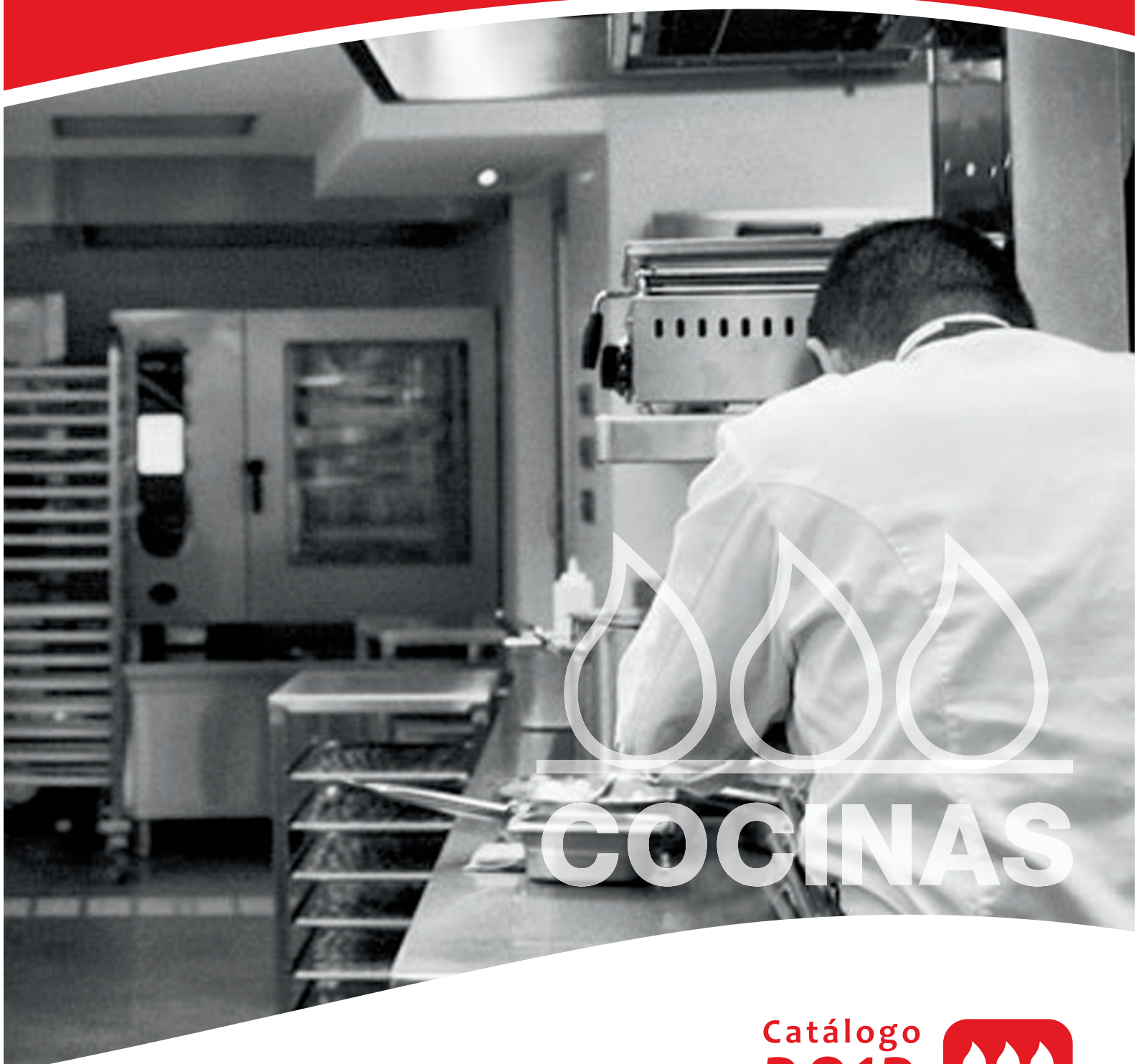


GRUPO
rävemah
HOSTELERIA S.L.




COCINAS

Catálogo
2012





***Cuidar hasta el mínimo
detalle, es nuestra obligación.***

***Velar por nuestros
clientes, lo primero.***

***Y demostrarlo día a día,
es lo que hacemos.***

GRUPO
savemah
HOSTELERIA S.L.

Siempre el mejor servicio



PRESENTACIÓN

Es un placer invitarle un año más a descubrir la amplia variedad de productos para la hostelería, puestos a su disposición desde la experiencia que nos otorgan seis años de andadura en el sector.

Gracias a la confianza ofrecida por nuestros clientes **SAVEMAH HOSTELERÍA S.L.** sigue posicionándose, ofreciendo calidad y servicio, adaptándose a las necesidades dentro de este competitivo sector.

Es pues, necesario agradecer la confianza depositada en nosotros y damos la bienvenida a nuestros nuevos clientes que hacen de nuestra empresa un referente.

Además contamos con sus observaciones y sugerencias, contactando con nosotros a través de nuestros comerciales o directamente en nuestra oficina central en Manises.

Descubra nuestra gama de productos y atienda a nuestras novedades que mostramos con orgullo en este nuevo catálogo.

Nuestro propósito: **“Seguir mejorando en el tiempo”**.



CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2012

1. Precios

- Los precios de esta tarifa son P.V.P. impuestos no incluidos.

2. IVA

- 18% no incluido en los precios de la presente tarifa.

3. Forma de Pago

- Contado 1% descuento pronto pago, mediante giro domiciliado vencimiento 15 días fecha factura.
- Importes inferiores a 300 €, giro a 25 días fecha factura.
Importes comprendidos entre 300 € / 600 €, giro a 25-50 días fecha factura.
Importes superiores a 600 €, giro a 25-50-75 días fecha factura.
- En caso de que estén establecido/s día/s de pago al mes, en ninguno de los tres casos excederá de la forma de pago indicada, (será el inmediato anterior).

4. Portes

- PAGADOS (ver observaciones página de cada producto).
- ACCESORIOS Y REPUESTOS:
Pagados pedidos mínimos de 500 euros.
Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura. Giro domiciliado 25 días.

5. Embalaje

- Incluidos en el precio de tarifa.

6. Garantía

- El período de validez de la garantía será de 12 meses contados a partir de la salida de nuestras instalaciones.
- Los cristales, equipos luminosos, resistencias eléctricas, no están incluidas en la garantía.
- La puesta en marcha y posterior mantenimiento del aparato serán por cuenta exclusiva del comprador, quien deberá realizarlo con personal especializado.
- Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material defectuoso de fábrica -sin cargo- para comprador.
- En ningún caso, nuestra empresa será responsable de los daños y perjuicios que por un defecto se produzcan, directa o indirectamente.
- Sólo ampara defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencia en el suministro de agua, electricidad o mala manipulación por parte del usuario.
- Excluidos: portes, mano de obra, desplazamientos y mantenimiento.

7. Anulación de la Garantía

- Por conexión a redes eléctricas con voltaje insuficiente o distinto al indicado en la placa de características.
- Por instalación inapropiada a las condiciones indicadas por el fabricante (falta de ventilación, etc...).
- Golpes, fuego, inundaciones, caídas y en general, cualquier accidente que se pueda producir desde la salida de nuestros almacenes (central y delegaciones).
- Por mala manipulación por parte del usuario o falta de mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de los aparatos.

8. Devolución de Material

- Deberá ser previamente autorizada por SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. y que no será superior a un plazo de 10 días posterior a la fecha de salida, debiéndose devolver con su embalaje original y no haber sido probados o usados y a portes pagados.

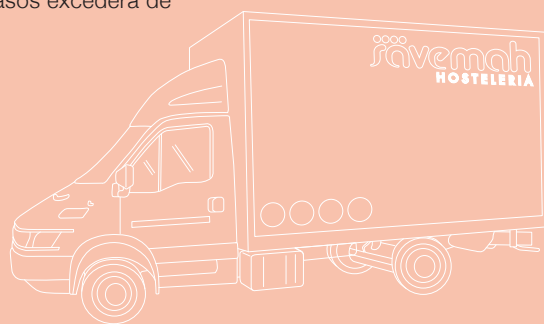
9. Reserva de Dominio

- La mercancía es propiedad y dominio de SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente.

10. Deterioros del Transporte

- Deberán reclamarse al transportista. Nuestra empresa no se responsabiliza de cualquier desperfecto que no se haya reclamado a la agencia de transporte en el plazo legal establecido de 24 horas después de la fecha de recepción del material.

SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR O SUPRIMIR MODELOS, CARACTERÍSTICAS Y PRECIOS DE ESTA TARIFA SIN PREVIO AVISO.
Precios y referencias válidos, salvo error tipográfico.





COCINAS SERIE 600 pag. 8

COCINAS ELÉCTRICAS	9
COCINAS A GAS	10
HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN	12
CUECEPASTAS ELÉCTRICOS	13
FRY-TOP ELÉCTRICOS	14
FRY-TOP A GAS	15
BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA	16
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE APOYO	17
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE	18
MANTENEDOR DE FRITOS Y LAVAMANOS	19
ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES	20
ELEMENTOS DE APOYO	21

COCINAS SERIE 700 pag. 23

COCINAS A GAS	24
COCINAS ELÉCTRICAS	26
COCINAS CHINAS A GAS	29
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS	30
FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS	32
BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA	36
BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS	38
CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS	40
CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS Y ELÉCTRICOS	42
SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS	46
MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS	48
ELEMENTOS NEUTROS	50

COCINAS SERIE 900 pag. 51

COCINAS A GAS	52
COCINAS ELÉCTRICAS	55
COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA E INDUCCIÓN	56



COCINAS SERIE 900

COCINAS CHINAS A GAS	57
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS	60
FRY-TOP A GAS Y ELÉCTRICOS	62
BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA	66
BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS	68
CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS	70
CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS Y ELÉCTRICOS	72
SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS	76
MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS	78
ELEMENTOS NEUTROS	80

ACCESORIOS SERIE 700/900

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO	pag. 83
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS	84
REGENERADORES DE TEMPERATURA	86
ACCESORIOS DE HORNOS DE CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO Y REGENERADORES	87

COCCIÓN AUXILIAR **pag. 89**

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS	90
BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS	92
BARBACOAS ESPECIALES DE CARBÓN VEGETAL	94
ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVO	95
ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR	96
BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700	98
HORNILLOS A GAS	99
COCINAS SERIE ESPECIAL 700 A GAS	100
COCINAS SERIE ESPECIAL 700 ELÉCTRICAS	101
COCINAS CHINAS A GAS	102
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA	103
COCINAS CHINAS A GAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO	104
TEPPANYAKI A GAS	105
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA	106
FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES	107

COCCIÓN AUXILIAR

FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS	109
PLANCHAS ELÉCTRICAS	110
PLANCHAS A GAS	111
PLANCHAS A GAS DE CROMO DURO	113
PLANCHAS A GAS CON FUEGO	114
FRY-TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK	115
FRY-TOP A GAS SERIE SNACK	116
BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK	117
GRILLS ELÉCTRICOS	118
PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA	119
ASADORES DE POLLO VERTICALES A GAS	120
ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO A GAS	121
ASADORES DE BALANCERAS A GAS Y ELÉCTRICOS	122
ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS	123
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA	124
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA	125
FERMENTADORAS	127
HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3	128
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES 1 MAGNETRÓN	129
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DOBLE MAGNETRÓN	130
PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE	131
PAELLEROS PROFESIONALES DE SOBREMESA	132
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS 1 PISO	133
VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO	134
VITRINA CALIENTE BOLLERÍA	135
PERRITOS CALIENTES	136
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y OLLAS CALIENTASOPAS	137
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK	138
CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS	139
MESAS CALIENTES	140
MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS	141
PLANCHAS PARA CREPS	142
TOSTADORES DE PAN	143
SALAMANDRAS	146
HORNOS MINI PIZZA	147
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS	148
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL	149
HORNOS DE PIZZA A GAS	150
AMASADORA A ESPIRAL PARA PIZZA	151
LAMINADORA PARA PIZZA	152
FORMADORA PARA PIZZA	153

COCINAS *SERIE*600





COCINAS SERIE 600 COCINAS ELÉCTRICAS



CE-2F

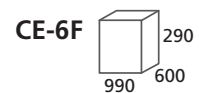


CE-4F



CE-6F

MODELO	NÚMERO PLACAS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CE-2F	2	4	12	416
CE-4F	4	8	25	669
CE-6F	6	12	37	1.015



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placas circulares de alta calidad con protección térmica interna.
- Calentamiento mediante resistencia de hierro.
- Placas circulares de 180 mm. de diámetro.
- Potencia de placa 2 Kw.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- 6 niveles de control.
- Patas en plástico.
- Voltaje 400V III 50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Placa circular	42

COCINAS SERIE 600 COCINAS A GAS



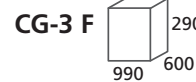
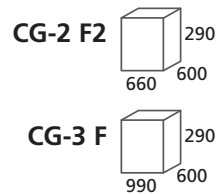
CG-2 F2



CG-3 F

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	PESO (Kg)	PRECIO €
CG-2 F2	2	2x8	16	13902	33	998
CG-3 F	3	3x8	24	20832	61	1.399

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82 mm.
- Tabla de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Válvula termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasa
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezo eléctrico
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano con inyectores para gas natural.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Accesorio Wok	90
Placa lisa	127





COCINAS SERIE 600

▲ COCINAS A GAS



CG-2 V



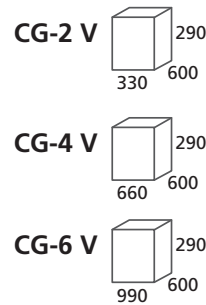
CG-4 V



CG-6 V

MODELO	NÚMERO QUEMADORES	POTENCIA (Kw) QUEMADORES	POTENCIA (Kw) TOTAL	POTENCIA TOTAL (KCal/H)	PESO (Kg)	PRECIO €
CG-2 V	2	2x4,5	9	7820	16	764
CG-4 V	4	4x4,5	18	15640	21	1.245
CG-6 V	6	6x4,5	27	23470	33	1.895

PORTES PAGADOS

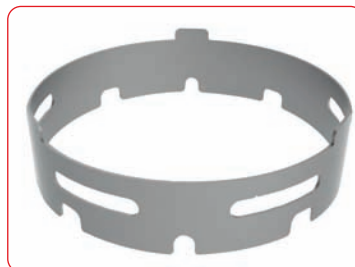


características

- Construidas en acero inoxidable.
- Quemadores en acero y esparcellamas en latón de 82 mm.
- Tabla de trabajo extraíble embutida para facilitar la limpieza.
- Válvula termopar de seguridad.
- Cubeta recoge grasa
- Parrilla superior en acero de gran robustez.
- Sin encendido piezo eléctrico
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predisuestas para gas propano con inyectores para gas natural.

accesorios

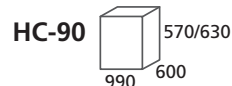
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Accesorio Wok	90
Placa lisa	127



COCINAS SERIE 600 HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN ⚡



MODELO	POTENCIA (Kw)	CAPACIDAD BANDEJAS	PESO (Kg)	PRECIO €
HC-90	3,13	4 x GN 1/1 40 o 2 xGN 1/1 65	52	1.150



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Una parrilla GN 1/1 incluida.
- Calentamiento mediante resistencia y ventilador de 80W y 2700 r.p.m.
- Voltaje 230V/50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Parrilla GN 1/1 de 530x325 mm	24



COCINAS SERIE 600 CUECEPASTAS ELÉCTRICOS



CPE-1



CPE-2

MODELO	CAPACIDAD CUBA (L)	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
CPE-1	8	GN 1/2 200	3	8	230/50	771
CPE-2	8+8	2 (GN 1/2 200)	6	15	400/III/50	1.113

PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Cuba embutida con elementos de calefacción internos.
- Grifo vaciado de 3/4"
- Temperatura de trabajo de 30°-110°C.
- Termostato de seguridad a 130°C.
- Chimenea de 160 mm. de alto en acero inoxidable.
- Patas en plástico.

DOTACIÓN DE SERIE A ELEGIR ENTRE

- 4 cestas de 138x100x135 mm.
- 2 cestas de 280x100x135 mm.
- 1 cesta de 280x200x135 mm.



CCP-1



CCP-2

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CCP-1	100
CCP-2	175
CCP-4	255



CCP-4

COCINAS SERIE 600 FRY-TOP ELÉCTRICOS ⚡



FTH-30 EL



FTH-60 EL



FTH-90 EL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
FTH-30 EL	320x480	3	230V/50Hz	23	492
FTH-60 EL	650x480	6	400V III 50Hz	45	798
FTH-90 EL	980x480	9	400V III 50Hz	68	1.140

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12 mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	10



COCINAS SERIE 600 FRY-TOP A GAS



FTH-30 GL



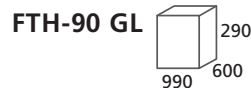
FTH-60 GL



FTH-90 GL

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	PESO	PRECIO €
FTH-30 GL	320x480	4	3476	23	619
FTH-60 GL	650x480	8	6952	45	1.024
FTH-90 GL	980x480	12	10428	68	1.444

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. espesor en modelos 30 y 60 y 12 mm. espesor en modelo 90.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Válvula seguridad con termopar
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido por piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano con inyectores para gas natural.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	10



COCINAS SERIE 600 BARBACOAS A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA



GL-30 GLS



GL-60 GLS

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	PESO	PRECIO €
GL-30 GLS	312x483	6,5	5648	25	715
GL-60 GLS	2x (312x483)	13	11296	49	1.199

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.
- De serie se suministran predispuestas para gas propano con inyectores para gas natural.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA DE CARNE	90
PARRILLA DE PESCADO	90
BOLSA DE 3,5 Kg PIEDRA VOLCÁNICA	45



PARRILLA DE PESCADO



PARRILLA DE CARNE



COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS ⚡ DE APOYO



FE-8 EL TRI



FE-8+8 EL TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
FE-8 EL TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	10	698
FE-8+8 EL TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	18	1.249

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25 mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Patas en plástico.
- Resistencias en acero inoxidable.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 210x235x100	35

DETALLE CESTA



COCINAS SERIE 600 FREIDORAS ELÉCTRICAS DE MUEBLE ⚡



FEM-8L TRI



FEM-8+8L TRI



FEM-13L TRI



FEM-13+13L TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD CUBA (L)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
FEM-8L TRI	210	235	100	8	6	400V III 50Hz	22	1.141
FEM-8+8L TRI	210	235	100	8+8	2x6	400V III 50Hz	42	1.949
FEM-13L TRI	210	300	120	13	9,9	400V III 50Hz	50	1.206
FEM-13+13L TRI	210	300	120	13+13	2x9,9	400V III 50Hz	65	2.080

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Grifo vaciado de 3/4" (los modelos de 2 cubas disponen de 2 grifos de vaciado).
- Cestas de gran robustez.
- Zona Fría de 25 mm.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo de 50-190°C.
- Modelos FEM-13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 2 cestas de 100x300x120 mm.)
- Modelos FEM-13+13L TRI (bajo pedido se pueden suministrar con 4 cestas de 100x300x120 mm.)
- Patas en acero inox. regulables en altura +/- 6 cm.
- Resistencias en acero inoxidable.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 210x235x100	35
CESTA 210x300x120	50
CESTA 100x300x120	45



COCINAS SERIE 600 MANTENEDOR DE FRITOS Y LAVAMANOS



UH-30 EL

UM-30 L

MODELO	CAPACIDAD CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
UH-30 EL	GN 1/2 x 200	0,85	230V/50Hz	12	725
UM-30 L	13,8 l	NEUTRO	NEUTRO	10	399

PORTES PAGADOS



características

MANTENEDOR DE FRITOS UH-30 EL

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotado de falso fondo.
- Elemento calentador cerámico.
- Control de temperatura de 30-90°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

LAVAMANOS UM-30 L

- Fabricado en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 230x300x200 mm.
- Grifo incluido.
- Dotado de desagüe en la parte inferior del lavamanos.

COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS NEUTROS Y CALIENTES ⚡



PP-30 L



PP-60 L



PP-60 EL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
PP-30 L	-	280x480	-	6	215
PP-60 L	-	600x480	-	13	298
PP-60 EL	0,7	600x480	230V/50Hz	14	383

TABLA DE CORTE
PARA PP-30 L



PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-30	73
TABLA DE CORTE DE PLÁSTICO PARA PP-60	128

PP-30 L 

PP-60 L
PP-60 EL 

TABLA DE CORTE
PARA PP-60 L y PP-60 EL



características

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Plano de trabajo embutido.
- Posibilidad de incorporar una tabla de corte de plástico para los modelos PP-30 L y PP-60 L.
- Control de temperatura de 30-90°C para modelo PP-60 EL.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



EN-1 A



EN-2 A



EN-3 A



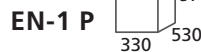
EN-1 P



EN-2 P

MODELO		PESO	PRECIO €
EN-1 A	ABIERTO	8,5	308
EN-2 A	ABIERTO	19,5	359
EN-3 A	ABIERTO	30,5	421
EN-1 P	CON PUERTAS	10	375
EN-2 P	CON PUERTAS	22	513

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6 cm.



COCINAS SERIE 600 ELEMENTOS DE APOYO



P-30 L



P-60 L



PZ-30 L



PZ-60 L

MODELO		PESO	PRECIO €
P-30 L	CON PUERTAS	8	315
P-60 L	CON PUERTAS	15	414
PZ-30 L	CON CAJONES	11	605
PZ-60 L	CON CAJONES	21	755

P-30 L 570/630
PZ-30 L 330 530

P-60 L 570/630
PZ-60 L 660 530



RUEDAS

accesorios

PORTES PAGADOS

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
DP-60 PUERTA APERTURA DCHA.	103
DL-60 PUERTA APERTURA IZDA.	103
SET DE RUEDAS PARA BASES POPDP	69
SET 2 CAJONES PARA PZ-30 L	290
SET 2 CAJONES PARA PZ-60 L	358

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Patas en acero inox. de gran robustez regulables en altura +/- 6 cm.



