP PIEDRA LAVICA	8TGG40	40x90x27	12	12	
--------------------------------------	---------------	----------	----	----	--

BARBACOA 80 TOP PIEDRA LAVICA	8TGG80	80x90x27	12+12	24	
--------------------------------------	---------------	----------	-------	----	--



BARBACOA 40 P LAVICA MUEBLE	8GLG40	40x90x90	12	12	
------------------------------------	---------------	----------	----	----	--

BARBACOA 80 P LAVICA MUEBLE	8GLG80	80x90x90	12+12	24	
------------------------------------	---------------	----------	-------	----	--

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
---	---------	--------	-------------	-------------	---	---------	-----



FREIDORA 17 L MUEBLE

8FRG17

40x90x90

18

18

FREIDORA 22 L MUEBLE

8FRG22

40x90x90

21

21

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

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



FREIDORA 8+8 LIT MUEBLE

8FRG16

40x90x90

6+6

12

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.



FREIDORA 17+17 L MUEBLE

8FRG34

80x90x90

18+18

36

FREIDORA 22+22L MUEBLE

8FRG44

80x90x90

21+21

42

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

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



FREIDORA CUBA LIMPIA 17 LIT

8FRG17VP

40x90x90

16

16

FREIDORA CUBA LIMPIA 21 LIT

8FRG21VP

40x90x90

20

20

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.



FREIDORA CUBA LIMPIA 17+17 LIT

8FRG34VP

80x90x90

16+16

32

FREIDORA CUBA LIMPIA 21+21 LIT

8FRG42VP

80x90x90

20+20

40

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.

FREIDORA RAPIDA 17 LIT

8FRG17R

40x90x90

18

18

FREIDORA RAPIDA 22 L MUEBLE

8FRG 22R

40x90x90

21

21

En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite.

FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT

8FRG34R

80x90x90

18+18

36

FREIDORA RAPIDA 22+22 L MUEBLE

8FRG 44R

80x90x90

21+21

42

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



FREIDORA CON ELEVACION DEL CESTO AUTOMATICO VER PÁGINA 22

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 BAJO LIBRE	8FTG40L	40x90x90	2x4	8	
	FRY 40 LC BAJO LIBRE CROMADO	8FTG40LC	40x90x90	2x4	8	
	OPCIONAL: Plancha rizada 40					
	FRY 80 L BAJO LIBRE	8FTG80L	80x90x90	2x(2x4)	16	
	FRY 80 LC BAJO LIBRE CROMADO	8FTG80LC	80x90x90	2x(2x4)	16	
	OPCIONAL: Plancha rizada 80					
	FRY 120 L BAJO LIBRE	8FTG12L	120x90x90	3x(2*4)	24	
	FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	8FTG12Lc	120x90x90	3x(2*4)	24	
	<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>					
	FRY 40 L TOP	8TFGL	40x90x27	2x4	8	
	FRY 40 L CROMO TOP	8TFGLC	40x90x27	2x4	8	
	FRY 80 L TOP	8TFGLL	80x90x27	2x(2x4)	16	
	FRY 80 L CROMO TOP	8TFGLLC	80x90x27	2x(2x4)	16	
	FRY 120 L TOP	8TFG12L	120x90x27	3x(2x4)	24	
	FRY 120 L CROMO TOP	8TFG12LC	120x90x27	3x(2x4)	24	
	<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>					
	FRY 80 L CON HORNO	8FCG10LL	80x90x90	16 + 7,7	23,7	
	FRY 80 L CROMO CON HORNO	8FCG10LLC	80x90x90	16 + 7,7	23,7	
	<i>Plancha de 760x750x150. Fry Top con válvula termostática y peto antisalpicaduras soldado, con 2 quemadores con mando que permiten alcanzar más de 300°C, INCLUSO EN CROMO. Horno GN 2/1 de 56x65x30, con regulación termostática de 100°C a 300°C.</i>					
	SARTEN BASCULANTE 80	8BRG80I	80x90x90	22	22	
	SARTEN BASCULANTE 120 L	9BRG12I	120x90x90	30	30	
	SARTEN BASCULANTE 150 L	9BRG15I	150x90x90	30	30	
	Abatimiento automático. <i>Fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua. Cuba acero inoxidable.</i>					
	MARMITA DIRECTA 100 L	8PQG10D	80x90x90	21	21	
	MARMITA DIRECTA 150 L	8PQG15D	80x90x90	21	21	
	MARMITA DIRECTA 200 L	8PQG20D	80x90x95	32	32	
	<i>Cuba con fondo en Aisi 316, de 60 cm ø. Grifo de carga y vaciado.</i>					
	MARMITA INDIRECTA 100 L	8PQG10I	80x90x90	21	21	
	MARMITA INDIRECTA 150 L	8PQG15I	80x90x90	21	21	
	<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)					
	Autoclave 100-150-200					