PUERTAS



COCINAS *SERIE*700





T7/KUPG4FO



características

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa, abiertos y cerrados con puertas, con hornos a gas y eléctricos.
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304, embutida profundidad de 22 mm., con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- La encimera de trabajo es totalmente extraíble, para facilitar las operaciones de mantenimiento, limpieza y reparación en caso necesario.
- Quemadores superiores en fundición esmaltada negra resistente a los ácidos.
- Quemadores abiertos y horno con termopar y llama piloto.
- De serie se suministran con una parrilla reductora y una rejilla para horno.
- Encendido electrónico del horno eléctrico.
- Válvula termostática de fácil sustitución al estar montada en batería junto a los grifos de gas.
- Posicionamiento protegido de la llama piloto, para evitar obstrucciones.
- Parrilla de dos fuegos de fundición esmaltada brillante negra resistente a los ácidos.
- Horno a gas con regulación termostática de seguridad, quemadores abiertos con válvulas de seguridad.
- Temperatura regulable desde 50° a 300°C.
- Cámara interior del horno de lámina esmaltada negra para facilitar la limpieza.
- Puerta del horno de doble panel (panel interior embutido) y burlete en todo el marco.
- Mandos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



COCINAS SERIE 700 COCINAS A GAS



T7/KUPG2BB



T7/KUPG4BB



T7/KUPG6BB



SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	4,5 Kw	7,5 Kw			
T7/KUPG2BB	400	700	270	-	2	15	12960	1.151
T7/KUPG4BB	800	700	270	1	3	27	23328	1.850
T7/KUPG6BB	1200	700	270	2	4	39	33696	2.530

PORTES PAGADOS



T7/KUPG2BA



T7/KUPG4BA



T7/KUPG6BA

MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	4,5 Kw	7,5 Kw			
T7/KUPG2BA	400	700	850	-	2	15	12960	1.408
T7/KUPG4BA	800	700	850	1	3	27	23328	2.116
T7/KUPG6BA	1200	700	850	2	4	39	33696	2.799

PORTES PAGADOS



T7/KUPG4FO/FE



T7/KUPG6FO/FE

CON HORNO A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	4,5 Kw	7,5 Kw					
T7/KUPG4FO	800	700	850	1	3	535x530x350	7,9	34,9	30154	3.150
T7/KUPG6FO	1200	700	850	2	4	535x530x350	7,9	46,9	40522	3.960

PORTES PAGADOS

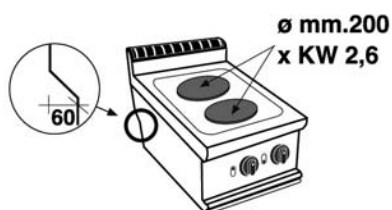
CON HORNO ELÉCTRICO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	4,5 Kw	7,5 Kw					
T7/KUPG4FE	800	700	850	1	3	535x530x350	5,48	27	23328	3.450
T7/KUPG6FE	1200	700	850	2	4	535x530x350	5,48	39	36696	4.316

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700 COCINAS ELÉCTRICAS ⚡



T7/CUET2BB



T7/CUET4BB

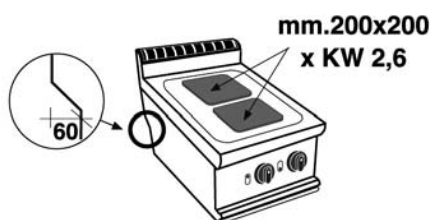


T7/CUET6BB

PLACAS REDONDAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS 2,6 Kw	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CUET2BB	400	700	270	2	5,2	400/III/50	1.289
T7/CUET4BB	800	700	270	4	10,4	400/III/50	1.658
T7/CUET6BB	1200	700	270	6	15,6	400/III/50	2.219

PORTES PAGADOS



T7/CUEQ2BB



T7/CUEQ4BB



T7/CUEQ6BB

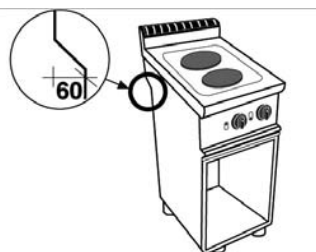
PLACAS CUADRADAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS 2,6 Kw	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CUEQ2BB	400	700	270	2	5,2	400/III/50	1.912
T7/CUEQ4BB	800	700	270	4	10,4	400/III/50	3.007
T7/CUEQ6BB	1200	700	270	6	15,6	400/III/50	4.066

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700 COCINAS ELÉCTRICAS



T7/CUET2BA



T7/CUET4BA

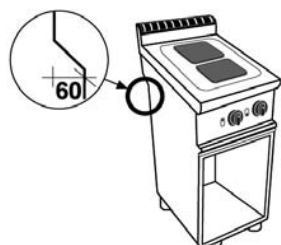


T7/CUET6BA

PLACAS REDONDAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	2,6 Kw	(Kw)	(V/Hz)	
T7/CUET2BA	400	700	850	2	5,2	400/III/50	1.714
T7/CUET4BA	800	700	850	4	10,4	400/III/50	2.118
T7/CUET6BA	1200	700	850	6	15,6	400/III/50	2.748

PORTES PAGADOS



T7/CUEQ2BA



T7/CUEQ4BA

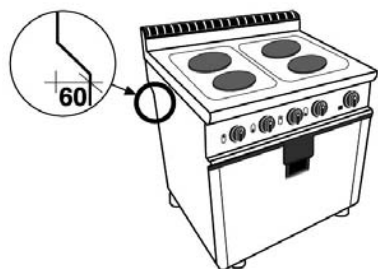


T7/CUEQ6BA

PLACAS CUADRADAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS	POTENCIA TOTAL	VOLTAJE	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	2,6 Kw	(Kw)	(V/Hz)	
T7/CUEQ2BA	400	700	850	2	5,2	400/III/50	2.335
T7/CUEQ4BA	800	700	850	4	10,4	400/III/50	3.467
T7/CUEQ6BA	1200	700	850	6	15,6	400/III/50	4.607

PORTES PAGADOS



T7/CUET4FE

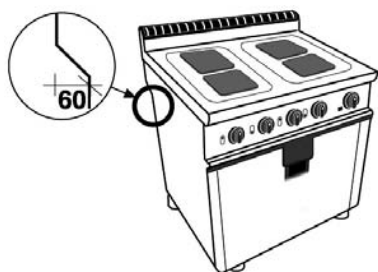


T7/CUET6FEN

PLACAS REDONDAS CON HORNO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS 2,6 Kw	MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CUET4FE	800	700	850	4	535x530x350	5,1	15,5	400/III/50	3.642
T7/CUET6FEN	1200	700	850	6	535x530x350	5,1	20,7	400/III/50	4.692

PORTES PAGADOS



T7/CUEQ4FE

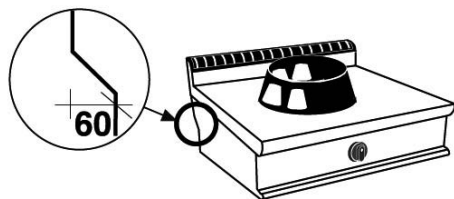


T7/CUEQ6FEN

PLACAS CUADRADAS CON HORNO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PLACAS 2,6 Kw	MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CUEQ4FE	800	700	850	4	535x530x350	5,1	15,5	400/III/50	4.989
T7/CUEQ6FEN	1200	700	850	6	535x530x350	5,1	20,7	400/III/50	6.549

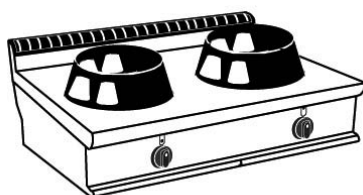
PORTES PAGADOS



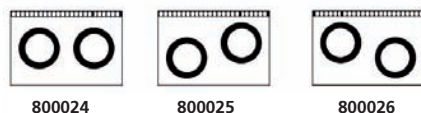
SOBREMESA 1 FUEGO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CC/01.BB	700	700	250	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	1.857

PORTES PAGADOS



DISTRIBUCIÓN DE FUEGOS A ELEGIR



SOBREMESA 2 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CC/02.BB	1050	700	250	9,5 Kw / 14 Kw	28	24192	3.057

PORTES PAGADOS



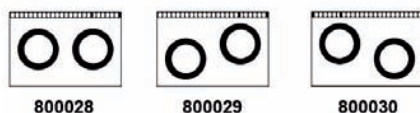
MUEBLE ABIERTO 1 FUEGO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CC/01.BA	700	700	850	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	2.218

PORTES PAGADOS



DISTRIBUCIÓN DE FUEGOS A ELEGIR



MUEBLE ABIERTO 2 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/CC/02.BA	1050	700	850	9,5 Kw / 14 Kw	28	24192	3.531

PORTES PAGADOS

La selección de la potencia de los quemadores se debe confirmar a la hora de formalizar el pedido.
Diámetro de los quemadores: 175 mm.





T7/FRG1V



T7/FRG2V

DETALLE CUBA
EMBUTIDA

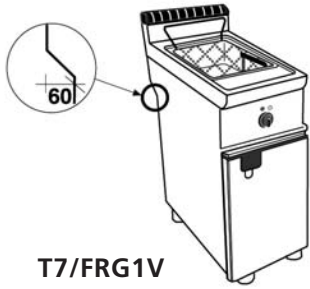
características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable con zona de expansión de espuma de 22 mm. de profundidad, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Cubas de 15 l. de capacidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 con zona fría bajo los quemadores donde se depositan los residuos de cocción sin carbonizarse que facilita una mayor duración del aceite.
- Modelos a gas con quemadores tubulares potentes de acero fuera de la cuba, rapidez de intervención para evitar que baje la temperatura cuando se pone el producto en la cuba.
- Freidoras eléctricas con resistencias que se elevan.
- Tensión 400V/3N/50Hz.
- Temperatura regulable por termostato hasta 190°C.
- Grifos de vaciado de aceite.
- Cestas de alambre cromado y mango atérmico.
- Tapas para cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte para cestas.
- Cuba recoge-aceite con filtro en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Mangos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



COCINAS SERIE 700 FREIDORAS

COCINAS



T7/FRG1V

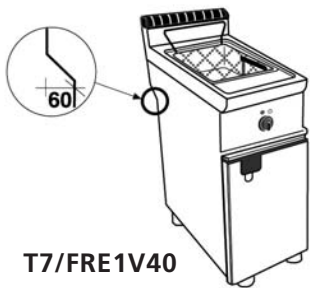


T7/FRG2V

FREIDORAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/FRG1V	350	700	850	1	15	320x250x130	12	10368	2.465
T7/FRG2V	700	700	850	2	15+15	2x(320x250x130)	24	20736	3.985

PORTES PAGADOS



T7/FRE1V40



T7/FRE2V80

FREIDORAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/FRE1V40	400	700	850	1	15	320x250x130	12	400/III/50	2.105
T7/FRE2V80	800	700	850	2	15+15	2x(320x250x130)	24	400/III/50	3.692

PORTES PAGADOS

T7/FRG1V		T7/FRG2V35	
A 1 x 1/1	B 2 x 1/2		
T7/FRG2V			
C 2 x 1/1	D 1 x 1/1 + 2 x 1/2	E 4 x 1/2	
G70-1/2 (T7/FRG1V-T7/FRG2V)	E70-1/2 (T7/FRG2V35)	G70-1/1 (T7/FRG1V-T7/FRG2V)	
21/99600129		21/99600139	
320x125x130h	295x120x122h	320x250x130h	
66 EUROS		78 EUROS	

T7/FRE1V35	T7/FRE2V35	T7/FRE2V70
A 1 x 1/1	B 2 x 1/2	C 2 x 1/1
E70-1/2 (T7/FRE2V35)	E70-1/1 (T7/FRE1V35-T7/FRE2V70)	
295x120x122h	220x320x130h	
66 EUROS	78 EUROS	



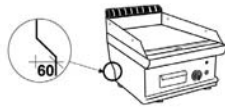


características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa, abiertos y cerrados con puertas.
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Plancha de cocción en acero o cromo duro de 15 mm., lisas, ranuradas o 1/2 lisas y 1/2 ranuradas.
- Peto de acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemadores de gas muy potentes: 1 quemador de 350 mm. y 2 quemadores independientes de 700 mm.
- Modelos con plancha en cromo duro: válvula termostática de seguridad min.100°C/max.300°C, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Modelos con plancha en acero: grifo con válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico con regulación de la temperatura min-max.
- Mandos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ



COCINAS SERIE 700 FRY-TOP



T7/FTG1BBL
T7/FTG1BBLC



T7/FTG1BBR
T7/FTG1BBRC



T7/FTG2BBL
T7/FTG2BBLC



T7/FTG2BBR
T7/FTG2BBRC



T7/FTG2BBM
T7/FTG2BBMC

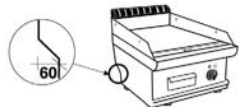
FRY-TOP A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/fr)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTG1BBL	350	700	270	345x530	6	5184	1.529
T7/FTG1BBLC	350	700	270	345x530	6	5184	1.948
T7/FTG1BBR	350	700	270	345x530	6	5184	1.599
T7/FTG1BBRC	350	700	270	345x530	6	5184	2.049
T7/FTG2BBL	700	700	270	695x530	12	10368	2.159
T7/FTG2BBLC	700	700	270	695x530	12	10368	2.804
T7/FTG2BBR	700	700	270	695x530	12	10368	2.291
T7/FTG2BBRC	700	700	270	695x530	12	10368	2.979
T7/FTG2BBM	700	700	270	2 (345x530)	12	10368	2.275
T7/FTG2BBMC	700	700	270	2 (345x530)	12	10368	2.923



L=LISA, LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



T7/FTE1BBL
T7/FTE1BBLC



T7/FTE1BBR
T7/FTE1BBRC



T7/FTE2BBL
T7/FTE2BBLC



T7/FTE2BBR
T7/FTE2BBRC



T7/FTE2BBM
T7/FTE2BBMC

FRY-TOP ELÉCTRICAS SOBREMESA

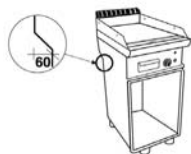
MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTE1BBL	350	700	270	345x530	5,4	400/III/50	1.683
T7/FTE1BBLC	350	700	270	345x530	5,4	400/III/50	2.170
T7/FTE1BBR	350	700	270	345x530	5,4	400/III/50	1.740
T7/FTE1BBRC	350	700	270	345x530	5,4	400/III/50	2.230
T7/FTE2BBL	700	700	270	695x530	10,8	400/III/50	2.349
T7/FTE2BBLC	700	700	270	695x530	10,8	400/III/50	3.050
T7/FTE2BBR	700	700	270	695x530	10,8	400/III/50	2.493
T7/FTE2BBRC	700	700	270	695x530	10,8	400/III/50	3.240
T7/FTE2BBM	700	700	270	2 (345x530)	10,8	400/III/50	2.529
T7/FTE2BBMC	700	700	270	2 (345x530)	10,8	400/III/50	3.180

L=LISA, LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700 FRY-TOP



T7/FTG1BAL
T7/FTG1BALC



T7/FTG1BAR
T7/FTG1BARC



T7/FTG2BAL
T7/FTG2BALC



T7/FTG2BAR
T7/FTG2BARC



T7/FTG2BAM
T7/FTG2BAMC



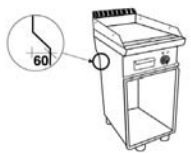
FRY-TOP A GAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTG1BAL	350	700	850	345x530	6	5184	1.682
T7/FTG1BALC	350	700	850	345x530	6	5184	2.065
T7/FTG1BAR	350	700	850	345x530	6	5184	1.949
T7/FTG1BARC	350	700	850	345x530	6	5184	2.416
T7/FTG2BAL	700	700	850	695x530	12	10368	2.409
T7/FTG2BALC	700	700	850	695x530	12	10368	3.125
T7/FTG2BAR	700	700	850	695x530	12	10368	2.741
T7/FTG2BARC	700	700	850	695x530	12	10368	3.446
T7/FTG2BAM	700	700	850	2 (345x530)	12	10368	2.485
T7/FTG2BAMC	700	700	850	2 (345x530)	12	10368	3.299



L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



T7/FTE1BAL
T7/FTE1BALC



T7/FTE1BAR
T7/FTE1BARC



T7/FTE2BAL
T7/FTE2BALC



T7/FTE2BAR
T7/FTE2BARC



T7/FTE2BAM
T7/FTE2BAMC



FRY-TOP ELÉCTRICAS MUEBLE ABIERTO

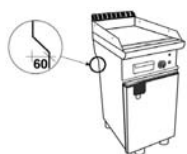
MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTE1BAL	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.076
T7/FTE1BALC	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.567
T7/FTE1BAR	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.121
T7/FTE1BARC	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.628
T7/FTE2BAL	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	2.794
T7/FTE2BALC	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	3.623
T7/FTE2BAR	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	2.982
T7/FTE2BARC	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	3.751
T7/FTE2BAM	700	700	850	2 (345x530)	10,8	400/III/50	2.881
T7/FTE2BAMC	700	700	850	2 (345x530)	10,8	400/III/50	3.731

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700 FRY-TOP



T7/FTG1BCL
T7/FTG1BCLC



T7/FTG1BCR
T7/FTG1BCRC



T7/FTG2BCL
T7/FTG2BCLC



T7/FTG2BCR
T7/FTG2BCRC



T7/FTG2BCM
T7/FTG2BCMC

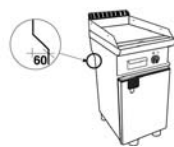
FRY-TOP A GAS MUEBLE CON PUERTAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTG1BCL	350	700	850	345x530	6	5184	2.104
T7/FTG1BCLC	350	700	850	345x530	6	5184	2.556
T7/FTG1BCR	350	700	850	345x530	6	5184	2.146
T7/FTG1BCRC	350	700	850	345x530	6	5184	2.613
T7/FTG2BCL	700	700	850	695x530	12	10368	2.962
T7/FTG2BCLC	700	700	850	695x530	12	10368	3.725
T7/FTG2BCR	700	700	850	695x530	12	10368	3.135
T7/FTG2BCRC	700	700	850	695x530	12	10368	3.840
T7/FTG2BCM	700	700	850	2 (345x530)	12	10368	3.040
T7/FTG2BCMC	700	700	850	2 (345x530)	12	10368	3.824



L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



T7/FTE1BCL
T7/FTE1BCLC



T7/FTE1BCR
T7/FTE1BCRC



T7/FTE2BCL
T7/FTE2BCLC



T7/FTE2BCR
T7/FTE2BCRC



T7/FTE2BCM
T7/FTE2BCMC

FRY-TOP ELÉCTRICAS MUEBLE CON PUERTAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/FTE1BCL	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.306
T7/FTE1BCLC	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.798
T7/FTE1BCR	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.353
T7/FTE1BCRC	350	700	850	345x530	5,4	400/III/50	2.860
T7/FTE2BCL	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	3.256
T7/FTE2BCLC	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	4.088
T7/FTE2BCR	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	3.449
T7/FTE2BCRC	700	700	850	695x530	10,8	400/III/50	4.220
T7/FTE2BCM	700	700	850	2 (345x530)	10,8	400/III/50	3.350
T7/FTE2BCMC	700	700	850	2 (345x530)	10,8	400/III/50	4.202

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 700 BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



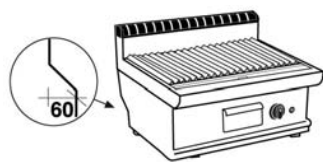
T7/BSGR1GBA

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa y abiertos.
- Bases de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Parrilla de acero inoxidable con canales en forma "V" por donde escurre la grasa.
- Parrilla de acero en redondo, para pescado (BAJO PEDIDO).
- Parrilla regulable en dos posiciones.
- Bandeja con desagüe y cajón recoge grasas extraíble.
- Quemadores de gas de alto rendimiento: 1 en la zona de cocción de los modelos de 400 mm. y 2 en dos zonas independientes en los modelos de 800 mm., con llave con válvula, con termopar y encendido piezoeléctrico.
- Mandos y manillas atérmicas color negro.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ



COCINAS SERIE 700 BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



T7/BSGR1GBB



T7/BSGR2GBB



T7/BSGR3GBB

BARBACOAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PARRILLAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/BSGR1GBB	500	700	270	1	12	10368	1.760
T7/BSGR2GBB	800	700	270	2	24	20736	2.585
T7/BSGR3GBB	1200	700	270	3	36	31104	4.286

PORTES PAGADOS



T7/BSGR1GBA



T7/BSGR2GBA



T7/BSGR3GBA

BARBACOAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO PARRILLAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
T7/BSGR1GBA	500	700	850	1	12	10368	1.909
T7/BSGR2GBA	800	700	850	2	24	20736	2.849
T7/BSGR3GBA	1200	700	850	3	36	31104	4.919

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
1 PARRILLA PESCADO PARA MODELO BSGR1	190
2 PARRILLAS PESCADO PARA MODELO BSGR2	290
3 PARRILLAS PESCADO PARA MODELO BSGR3	435



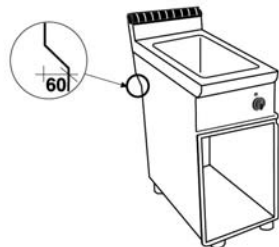
T7/BME1BC

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Modelos abiertos o cerrados con puertas.
- Salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Dimensiones de las cubas GN. Cubetas no incluidas.
- Grifo de llenado.
- Resistencias montadas fuera de la cuba.
- Regulación de la temperatura por termostato.
- Temperatura regulable de 30° a 90°C.
- Mandos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Tensión 230V/50Hz



COCINAS SERIE 700 BAÑO MARÍA



T7/BME1BA

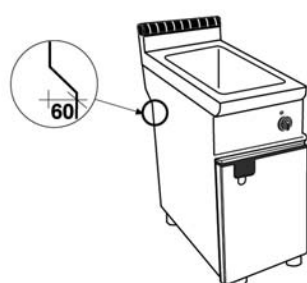


T7/BME2BA

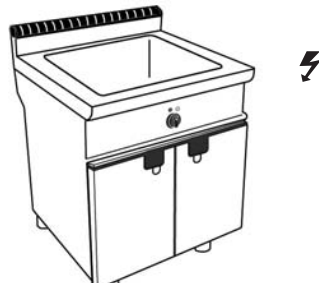
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
T7/BME1BA	350	700	850	1	1 GN 1/1	1,5	230/50	1.496
T7/BME2BA	700	700	850	1	1 GN 2/1	3	230/50	1.795

PORTES PAGADOS



T7/BME1BC



T7/BME2BC

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO MUEBLE CERRADO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
T7/BME1BC	400	700	850	1	1 GN 1/1	1,5	230/50	1.554
T7/BME2BC	800	700	850	1	1 GN 2/1	3	230/50	1.910

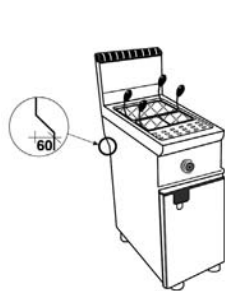
PORTES PAGADOS



T7/CPE2V70

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Base de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304, con canal rebosadero y apoyo para cestas para escurrir, con salida de vahos incorporada con rejilla esmaltada brillante negra resistente a los ácidos.
- Cubas embutidas en acero inoxidable AISI 316 de 1,5 mm. anticorrosión con ángulos redondeados y soporte para cestas. Capacidad 28 litros.
- Puertas embutidas con huella bajo manilla, de diseño exclusivo.
- Quemadores en acero inoxidable de alto rendimiento, alojados en cámara de combustión de acero inoxidable, con encendido piezoeléctrico, llave con válvula de seguridad, termopar y llama piloto para los modelos de gas.
- Resistencias de acero inoxidable instaladas en el interior de la cuba y controladas por un termostato, en los modelos eléctricos.
- Mandos y manillas de diseño exclusivo y de material resistente al calor (color negro).
- Grifo para llenado de agua.
- Desagüe al piso y rebosadero conectado a este.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **Cestas no incluidas.**
- Certificación CE/IMQ.



T7/CPG1V35



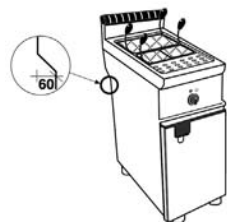
T7/CPG2V70



CUECEPASTAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPG1V35	350	700	850	1	28	1 GN 2/3	11	9504	2.545
T7/CPG2V70	700	700	850	2	28+28	2 GN 2/3	22	19008	4.466

PORTES PAGADOS



T7/CPE1V35



T7/CPE2V70



CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPE1V35	350	700	850	1	28	1 GN 2/3	7	400/50	2.699
T7/CPE2V70	700	700	850	2	28+28	2 GN 2/3	14	400/50	4.498

PORTES PAGADOS

PRECIOS DE COMBINACIONES DE CESTAS

A	B	C	D	E	F
376 EUROS	298 EUROS	220 EUROS	155 EUROS	240 EUROS	333 EUROS

COCINAS SERIE 700 CUECEPASTAS FAST PASTA



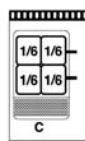
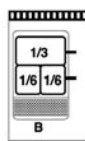
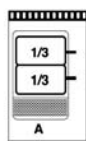
T7/CPE2V70-2FP-BB

características

- Apto para cocción programada en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz y verduras.
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 18/10 espesor de 1,2 mm. con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrido, con conducto posterior incorporado, con rejilla de salida de humos posterior de fundición esmaltada color negro brillante en porcelana.
- Cubas embutidas en acero inoxidable AISI 316 de 1,5 mm. anticorrosión con ángulos redondeados, capacidad 28 litros, dotadas de falso fondo para pastas.
- Elevación independiente y automática de las cestas al término del ciclo de cocción mediante accionador lineal electromecánico (230V).
- 2 o 4 elevaciones por cuba (2 a la derecha y 2 a la izquierda).
- Temporizador para la programación de los tiempos de cocción con control digital electrónico.
- Subida/bajada de las cestas automática y manual.
- Boquilla en la cuba para llenado de agua con grifo de llenado de agua.
- Rebosadero en la cuba para descarga de espuma y almidones.
- Modelos a gas: quemadores de alto rendimiento con encendido piezoeléctrico y grifo con válvula de seguridad.
- Modelos eléctricos: calentamiento mediante resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termostato de regulación de la temperatura de 40° a 110°C y dispositivo de seguridad para bloqueo de las resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido.
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba (bajo pedido sólo para modelos eléctricos).
- Cable de alimentación.
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 con mango atérmico (color negro).
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



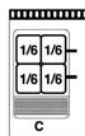
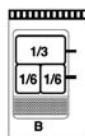
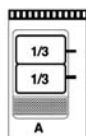
COCINAS SERIE 700 CUECEPASTAS FAST PASTA



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 500)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPG1V35-1FP-A	500	700	850	2 GN 1/3	1	2	11	9504	5.947
T7/CPG1V35-1FP-B	500	700	850	1 GN 1/3 - 2 GN 1/6	1	2	11	9504	6.108
T7/CPG1V35-1FP-C	500	700	850	4 GN 1/6	1	2	11	9504	6.270

PORTES PAGADOS

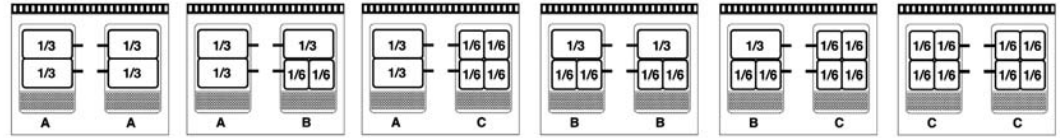


CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 500)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPE1V35-1FP-A	500	700	850	2 GN 1/3	1	2	7	400/III/50	6.050
T7/CPE1V35-1FP-B	500	700	850	1 GN 1/3 - 2 GN 1/6	1	2	7	400/III/50	6.212
T7/CPE1V35-1FP-C	500	700	850	4 GN 1/6	1	2	7	400/III/50	6.373

PORTES PAGADOS

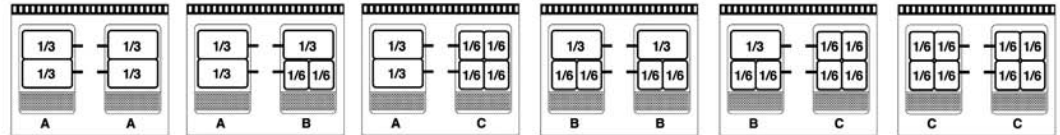
COCINAS SERIE 700 CUECEPASTAS FAST PASTA



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 1000)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPG2V70-2FP-AA	1000	700	850	2 (2-1/3)	2	2+2	22	19008	10.559
T7/CPG2V70-2FP-AB	1000	700	850	1 (2-1/3) 1 (1-1/3 y 2-1/6)	2	2+2	22	19008	10.721
T7/CPG2V70-2FP-AC	1000	700	850	1 (2-1/3) 1 (4-1/6)	2	2+2	22	19008	10.882
T7/CPG2V70-2FP-BB	1000	700	850	2 (1-1/3 y 2-1/6)	2	2+2	22	19008	10.882
T7/CPG2V70-2FP-BC	1000	700	850	1 (1-1/3 y 2-1/6) 1 (4-1/6)	2	2+2	22	19008	11.044
T7/CPG2V70-2FP-CC	1000	700	850	2 (4-1/6)	2	2+2	22	19008	11.206

PORTES PAGADOS



CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 1000)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPE2V70-2FP-AA	1000	700	850	2 (2-1/3)	2	2+2	14	400/III/50	10.561
T7/CPE2V70-2FP-AB	1000	700	850	1 (2-1/3) 1 (1-1/3 y 2-1/6)	2	2+2	14	400/III/50	10.723
T7/CPE2V70-2FP-AC	1000	700	850	1 (2-1/3) 1 (4-1/6)	2	2+2	14	400/III/50	10.885
T7/CPE2V70-2FP-BB	1000	700	850	2 (1-1/3 y 2-1/6)	2	2+2	14	400/III/50	10.885
T7/CPE2V70-2FP-BC	1000	700	850	1 (1-1/3 y 2-1/6) 1 (4-1/6)	2	2+2	14	400/III/50	11.046
T7/CPE2V70-2FP-CC	1000	700	850	2 (4-1/6)	2	2+2	14	400/III/50	11.208

PORTES PAGADOS

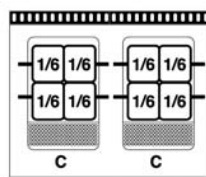
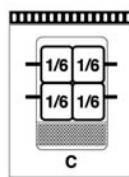


COCINAS SERIE 700 CUECEPASTAS FAST PASTA



T7/CPG1V35-2FP-C

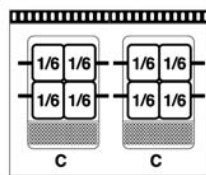
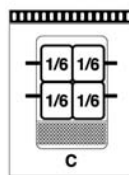
T7/CPG2V70-4FP-CC



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 600/1200) 4 ELEVACIONES POR CUBA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPG1V35-2FP-C	600	700	850	4 1/6	1	4	11	9504	8.949
T7/CPG2V70-4FP-CC	1200	700	850	2 (4-1/6)	2	4+4	22	19008	16.328

PORTES PAGADOS



T7/CPE1V35-2FP-C

T7/CPE2V70-4FP-CC

CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 600/1200) 4 ELEVACIONES POR CUBA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/CPE1V35-2FP-C	600	700	850	4 1/6	1	4	7	400/III/50	8.982
T7/CPE2V70-4FP-CC	1200	700	850	2 (4-1/6)	2	4+4	14	400/III/50	16.306

PORTES PAGADOS

CESTAS DE CUECEPASTAS FAST PASTA

	GN 1/6 21/99900131	Cesta		150x150x240h	90 EUROS
	GN 1/6 21/99900130	Cesta		150x150x240h	90 EUROS
	GN 1/3-2M 21/99900079	Cesta		302x168x240h	115 EUROS
	GN 1/3-1M 21/99900000	Cesta		145x290x215h	106 EUROS
	GN 2/3 21/99900159	Cesta		325x290x215h	149 EUROS
	FPSUP WA/99908659	Soporte para levantador para n.2 cestas GN 1/6		304x155xØ 6	58 EUROS

OPCIONAL: (Sólo modelos eléctricos)
CPRAM, llenado y relleno automático
de agua en la cuba: **450 Euros.**



COCINAS SERIE 700

SARTENES

BASCULANTES



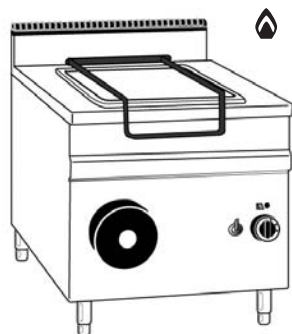
T7/BRGI70M

características

- Cuba construida en acero inoxidable AISI 304, con fondo en acero inoxidable 304.
- Elevación manual o motorizada.
- Rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Entrada de agua en la cuba a través del grifo y caño de suministro.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304, con gran tirador ergonómico.
- Modelos a gas: encendido piezoeléctrico, llama piloto, válvula termostática de seguridad con termopar y regulación de temperatura de 100° a 300°C.
- Modelos eléctricos: calentamiento realizado mediante resistencias acorazadas de aleación "INCOLOY-800), regulación de las temperaturas de 45° a 300°C y termostato de seguridad.



COCINAS SERIE 700 SARTENES BASCULANTES

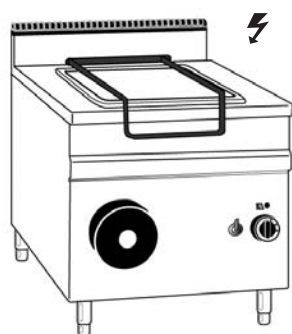


T7/BRGI70M

SARTENES A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			ELEVACIÓN	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	SUPERFICIE FONDO (dm²)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
T7/BRGI70M	800	700	850	MANUAL	56	680x330x203	22,4	12	10368	5.295
T7/BRGI70A	800	700	850	MOTORIZADA	56	680x330x203	22,4	12	10368	6.807

PORTES PAGADOS



T7/BREI70M

SARTENES ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			ELEVACIÓN	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	SUPERFICIE FONDO (dm²)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
T7/BREI70M	800	700	850	MANUAL	56	680x330x203	22,4	8	400/III/50	5.491
T7/BREI70A	800	700	850	MOTORIZADA	56	680x330x203	22,4	8	400/III/50	6.750

PORTES PAGADOS



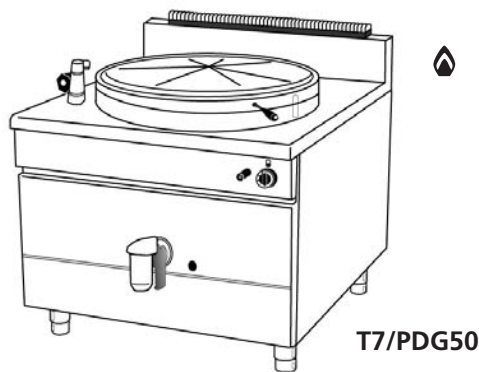
T7/PDG50

características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Recipiente de cocción de 400 mm de diámetro por 465 mm. de alto y capacidad total de 58 litros, con capacidad útil de 50 litros.
- Fondo del recipiente en acero inoxidable AISI 316 20/10, doble en AISI 304 15/10.
- Plano en AISI 304 15/10.
- Intercambiador en acero inoxidable AISI 304 15/10.
- Tapa y manilla de levantamiento en AISI 304.
- Soporte en AISI 304.
- Panel exterior en AISI 304.
- Grifo de agua.
- Grifo de desagüe de 1 1/2".
- Válvula de seguridad.
- Presostato de control de presión.
- Resistencias eléctricas.



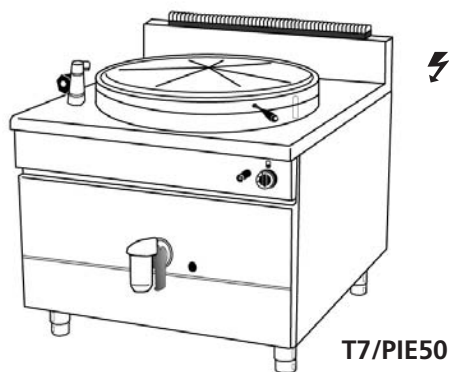
COCINAS SERIE 700 MARMITAS



MARMITAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CALENTAMIENTO	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/PDG50	700	700	850	DIRECTO	50	400x465	10	8640	5.040
T7/PIE50	700	700	850	INDIRECTO	50	400x465	10	8640	5.969

PORTES PAGADOS



MARMITA ELÉCTRICA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CALENTAMIENTO	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
T7/PIE50	700	700	850	INDIRECTO	50	400x465	6	400/III/50	5.605

PORTES PAGADOS

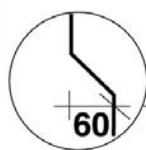
COCINAS SERIE 700 ELEMENTOS NEUTROS



T7/ENN2BC

características

- Estructura totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Rejilla esmaltada negra resistente a los ácidos.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Modelos abiertos o cerrados con puertas.



T7/ENN1BB



T7/ENN2BB



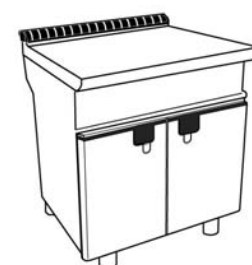
T7/ENN1BA



T7/ENN2BA



T7/ENN1BC



T7/ENN2BC

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PRECIO €
	ancho	fondo	alto	
T7/ENN1BB	350	700	270	597
T7/ENN2BB	700	700	270	768
T7/ENN1BA	350	700	850	756
T7/ENN2BA	700	700	850	932
T7/ENN1BC	350	700	850	1.026
T7/ENN2BC	700	700	850	1.384

PORTES PAGADOS



COCINAS *SERIE*900





V9/CUG4FO

características

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa, abiertos y cerrados con puertas, con hornos a gas y eléctricos.
- Bases de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304, embutida con huella en relieve para apoyo de bandejas, recoge gotas y anti-desborde con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, aporcelanada y anticorrosión, con acoplamiento con borde de la bandeja antidesborde.
- Bandeja recoge grasas para dos fuegos de AISI 304 18/10 embutidas, diseño patentado, redondeadas, profundidad 95 mm.
- Hermeticidad de la encimera gracias a la combinación de encimera rebordada, bandeja y parrilla de fuegos.
- De serie se suministra con una parrilla reductora y una rejilla para horno.
- Encendido electrónico del horno eléctrico.
- Válvula termostática de fácil sustitución al estar montada en batería junto a los grifos de gas.
- Posicionamiento protegido de la llama piloto, para evitar obstrucciones.
- Grifos con válvula de seguridad con llama piloto y termopar.
- Mandos y manillas de diseño exclusivo y de material resistente al calor, fríos y ergonómicos.
- Horno a gas estático con altura útil de 380 mm., puerta y contrapuerta en acero inoxidable AISI 304 18/10 embutidas con soportes para bandejas.
- Temperatura regulable desde 110° a 320°C. (8 posiciones) con válvula de seguridad modular, quemador de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico.
- Cámara interior del horno de lámina esmaltada aporcelanada negra para facilitar la limpieza.
- Parte baja de fundición con puerta de inspección de llama y acceso a la llama piloto.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



COCINAS SERIE 900 COCINAS A GAS



V9/CUG2BB



V9/CUG4BB



V9/CUG6BB



V9/CUG8BB



SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	5,5 Kw	7,4 Kw			
V9/CUG2BB	400	900	230	2	-	11	9504	1.368
V9/CUG4BB	800	900	230	1	3	27,7	23933	2.138
V9/CUG6BB	1200	900	230	2	4	40,6	35078	3.122
V9/CUG8BB	1600	900	230	2	6	55,4	47866	4.395

PORTES PAGADOS



V9/CUG2BA



V9/CUG4BA



V9/CUG6BA



V9/CUG8BA



MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	5,5 Kw	7,4 Kw			
V9/CUG2BA	400	900	850	2	-	11	9504	1.630
V9/CUG4BA	800	900	850	1	3	27,7	23933	2.447
V9/CUG6BA	1200	900	850	2	4	40,6	35078	3.390
V9/CUG8BA	1600	900	850	2	6	55,4	47866	4.898

PORTES PAGADOS



V9/CUG4FO



V9/CUG6FN



V9/CUG8FF



CON HORNO A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	5,5 Kw	7,4 Kw					
V9/CUG4FO	800	900	850	1	3	GN 2/1 x 380h	8,6	36,30	31363	3.395
V9/CUG6FN	1200	900	850	2	4	GN 2/1 x 380h	8,6	49,20	42509	4.720
V9/CUG8FF	1600	900	850	2	6	2x GN 2/1 x 380h	2x8,6	72,60	62726	6.255

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900 COCINAS A GAS 🔥



V9/CUG4FE



V9/CUG6FE



V9/CUG8FE

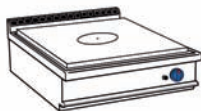


CON HORNO ELÉCTRICO

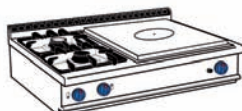
MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES		MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	5,5 Kw	7,4 Kw					
V9/CUG4FE	800	900	850	1	3	GN 2/1 x 380h	5,5	27,70	23933	4.341
V9/CUG6FE	1200	900	850	2	4	GN 2/1 x 380h	5,5	40,60	35078	5.718
V9/CUG8FE	1600	900	850	2	6	2x GN 2/1 x 380h	2x 5,5	55,40	47866	7.997

PORTES PAGADOS

V9/TPG4BB



V9/TPG6BB



V9/TPG4BA



V9/TPG6BA



V9/TPG4BC



V9/TPG6BC



V9/TPG4FO

PLACAS RADIANTES A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/TPG4BB	800	900	230	-	12,2	-	10541	12,2	2.670
V9/TPG6BB	1200	900	230	-	21,2	-	18317	21,2	3.839
V9/TPG4BA	800	900	850	-	12,2	-	10541	12,2	3.570
V9/TPG6BA	1200	900	850	-	21,2	-	18317	21,2	4.288
V9/TPG4BC	800	900	850	-	12,2	-	10541	12,2	4.060
V9/TPG6BC	1200	900	850	-	21,2	-	18317	21,2	4.925
V9/TPG4FO	800	900	850	GN 2/1 x 380h	12,2	8,6	17971	20,80	3.919

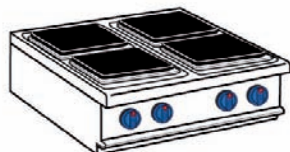
PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900 COCINAS ELÉCTRICAS



V9/CQE2BB



V9/CQE4BB



V9/CQE2BA



V9/CQE4BA



V9/CQE2BC



V9/CQE4BC



V9/CQE4FE

COCINAS ELÉCTRICAS PLACA CUADRADA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			MEDIDA HORNO (mm)	POTENCIA PLACAS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/CQE2BB	400	900	230	-	2x3	-	6	400/III/50	2.190
V9/CQE4BB	800	900	230	-	4x3	-	12	400/III/50	3.285
V9/CQE2BA	400	900	850	-	2x3	-	6	400/III/50	2.552
V9/CQE4BA	800	900	850	-	4x3	-	12	400/III/50	3.858
V9/CQE2BC	400	900	850	-	2x3	-	6	400/III/50	2.780
V9/CQE4BC	800	900	850	-	4x3	-	12	400/III/50	4.313
V9/CQE4FE	480	900	850	GN 2/1 x 380h	4x3	5,5	17,5	400/III/50	5.332

PLACAS DE 300x300 mm.

PORTES PAGADOS

COCINAS SERIE 900 COCINAS ELÉCTRICAS ⚡



V9/CUE2BB



V9/CUE4BB

V9/CUE2BA



V9/CUE4BA



V9/CUE2BC



V9/CUE4BC



COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA PLACAS (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CUE2BB	400	900	230	2x4	8	400/50	2.742
V9/CUE4BB	800	900	230	4x4	16	400/50	4.464
V9/CUE2BA	400	900	850	2x4	8	400/50	3.138
V9/CUE4BA	800	900	850	4x4	16	400/50	4.976
V9/CUE2BC	400	900	850	2x4	8	400/50	3.364
V9/CUE4BC	800	900	850	4x4	16	400/50	5.431

DIMENSIONES PLACAS: 300x300 mm. ZONA COCCIÓN: 275x275 mm.

PORTES PAGADOS



V9/CUI2LBB



V9/CUI4LBB

V9/CUI2LBA



V9/CUI4LBA



V9/CUI2LBC



V9/CUI4LBC



COCINAS ELÉCTRICAS INDUCCIÓN

MODELO	DIMENSIONES (mm)			ZONAS COCCIÓN (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CUI2LBB	400	900	230	2x3,5	7	400/50	9.751
V9/CUI4LBB	800	900	230	4x3,5	14	400/50	15.358
V9/CUI2LBA	400	900	850	2x3,5	7	400/50	10.978
V9/CUI4LBA	800	900	850	4x3,5	14	400/50	15.829
V9/CUI2LBC	400	900	850	2x3,5	7	400/50	11.209
V9/CUI4LBC	800	900	850	4x3,5	14	400/50	16.324

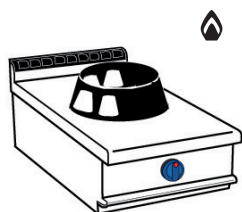
ZONA COCCIÓN: 300 mm. Ø

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900

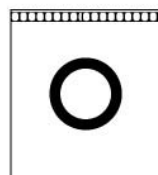
COCINAS CHINAS A GAS



V9/CC/01BB/400



800001

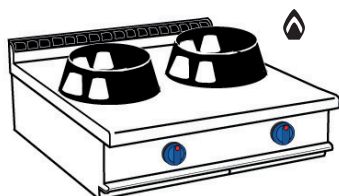


800033

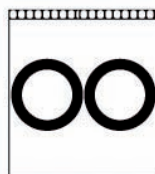
COCINAS CHINAS SOBREMESA 1 FUEGO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/01BB/400	400	900	230	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	1.723
V9/CC/01BB/800	800	900	230	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	2.031

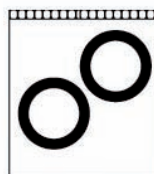
PORTES PAGADOS



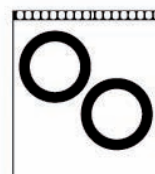
V9/CC/02BB/800002



800002



800003



800004

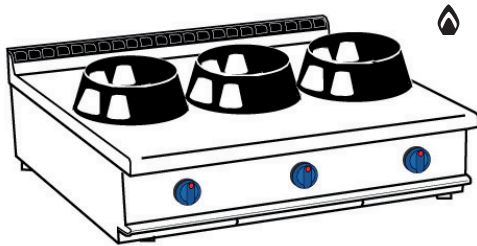
COCINAS CHINAS SOBREMESA 2 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/02BB	800	900	230	9,5 Kw / 14 Kw	28	24162	3.086

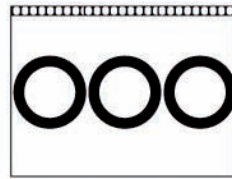
PORTES PAGADOS

La selección de la potencia de los quemadores se debe confirmar a la hora de formalizar el pedido.
Diámetro de los quemadores: 175 mm.