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS TOP	8TCE2Q	40x90x27	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS TOP	8TCE4Q	80x90x27	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS TOP <i>Placa 30x30</i>	8TCE6Q	120x90x27	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE02	40x90x90	2x4	8	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE04	80x90x90	4x4	16	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE <i>Placa 30x30</i>	8CQE06	120x90x90	6x4	24	400V 3F+N	
	COCINA 4 PLACAS+ HORNO OPCIONAL: horno ventilado	8CQE14	80x90x90	4x4+5,5	21,5	400V 3F+N	
	COCINA 6 PLACAS+ HORNO Y ARMAR	8CQE26	120x90x90	6x4+5,5	29,5	400V 3F+N	
	<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	8TCE2V	40x90x27	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 PLACAS TOP	8TCE4V	80x90x27	3,4x4	13,6	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 2 BAJO LIBRE	8CVE02	40x90x90	3,4x2	6,8	400V 3F+N	
	COCINA VITRO 4 BAJO LIBRE	8CVE04	80x90x90	3,4x4	13,6	400V 3F+N	
	<i>Cristal de 6 mm. Placa grande de 28 mm ø y placa pequeña de 16 mm ø.</i>						
	COCINA INDUCCION TOP 2 PLACAS	8TCE2I	40x90x27	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION TOP 4 PLACAS	8TCE4I	80x90x27	5x4	20	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 2 BAJO LIBRE	8CIE02	40x90x90	5x2	10	400V 3F+N	
	COCINA INDUCCION 4 BAJO LIBRE	8CIE04	80x90x90	5x4	20	400V 3F+N	
	<i>Cristal de 6 mm. Zona de inducción de 26 mm ø.</i>						
	WOK ELEC TOP 5	8TCE011WI	40x90x27	5	5	400V 3F+N	
	WOK ELEC TOP 8	8TCE01WI	40x90x27	8	8	400V 3F+N	
	WOK ELEC MUEBLE 5	8CIE11W	40x90x90	5	5	400V 3F+N	
	WOK ELEC MUEBLE 8	8CIE01W	40x90x90	8	8	400V 3F+N	
	<i>Zona cóncava de vidrio de 6 mm y diámetro 30 cm. Campo inductor altamente conductivo que produce calor sin que la sartén esté en contacto.</i>						

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FRY 40 L TOP	8TFEL	40x90x27	6	6	400V 3F+N
	FRY 40 L CROMO TOP	8TFELC	40x90x27	6	6	400V 3F+N
	FRY 80 L TOP	8TFELL	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N
	FRY 80 L CROMO TOP	8TFELLC	80x90x27	6+6	12	400V 3F+N
	FRY 120 L TOP	8TF12L	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N
	FRY 120 L CROMO TOP	8TF12LC	120x90x27	6+6+6	18	400V 3F+N
	FRY 40 L BAJO LIBRE	8FTE40L	40x90x90	6	6	400V 3F+N
	FRY 40 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE40LC	40x90x90	6	6	400V 3F+N
	FRY 80 L BAJO LIBRE	8FTE80L	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N
	FRY 80 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE80LC	80x90x90	6+6	12	400V 3F+N
	FRY 120 L BAJO LIBRE	8FTE12L	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N
	FRY 120 L CROMO BAJO LIBRE	8FTE12LC	120x90x90	6+6+6	18	400V 3F+N
	Plancha rizada 40					
		Plancha rizada 80				
<i>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.</i>						
	FREIDORA 17 LIT TOP	8FRE17T	40x90x27	16,5	16,5	400V 3F+N
	FREIDORA 17 + 17 LIT TOP	8FRE34T	80x90x27	16,5+16,5	33	400V 3F+N
<i>Resistencia giratoria. 1 cesto en dotación.</i>						
	FREIDORA 17 LIT	8FRE17	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N
	FREIDORA 21 LIT	8FRE21	40x90x90	20	20	400V 3F+N
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.</i>						
	FREIDORA 8+8 LIT (2 cubas)	8FRE16	40x90x90	7+7	14	400V 3F+N
<i>Especial para espacios reducidos. Resistencia giratoria. En dotación 2 cestos + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	FREIDORA 17+17 LIT	8FRE34	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N
	FREIDORA 21+21 LIT	8FRE34	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N
<i>Control eléctrico. Precisión ± 5°C. . Resistencia giratoria. 1 cesto grande, 2 pequeños y 1 cubeta recoge aceite en dotación</i>						
	FREIDORA RAPIDA 17 LIT*	8FRE17R	40x90x90	16,5	16,5	400V 3F+N
	FREIDORA RAPIDA 21 LIT*	8FRE 21R	40x90x90	20	20	400V 3F+N
	FREIDORA RAPIDA 17+17 LIT*	8FRE34R	80x90x90	16,5+16,5	33	400V 3F+N
	FREIDORA 21+21 LIT RAPIDA	8FRE42-R	80x90x90	20+20	40	400V 3F+N
<i>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</i>						