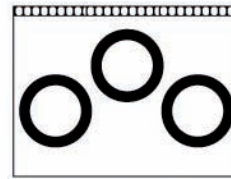
COCINAS SERIE 900 COCINAS CHINAS A GAS



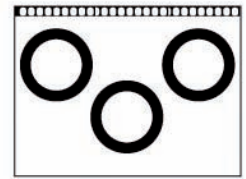
V9/CC/03BB/800005



800005



800006

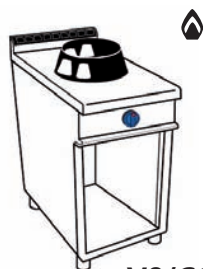


800007

COCINAS CHINAS SOBREMESA 3 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/03BB	1200	900	230	9,5 Kw / 14 Kw	42	36288	3.971

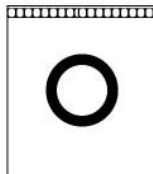
PORTES PAGADOS



V9/CC/01BA/400



800008



800034

COCINAS CHINAS MUEBLE ABIERTO 1 FUEGO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/01BA/400	400	900	850	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	2.083
V9/CC/01BA/800	800	900	850	9,5 Kw / 14 Kw	14	12096	2.390

PORTES PAGADOS

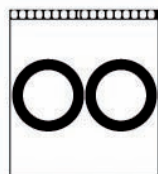
La selección de la potencia de los quemadores se debe confirmar a la hora de formalizar el pedido.
Diámetro de los quemadores: 175 mm.



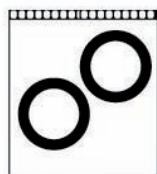
COCINAS SERIE 900 COCINAS CHINAS A GAS



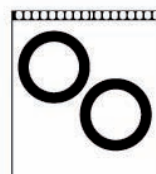
V9/CC/02BA/800009



800009



800010

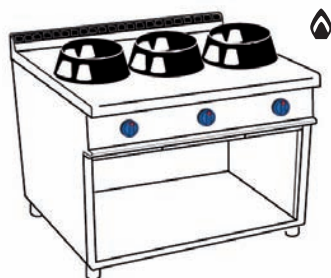


800011

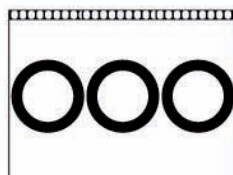
COCINAS CHINAS MUEBLE ABIERTO 2 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/02BA	800	900	850	9,5 Kw / 14 Kw	28	24162	3.559

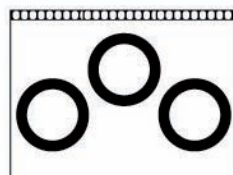
PORTES PAGADOS



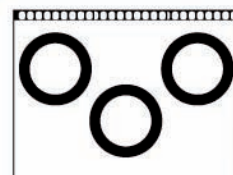
V9/CC/03BA/800016



800016



800017



800018

COCINAS CHINAS MUEBLE ABIERTO 3 FUEGOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA QUEMADORES A ELEGIR BAJO PEDIDO	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (KCal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/CC/03BA	1200	900	850	9,5 Kw / 14 Kw	42	36288	4.770

PORTES PAGADOS

La selección de la potencia de los quemadores se debe confirmar a la hora de formalizar el pedido.
Diámetro de los quemadores: 175 mm.





V9/FRE2V

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de espesor 1,5 mm. con amplia zona de expansión de espuma para evitar desbordes durante la cocción y salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Cubas de 23 l. de capacidad en acero inoxidable AISI 304 18/10 de espesor 1,5 mm. con zona fría bajo los tubos intercambiadores de calor donde se depositan los residuos de cocción, sin carbonizarse, que garantiza una mayor duración del aceite, con válvulas de evacuación.
- MODELOS A GAS: Calentamiento indirecto del aceite por medio de 3 tubos intercambiadores de calor de acero inoxidable AISI 304 18/10 con diámetro de 83 mm. Quemadores de acero inoxidable con llama horizontal con deflector para evitar desbordes de la llama más allá de los tubos.
- Temperatura regulable por termostato hasta 180°C. por medio de electroválvula termostática de seguridad con termopar y llama piloto en **modelos a gas**.
- MODELOS ELÉCTRICOS con resistencias que se elevan.
- Tensión 400V/3N/50Hz.
- Termostato secundario de seguridad.
- Indicador luminoso de alimentación y de temperatura alcanzada en el frontal de instrumentos.
- Grifos de vaciado de aceite.
- Cestas de alambre cromado y mango atérmico.
- Red de fondo de detención de escorias y para frituras sin cesto.
- Tapas para cubas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Soporte de enganche de cestas para escurrido.
- Cuba recoge-aceite con filtro en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas y contrapuestas de acero inoxidable AISI 304 **embutidas**.
- Mangos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- **Certificación CE/IMQ.**



V9/FRG2V1



V9/FRG4V2



FREIDORAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/FRG2V1	400	900	850	1	23	316x360x140	16+0,5	13824	2.855
V9/FRG4V2	800	900	850	2	23+23	2x(316x360x140)	32+0,10	27648	5.180

PORTES PAGADOS



V9/FRE1V

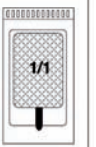

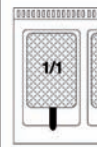
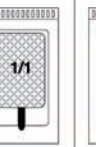
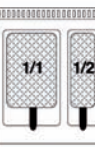




V9/FRE2V

FREIDORAS ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CESTA mm	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/FRE1V	400	900	850	1	21	316x360x140	18	400/III/50	2.565
V9/FRE2V	800	900	850	2	21+21	2x(316x360x140)	36	400/III/50	4.659

PORTES PAGADOS

CESTAS				
V9/FRG2V1		V9/FRG4V2		
				
A 1 x 1/1	B 2 x 1/2	C 2 x 1/1	D 1 x 1/1 + 2 x 1/2	E 4 x 1/2
				
90-1/2 21/99900039 158x360x140h		90-1/1 21/99900049 316x360x140h		
76,00		96,00		



V9/FTG4BCMC

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa, abiertos y cerrados con puertas.
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Plancha de cocción en acero pulido o cromo duro de 15 mm., lisas, ranuradas o 1/2 lisas y 1/2 ranuradas.
- Peto de acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja con desagüe y cajón recoge grasas.
- Quemadores de gas muy potentes: 1 quemador de 400 mm. y 2 quemadores independientes de 800 mm.
- Modelos con plancha en cromo duro: válvula termostática de seguridad min.100°C/max.300°C, termopar y encendido piezoeléctrico.
- Modelos con plancha en acero: grifo con válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico con regulación de la temperatura min-max.
- Mandos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ



COCINAS SERIE 900 FRY-TOP



V9/FTG2BBL
V9/FTG2BBLC



V9/FTG2BBR
V9/FTG2BBRC



V9/FTG4BBL
V9/FTG4BBLC



V9/FTG4BBR
V9/FTG4BBRC



V9/FTG4BBM
V9/FTG4BBMC

FRY-TOP A GAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTG2BBL	400	900	230	375x640	6,9	5962	1.598
V9/FTG2BBLC	400	900	230	375x640	6,9	5962	2.070
V9/FTG2BBR	400	900	230	375x640	6,9	5962	2.088
V9/FTG2BBRC	400	900	230	375x640	6,9	5962	2.401
V9/FTG4BBL	800	900	230	775x640	13,8	11923	2.298
V9/FTG4BBLC	800	900	230	775x640	13,8	11923	3.195
V9/FTG4BBR	800	900	230	775x640	13,8	11923	2.717
V9/FTG4BBRC	800	900	230	775x640	13,8	11923	3.398
V9/FTG4BBM	800	900	230	2x 375x640	13,8	11923	2.390
V9/FTG4BBMC	800	900	230	2x 375x640	13,8	11923	3.199



L=LISA, LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



V9/FTE2BBL
V9/FTE2BBLC



V9/FTE2BBR
V9/FTE2BBRC



V9/FTE4BBL
V9/FTE4BBLC



V9/FTE4BBR
V9/FTE4BBRC



V9/FTE4BBM
V9/FTE4BBMC

FRY-TOP ELÉCTRICAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTE2BBL	400	900	230	375x640	6	400/III/50	2.192
V9/FTE2BBLC	400	900	230	375x640	6	400/III/50	2.570
V9/FTE2BBR	400	900	230	375x640	6	400/III/50	2.281
V9/FTE2BBRC	400	900	230	375x640	6	400/III/50	2.774
V9/FTE4BBL	800	900	230	775x640	12	400/III/50	2.995
V9/FTE4BBLC	800	900	230	775x640	12	400/III/50	3.667
V9/FTE4BBR	800	900	230	775x640	12	400/III/50	3.049
V9/FTE4BBRC	800	900	230	775x640	12	400/III/50	3.807
V9/FTE4BBM	800	900	230	2x 375x640	12	400/III/50	2.949
V9/FTE4BBMC	800	900	230	2x 375x640	12	400/III/50	3.727

L=LISA, LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA CROMO
M=MIXTA LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900 FRY-TOP 🔥 ⚡



V9/FTG2BAL
V9/FTG2BALC



V9/FTG2BAR
V9/FTG2BARC



V9/FTG4BAL
V9/FTG4BALC



V9/FTG4BAR
V9/FTG4BARC



V9/FTG4BAM
V9/FTG4BAMC



FRY-TOP A GAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTG2BAL	400	900	850	375x640	6,9	5962	1.785
V9/FTG2BALC	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.269
V9/FTG2BAR	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.470
V9/FTG2BARC	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.996
V9/FTG4BAL	800	900	850	775x640	13,8	11923	2.670
V9/FTG4BALC	800	900	850	775x640	13,8	11923	3.585
V9/FTG4BAR	800	900	850	775x640	13,8	11923	3.220
V9/FTG4BARC	800	900	850	775x640	13,8	11923	3.902
V9/FTG4BAM	800	900	850	2x 375x640	13,8	11923	2.730
V9/FTG4BAMC	800	900	850	2x 375x640	13,8	11923	3.575

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=LANURADA,
RC=LANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



V9/FTE2BAL
V9/FTE2BALC



V9/FTE2BAR
V9/FTE2BARC



V9/FTE4BAL
V9/FTE4BALC



V9/FTE4BAR
V9/FTE4BARC



V9/FTE4BAM
V9/FTE4BAMC

FRY-TOP ELÉCTRICO MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTE2BAL	400	900	850	375x640	6	400/III/50	2.380
V9/FTE2BALC	400	900	850	375x640	6	400/III/50	2.905
V9/FTE2BAR	400	900	850	375x640	6	400/III/50	2.618
V9/FTE2BARC	400	900	850	375x640	6	400/III/50	3.091
V9/FTE4BAL	800	900	850	775x640	12	400/III/50	3.383
V9/FTE4BALC	800	900	850	775x640	12	400/III/50	4.191
V9/FTE4BAR	800	900	850	775x640	12	400/III/50	3.629
V9/FTE4BARC	800	900	850	775x640	12	400/III/50	4.332
V9/FTE4BAM	800	900	850	2x 375x640	12	400/III/50	3.473
V9/FTE4BAMC	800	900	850	2x 375x640	12	400/III/50	4.252

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=LANURADA,
RC=LANURADA CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900 FRY-TOP



V9/FTG2BCL
V9/FTG2BCLC



V9/FTG2BCR
V9/FTG2BCRC



V9/FTG4BCL
V9/FTG4BCLC



V9/FTG4BCR
V9/FTG4BCRC



V9/FTG4BCM
V9/FTG4BCMC



FRY-TOP A GAS MUEBLE CON PUERTAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTG2BCL	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.556
V9/FTG2BCLC	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.835
V9/FTG2BCR	400	900	850	375x640	6,9	5962	2.701
V9/FTG2BCRC	400	900	850	375x640	6,9	5962	3.223
V9/FTG4BCL	800	900	850	775x640	13,8	11923	3.509
V9/FTG4BCLC	800	900	850	775x640	13,8	11923	4.235
V9/FTG4BCR	800	900	850	775x640	13,8	11923	3.680
V9/FTG4BCRC	800	900	850	775x640	13,8	11923	4.364
V9/FTG4BCM	800	900	850	2x 375x640	13,8	11923	3.589
V9/FTG4BCMC	800	900	850	2x 375x640	13,8	11923	4.287

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA
CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



V9/FTE2BCL
V9/FTE2BCLC



V9/FTE2BCR
V9/FTE2BCRC



V9/FTE4BCL
V9/FTE4BCLC



V9/FTE4BCR
V9/FTE4BCRC



V9/FTE4BCM
V9/FTE4BCMC



FRY-TOP ELÉCTRICO MUEBLE CON PUERTAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
V9/FTE2BCL	400	900	850	375x640	6	400/III/50	2.785
V9/FTE2BCLC	400	900	850	375x640	6	400/III/50	3.137
V9/FTE2BCR	400	900	850	375x640	6	400/III/50	2.837
V9/FTE2BCRC	400	900	850	375x640	6	400/III/50	3.361
V9/FTE4BCL	800	900	850	775x640	12	400/III/50	3.820
V9/FTE4BCLC	800	900	850	775x640	12	400/III/50	4.629
V9/FTE4BCR	800	900	850	775x640	12	400/III/50	4.066
V9/FTE4BCRC	800	900	850	775x640	12	400/III/50	4.770
V9/FTE4BCM	800	900	850	2x 375x640	12	400/III/50	3.911
V9/FTE4BCMC	800	900	850	2x 375x640	12	400/III/50	4.689

L=LISA,
LC=LISA CROMO,
R=RANURADA,
RC=RANURADA
CROMO
M=MIXTA
LISA/RANURADA,
MC= MIXTA CROMO

PORTES PAGADOS



COCINAS SERIE 900 BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



V9/BSGR2GBA+PUERTAS

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Gran variedad de modelos: sobremesa y abiertos.
- Bases de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304, con salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Parrilla de acero inoxidable con canales en forma "V" por donde escurre la grasa.
- Parrilla de acero en redondo, **para pescado (BAJO PEDIDO)**.
- Parrilla regulable en dos posiciones.
- Bandeja con desagüe y cajón recoge grasas extraíble.
- Quemadores de gas de alto rendimiento: 1 en la zona de cocción de los modelos de 500 mm. y 2 en dos zonas independientes en los modelos de 800 mm., con llave con válvula, con termopar y encendido piezoeléctrico.
- Mandos y manillas atérmicas color negro.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



COCINAS SERIE 900 BARBACOAS PIEDRA VOLCÁNICA



V9/BSGR1GBB



V9/BSGR2GBB

BARBACOAS SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
V9/BSGR1GBB	500	900	230	12	10368	1.815
V9/BSGR2GBB	800	900	230	24	20736	2.834

PORTES PAGADOS



V9/BSGR1GBA



V9/BSGR2GBA

BARBACOAS MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
V9/BSGR1GBA	500	900	850	12	10368	1.999
V9/BSGR2GBA	800	900	850	24	20736	3.085

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
1 PARRILLA PESCADO PARA MODELO BSGR1	235
2 PARRILLAS PESCADO PARA MODELO BSGR2	380



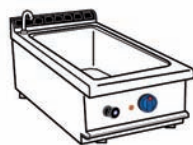
V9/BME1BC

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Modelos sobremesa, abiertos o cerrados con puertas.
- Salida de vahos con rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Dimensiones de las cubas GN 1/1 + 1/3 en modelo BME1 y GN 2/1 + 1/3x2 en modelos BME2. **NO INCLUIDAS**
- Grifo de llenado.
- Desagüe y rebosadero en la cuba.
- Resistencias blindadas montadas fuera de la cuba.
- Regulación de la temperatura por termostato.
- Temperatura regulable de 30° a 90°C.
- Mandos y manillas atérmicas.
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10.



COCINAS SERIE 900 BAÑO MARÍA



V9/BME1BB



V9/BME2BB



V9/BME1BB



V9/BME2BB



BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBREMESA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
V9/BME1BB	400	900	230	1	1 GN 1/1+1/3	1,8	230/50	1.658
V9/BME2BB	800	900	230	1	1 GN 2/1+1/3x2	3,6	400/50	2.136

PORTES PAGADOS



V9/BME1BA



V9/BME2BA



V9/BME1BA



V9/BME2BA

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO MUEBLE ABIERTO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
V9/BME1BA	400	900	850	1	1 GN 1/1+1/3	1,8	230/50	1.645
V9/BME2BA	800	900	850	1	1 GN 2/1+1/3x2	3,6	400/50	2.145

PORTES PAGADOS



V9/BME1BC



V9/BME2BC



V9/BME1BC



V9/BME2BC

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO MUEBLE CERRADO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
V9/BME1BC	400	900	850	1	1 GN 1/1+1/3	1,8	230/50	2.112
V9/BME2BC	800	900	850	1	1 GN 2/1+1/3x2	3,6	400/50	2.893

PORTES PAGADOS





V9/CPG4V2

características

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Base de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304, con canal rebosadero y apoyo para cestas para escurrir, profundidad de 10 mm., con salida de vahos incorporada con rejilla esmaltada brillante negra resistente a los ácidos.
- Cubas embutidas en acero inoxidable AISI 316 de 1,5 mm. anticorrosión con ángulos redondeados capacidad de 40 litros y soporte para cestas.
- Puertas embutidas con huella bajo manilla, de diseño exclusivo.
- Quemadores en acero inoxidable de alto rendimiento, alojados en cámara de combustión de acero inoxidable, con encendido piezoeléctrico, llave con válvula de seguridad, termopar y llama piloto para los modelos de gas.
- Resistencias de acero inoxidable instaladas en el interior de la cuba y controladas por un termostato, en los modelos eléctricos.
- Mandos y manillas de diseño exclusivo y de material resistente al calor (color negro).
- **Cestas y tapas no incluidas en el precio.**
- Grifo para llenado de agua.
- Desagüe al piso y rebosadero conectado a este.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



V9/CPG2V1



V9/CPG4V2



CUECEPASTAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/CPG2V1	400	900	850	1	40	GN 1/1	15	12960	2.750
V9/CPG4V2	800	900	850	2	40+40	2 GN 1/1	30	25920	5.250

PORTES PAGADOS



V9/CPE2V1



V9/CPE4V2

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

MODELO	DIMENSIONES (mm)			NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	MEDIDAS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto						
V9/CPE2V1	400	900	850	1	40	GN 1/1	12	400/50	3.141
V9/CPE4V2	800	900	850	2	40+40	2 GN 1/1	24	400/50	4.891

PORTES PAGADOS

CESTAS							
Combinaciones por cada cuba							
	Modelo	A	B	C	D	E	F
Precio (Euro)	359,00	428,00	497,00	565,00	330,00	219,00	
Cestas							
	Modelo	GN 1/6 21/99900129 150x150x240h	GN 1/3 21/99900079 302x168x240h	GN 1/2 21/99900069 302x253x240h	GN 1/1 21/99900059 302x507x240h		
	Precio (Euro)	95,00	120,00	166,00	220,00		
Tapa por cada cuba						85,00	
Falso fondo perforado incluido en el precio							

COCINAS SERIE 900 CUECEPASTAS FAST PASTA



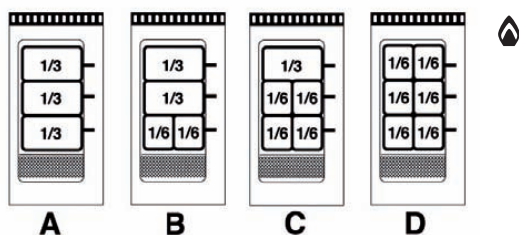
V9/CPE4V2-2FP-CC

características

- Apto para cocción programada en agua de pasta seca, pasta rellena, arroz y verduras.
- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 18/10 espesor de 1,2 mm. con almacenamiento antidesborde y apoyo de cestas para escurrido, con conducto posterior incorporado, con rejilla de salida de humos posterior de fundición esmaltada color negro brillante en porcelana.
- Cubas embutidas en acero inoxidable AISI 316 de 1,5 mm. anticorrosión con ángulos redondeados, capacidad 40 litros, dotadas de falso fondo para cestas.
- Elevación independiente y automática de las cestas al término del ciclo de cocción mediante accionador lineal electromecánico (230V).
- 3 o 6 elevaciones por cuba (3 a la derecha y 3 a la izquierda).
- Temporizador para la programación de los tiempos de cocción con control digital electrónico.
- Subida/bajada de las cestas automática y manual.
- Boquilla en la cuba para llenado de agua con grifo de llenado de agua.
- Rebosadero en la cuba para descarga de espuma y almidones.
- Grifo de llenado de agua situado en el panel frontal.
- Modelos a gas: quemadores de alto rendimiento con encendido piezoeléctrico y grifo con válvula de seguridad.
- Modelos eléctricos: calentamiento mediante resistencias blindadas de alto rendimiento dentro de la cuba, controladas por termostato de regulación de la temperatura de 40° a 110°C y dispositivo de seguridad para bloqueo de las resistencias en caso de que el agua descendiese por debajo del nivel establecido.
- Llenado y relleno automático de agua en la cuba (bajo pedido sólo para modelos eléctricos).
- Cable de alimentación.
- Cestas perforadas inox AISI 304 18/10 1/3 o un 1/6 GN, con mango atérmico (color negro) **INCLUIDAS EN EL PRECIO.**
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Certificación CE/IMQ.



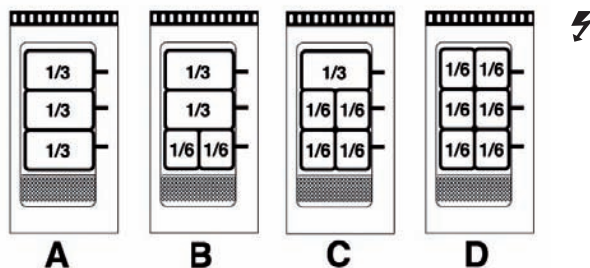
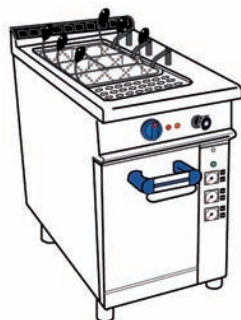
COCINAS SERIE 900 CUECEPASTAS FAST PASTA



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 500)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPG2V1-1FP-A	500	900	850	3 GN 1/3	1	40	3	15	12960	7.363
V9/CPG2V1-1FP-B	500	900	850	2 GN 1/3 - 2 GN 1/6	1	40	3	15	12960	7.525
V9/CPG2V1-1FP-C	500	900	850	1 GN 1/3 - 4 GN 1/6	1	40	3	15	12960	7.687
V9/CPG2V1-1FP-D	500	900	850	6 GN 1/6	1	40	3	15	12960	7.849

PORTES PAGADOS

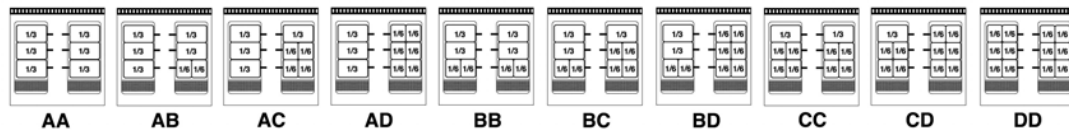


CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 500)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBAS	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE V/Hz	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPE2V1-1FP-A	500	900	850	3 GN 1/3	1	40	3	12	400/III/50	7.316
V9/CPE2V1-1FP-B	500	900	850	2 GN 1/3 - 2 GN 1/6	1	40	3	12	400/III/50	7.478
V9/CPE2V1-1FP-C	500	900	850	1 GN 1/3 - 4 GN 1/6	1	40	3	12	400/III/50	7.640
V9/CPE2V1-1FP-D	500	900	850	6 GN 1/6	1	40	3	12	400/III/50	7.802

PORTES PAGADOS

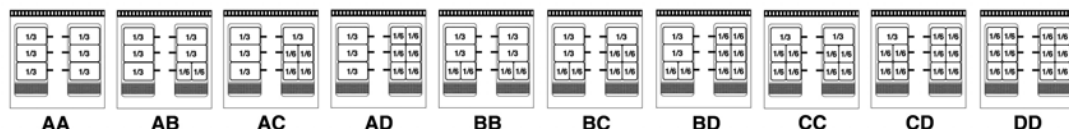
COCINAS SERIE 900 CUECEPASTAS FAST PASTA



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 1000)

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPG4V2-2FP AA	1000	900	850	2x (3-1/3)	2	40+40	3+3	30	25920	13.037
V9/CPG4V2-2FP AB	1000	900	850	(3-1/3) + (2-1/3 y 2-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.199
V9/CPG4V2-2FP AC	1000	900	850	(3-1/3) + (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.361
V9/CPG4V2-2FP AD	1000	900	850	(3-1/3) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.522
V9/CPG4V2-2FP BB	1000	900	850	2x (2-1/3 y 2-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.361
V9/CPG4V2-2FP BC	1000	900	850	(2-1/3 y 2-1/6) + (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.522
V9/CPG4V2-2FP BD	1000	900	850	(2-1/3 y 2-1/6) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.696
V9/CPG4V2-2FP CC	1000	900	850	2x (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.696
V9/CPG4V2-2FP CD	1000	900	850	(1-1/3 y 4-1/6) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.846
V9/CPG4V2-2FP DD	1000	900	850	2x (6-1/6)	2	40+40	3+3	30	25920	13.998

PORTES PAGADOS



CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 1000)

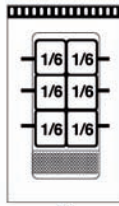
MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPE4V2-2FP AA	1000	900	850	2x (3-1/3)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	12.540
V9/CPE4V2-2FP AB	1000	900	850	(3-1/3) + (2-1/3 y 2-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	12.702
V9/CPE4V2-2FP AC	1000	900	850	(3-1/3) + (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	12.863
V9/CPE4V2-2FP AD	1000	900	850	(3-1/3) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.025
V9/CPE4V2-2FP BB	1000	900	850	2x (2-1/3 y 2-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	12.863
V9/CPE4V2-2FP BC	1000	900	850	(2-1/3 y 2-1/6) + (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.025
V9/CPE4V2-2FP BD	1000	900	850	(2-1/3 y 2-1/6) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.187
V9/CPE4V2-2FP CC	1000	900	850	2x (1-1/3 y 4-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.187
V9/CPE4V2-2FP CD	1000	900	850	(1-1/3 y 4-1/6) + (6-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.349
V9/CPE4V2-2FP DD	1000	900	850	2x (6-1/6)	2	40+40	3+3	24	400/III/50	13.510

PORTES PAGADOS



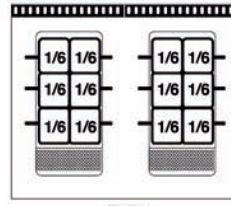
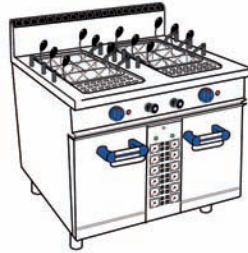
COCINAS SERIE 900 CUECEPASTAS FAST PASTA

COCINAS



D

V9/CPG2V1-2FP D



DD

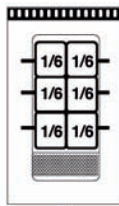
V9/CPG4V2-4FP DD



CUECEPASTAS FAST PASTA A GAS (ANCHO 600/1200) 6 ELEVACIONES POR CUBA

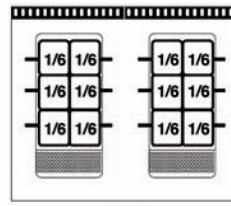
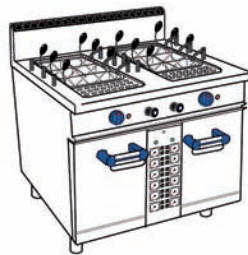
MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPG2V1-2FP D	600	900	850	6 1/6	1	40	6	15	12960	11.680
V9/CPG4V2-4FP DD	1200	900	850	2x (6 1/6)	2	40+40	6+6	30	25920	21.658

PORTES PAGADOS



D

V9/CPE2V1-2FP D



DD

V9/CPE4V2-4FP DD

CUECEPASTAS FAST PASTA ELÉCTRICO (ANCHO 600/1200) 6 ELEVACIONES POR CUBA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			DOTACIÓN CESTOS GN	NÚMERO CUBAS	LITROS CUBA	ELEVACIONES POR CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/CPE2V1-2FP D	600	900	850	6 1/6	1	40	6	12	400/III/50	11.517
V9/CPE4V2-4FP DD	1200	900	850	2x (6 1/6)	2	40+40	6+6	24	400/III/50	21.080

PORTES PAGADOS

CESTAS DE CUECEPASTAS FAST PASTA

	GN 1/6 21/99900131	Cesta	150x150x240h	90 EUROS
	GN 1/6 21/99900130	Cesta	150x150x240h	90 EUROS
	GN 1/3-2M 21/99900079	Cesta	302x168x240h	115 EUROS
	GN 1/3-1M 21/99900000	Cesta	145x290x215h	106 EUROS
	FPSUP WA/99908659	Suporte para levantador para n.2 cestas GN 1/6	304x155xØ 6	58 EUROS

OPCIONAL: (Sólo modelos eléctricos)
CPRAM, llenado y relleno automático
de agua en la cuba: 450 Euros.



COCINAS SERIE 900

SARTENES

BASCULANTES



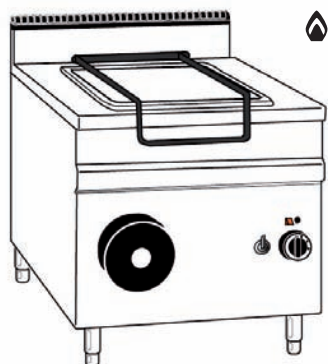
V9/BRGI80M

características

- Cuba construida en acero inoxidable AISI 304, con fondo en acero inoxidable 304.
- Elevación manual o motorizada.
- Rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Entrada de agua en la cuba a través del grifo y caño de suministro.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304, con gran tirador ergonómico.
- Modelos a gas: encendido piezoeléctrico, llama piloto, válvula termostática de seguridad con termopar y regulación de temperatura de 100° a 300°C.
- Modelos eléctricos: calentamiento realizado mediante resistencias acorazadas de aleación "INCOLOY-800), regulación de las temperaturas de 45° a 300°C y termostato de seguridad.



COCINAS SERIE 900 SARTENES BASCULANTES

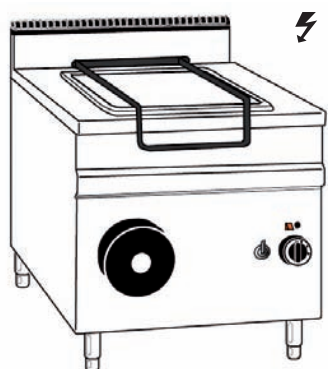


V9/BRG180M

SARTENES A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			ELEVACIÓN	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	SUPERFICIE FONDO (dm²)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/BRG180M	800	900	850	MANUAL	80	680x530x203	36	22	19008	5.745
V9/BRG180A	800	900	850	MOTORIZADA	80	680x530x203	36	22	19008	8.074

PORTES PAGADOS



V9/BRE180M

SARTENES ELÉCTRICAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			ELEVACIÓN	LITROS CUBA	DIMENSIONES CUBA (mm)	SUPERFICIE FONDO (dm²)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto							
V9/BRE180M	800	900	850	MANUAL	80	680x530x203	36	8	400/III/50	6.742
V9/BRE180A	800	900	850	MOTORIZADA	80	680x530x203	36	8	400/III/50	8.131

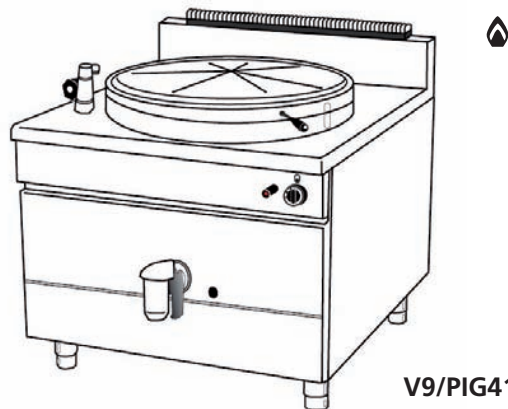
PORTES PAGADOS



V9/PIG410

características

- Estructura construida en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Recipiente de cocción de 600 mm de diámetro por 420 mm. de alto en acero inoxidable AISI 316 20-40/10.
- Rejilla esmaltada brillante negra, resistente a los ácidos.
- Válvula de seguridad a 0,05 bar.
- Presostato de control de presión con válvula de seguridad de 4,5 bar.
- Calentamiento realizado mediante resistencias blindadas en aleación "INCOLOY-800" en modelos eléctricos.
- Calentamiento realizado mediante quemadores de alto rendimiento en acero en modelos a gas.
- Cestos no incluidos.



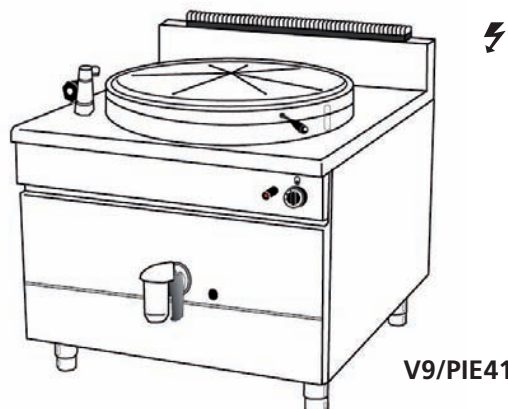
V9/PIG410



MARMITAS A GAS

MODELO	DIMENSIONES (mm)			CALENTAMIENTO	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kcal/h)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
V9/PIG410	800	900	850	INDIRECTO	100	24	20736	5.532
V9/PIG415	800	900	850	INDIRECTO	150	24	20736	6.817

PORTES PAGADOS



V9/PIE410

MARMITAS ELÉCTRICAS

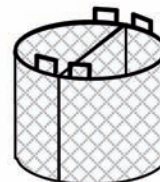
MODELO	DIMENSIONES (mm)			CALENTAMIENTO	LITROS CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
V9/PIE410	800	900	850	INDIRECTO	100	12	400/III/50	7.327
V9/PIE415	800	900	850	INDIRECTO	150	16	400/III/50	7.613

PORTES PAGADOS

MODELO	DIMENSIONES (mm)		Nº ZONAS	CAPACIDAD (L)	PRECIO €
	diámetro	altura			
CES-1100	560	350	1	100	977
CES-1150	560	440	1	150	1.020
CES-2100	560	350	2	100	1.192
CES-2150	560	440	2	150	1.248



CESTA 1 ZONA



CESTA 2 ZONAS

COCINAS SERIE 900 ELEMENTOS NEUTROS



V9/ENN2BA

MODELO	DIMENSIONES (mm)			PRECIO €
	ancho	fondo	alto	
V9/ENN2BB	400	900	230	736
V9/ENN4BB	800	900	230	912
V9/ENN2BA	400	900	850	835
V9/ENN4BA	800	900	850	1.049
V9/ENN2BC	400	900	850	1.283
V9/ENN4BC	800	900	850	1.802

PORTES PAGADOS

características

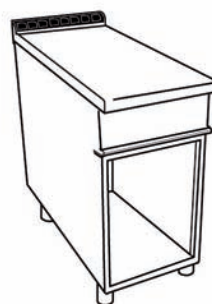
- Estructura totalmente construida en acero inoxidable AISI 304 18/10 (scotch brite).
- Encimera redondeada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Rejilla esmaltada negra resistente a los ácidos.
- Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Modelos abiertos o cerrados con puertas.



V9/ENN2BB



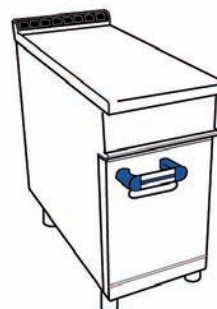
V9/ENN4BB



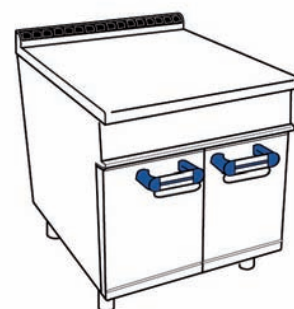
V9/ENN2BA



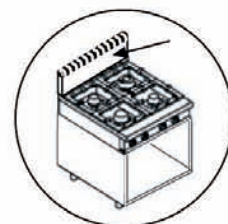
V9/ENN4BA



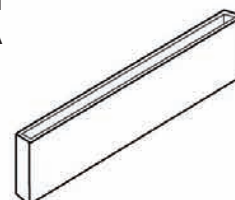
V9/ENN2BC



V9/ENN4BC



PROLONGACIÓN
DE CHIMENEA



ACCESORIOS

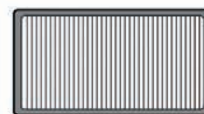
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PUERTA DERECHA SERIE 700	160
PUERTA IZQUIERDA SERIE 700	160
PUERTA DERECHA SERIE 900	185
PUERTA IZQUIERDA SERIE 900	185
PARRILLA REDUCTORA SERIE 700/900	25
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 700 (350x50x170 mm.)	102
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 700 (700x50x170 mm.)	151
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 700 (1050x50x170 mm.)	201
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 900 (400x50x150 mm.)	110
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 900 (800x50x150 mm.)	165
EXTENSIÓN CHIMENEA SERIE 900 (1200x50x150 mm.)	220
PLACA LISA DE HIERRO FUNDIDO PARA 2 FUEGOS SERIE 700 (310x550 mm.)	244
PLACA LISA DE HIERRO FUNDIDO PARA 1 FUEGO SERIE 900 (396x348 mm.)	171
PLACA RAYADA DE HIERRO FUNDIDO PARA 2 FUEGOS SERIE 700 (310x550 mm.)	207
PLACA RAYADA DE HIERRO FUNDIDO PARA 1 FUEGO SERIE 900 (396x348 mm.)	161
PARRILLA DE HORNO CROMADA SERIE 700	42
PARRILLA DE MAXI-HORNO CROMADA SERIE 700	74
PARRILLA DE HORNO CROMADA SERIE 900	45



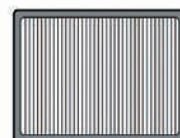
PLACA LISA SERIE 700



PLACA LISA SERIE 900



PLACA RAYADA SERIE 700



PLACA RAYADA SERIE 900

PARRILLA
DE HORNO



THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS
155 WEST 42ND STREET
NEW YORK 36, N. Y.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX AND TILDEN FOUNDATIONS
155 WEST 42ND STREET
NEW YORK 36, N. Y.



HORNOS MIXTOS **CONVECCIÓN** **Y VAPOR** **INSTANTÁNEO**

savemah
HOSTELERIA S.L.

HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS



SMME60E EP
SMME60G EP



SMME100E EP
SMME100G EP



SMME200E EP
SMME200G EP



SMME201E EP
SMME201G EP



SMME401E EP
SMME401G EP

DIMENSIONES CÁMARA

SMME60E EP 475
SMME60G EP 605 410

SMME100E EP 725
SMME100G EP 605 410

SMME200E EP 725
SMME200G EP 605 720

SMME201E EP 1385
SMME201G EP 608 410

SMME401E EP 1385
SMME401G EP 608 700



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ELÉCTRICOS Y A GAS



MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
SMME60E EP	6 GN 1/1 / 6 600x400	65	100	1,1	8	6.763
SMME100E EP	10 GN 1/1 / 10 600x400	65	129	1,28	17	9.135
SMME200E EP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	63	180	1,83	25,6	12.053
SMME201E EP	20 GN 1/1	62,5	234	2,23	33,2	15.469
SMME401E EP	20 GN 2/1 / 40 GN 1/1	62,5	274	2,97	51,2	23.098

PORTES PAGADOS

MODELOS A GAS

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	POTENCIA (KCal/h)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
SMME60G EP	6 GN 1/1 / 6 600x400	65	100	1,1	13000	15+0,45	8.260
SMME100G EP	10 GN 1/1 / 10 600x400	65	129	1,28	22100	26+0,6	10.693
SMME200G EP	10 GN 2/1 / 20 GN 1/1	63	180	1,83	28380	33+0,6	14.778
SMME201G EP	20 GN 1/1	62,5	234	2,23	25800	30+1,2	18.680
SMME401G EP	20 GN 2/1 / 40 GN 1/1	62,5	274	2,97	34400	40+1,2	27.087

MODELOS A GAS TESTADOS PARA GAS NATURAL G20

PORTES PAGADOS

SMME60E EP		SMME100E EP		SMME200E EP	
SMME60G EP		SMME100G EP		SMME200G EP	

SMME401E EP		SMME201E EP	
SMME401G EP		SMME201G EP	

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SISTEMA AUTOLAVADO	990
Sistema de autolavado opcional sólo para modelos SMME60E EP, SMME100E EP y SMME200E EP	

características

- Hornos con mandos electromecánicos analógicos.
- Cámaras de cocción trapezoidales prensadas, con ángulos redondeados, en acero inoxidable.
- Puertas con doble acristalamiento con cámara de aire desmontables. Se puede acceder al hueco entre los cristales para conseguir una limpieza completa.
- Modelos 60 y 100, con estructura portabandejas para bandejas gastronorm 1/1 y pastelería (600x400 mm.).
- Válvula de mariposa para la evacuación inmediata del exceso de vapor.
- **Sonda al corazón del producto de serie.**
- Burlate de una sola pieza extraíble.
- Dotados de la función de enfriamiento rápido, que permite pasar velozmente de un sistema de cocción a otro, optimizando así el trabajo en la cocina, sin tiempos muertos y con mejores resultados de producción.
- Sistema de cierre de la puerta con enganche simple y doble desbloqueo en modelos 60, 100 y 200 y sistema de doble enganche en modelos 201 y 401.
- Filtro en el desagüe de la cámara para evitar obstrucciones.
- Canal de desagüe.
- Recipiente para recoger el agua de la condensación del cristal y conducirla al canal de desagüe.
- Luz interior.
- **Sistema de la regulación de la humedad desde el 20% hasta el 80%, con el que es posible obtener procesos de cocción más rápidos respecto del ciclo normal en seco o regenerar productos muy delicados, donde es aconsejable mantener el producto tierno.**
- Función de regeneración.
- Tensión 400V/III/50Hz.
- **Bajo pedido (consultar precios): tensiones especiales, sentido de la apertura de izquierda a derecha y modelos con boiler.**
- Parrillas y bandejas no incluidas.
- **Ventilador de doble velocidad.**
- **Modelos 201 y 401 están preparados de serie para utilizarse sin carro. Si se desea horno con carro portestructuras de bandejas se debe solicitar al pedir el horno. (Consultar precio y plazo de entrega).**



REGENERADORES DE TEMPERATURA ⚡



DIMENSIONES CÁMARA



MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIST. ENTRE BAND. (mm)	PESO (Kg)	PRODUCCIÓN DE -18° a +65°C	PRODUCCIÓN DE +3° a +65°C	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
REGEN10	10 GN 1/1	65 GN	90	10,5 Kg. en 75'	17,5 Kg. en 40'	12	5.268
	10 600x400	55 600x400					
REGEN20	20 GN 1/1	65 GN	125	15 Kg. en 75'	25 Kg. en 40'	18	6.763
	10 GN 2/1 / 20 600x400	55 600x400					

VOLTAJE: 400V/III/50Hz

PORTES PAGADOS

características

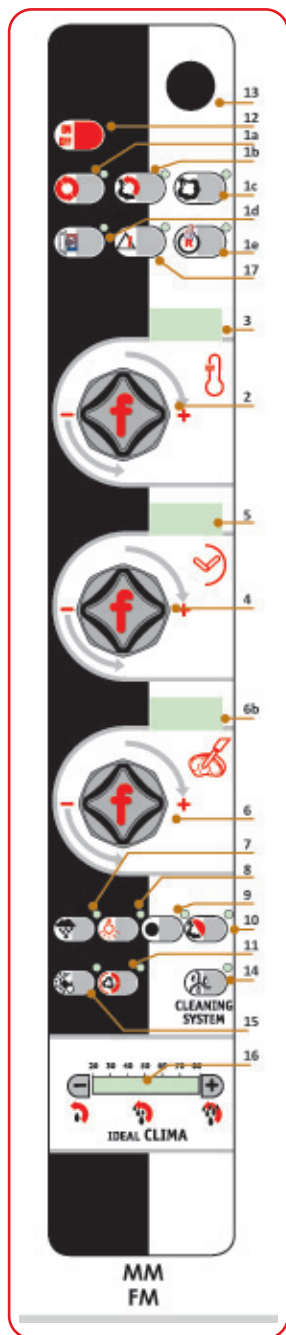
- Un regenerador de temperatura es una máquina concebida y realizada con el exclusivo fin de llevar a temperatura (+65°C) productos ya cocidos y anteriormente congelados a -18°C o refrigerados a +3°C. En el sector de la restauración colectiva, el proceso de regeneración ocupa una parte importante del ciclo productivo, nace por esto el regenerador de temperatura, el que gracias a las simples características de construcción permite:
 - Facilidad de manutención
 - Bajos consumos
 - Bajo precio de adquisición
 - Sectorialización y optimización del proceso productivo.
- Todo esto naturalmente se traduce en una reducción de los costes. En particular estas máquinas pueden garantizar un proceso de regeneración en el plato, bandeja o fuente, según los más elevados estándares cualitativos y según los tiempos y cantidades definidas por las normativas más severas.
- Cámaras de cocción construidas con un diseño redondeado, sin aristas internas, para garantizar tanto rapidez y uniformidad en la difusión del calor, como facilidad en la limpieza.
- El humidificador manual garantiza una distribución controlada y excepcional de la humedad en la cámara de cocción, característica indispensable para cocciones delicadas y homogéneas.
- Válvula de mariposa para la evacuación inmediata del exceso de vapor.
- Puertas con doble acristalamiento con cámara de aire desmontables. Se puede acceder al hueco entre los cristales para conseguir una limpieza completa.
- Estructura portabandejas para bandejas gastronorm 1/1 y pastelería (600x400 mm.).
- Burlete de una sola pieza extraíble.
- Recipiente para recoger el agua de la condensación del cristal.



HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN Y VAPOR INSTANTÁNEO ACCESORIOS



MANDO ELECTROMECAÁNICO ANALÓGICO



- 1 BOTÓN DE ELECCIÓN DE CICLO.
1a CONVECCIÓN - 1b MIXTO - 1c VAPOR
1d ENFRIAMIENTO - 1e REGENERACIÓN
- 2 MANILLA DE ELECCIÓN DE TEMPERATURA.
- 3 DISPLAY DE TEMPERATURA.
- 4 MANILLA DE ELECCIÓN DE TIEMPO.
- 5 DISPLAY DE TIEMPO.
- 6 MANILLA DE ELECCIÓN DE TEMPERATURA DE LA Sonda AL CORAZÓN DEL PRODUCTO.
- 6b DISPLAY DE TEMPERATURA DE Sonda.
- 7 BOTÓN DE HUMIDIFICADOR MANUAL.
- 8 BOTÓN DE ILUMINACIÓN DE LA CÁMARA.
- 9 BOTÓN RESET. (SÓLO HORNOS A GAS).
- 10 BOTÓN FUNCIÓN PRECALENTAMIENTO.
- 11 BOTÓN DOBLE VELOCIDAD.
- 12 BOTÓN ON/OFF.
- 13 PALANCA MANUAL DE EVACUACIÓN DEL VAPOR.
- 14 BOTÓN AUTOLAVADO.
- 15 BOTÓN LAVADO DE BOILER. (SÓLO MODELOS CON BOILER).
- 16 CONTROL DE REGULACIÓN DE LA HUMEDAD.
- 17 BOTÓN FUNCIÓN DELTA 1.



SOPORTE ABIERTO

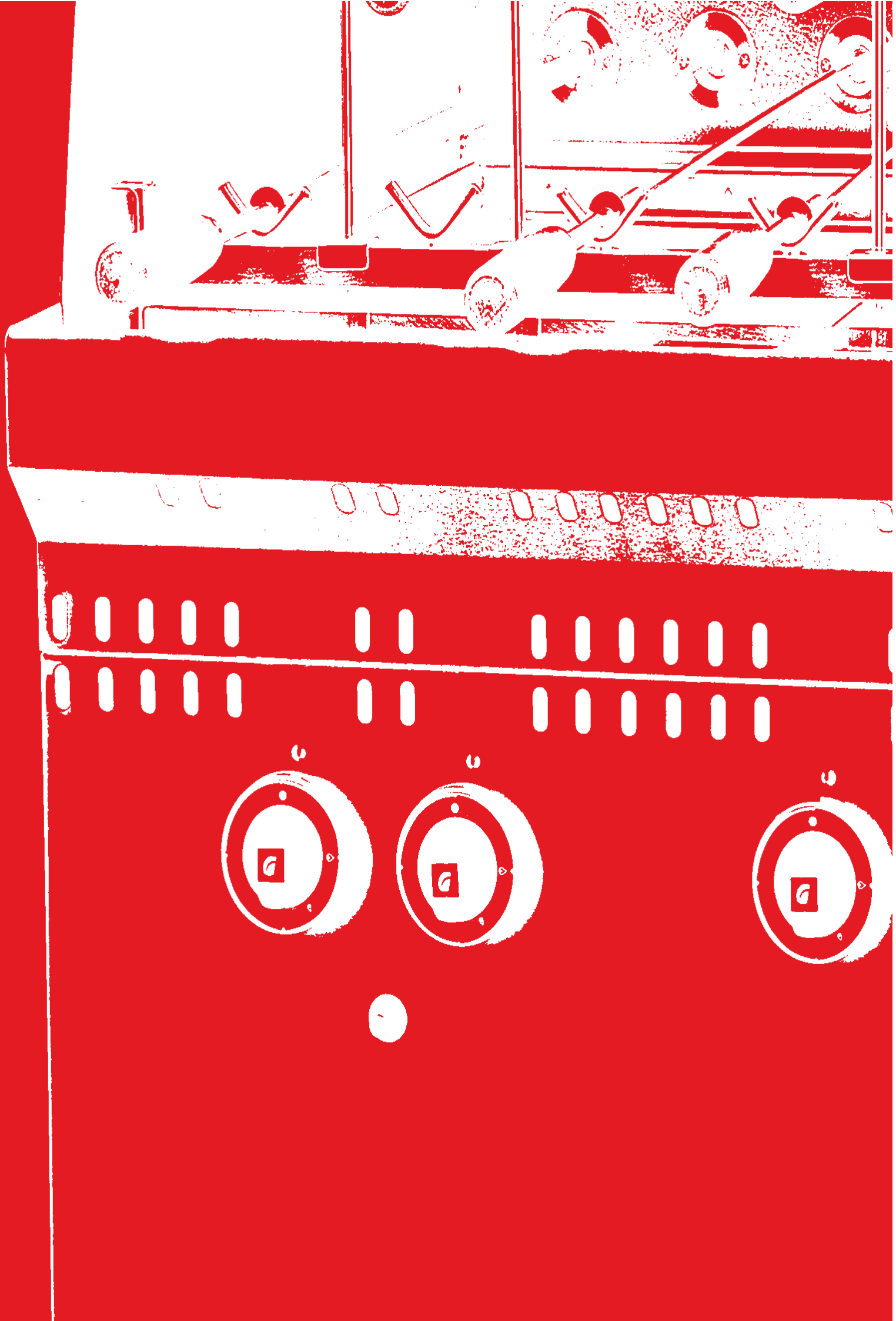


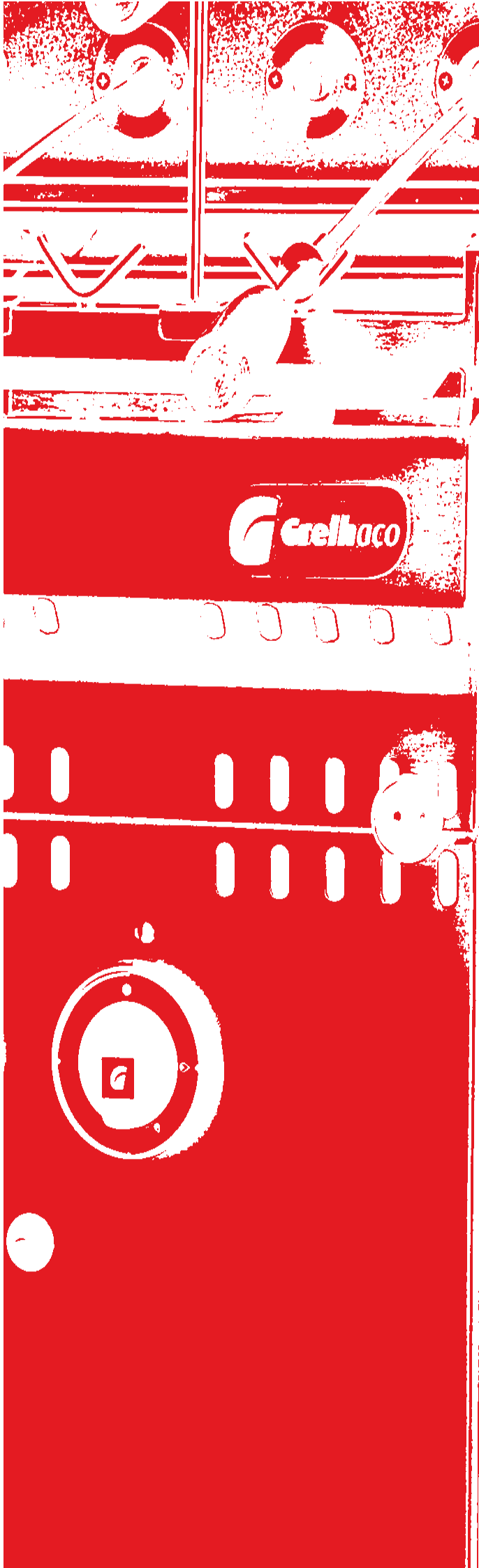
SOPORTE CERRADO

accesorios de hornos de convección y vapor instantáneo y regeneradores

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SUP6010A	SOPORTE ABIERTO HORNOS SMM60, SMM100 Y REGEN10	847
SUP2040A	SOPORTE ABIERTO HORNOS SMM200 Y REGEN20	857
SUPC6010A	SOPORTE CERRADO HORNOS SMM60, SMM100 Y REGEN10	1.318
SUPC2040A	SOPORTE CERRADO HORNOS SMM200 Y REGEN20	1.491







COCCIÓN *AUXILIAR*

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 1C



GGSD 2C

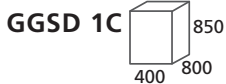


BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



GGSD 3C

BARBACOAS ESPECIALES DE AGUA A GAS



MODELO	Nº CÁMARAS	SUPERFICIE DE PARRILLA		POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
		ancho	fondo		PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GGSD 1C	1	300	520	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	3.335
GGSD 2C	2	2x300	520	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	4.714
GGSD 3C	3	3x300	520	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	5.945

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA INOX. PERFIL REDONDO	145
PARRILLA INOX. PERFIL CUADRADO	175

características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rápidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud y quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Apenas consume agua.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para crear humedad y evitar humos.
- Quemadores rectos y dobles con sistemas de protección antigrasa.
- De serie se suministra con parrillas redondas (para carne y pescado). Bajo pedido se pueden suministrar parrillas cuadradas sólo para pescado. Dimensiones de cada parrilla 300x555 mm.

ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS GIRATORIAS A GAS



EAG 24



EAG 28



ESPADA FINA

ESPADA MEDIA

ESPADA GRUESA

características

- Barbacoas a gas simples con deflectores.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Asa rapidamente cualquier tipo de carne o pescado, evitando los humos nocivos para la salud y quemadores de alta potencia, para facilitar el asado de alimentos que necesitan de mucho calor evitando que se cuezan.
- Estas barbacoas consumen poco gas, ya que para la mayoría de los alimentos, basta ponerlo a potencia media o incluso mínima.
- Apenas consume agua.
- Encendido por piezoeléctrico.
- Quemadores rectos y dobles con sistema protección antigrasa.
- Al empezar a trabajar se debe poner a funcionar 5 minutos a máxima potencia.
- La barbacoa debe contener siempre el agua suficiente para evitar humos y humidificar los alimentos.
- Potencia de los motores de giro: 180 W.
- Consumo 1.570 A.
- Motorreductor monofásico. Trifásico: Consultar plazo de entrega.
- De serie espadas y parrilla estática inox. (indicar el modelo de espada).
- **CADA PARRILLA ROTATIVA SOPORTA HASTA 2 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**
- **CADA PARRILLA ESTÁTICA SOPORTA HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**



ASADORES ESPECIALES DE AGUA CON ESPADAS

▲ GIRATORIAS A GAS



SIMPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 12	1	2	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	6.148
EAG 24	2	4	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	8.195
EAG 36	3	6	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	10.046
EAG 48	4	8	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	11.838
EAG 510	5	10	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	13.668

PORTES PAGADOS



DOBLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 14	1	4	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	6.747
EAG 28	2	8	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	9.633
EAG 312	3	12	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	11.715
EAG 416	4	16	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	14.139
EAG 520	5	20	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	16.469

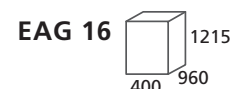
PORTES PAGADOS



TRIPLES

MODELO	Nº CÁMARAS	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
EAG 16	1	6	14,7	1,142 kg/h	1,554 m³/h	7.339
EAG 212	2	12	29,4	2,284 kg/h	3,108 m³/h	10.554
EAG 318	3	18	44,1	3,426 kg/h	4,662 m³/h	13.460
EAG 424	4	24	58,8	4,568 kg/h	6,216 m³/h	16.393
EAG 530	5	30	73,5	5,710 kg/h	7,770 m³/h	19.319

PORTES PAGADOS



BARBACOAS DE CARBÓN VEGETAL



CAVE 600-125



PARRILLA ESTÁTICA EN ACERO INOX



PARRILLA ESTÁTICA HIERRO



PARRILLA ESTÁTICA INTERIOR



RASTRO PARA CENIZA



GANCHO PARA PARRILLAS

SERIE 600

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 600-100	1000	600	900	2	4	2.138
CAVE 600-125	1250	600	900	2	5	2.476
CAVE 600-150	1500	600	900	4	6	2.747
CAVE 600-175	1750	600	900	4	7	2.982
CAVE 600-200	2000	600	900	4	8	3.256

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS
 Altura cámara de pollos: 240 mm.
 Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

SERIE 800

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº CAJONES	Nº PARRILLAS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CAVE 800-100	1000	800	900	2	4	2.486
CAVE 800-125	1250	800	900	2	5	2.972
CAVE 800-150	1500	800	900	4	6	3.358
CAVE 800-175	1750	800	900	4	7	3.706
CAVE 800-200	2000	800	900	4	8	3.987

IMPORTANTE: indicar si se desea para pollo o para carne y pescado. PORTES PAGADOS
 Altura cámara de pollos: 240 mm.
 Altura de cámaras de carne/pescados: 120 mm.

características

- Construidas totalmente en acero inoxidable.
- La cámara de combustión está recubierta exteriormente con lana de roca e interiormente con ladrillos refractarios fácilmente sustituibles.
- Sin ventilación.
- El fondo dispone de algunas ranuras por donde pasan las cenizas al correspondiente cajón.
- Todos los modelos disponen de ruedas.



ASADORES DE CARBÓN VEGETAL ROTATIVOS



CCVR-1650-S



LÍNEA SIMPLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CCVR-900-S	900	920	900	3	9	4.709
CCVR-1150-S	1150	920	900	4	12	5.284
CCVR-1400-S	1400	920	900	5	15	5.833
CCVR-1650-S	1650	920	900	6	18	6.439
CCVR-1900-S	1900	920	900	7	21	6.998
CCVR-2150-S	2150	920	900	8	24	7.539
CCVR-2400-S	2400	920	900	9	27	8.099
CCVR-2650-S	2650	920	900	10	30	8.659

PORTES PAGADOS

LÍNEA DOBLE

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			Nº PARRILLAS ROTATIVAS	Nº DE POLLOS	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
CCVR-900-D	900	920	1120	5	15	7.002
CCVR-1150-D	1150	920	1120	7	21	7.869
CCVR-1400-D	1400	920	1120	9	27	8.737
CCVR-1650-D	1650	920	1120	11	33	9.604
CCVR-1900-D	1900	920	1120	13	39	10.454
CCVR-2150-D	2150	920	1120	15	45	11.285

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Parrilla rotativa pollos abiertos	183
Espada de pollos	183
Parrilla rotativa patatas	230
Parrilla rotativa multiusos	183
Parrilla estática para carne y pescado	93
Parrilla estática para pollo	100

características

- Construidos en acero inoxidable.
- Cámara revestida en ladrillo refractario de alta densidad.
- Todos los modelos están equipados con una parrilla interior con perfiles de hierro, adecuada para asar chorizo, costillas, etc.
- Se suministran sin espadas ni parrillas rotativas ni estáticas.
- Fondo con ranura para que las cenizas evacúen en el cajón.
- Ladrillos aplicados para ser sustituibles fácilmente.
- Un motorreductor monofásico para los asadores simples. Dos para los asadores dobles.
- Voltaje: 220V/50Hz.
- Permiten asar al mismo tiempo diferentes tipos de alimentos, sin necesidad de manipular constantemente la parrilla, porque tienen una gran variedad de espadas y parrillas diferentes.
- Bajo pedido se pueden suministrar trifásicos: 380V/50Hz.
- Bajo pedido se pueden suministrar combinadas con parrillas estáticas.
- **LAS ESPADAS PARA POLLOS SOPORTAN HASTA 3 POLLOS DE 1 kg. DE PESO MÁXIMO CADA UNO**



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIO AG 29



ASADOR ROTATIVO
A GAS MULTIUSOS AG 20-900



ESPADA POLLOS



PARRILLA ROTATIVA MULTIUSOS



PARRILLA ROTATIVA POLLOS



PARRILLA ROTATIVA PATATAS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Espadas	34
Parrilla estática acero inox.	100
Parrilla estática hierro	93
Gancho para parrillas	45
Rastro para cenizas	51
Espada pollos	183
Parrilla rotativa multiusos	183
Parrilla rotativa pollos	183
Parrilla estática interior 230x450	102
250x630	102
Parrilla rotativa patatas	230



ASADORES DE GAS CON QUEMADOR SUPERIOR



RODIZIOS DOBLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 13	5	13 (7+6)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	12.299
AG 15	6	15 (8+7)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	12.755
AG 17	7	17 (9+8)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	13.211
AG 19	8	19 (10+9)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	13.649
AG 21	9	21 (11+10)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	14.106
AG 23	10	23 (12+11)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	14.590

PORTES PAGADOS

RODIZIOS TRIPLES 740

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº ESPADAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AGT 20	5	20 (7+6+7)	17	1,275 kg/h	1,625 m³/h	14.299
AGT 23	6	23 (8+7+8)	20,4	1,530 kg/h	1,950 m³/h	14.899
AGT 26	7	26 (9+8+9)	23,8	1,785 kg/h	2,275 m³/h	15.550
AGT 29	8	29 (10+9+10)	27,2	2,040 kg/h	2,600 m³/h	16.099
AGT 32	9	32 (11+10+11)	30,6	2,295 kg/h	2,925 m³/h	16.475
AGT 35	10	35 (12+11+12)	34	2,550 kg/h	3,250 m³/h	17.099

PORTES PAGADOS

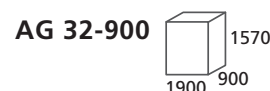
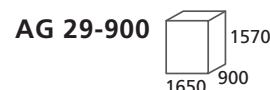
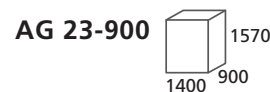
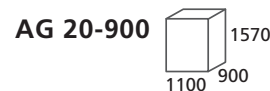
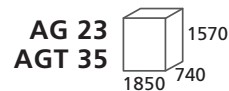
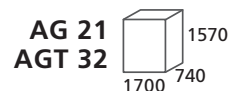
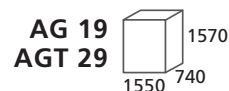
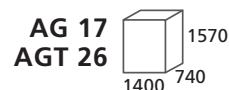
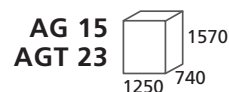
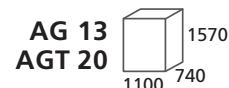
DOBLES 900 PARA POLLOS

MODELO	Nº QUEMADORES	Nº PARRILLAS	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
				PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
AG 20-900	3	5	22,5	1,590 kg/h	2,145 m³/h	12.310
AG 23-900	4	7	30	2,260 kg/h	2,860 m³/h	13.556
AG 29-900	5	9	37,5	2,650 kg/h	3,575 m³/h	14.812
AG 32-900	6	11	45	3,520 kg/h	4,020 m³/h	16.093

PORTES PAGADOS



RODIZIO



características

- Asador construido en acero inoxidable con un sistema de giro de las espadas simple y silencioso, y con muy poco mantenimiento
- Se trata de un aparato especialmente indicado para asar carnes y pollos de forma intensa y continua.
- Equipado con quemadores de calor radiante que permite la obtención de los mejores asados con poco consumo de gas.
- Movimiento de las espadas por motoreductor trifásico. Sobre pedido se suministra con motor monofásico.
- Potencia del motoreductor 180 W/1,570 amperios. (monofásico)
- Potencia motoreductor trifásico: 120 W consultar precios y plazos de entrega.
- Espadas de serie. (Indicar modelo).
- Se pueden combinar con accesorios opcionales.
- Nota: Para cambio de inyectores a otro tipo de gas consultar manual de instalación.



BARBACOAS DE CARBÓN VOLCÁNICO FONDO 700



SGPV 1G



GPV 1G



GPV 2G

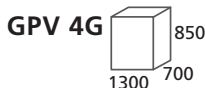
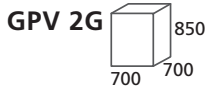


GPV 3G



GPV 4G

ALTURA 850



MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)			PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
GPV 1G	37	20	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	1.385
GPV 2G	37	20	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	2.045
GPV 3G	37	20	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	2.719
GPV 4G	37	20	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	3.363

PORTES PAGADOS

ALTURA 400



MODELO	PRESIÓN GAS (mbar)		QUEMADORES	POTENCIA (Kw)	CONSUMO MÁXIMO GAS		PRECIO €
	PROPANO (G31)	NATURAL (G20)			PROPANO (G31)	NATURAL (G20)	
SGPV 1G	37	20	1	11,2	0,87 kg/h	1,184 m³/h	1.204
SGPV 2G	37	20	2	22,4	1,740 kg/h	2,368 m³/h	1.751
SGPV 3G	37	20	3	33,6	2,61 kg/h	3,552 m³/h	2.313
SGPV 4G	37	20	4	44,8	3,480 kg/h	4,736 m³/h	2.859

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CARBÓN VOLCÁNICO 3,5 kg	45

características

- Barbacoas a gas construidas totalmente en acero inoxidable.
- Parrillas superiores modulares (una por quemador) fáciles de desmontar.
- Seguridad por termopar.
- Encendido piezoeléctrico.
- Estas barbacoas pueden ser utilizadas como asadores a vapor (con agua). Consultar manual de instalación.



HG-1



HG-2

MODELO	POTENCIA (Kw)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
HG-1	1x2,5	195 g/h	0,260 m ³ /h	242
HG-2	2x2,5	347 g/h	0,460 m ³ /h	349

PORTES PAGADOS

características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable AISI 304.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).