980 STILE

(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	BAÑO M 40 TOP	8TBE40	40x90x27	1,5	1,5	230V F+N
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 80 TOP	8TBE80	80x90x27	3	3	230V F+N
	<i>Cuba 2 x (GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 40 BAJO LIBRE	8BME40	40x90x90	1,5	1,5	230V F+N
	<i>Cuba GN 1/1+1/3. Cubetas no incluidas en precio</i>					
	BAÑO M 80 BAJO LIBRE	8BME80	80x90x90	3	3	230V F+N
	<i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>					
	CUECEPASTAS 45 L BAJO LIBRE	8CPE45A	40x90x90	9	9	400V 3F+N
	CUECEPASTAS 90 L BAJO LIBRE	8CPE90A	80x90x90	9+9	18	400V 3F+N
	<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba. Grifo de carga y vaciado.</i>					
	SARTEN BASCULANTE 80 I	8BRE80I	80x90x90	9,9		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 120 I	9BRE12I	120x90x90	14,8		400V 3F+N
	SARTEN BASCULANTE 150 I	9BRE15I	150x90x90	14,8		400V 3F+N
	Abatimiento automático <i>Cuba en acero inoxidable, con fondo termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>					
	MARMITA INDIRECTA 100 L	8PQE10I	80x90x90	16		400V 3F+N
	MARMITA INDIRECTA 150 L	8PQE15I	80x90x90	18		400V 3F+N
	<i>Cuba de ø 600 x 415h. Fondo en Aisi 316. Grifo de carga y vaciado. Manómetro, grupo de seguridad y grifo de carga para la cámara, en inox.</i>					
	Llenado automático de la cámara (indirecta)					
	Autoclave 100-150-200					

MESAS Y SOPORTES

	NEUTRO 40 TOP	8TEN/40	40x90x27			
	NEUTRO 40 TOP CON CAJON	8TEN/40C	40x90x27			
	NEUTRO 80 TOP	8TEN/80	80x90x27			
	NEUTRO 40 BAJO LIBRE	8EN/40	40x90x90			
	NEUTRO 40 CON CAJON Y BAJO LIBRE	8EN/40C	40x90x90			
	NEUTRO 80 BAJO LIBRE	8EN/80	80x90x90			
	SOPORTE 40	8MT40				
	SOPORTE 80	8MT80				

980 STILE

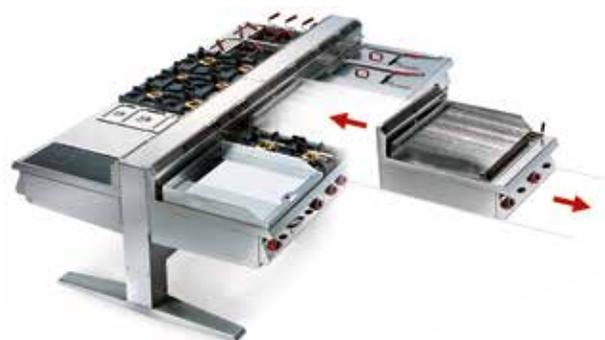
(DISPONIBLE TAMBIEN EN ANCHO 45/90)

C

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

SOPORTES Y ESTRUCTURAS SBALZO

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



OPCIONALES

OPCIONALES

ANCHO 45 - 90 : INCREMENTO DEL 5%

Plancha 1 fuego lisa	PALS-91F	
Columna de agua	RI-COL	
Parrilla horno 2/1	GCF9/7	
Parrilla horno maxi	GCFM9/7	
Parrilla carne 360x 683 (grill de agua)	GRC84	
Parrilla pescado 377x585 (piedra volc)	GP84	
Parrilla pescado 385x585 (piedra volc)	GP88	
Piedra lávica (7 kg)	LV-7	
Puerta sencilla (espec dcha/izq)	PR40-DX/SX	
Puerta doble (mod 80)	PR80	
Puerta doble (mod 120)	PR120	
Rasqueta Fry (espec liso o ranur)	PAS-L /RAS-R	
Cesta grande freidora 21 lit	CF21	(41x30x12)
Cesta grande freidora 17 lit	CF17	(30x31,5x12)
Cesta grande freidora 8 lit	CF8	(13x31,5x12)
Cesta pequeña freidora 21 lit	CMF21VP	(41x14,6x12)
Cesta pequeña freidora 17 lit	CMF17	(14,6x31,5x12)

Cubeta recoge aceite	BRO-13-17	
Cubeta recoge aceite	BRO-21	
Cesto cuecepastas 1/1		
Cestos cuecepastas 2/3		
Cestos cuecepastas 1/2		
Cestos cuecepastas 1/3		
Cestos cuecepastas 1/6		
(especific dcha/izq o redondo)		
Cesto marmita 100 lit	CP101	ø560x345 h
Cesto marmita 150 lit	CP151	ø560x470 h
2 1/2 Cestos marmita 100 lit	CP102	
2 1/2 Cestos marmita 150 lit	CP152	
2 1/2 Cestos marmita 200 lit	CP202	
3 1/3 Cestos marmita 100 lit	CP103	
3 1/3 Cestos marmita 150 lit	CP153	
3 1/3 Cestos marmita 200 lit	CP203	

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



1100 PASANTE

Elegante, robusta
y muy funcional



1100 CENTRAL



MÁQUINA

MODELO

DIMENSIONES

POTENCIA KW

T

VOLTAJE

PVP



COCINA 2 FUEGOS

11CPG02

45x110x90

4,5 + 10

14,5

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



COCINA 4 FUEGOS

11CPG04

90x110x90

2x(4,5+10)

29

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



COCINA 4 FUEGOS Y HORNO

11CPG24P

90x110x90

2x(4,5+10) + 9,2

38,2

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. Horno pasante con mandos en 1 sólo lado. Cocina en ambos



FRY 90 L

11FTG90L

90x110x90

16

16

FRY 90 L CROMADO

11FTG90LC

90x110x90

16

16

Opcional mitad ranurado

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.



FREIDORA 17 L GAS RÁPIDA

11FRG17R

45x110x90

16,5

18

FREIDORA 21 L GAS RÁPIDA

11FRG21R

45x110x90

21

21

FREIDORA 8+8 GAS RÁPIDA

11FRG16R

45x110x90

12

12

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.



CUECEPASTAS GAS 1/1 45 L

11CPG45

55x110x90

14

14

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
---------	--------	-------------	-------------	---	---------	-----



COCINA 2 PLACAS VITROCERÁMICA

11CVE02

45x110x90

2 x 3,4

6,8

400V 3F+N

COCINA 4 PLACAS VITROCERÁMICA

11CVE04

90x110x90

4 x 3,4

13,6

400V 3F+N

Construido en acero inox 304 con plano de 2 mm. Encimeras de cristal de 6 mm.



COCINA 2 ZONAS INDUCCIÓN

11CIE02

45x110x90

2 x 5

10

400V 3F+N

COCINA 4 ZONAS INDUCCIÓN

11CIE04

90x110x90

4 x 5

20

400V 3F+N

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



FRY 90 L

11FTE90L

90x110x90

10

400V 3F+N

FRY 90 L CROMADO

11FTE90LC

90x110x90

10

400V 3F+N

Opcional mitad ranurado

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.



FREIDORA 17 L ELÉCTRICA RÁPIDA

11FRE-17R

45x110x90

16,5

400V 3F+N

FREIDORA 21 L ELÉCTRICA RÁPIDA

11FRE-21R

45x110x90

20

400V 3F+N

FREIDORA 8+8 ELÉCTRICA RÁPIDA

11FRE-16R

45x110x90

14

400V 3F+N

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.



CUECEPASTAS ELÉCTRICO 1/1 45 L

11CPE45

55x110x90

9

400V 3F+N

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.



NEUTRO 45

NEUTRO 45 + CAJÓN

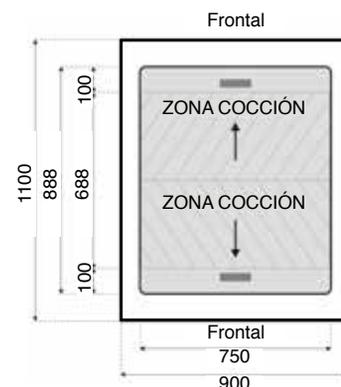
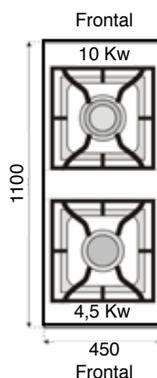
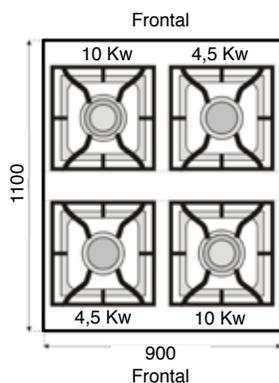
OPCIONALES

Puerta 45

Puerta 90

Puerta 135

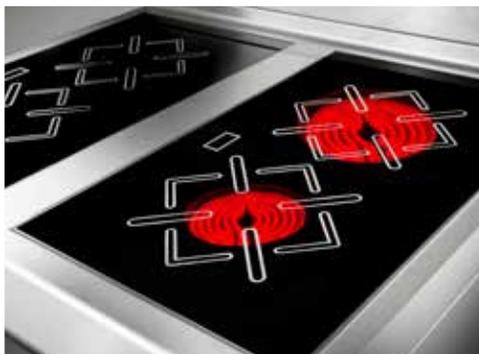
Planchas- Reductor - Cestas Freidoras - Cestas Cuecepastas... Ver página 900 Stile. Zócalo y Corremanos ... Consultar precio