COCINAS SERIE ESPECIAL 700 COCINAS A GAS



CE 874



CE 874 GG



CE 1276



CE 1276 GG

MODELO	NÚMERO DE FUEGOS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	POTENCIA GRILL (Kw)	PRECIO €
CE 874	3x6 + 1x3,5	-	21,5	NO	NO	1.795
CE 874 GG	3x6 + 1x3,5	4	25,5	SI	4	2.469
CE 1276	4x6 + 2x3,5	-	31	NO	NO	2.180
CE 1276 GG	4x6 + 2x3,5	4	35	SI	4	2.998

DETALLE GRILL DE HORNO



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Quemador y esparcellamas en hierro fundido.
- De serie se suministra para gas natural, se suministran chiclés para cambio a gas propano.
- Parrilla del quemador en hierro fundido.
- Encendido manual.
- Grill a gas. No se puede utilizar simultáneamente con el horno.



DETALLE QUEMADOR



COCINAS SERIE ESPECIAL 700

⚡ COCINAS ELÉCTRICAS



CE 874 FP



CE 1276 FP

MODELO	NÚMERO DE PLACAS (Kw)	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA TOTAL (Kw)	HORNO	PRECIO €
CE 874 FP	4x2,6	3	13,4	SI	2.169
CE 1276 FP	6x2,6	3	18,6	SI	2.698

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable, AISI 304.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- Capacidad del horno: 4 GN 1/1.
- De serie se suministra con una parrilla GN 1/1 (horno).
- Placas circulares de 220 mm de diámetro (E.G.O.).
- Horno eléctrico ventilado.
- Voltaje 400V 3N 50/60Hz
- Estructura portabandejas desmontable.
- Patas regulables en altura en acero inoxidable.



CHC-1000-2SM



CHC-1000-2M



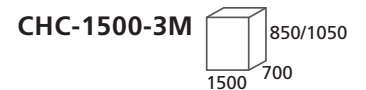
CHC-1500-3SM



CHC-1500-3M

MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SM	2x9,5	19	2.453
CHC-1000-2M	2x9,5	19	2.891
CHC-1500-3SM	3x9,5	28,5	3.292
CHC-1500-3M	3x9,5	28,5	4.037

PORTES PAGADOS



características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos o quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).



COCINAS CHINAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA



CHC-1500-3MC



CHC-1500-3SMC

MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
CHC-1000-2SMC	2x9,5	19	2.723
CHC-1000-2MC	2x9,5	19	3.115
CHC-1500-3SMC	3x9,5	28,5	3.697
CHC-1500-3MC	3x9,5	28,5	4.446

PORTES PAGADOS



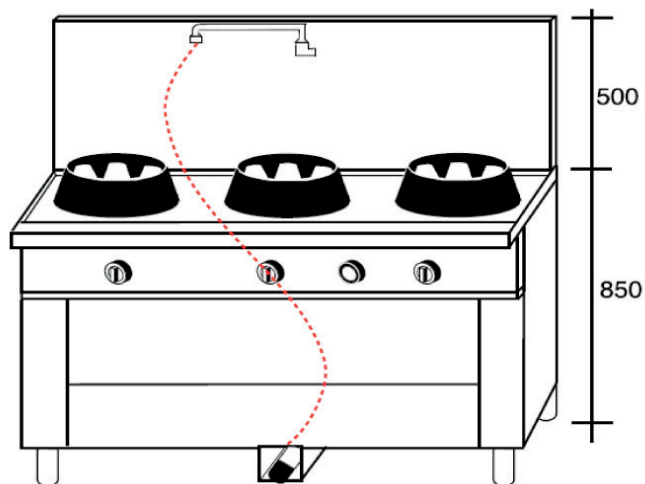
características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero inoxidable de 200 mm.
- Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.
- No incorpora hilera de chorros de agua.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos o quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).

COCINAS CHINAS CON CANAL DE RECUPERACIÓN DE AGUA Y GRIFO



CHC-1500-3SMCG



CHC-1500-3MCG

MODELO	Nº QUEMADORES (Kw)	POTENCIA (Kw)	ACCIONADOR DEL GRIFO	PRECIO €
CHC-1000-2SMCG	2x9,5	19	FRONTAL	3.698
CHC-1000-2MCG	2x9,5	19	PEDAL	4.368
CHC-1500-3SMCG	3x9,5	28,5	FRONTAL	5.032
CHC-1500-3MCG	3x9,5	28,5	PEDAL	6.010

PORTES PAGADOS

CHC-1000-2SMCG

CHC-1000-2MCG

CHC-1500-3SMCG

CHC-1500-3MCG

características

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 2,5 mm. de espesor reforzada con barras soldadas.
- Quemadores atmosféricos de 9,5 Kw cada uno.
- Peto de acero reforzado de 500 mm.
- Canal de recuperación de agua posterior con desagüe y rebosadero.
- Con hilera de chorros de agua delantero y 1 grifo de agua en el peto con mando frontal.
- Modelos de mueble: abiertos con entrepaño y cerrada por tres lados.
- Bandeja recoge grasas extraíble.
- Patas regulables en altura.
- Bajo pedido se pueden suministrar quemadores de 14 Kw y 21 Kw atmosféricos o quemadores infrarrojos de 23 Kw. (Consultar precios y plazo de entrega).



TEPPANYAKI A GAS



DETALLE CAJÓN RECOGE RESIDUOS



MODELO	Nº QUEMADORES 5,8 Kw	POTENCIA (Kw)	PRECIO €
TEP3B/120G	3	17,4	6.326
TEP3B/140G	3	17,4	6.487
TEP4B/160G	4	23,2	7.120
TEP4B/180G	4	23,2	7.342
TEP3/120G	3	17,4	6.962
TEP3/140G	3	17,4	7.098
TEP4/160G	4	23,2	7.737
TEP4/180G	4	23,2	7.956

PORTES PAGADOS

TEP3B/120G		TEP3B/140G	
TEP4B/160G		TEP4B/180G	
TEP3/120G		TEP3/140G	
TEP4/160G		TEP4/180G	

características

- Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Plancha de cocción de cromo duro con acabado brillante con grosor de 15 mm.
- Ranura perimetral con orificio de eliminación de los residuos de la cocción y cajón para su recogida.
- Modelos de gas con quemadores de alto rendimiento de 5,8 Kw de potencia cada uno, termostato de seguridad, termopar, encendido piezoeléctrico, conducto posterior de evacuación de humos.
- Modelos de mueble, sobre base abierta o con armarios, con forma rectangular o redonda.
- Patas regulables de acero inoxidable.
- **Solicitar para qué gas desea que la cocina venga instalada.**
- **Modelos eléctricos consultar precios y plazos de entrega.**



FREIDORAS ELÉCTRICAS DE SOBREMESA ⚡



FREC-4



FREC-6

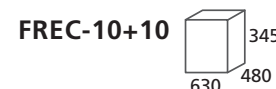
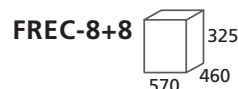
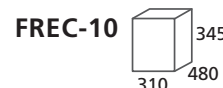
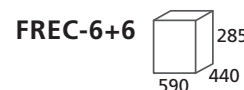
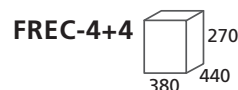


FREC-8



FREC-8+8

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (Litros)	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto				
FREC-4 sin grifo	135	220	105	4	2	230/1	162
FREC-4+4 sin grifo	135	220	105	4x2	2x2	230/1	307
FREC-6 sin grifo	200	220	105	6	3	230/1	192
FREC-6+6 sin grifo	200	220	105	6x2	3x2	230/1	343
FREC-8 con grifo	220	220	105	8	3,25	230/1	224
FREC-8+8 con grifo	220	220	105	8x2	3,25x2	230/1	415
FREC-10 con grifo	210	220	125	10	3,5	230/1	243
FREC-10+10 con grifo	210	220	125	10x2	3,5x2	230/1	435



PORTES PAGADOS

características

- Carrocería y cuba en acero inox 18/10.
- Termostato de trabajo 190°.
- Termostato de seguridad 210°.
- Piloto luminoso de temperatura.
- Cesta con gancho de goteo.



FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES



FES-8LG TRI



FES-8+8LG TRI



FES-10LG TRI



FES-10LG/2 TRI



FES-10+10LG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
FES-8LG TRI	210	235	100	7/8	6	400V III 50Hz	8	499
FES-8LG MONO	210	235	100	7/8	6	230V/50Hz	8	519
FES-8+8LG TRI	210	235	100	2x 7/8	2x6	400V III 50Hz	15,5	931
FES-10LG TRI	300	240	120	10/11	8,1	400V III 50Hz	11,5	562
FES-10LG/2 TRI	2x 130	235	100	10/11	8,1	400V III 50Hz	11,5	586
FES-10+10LG TRI	300	240	120	2x 10/11	2x8,1	400V III 50Hz	22	1.051

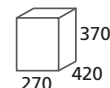
PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-10LG/2 TRI dotada de dos cestas.

accesorios

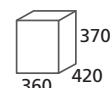
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 210x235x100	35
CESTA 300x240x120	50
CESTA 130x235x100	38



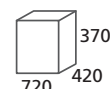
FES-8L TRI
FES-8L MONO



FES-8+8LG TRI



FES-10LG TRI
FES-10LG/2 TRI



FES-10+10LG TRI

FREIDORAS ELÉCTRICAS PROFESIONALES ⚡



FES-16LG TRI



FES-30LG TRI

OPCIONAL



FES-30MLG TRI

MODELO	CESTA (mm)			CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	PESO (Kg)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
FES-16LG TRI	455	245	80	16	9	400V III 50Hz	14	795
FES-30LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	21	1.199
FES-30M LG TRI	570	440	80	30	15	400V III 50Hz	30	1.717

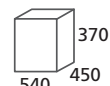
PORTES PAGADOS

características

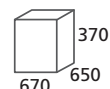
- Construidas en acero inoxidable.
- Dotadas de zona fría de 25 mm.
- Grifo de vaciado de la cuba.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Termostatos cerámicos de seguridad y trabajo.
- Dotadas de contactor.
- Temperatura de trabajo 50°-190°C.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".
- Modelo FES-30M LG con mueble de apoyo sin puertas, con contenedor para aceite y filtro.

accesorios

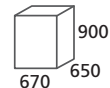
DESCRIPCIÓN	PRECIO €
CESTA 455x245x80	85
CESTA 570x440x80	99
ESTANTE CESTA FES-16	90
ESTANTE CESTA FES-30 y FES-30M	114
PUERTA DERECHA BASE FES-30M	103
PUERTA IZQUIERDA BASE FES-30M	103



FES-16LG TRI



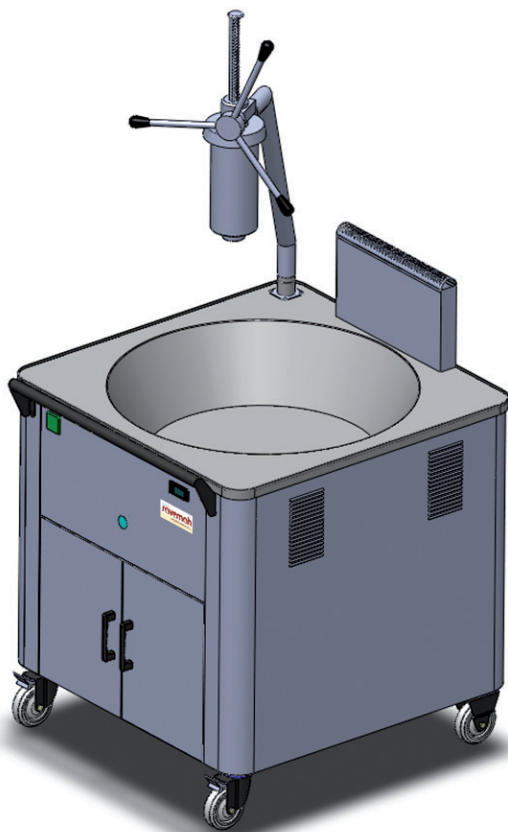
FES-30LG TRI



FES-30M LG TRI



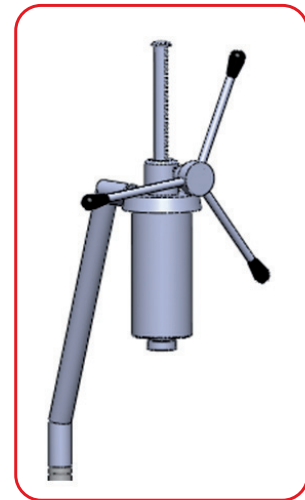
FREIDORAS DE GRAN RENDIMIENTO/EQUIPOS PARA CHURROS



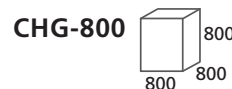
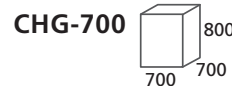
CHG-700



DOSIFICADOR DE JERINGA DE 1 Kg.



DOSIFICADOR DE RUEDA DE 2 Kg. CON SOPORTE



CESTA



MODELO	CAPACIDAD (L)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
CHG-700	25	32	27648	38	3.166
CHG-800	30	32	27648	40	3.250

PORTES PAGADOS

características

- Construida en acero inoxidable.
- Cuba en acero inoxidable de 60/69 cm. de diámetro y 17 cm. de profundidad.
- Chimenea rectangular de salida de gases con protección.
- Cámara de combustión con aislamiento con lana de roca y cemento refractario.
- Grifo de descarga de aceite en acero inoxidable con válvula de esfera de 1".
- Equipado con 4 ruedas 2 de ellas con freno.
- Termostato digital de control y monitorización de la temperatura.
- Termostato de seguridad a 230°C.
- Válvula automática de seguridad y regulación de la llama piloto.
- Quemador de potencia ajustable entre 16 y 32 Kw.
- Equipado con válvulas de gas de doble corte para mayor seguridad.
- Interruptor ON/OFF.
- Dos puertas para un fácil acceso al interior de la máquina y su limpieza.

Antes de iniciar cualquier fritura el aceite debe llegar a 180°C. Aconsejamos la lectura de la previsión de temperaturas a la que el aceite debe llegar conforme al siguiente cuadro:

PREVISIÓN DE TEMPERATURA A LA QUE EL ACEITE DEBE LLEGAR

CANT. DE ACEITE	TIEMPO DE CALENTAMIENTO	TEMP. ALCANZADA
18/22 Litros*	10 Minutos	100°C
18/22 Litros*	15 Minutos	180°C
18/22 Litros*	17 Minutos	200°C

* 18 litros en modelo CHG-700 y 22 litros en modelo CHG-800

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
DOSIFICADORA DE CHURROS DE RUEDA DE 2 Kg.	1.112
SOPORTE PARA DOSIFICADORA	195
DOSIFICADORA DE CHURROS TIPO JERINGA DE 1 Kg.	417
CESTA PARA CHG-700	245
CESTA PARA CHG-800	256
TAPA PARA CHG-700	78
TAPA PARA CHG-800	89

EN EL PRECIO DE LA DOSIFICADORA DE RUEDA ESTÁ INCLUIDO EL SOPORTE

PLANCHAS ELÉCTRICAS ⚡

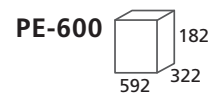
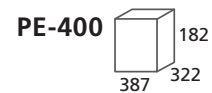


PE-400



PE-600

MODELO	DIMENSIONES PLACA (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
PE-400	365x240	1,8	12	334
PE-600	570x240	2,4	27	396



PORTES PAGADOS

características

- Plancha eléctrica construida en acero inoxidable.
- Plancha de hierro fundido soldada a mano.
- Temperatura de trabajo 0°-300°C.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Voltaje 230V/50Hz



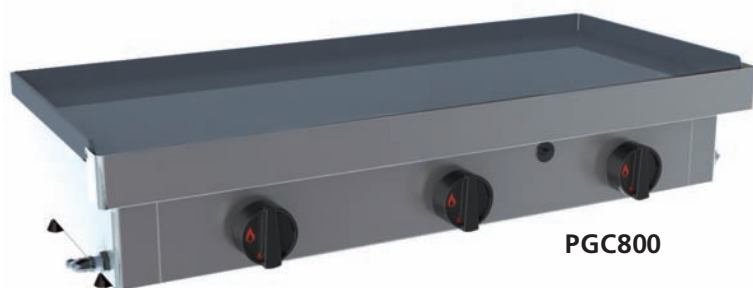
PLANCHAS A GAS



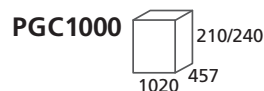
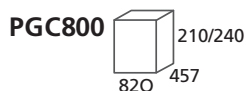
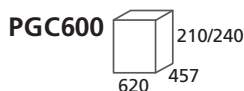
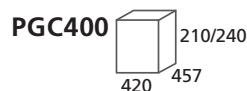
PGC400



PGC600



PGC800



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	GRIFOS	PRECIO €
PGC400	400x400	3,2	2765	1	1	323
PGC600	600x400	6,4	5530	2	2	385
PGC800	800x400	9,6	8294	3	2	499
PGC1000	1000x400	9,6	8294	3	3	581

PORTES PAGADOS

características

- Mueble de acero inoxidable con aristas redondeadas, para facilitar su limpieza.
- Placa monoblock de acero de 6 mm. de espesor con peto de 36 mm. y difusor en la parte frontal.
- Placa con acabado satinado y con barniz alimenticio a prueba de oxidación mientras dure su exposición.
- Bandeja recogegrasa de acero inoxidable de gran capacidad, con aristas redondeadas y fácil extracción.
- Quemadores de gran poder calorífico con termopar de seguridad.
- Mandos de bakelita de gran capacidad con marcador de máximo/mínimo.
- Panel frontal extraíble para facilitar las labores de mantenimiento.
- Patas regulables en altura.
- Sistema que facilita el cambio de inyectores.
- Preparada para toma de gas izquierda o derecha.
- Preparada para gas butano, incluye inyectores para gas natural.
- Con encendido piezoeléctrico.

PLANCHAS A GAS



PLG-600



PLG-800



PLG-1200



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLG-600	565x400	4,7	4061	2	2	19	424
PLG-800	825x400	7	6048	3	3	26	571
PLG-1200	1165x400	9,4	8122	4	4	36	747

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores en aleación de titanio (garantía 2 años).
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).



PLANCHAS A GAS CROMO DURO



PLGT-600 CD



PLGT-800 CD



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	ENCENDIDO PIEZOELÉCTRICO	PESO (Kg)	PRECIO €
PLGT-600 CD	600x400	6	5184	2	2	40	993
PLGT-800 CD	800x400	9	7776	3	3	52	1.288

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa de cromo duro (50 micras) de 15 mm. de espesor.
- Encendido piezoeléctrico.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).
- Válvula termostática.

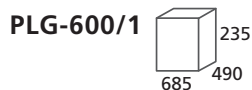
PLANCHAS A GAS CON FUEGO



PLG-600/1



PLG-800/1



MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	NÚMERO QUEMADORES	NÚMERO DE FUEGOS	ENCENDIDO PIEZOELECTRICO	PESO	PRECIO €
PLG-600/1	305x400	2,35+3,2	4795	1	1	2	16,5	452
PLG-800/1	565x400	4,7+3,2	6826	2	1	3	24,5	570

PORTES PAGADOS

características

- Planchas a gas construidas en acero inoxidable.
- Placa en acero laminado alimentario de 6 mm. de espesor.
- Quemadores en aleación de titanio (garantía 2 años).
- Encendido piezoeléctrico.
- Quemador y parrilla de cocina en hierro fundido níquelado.
- Superficie de trabajo del fuego en acero inoxidable AISI 304.
- De serie se suministran para gas butano (incorporan dotación para conversión a gas natural).



FRY TOP ELÉCTRICOS SERIE SNACK



FEL-1



FEL-2

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	VOLTAJE	PESO	PRECIO €
FEL-1	320x480	3	230V/50Hz	22	334
FEL-2	650x480	6	400V III 50Hz	44	549

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero especial fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Temperatura de trabajo de 50°-300°C.
- Resistencias blindadas.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	10

FRY TOP A GAS SERIE SNACK 🔥



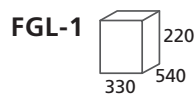
FGL-1



FGL-2

MODELO	DIMENSIONES PLACA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (Kcal/H)	PESO	PRECIO €
FGL-1	320x480	4	3476	22	444
FGL-2	650x480	8	6952	44	829

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Placa lisa en acero fundido de 10 mm. de espesor.
- Placa con cantos redondeados para mayor higiene y limpieza soldada a mano.
- Rasqueta plancha (incluida en el precio).
- Válvula seguridad con termopar.
- Quemador tubular en acero cromado.
- Encendido piezo-eléctrico.
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RASQUETA PLANCHA	10



BARBACOA A GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA SERIE SNACK



BG-1



BG-2

MODELO	DIMENSIONES PARRILLA (MM)	POTENCIA TOTAL (Kw)	POTENCIA (KCal/H) TOTAL	PESO	PRECIO €
BG-1	312x483	6,5	5648	24	660
BG-2	2x (312x483)	13	11296	49	1.130

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Parrillas construidas en acero inoxidable.
- Válvula de seguridad
- Encendido piezo eléctrico
- De serie se suministran con 5 kgs. de piedra volcánica.
- Dos posiciones de ajuste de las parrillas.
- De serie se suministra con parrilla para carne.
- Bajo pedido se pueden suministrar con parrilla para pescado (al mismo precio).
- Patas en plástico.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
PARRILLA DE CARNE	95
PARRILLA DE PESCADO	95
BOLSA DE 3,5 Kg. PIEDRA VOLCÁNICA	45



PARRILA DE PESCADO



PARRILA DE CARNE

GRILLS ELÉCTRICOS ⚡



GRSL



GRSR



GRML



GRMR



GRDL



GRDR



GRDM

MODELO	TIPO DE SUPERFICIE INFERIOR	DIMENSIONES PLACAS (mm)	TAMAÑO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
GRSL	lisa	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	434
GRSR	ondulada	260x240	simple	3	230V/50Hz	15	448
GRML	lisa	365x240	media	3	230V/50Hz	20	525
GRMR	ondulada	365x240	media	3	230V/50Hz	20	548
GRDL	lisa	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	734
GRDR	ondulada	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	765
GRDM	mixta	570x240	doble	6	400V III 50Hz	30	747



PORTES PAGADOS

características

- Grills eléctricos con carrocería en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 0°-300°C.
- En todos los modelos la placa superior es ondulada.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Bandeja recoge desperdicios delantera.
- Planchas de hierro fundido soldadas a mano.



PLACAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICA



1F-6-350-4501



2F-6-350-60



FT-7-500-450



FT-7-600-600



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			ZONAS COCCIÓN	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
1F-6-350-4501	350	450	80	1	1x2500-1000 2K	707
2F-6-350-60	350	600	80	2	1x2500-1000 2K / 1x1800	916

PORTES PAGADOS

características

- Encimeras de cocción de 1 y 2 zonas.
- Tensión 220V/50Hz.
- Ambos modelos poseen una zona con potencia 1000 y 2500 vatios.