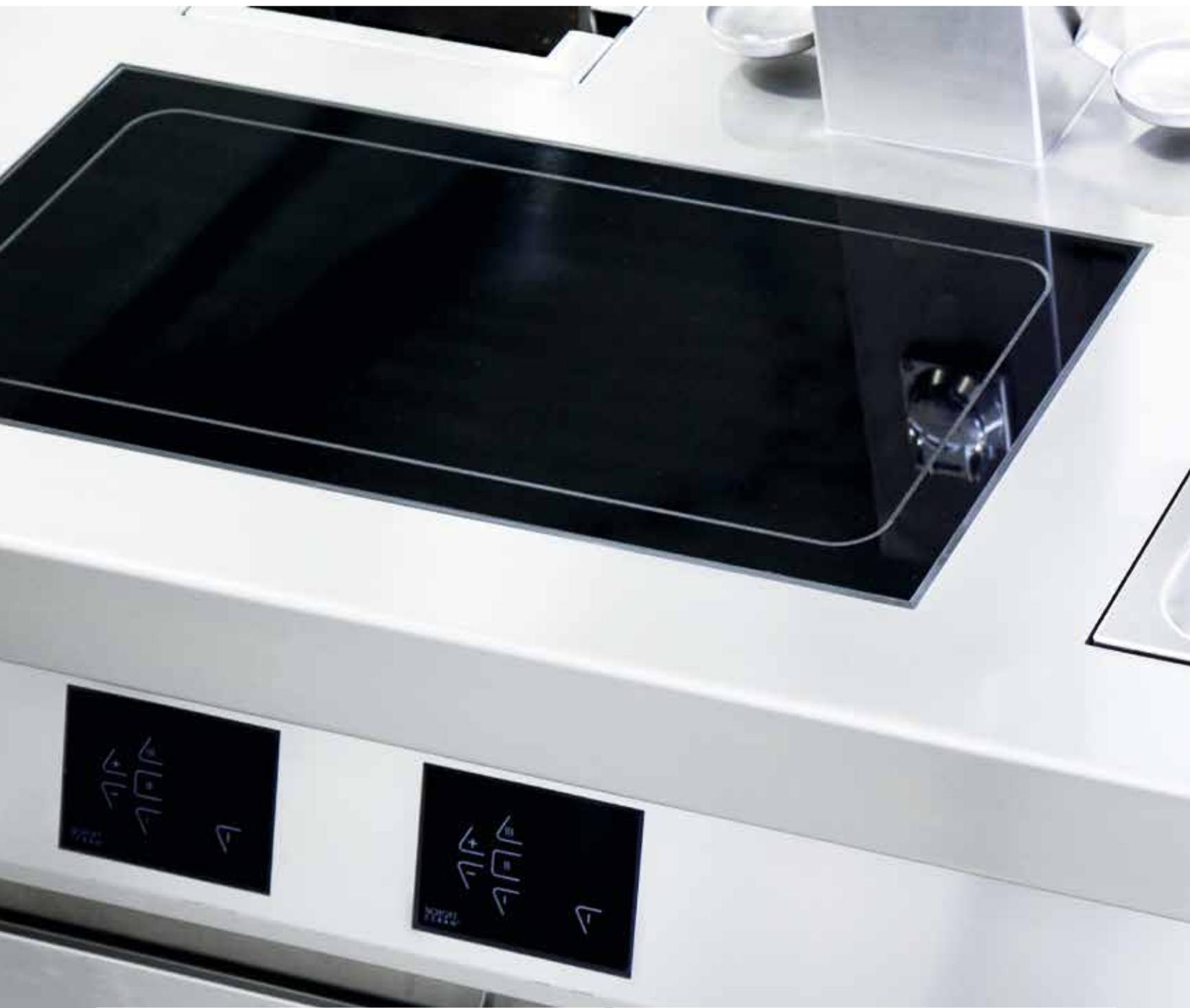
MONOBLOC LINDA

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.



MONOBLOC LINDA



- 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 rebordeadados 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 2 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE02-NA	40x73x90	2,6 x 2	5,2	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 4	10,4	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y BAJO LIBRE	7CTE06-NA	120x73x90	2,6 x 6	15,6	440V+F/60	

Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE	7CTE02-NA	80x73x90	2,6 x 4	10,4	440V+F/60	
COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y BAJO LIBRE	7CTE04-NA	80x73x90	2,6 x 6	15,6	440V+F/60	

Placas de 22 cm. Puente no incluido en precio.



COCINA 4 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1	7CTE14-NA	80x73x90	2,6 x 4 + 5,5	15,9	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS REDONDAS Y HORNO 2/1	7CTE16-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS RED, HORNO 2/1 Y ARMARIO	7CTE26-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	



COCINA 4 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1	7CQE14-NA	80x73x90	2,6 x 4 + 5,5	15,9	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS CUADRADAS Y HORNO 2/1	7CQE16-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	
COCINA 6 PLACAS CUAD, HORNO 2/1 Y ARMARIO	7CQE26-NA	120x73x90	2,6 x 6 + 5,5	21,1	440V+F/60	



SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	7FP-NA-BLOCK PLANS					
--------------------------------	--------------------	--	--	--	--	--



FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	7FTE40L-NA	40x73x90	4,8	4,8	440V+F/60	
FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	7FTE80L-NA	80x73x90	9,6	9,6	440V+F/60	

OPCIONAL: Plancha rizada 40



FRY-TOP 80 L CON HORNOS ESTÁTICO 2/1	7FCE10LL-NA	80x73x90	9,6 + 5,5	15,1	440V+F/60	
--------------------------------------	-------------	----------	-----------	------	-----------	--

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

OPCIONAL: Plancha rizada 80

COCINAS NAVALES GAMA 700



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FREIDORA 13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	7FRE13-NA	40x73x90	12,0	12,0	440V+F/60
	FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	7FRE17-NA	40x73x90	16,5	16,5	440V+F/60
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto + cubeta recoge aceite.</i>						
	FREIDORA 13+13 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	7FRE26-NA	80x73x90	12 + 12	24,0	440V+F/60
	FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	7FRE34-NA	80x73x90	16,5 + 16,5	33,0	440V+F/60
<i>Resistencia giratoria. En dotación 1 cesto grande + 2 pequeños + 1 cubeta recoge-aceite.</i>						
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 30 LIT MUEBLE	7CPE30-NA	40x73x90	7	7,0	440V+F/60
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 60 LIT MUEBLE	7CPE60-NA	80x73x90	7 + 7	14,0	440V+F/60
<i>Cestos nos incluidos en dotación. Resistencia externa a la cuba. Cubas GN 2/3, en Aisi 316</i>						
	BAÑO MARÍA 80 ELÉCTRICO MUEBLE GN 1/1	7BME80-NA	80x73x90	2	2,0	440V+F/60
<i>Resistencia exterior cuba. Cubetas no incluidas en el precio.</i>						
	SARTÉN BASCULANTE 50 LIT ELÉC	7BRE50I-NA	80x73x90	8,7	8,7	440V+F/60
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO					440V+F/60
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga del agua.</i>						
	MARMITA INDIRECTA 50 LIT ELÉCTRICA	7PQE50I-NA	80x73x90	9	9,0	440V+F/60
<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



MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	COCINA 2 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE02-NA	40x90x90	2x4	8	440V+F/60
	COCINA 4 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE04-NA	80x90x90	4x4	16	440V+F/60
	COCINA 6 PLACAS BAJO LIBRE	8CQE06-NA	120x90x90	6x4	24	440V+F/60
	COCINA 4 PLACAS HORNO 2/1	8CQE14-NA	80x90x90	4x4+5,5	21,5	440V+F/60
	COCINA 6 PLACAS HORNO 2/1	8CQE16-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60
	COCINA 6 PLACAS HORNO Y ARMARIO	8CQE26-NA	120x90x90	6x4+5,5	29,5	440V+F/60
	SUJETA CACEROLAS (2 CACEROLAS)	8FP-NA-BLOCK PLANS				
	FRY-TOP 40 L BAJO LIBRE	8FTE40L-NA	40x90x90	6	6	440V+F/60
	FRY-TOP 80 L BAJO LIBRE	8FTE80L-NA	80x90x90	6+6	12	440V+F/60
	<i>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</i>					
	FRY-TOP 80 L CON HORNO ESTÁTICO 2/1	8FCE10LL-NA	80x90x90	6+6+5,5	17,5	440V+F/60
	<i>Plancha de 76x75x15</i>					
	BAÑO MARÍA ELÉCTRICO 80	8BME80-NA	80x90x90	3	3	
	<i>Cuba 2 x(GN 1/1+1/3). Cubetas no incluidas en precio</i>					

COCINAS NAVALES GAMA 900

	MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FREIDORA 17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FRE17-NA	40x90x90		16,5		
	FREIDORA 17+17 LIT ELÉCTRICA MUEBLE	8FTE34-NA	80x90x90		33,0		
<i>En dotación 1 cesto + 1 cubeta recoge-aceite. Resistencia giratoria.</i>							
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 45 LIT MUEBLE	8CPE45-NA	40x90x90		9,0		
	CUECEPASTAS ELÉCTRICO 90 LIT MUEBLE	8CPE90-NA	80x90x90		18,0		
<i>Cestos no incluidos en dotación. Cubas GN 1/1, en Aisi 316. Resistencia externas a la cuba.</i>							
	SARTÉN BASCULANTE 80 L ELÉCT FONDO INOX	8BRE80I-NA	80x90x90		9,9		
	ABATIMIENTO AUTOMÁTICO	867115					
<i>Termodifusor de gran espesor. Grifo para carga de agua.</i>							
	MARMITA INDIRECTA 100 LIT ELÉCTRICA	8PQE10I-NA	80x90x90		16,0		
	MARMITA INDIRECTA 150 LIT ELÉCTRICA	8PQE15I-NA	80x90x90		18,0		
<i>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.</i>							
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO	FNE910	90x90x90		5,5		
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO DOBLE	FNE920	90x90x130		11,0		
	HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO TRIPLE	FNE930	90x90x170		16,5		

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.**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 ABATIBLE 200 DIRECTA****PMG200D**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 DIRECTA**PMG300D**

173x138x109

48

300 Lt

MARMITA ABATIBLE 200 INDIRECTA**PMG200I**

160x131x109

34,5

200 Lt

MARMITA ABATIBLE 300 INDIRECTA**PMG300I**

173x138x109

48

300 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.***MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER****PSG0180IM**

145x131x103

40

180 Lt

MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER**PSG0250IM**

155x139x103

46

240 Lt

MARMITA INDIRECTA ABATIBLE CON MIXER**PSG0300IM**

165x149x103

46

300 Lt

Electrónicas. Disponibles también en versión eléctrica y vapor. Modelos superiores consultar**SARTEN ABATIBLE CON MIXER****BSG180M**

30

180 Lt

SARTEN ABATIBLE CON MIXER**BSG310M**

49

310 Lt

*Basculación automática motorizada. Control de la Temperatura de 20 a 220°C.**Dispositivo automático de mezcla con 3 brazos. 99 Programas.***SARTEN AUTOCLAVE RECTANGULAR****ODBRG180A**

42

200 Lt

*Dimensión de la cuba: 133x65x25. 180 L útiles. Programable. Sonda al corazón de serie.**Tapa de doble pared, equilibrada por muelles. Cuba termodifusora de 15 cm en el fondo y paredes de 2,5 mm*

COCINAS ÉTNICAS



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



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 700

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 F MUEBLE	DG702	110x70x90	12+12	24
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i>					
	3 F MUEBLE	DG703	165x70x90	12+12+12	36
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero Ver en opcionales quemadores de 18 kw: y quemador europeo</i>					
	TEPPANYAKI GAS L	DG724L	110x70x90	7+7	14
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG724LC	110x70x90	7+7	14
OPCIONAL: 21 Kw (sin zona fría)					
	TEPPANYAKI GAS L	DG736L	165x70x90	7+7+7	21
	TEPPANYAKI GAS CROMADO	DG736LC	165x70x90	7+7+7	21
OPCIONAL: 28 Kw (sin zona fría) <i>Quemadores en acero inoxidable. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos. Ver en opcionales versión potenciada</i>					
	TEPPANYAKI ELÉCTRICO L	DE722L	110x70x90	7,5+7,5	15
	TEPPANYAKI ELÉCT CROMADO	DE722LC	110x70x90	7,5+7,5	15
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
	TEPPANYAKI ELECTRICO L	DE733L	165x70x90	7,5+5+7,5	20
	TEPPANYAKI ELEC CROMADO	DE733LC	165x70x90	7,5+5+7,5	20
<i>Resistencias de tungsteno. Temperatura termostataada hasta 300°C. Reborde perimetral para evitar que se derramen los líquidos</i>					
	FREGADERO	D7 LA1V	55x70x90		
<i>Dimensiones de la cuba: 40x50 cm</i>					
	HORNILLO 12	FBG 661	60x60x50	12	12
	HORNILLO 18	FBG 662	60x60x50	18	18

NOVEDAD

OPCIONALES

- * Potenciar quemador a 18 kw
- * Sustitución quemador por europeo de 12 kw
- * Potenciar Teppanyaki con 7kw más

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



COCINAS ASIATICAS Y EUROASIATICAS 1.100

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	2 FUEGOS MURAL	DG1 102	55x110x90	14x2	28
	2 FUEGOS PASANTE	DG1 102 P	55x110x90	14x2	28
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	4 FUEGOS MURAL	DG1 104	110x110x90	14x4	56
	4 FUEGOS PASANTE	DG1 104 P	110x110x90	14x4	56
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	6 FUEGOS MURAL	DG1 106	165x110x90	14x6	84
	6 FUEGOS PASANTE	DG1 106 P	165x110x90	14x6	84
<i>Plano de cocción de 2,5 mm reforzado. Canal antidesbordamiento y desagüe con rebosadero. Ver en opcionales quemadores de 21 kw: y quemador europeo.</i>					
	DIM SUM MURAL GAS	DG1 1VM	55x110x90	10,5	10,5
	DIM SUM PASANTE GAS	DG1 1VP	55x110x90	10,5	10,5
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C.</i>					
	DIM SUM MURAL ELÉCTRICO	DE1 1VM	55x110x90	9 9	400V 3F+N
	DIM SUM PASANTE ELÉCTRICO	DE1 1VP	55x110x90	9 9	400V 3F+N
<i>Carga automática del agua (precisa toma eléctrica). Grifo de vaciado. Regulación de la temperatura hasta 110°C. Resistencias blindadas dentro de la cuba.</i>					

HORNOS ÉTNICOS

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	PVP
	HORNILLO + WOK SOBREMESA	HW	62x36x27	10	10
	HORNO TANDORI INDU	HTI	72x81x88	12	12
<i>Diámetro interior máximo 66 cm</i>					
	HORNO TANDORI ÁRABE	HTA	72x95x123	12	12
DM BOVEDA					
	HORNILLO+CÁMARA PATO LAQUEADO	HPL	840x140	12	12

SHOW COOKING - DROP-IN



DROP-IN SHOW COOKING

C

MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
<p>COCINA 2 PLACAS (18 cm) <i>Placas de fundición</i></p>	ODIGUCTEM02	565x350	2+2	4	230V F+N	
<p>COCINA VITRO 2 PLACAS <i>2 placas de 230 mm y 2,5 Kw c/una en su posición máxima y de 1450 y 1 Kw en posición de mínimos.</i></p>	ODICE2V	560x320			230V F+N	
<p>PLACA INDUCCIÓN <i>Placa de 210 ø y 1450 mm</i></p>	ODICE2I	510x300	2,3+1,4	3,7	230V F+N	
<p>WOK</p>	ODICE2I	510x300	5	5	400V 3F+N	
<p>MANTENEDOR FRITOS INFRARROJOS <i>Cuba GN 2/3 con resistencia blindada. De 30° C a 90° C. Calor superior de cerámica refractaria.</i></p>	ODI6USPE35 ODI6UINF35/40	350x565	0,8 1	0,8 1	230V F+N 230V F+N	
<p>MANTENEDOR BAÑO Mª <i>Cubetas no incluidas. Cuba en 1/2 + 1/4 (h=150). De 30° C a 90° C. Resistencia adherida pegada en el fondo exterior de la cuba.</i></p>	ODI6UBM35	334x565	0,8	0,8	230V F+N	
<p>FRY TOP CROMADO 35</p>	ODI6UFTE35LC	340x510	3,6	3,6	230V F+N	
<p>FRY TOP CROMADO 70 <i>Peto opcional. Plancha lisa.</i></p>	ODI6UFTE70LC	680x510	3,6+3,6	7,2	230V F+N	

COCCIÓN

DROP-IN SHOW COOKING

 MÁQUINA	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA KW	T	VOLTAJE	PVP
	FREIDORA 8 LIT III	ODI6U7FRE08	330x510	6,5	6,5	400V 3F+N
	FREIDORA 8+8 LIT III	ODI6U7FRE16	680x510	6,5+6,5	13	400V 3F+N
<i>Resistencias abatibles</i>						



CUECEPASTAS 12 L (2/3)	ODI6UCP12	334x565	4,5	4,5	400V 3F+N	
<i>Cestos no incluidos. Resistencia fuera de la cuba. Capacidad 15 litros, 4 x 1/6. 3 posiciones de calor. Grifo de vaciado.</i>						

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



COCINA 2 FUEGOS	ODI6UCBG02	35x63x29	6+3,5	9,5		
<i>Quemadores de 90mm y 120 mm de ø. Grifos con válvulas de seguridad por temocopia. Encimera de gas, estampada con anti-derbordamiento. Encendido automático del quemador, por pila opcional.</i>						



FRY TOP 35 LISO CROMO	ODI6UFTG35 LC	35x63x29	6	6	Plancha 34x51	
------------------------------	----------------------	----------	---	---	---------------	--



FRY TOP GAS 70 LISO CROMO	ODI6UFTG70 LC	70x63x29	6 + 6	12	Plancha 69x51	
----------------------------------	----------------------	----------	-------	----	---------------	--

Opcional peto antisalpicaduras.
2 quemadores x mando permite alcanzar más de 300°C



COCINA WOK TOP	ODI7TCB01W	40x73x27	12	12		
-----------------------	-------------------	----------	----	----	--	--



HORNILLO PAVIMENTO 12 KW	ODIFBG 661	60x60x50		12		
---------------------------------	-------------------	----------	--	----	--	--

Especificar propano/Natural

Diseñe su propio Show Cooking