FRY-TOP VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			ZONAS COCCIÓN	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto			
FT-7-500-450	500	450	80	1	1x2500	929
FT-7-600-600	600	600	80	2	2x2500	1.203

PORTES PAGADOS

características

- FRY-TOP de 1 y 2 zonas con recoge-grasas.
- Tensión 220V/50Hz.

GRILLS VITROCERÁMICA

MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			DIMENSIONES PLACA (mm)		POTENCIA TAPA (W)	POTENCIA BASE (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto	ancho	fondo			
T-9-300-450	300	450	150	300	290	700	800	1.098
T-9-450-450	460	450	150	450	290	1000	1200	1.294
T-9-600-450	600	400	150	600	290	2x700	1600	1.856

PORTES PAGADOS

características

- Grills con plano y tapa en vitrocerámica lisa.
- Recoge-grasas.
- Temperatura hasta 300°C regulable por termostato.
- Pomo en acero inoxidable con empuñadura aislada.
- Tensión 220V/50Hz.



T-9-300-450



T-9-450-450



T-9-600-450

ASADORES DE POLLO VERTICALES



APSG-4

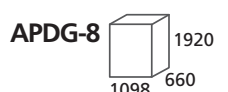


APSG-8



APDG-8

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APSG-2	2	10/12	11,8	9116	0,92	0,98	1,16	66	1.836
APSG-3	3	15/18	17,7	13674	1,38	1,47	1,74	86	2.227
APSG-4	4	20/24	23,6	18232	1,84	1,96	2,32	103	2.640
APSG-6	6	30/36	35,4	27348	2,76	2,94	3,48	170	3.509
APSG-7	7	35/42	41,3	31906	3,22	2,94	4,55	180	4.117
APSG-8	8	40/48	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	193	4.280
APDG-8	15	75/90	47,2	36464	3,68	3,92	4,64	230	4.508



PORTES PAGADOS

características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- En modelos de 6 espadas, las medidas incluyen el soporte que se suministra. Alto s/s 1360.
- Modelo APSG-7 con mayor distancia entre espadas (especial para pollos abiertos).
- Las ruedas de los modelos de 6 y 8 espadas poseen un diámetro de 10 cm y dos de ellas incorporan freno.
- Sistema de transmisión de piñones de acero con cadena de fácil tensado y mínimo mantenimiento.
- Sin regulación de aire primario, aprovechamiento máximo energético, ecológico. Asado completamente uniforme.
- Bandeja de gran capacidad (870x295x50 mm) especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
- Opcional: luz interior.
- Los modelos eléctricos se suministran bajo pedido. Solicitar precio y plazo de entrega.
- En modelos eléctricos las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir la dilatación en todos los sentidos.
- Las chapas entre quemadores de gas son inox. extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Estos se mantienen limpios y prolongan la vida útil del asador.
- Modelo APDG-8 de doble espada. Disponen de luz interior incorporada.
- De serie se suministran preinstaladas para gas propano pero se proporcionan chicleés para gas natural.



ASADORES MULTIROTATIVOS DE POLLO

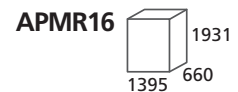
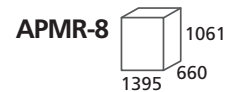


APMR-16



DETALLE INTERIOR

MODELO	Nº ESPADAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	CONSUMO GAS PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APMR-4	4	20/24	22	18920	1,57	1,36	1,57	120	3.031
APMR-8	8	40/48	44	37840	3,14	2,72	3,13	208	4.997
APMR-12	12	60/72	66	56760	4,71	4,08	4,69	296	6.952
APMR-16	16	80/96	88	75680	6,28	5,44	6,26	384	8.798



OPCIONAL: DOBLE MOTOR 326 EUROS

PORTES PAGADOS

características

- Asadores a gas.
- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Compuestos por un plato giratorio con 4 espadas, que a su vez giran sobre si mismas.
- Opcional con doble motor, que permite detener el plato y dejar que las espadas sigan girando.
- Consumo económico.
- Trabajo agradable, sin mover espadas y con muy poco calor.
- Asado perfecto y uniforme, dorado del pollo al máximo.
- Gran bandeja para jugos, patatas, verduras, etc.
- Fácil limpieza.

ASADORES DE BALANCERAS ⚡

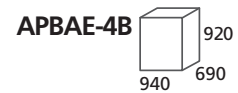


APBAE-7B

MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	Nº BALANCERAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PRECIO €
APBAE-4B	4	16/20	6,9	400/III/50	145	5.040
APBAE-7B	7	35/42	10	400/III/50	200	6.365

PORTES PAGADOS



MODELO A GAS

MODELO	Nº BALANCERAS	CAPACIDAD POLLOS	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	BUTANO (Kg/h)	PROPANO (Kg/h)	NATURAL (m³/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
APBAG-7C	7	35/42	43,8	37840	3	3	3,3	160	6.246

PORTES PAGADOS

características

- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- No necesitan extracción de humos.
- Bajo consumo.
- Asado uniforme por aire forzado.
- Programador automático de tiempo y temperatura, con avisador. 5 programas de memoria.
- Se pueden cocinar todo tipo de platos: redondo de ternera, cordero, cochinillo, conejo, codillo, patatas, pimientos, berenjenas, tomates y por supuesto pollos.
- No es necesario pinchar los productos a asar.
- Luz interior que resalta los asados y atrae al consumidor.
- De muy fácil limpieza.
- Modelos eléctricos: de serie se suministran con balanceras.
- Modelo a gas: de serie se suministra con cestas.
- Soportes balanceras (PTB-4, PTB-7 y PTG-7), con estante y cajón para trocear. Totalmente construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Modelo BAG-7 de serie se suministra preinstalado para gas propano. Se proporciona chicle para gas natural.

soportes

MODELO	DIMENSIONES	PRECIO €
PTB-4	940x690x880 mm.	864
PTB-7	1100x800x880 mm.	972
PTG-7	1225x770x660 mm.	967

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Balancera para APBAE-4B	92
Balancera para pollos verticales para APBAE-4B	81
Espada para APBAE-4B	71
Balancera para APBAE-7B	103
Balancera para pollos verticales para APBAE-7B	87
Espada para APBAE-7B	76



ACCESORIOS PARA ASADORES Y VITRINAS CALEFACTORAS



DESCRIPCIÓN	PRECIO €
-------------	----------

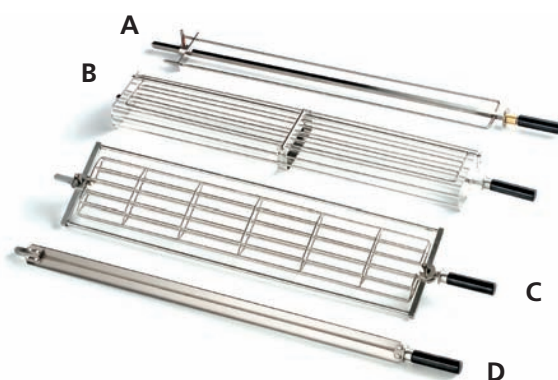
BT- Bandeja de troceo 1098x480x160 mm.	380
--	-----

Bandeja especial para trocear pollos de gran capacidad. Diseñada también para guardar las espadas.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
-------------	----------

Espada INOX sin pinchos	65
Espada INOX con 6 pinchos	104
Espada de pincho (A)	104
Espada panel o parrilla INOX con multiposición (B)	212
Espada pollo abierto (sólo para AP5G-7) (C)	212
Espada en V (D)	111
Picho doble	7,6
Pincho sencillo sin tornillo	7,6
Tornillo de pincho INOX	2
Mango de espada	8
Gancho para sacar espadas	33



VITRINAS CALEFACTORAS

MODELO	POTENCIA (Kw)	VOLTAJE (V/Hz)	PESO (Kg)	PRECIO €
VC-4E	2	230/50	73	1.575
VC-4ED	2	230/50	73	1.575

PORTES PAGADOS



VC-4E



VC-4ED

características

- Vitrinas calefactoras totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 o pintada en epoxy rojo.
- Con 4 estantes de rejilla inoxidable.
- Reparto uniforme de la temperatura, regulable hasta 90°C.
- Iluminación interior.
- Totalmente desmontable para su limpieza.
- Ruedas con freno.
- Resistencias de 2000W.
- Termómetro digital.
- Modelo VC-4ED con doble frente (cristales a ambos lados).



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA-PANADERÍA



HPE-750



HPE-960

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	DIMENSIÓN BANDEJAS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PRECIO €
HPE-750	4	435x315	2670	38	669
HPE-960	4	600x400	6400	62	1.628

PORTES PAGADOS

dotación

DESCRIPCIÓN

4 bandejas planas

HPE-750 570
595 530

HPE-960 572
834 672

características

- Horno de convección eléctrico.
- Construidos en acero inoxidable.
- Puerta fría con doble cristal.
- Turbina de altas prestaciones.
Modelo HPE-960 con dos turbinas.
- Temperatura de 50°/300°C.
- Tensión 230V/50Hz.



HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA



Cooking Tech
Professional Ovens



P96RLA8H



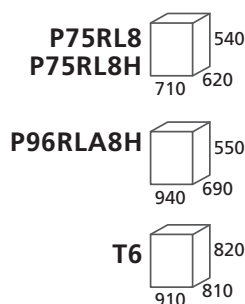
P75RL8
P75RL8H



T6

MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	VENTILADOR (W)	POTENCIA (multifunción W)		CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
				RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.					
P75RL8	NO	35	2500	700	1600	4	1600	NO	230/50	972
P75RL8H	NO	35	2500	700	1600	4	1600	SI	230/50	999
P96RLA8H	SI	60	1600x2	1200	1200	4	2000	SI	380 III 50	2.198
T6	SI	80	3100x2	-	-	6	-	SI	380 III 50	3.294

PORTES PAGADOS



dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
P75RL8	4 Bandejas 435 x 325
P75RL8H	4 Bandejas 435 x 325
P96RLA8H	4 Bandejas 600 x 400
T6	6 Bandejas 600x400

características

- Interior y exterior inoxidable.
- Motores de doble sentido de la marcha en modelos P96RLA8H y T6.
- Humidificador en todos los modelos excepto en el Mod. P75RL8.
- Todos los modelos con gratinador excepto: T6.
- Todos los modelos se suministran de serie 220V mono.
- Los modelos P96RLA8H y T6 se suministran de serie 380V TRIF.
- Temperatura máxima 290°C.
- **Posibilidad de estructura GN 2/3 en modelo P-75 o GN 1/1 en modelo P-96.**
P.V.P. 100 euros.

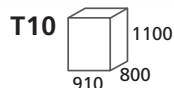
HORNOS ELÉCTRICOS A CONVECCIÓN GASTRONOMÍA ⚡



Cooking Tech
Professional Ovens



T10



MODELO	MOTOR DOBLE SENTIDO	PESO (Kg)	VENTILADOR (W)	POTENCIA (multifunción W)		CAPACIDAD BANDEJAS	GRILL (W)	HUMIDIFICADOR	TENSIÓN (V/Hz)	PRECIO €
				RESISTENCIA SUP.	RESISTENCIA INF.					
T10	SI	175	5000x3	NO	NO	10	NO	SI	380 III 50	5.295

PORTES PAGADOS

características

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencias del ventilador situadas en la parte trasera del horno.
- Temperatura máxima 300°C.
- Programador de 120 minutos.
- Termostato de temperatura de 0°/300°C.
- Posibilidad de acoplar bandejas GN 1/1 (bajo pedido). Incremento precio 225 euros.

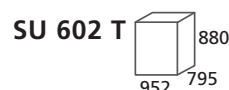
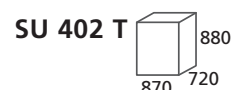
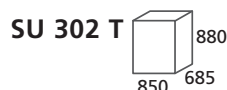
dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN
T10	4 bandejas planas de 600 x 400 mm.

accesorios

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
SU 302 T	soporte para P-75	995
SU 402 T	soporte para P-96	995
SU 602 T	soporte para T-6 y T-10	995

PORTES PAGADOS



SU 402 T



Cooking Tech
Professional Ovens

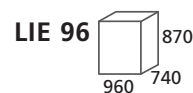
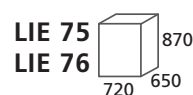


LIE 76



LIE 96

MODELO	CAP. CARGA PARRILLAS	MEDIDAS PARRILLAS (mm)	MEDIDAS CÁMARA (mm)	POTENCIA (W)	HUMIDIFICADOR	PRECIO €
LIE 75	8	435x325	435x325x560	2x400	SI	1.165
LIE 76	8	600x400	400x600x560	2x400	SI	1.221
LIE 96	14	600x400	800x600x560	2x400	SI	1.648



PORTES PAGADOS

características

- Estructura y cámara en acero inoxidable AISI 304.
- Apertura con dos puertas de plexiglas alimentario.
- Distancia entre parrillas 75 mm.
- Temperatura de 0°/90°C.
- Sistema manual de humidificación mediante llenado con agua del depósito situado en el interior de la cámara.
- De serie se suministran con parrillas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas con patas.
- Voltaje 230V/50Hz.



HORNOS CONVECCIÓN A GAS GN 2/3



SC 423 GAD

MODELO	CAPACIDAD PARRILLAS	POTENCIA HORNO (Kw)	POTENCIA GRILL (Kw)	PRECIO €
SC 423 GAD	4 GN 2/3	4	1,8	1.979



PORTES PAGADOS

características

- Construidos en acero inoxidable.
- Interior del horno en acero inoxidable.
- De serie se suministra con 1 bandeja GN 2/3.
- Distancia entre bandejas 75 mm.
- Cámara de cocción en una sola pieza (estanca de uso profesional).
- Indicar para qué tipo de gas (propano o natural) se debe de suministrar, a la hora de formalizar el pedido.
- Grill eléctrico. 230V/50Hz.



HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

1 MAGNETRÓN



MG925CDE

MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POTENCIA ABSORVIDA (W)	POTENCIA (W) MICROONDAS	POTENCIA (W) GRILL	PESO (kg)	PRECIO €
MG925CDE	22	1450	900	1000	16,8	196

PORTES PAGADOS

DIMENSIONES EXTERIORES

MG925CDE

DIMENSIONES INTERIORES

MG925CDE

características

- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Control manual con grill.
- Función combinada grill-microondas.
- Función descongelación (por peso y por tiempo).
- Plato de 31 cm de diámetro.
- El tirador sobresale 25 mm.



CM-1059

DIMENSIONES EXTERIORES

CM-1059

DIMENSIONES INTERIORES

CM-1059

MICROONDAS 1 MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	FRECUENCIA (MHz)	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
CM-1059	1100/1600	manual	5	2450	220/50	26	677

- Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.

PORTES PAGADOS

HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES DOBLE MAGNETRÓN ⚡



CM-1519



CM-1919



CM-1929

MICROONDAS DE DOBLE MAGNETRÓN

MODELO	POTENCIA (W) SALIDA/ABSORVIDA	CONTROL	NIVELES POTENCIA	FRECUENCIA (MHz)	TENSIÓN (V/Hz)	CAPACIDAD (litros)	PRECIO €
CM-1519	1500/3000	manual	5	2450	220/50	26	1.557
CM-1919	1850/3200	manual	5	2450	220/50	26	1.698
CM-1929	1850/3200	digital	5	2450	220/50	26	1.752

PORTES PAGADOS

características

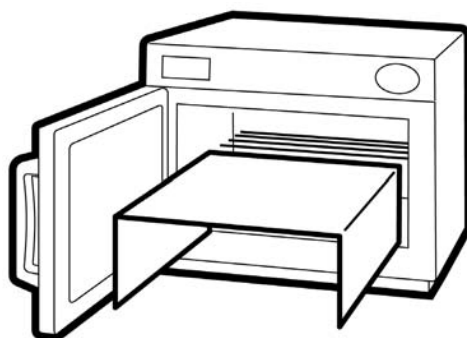
- Modelos dotados de doble magnetrón para obtener una mejor distribución de las microondas en la cámara. Por ello no tiene plato giratorio. Construido interior y exteriormente en acero inoxidable.

DIMENSIONES EXTERIORES

CM-1519	378
CM-1919	557
CM-1929	464

DIMENSIONES INTERIORES

CM-1519	190
CM-1919	370
CM-1929	370



DETALLE RFP

dotación

MODELO	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
RFP1	Estante de plexiglas para mod. CM-1059	75
RFP	Estante de plexiglas para mod. doble magnetrón	85





PAELLEROS PROFESIONALES EN MUEBLE



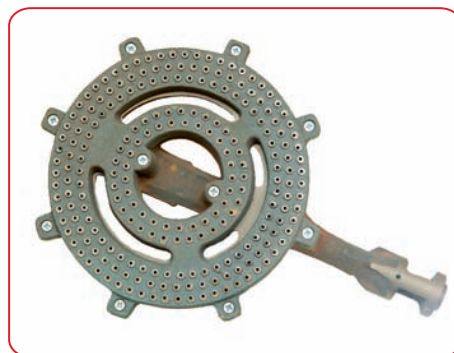
PTC-550



PTC-850

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	CONSUMO GAS PROPANO	CONSUMO GAS NATURAL	PRECIO €
PTC-550	6,5	5616	360 g/h	0,550 m ³ /h	848
PTC-850	6,5	5616	360 g/h	0,550 m ³ /h	999

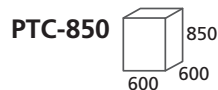
PORTES PAGADOS



DETALLE QUEMADOR
ALTO RENDIMIENTO

características

- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 con sistema de seguridad con termopar y termoválvula.
- Encendido manual.
- Parrilla en hierro.
- Patas regulables en altura.
- Bandeja recoge grasas en acero inoxidable.
- Preparadas para gas propano (GPL) y gas natural (con kit de conversión incluido).





SP-31



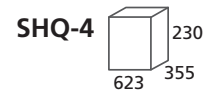
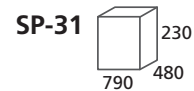
SHQ-4

MODELO	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (Kcal/h)	PESO (Kg)	PRECIO €
SP-31	26,7	22962	40	1.057
SHQ-4	10	8600	20	528

PORTES PAGADOS

características

- Construido en fundición de grafito laminar.
- Acabado en pintura negra anticalórica.
- Indicado para uso interior y colectivo.
- Homologación "CE".
- Gas: se serie se proporcionan montados para gas butano pero se suministran los inyectores para soportar gas natural.
- Válvulas de seguridad con termopar y piloto independiente.
- Diámetro de quemadores:
 - SP-31: 450 mm anillo exterior, 230 mm. anillo interior.
 - SHQ-4: 250 mm anillo





VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS ⚡ 1 PISO

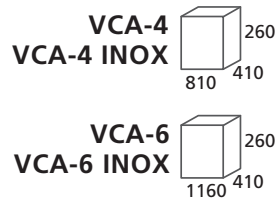


VCA-4

BAÑO MARÍA O POR CONTACTO

MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4	704	4	725
VCA-4 INOX	704	4	913
VCA-6	1006	6	777
VCA-6 INOX	1006	6	956

PORTES PAGADOS



ACABADOS DISPONIBLES



características

- Vitrina ideal para el mantenimiento de tapas calientes.
- Construida en aluminio barnizado de color nogal, oro y plata o totalmente en acero inox 18/8 1 mm.
- Laterales en metacrilato.
- Cristal curvo de 5 mm.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas en metacrilato de 3 mm. guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato de control de temperatura regulable.
- Temperatura de trabajo: +20°/+90°C. recomendable no sobrepasar los 70°C para no reseca el producto.
- Sistema de calor mediante resistencia eléctrica de potencia 700W-1000W según modelo, adosada a la base por la parte superior.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1.
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable, tipo LED (luz fría).
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz



VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE TAPAS DOBLE PISO ⚡



VCA-6 D

BAÑO MARÍA O POR CONTACTO

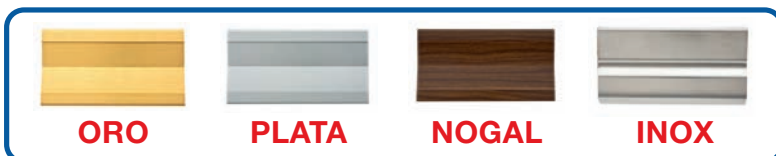
MODELO	CONSUMO (Kw)	CAPACIDAD CUBETAS	PRECIO €
VCA-4 D	704	4 + ESTANTE	787
VCA-4 D INOX	704	4 + ESTANTE	987
VCA-6 D	1006	6 + ESTANTE	840
VCA-6 D INOX	1006	6 + ESTANTE	1.050

VCA-4 D 
 VCA-4 D INOX

VCA-6 D 
 VCA-6 D INOX

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES



características

- Vitrina ideal para el mantenimiento de tapas calientes.
- Construida en aluminio barnizado de color nogal, oro y plata o totalmente en acero inox 18/8 1 mm.
- Laterales en metacrilato.
- Cristal curvo de 5 mm.
- Bandeja de exposición construida en acero inox para utilizar como expositor neutro.
- Puertas traseras correderas en metacrilato de 3 mm, guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza.
- Cubetas GN 1/3 40 mm. incluidas en el precio.
- Termostato de control de temperatura regulable.
- Modelos "D" con estante intermedio en cristal de 5mm.
- Temperatura de trabajo: +20°/+90°C. recomendable no sobrepasar los 70°C para no reseca el producto.
- Sistema de calor mediante resistencia eléctrica de potencia 700W-1000W según modelo, adosada a la base por la parte superior.
- Esta vitrina viene preparada para utilizarla AL BAÑO MARÍA O POR CONTACTO.
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1.
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable, tipo LED (luz fría).
- Dispone de desagüe para expulsión del agua.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Interruptor de funcionamiento de resistencia.
- Voltaje 230V/50Hz



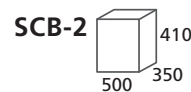
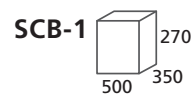
SCB-1



SCB-2

MODELO	Nº DE PISOS	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
SCB-1	1	0,4	9	348
SCB-2	2	0,4	12	427

PORTES PAGADOS



características

- Vitrinas construidas en plexiglas con base en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo 30°-60°C.
- Cajón con agua y esponja para mantener la humedad en la cámara.
- Puertas abatibles a ambos lados.
- Voltaje 230V/50Hz.



PERRITOS CALIENTES ⚡



FHD-3

MODELO	POTENCIA (Kw)	TEMPERATURA (°C)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
FHD-3	1,1	30-90	230V/50Hz	9	388

PORTES PAGADOS



características

- Cuerpo construido en acero inoxidable.
- Depósito en cristal de 19,35 cm de diámetro x 24 cm. de alto.
- Cesta interior
- Cuece salchichas a vapor con falso fondo.
- 2 niveles de potencia.
- Interruptor y luz de encendido.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Depósito de cristal	110
Cesta FHD	60





BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SERIE SNACK Y OLLAS CALIENTASOPAS



BM-S



BM-L



BM-2L



2/3 + 1/3



1/2 + 1/4 + 1/4



3 x 1/3



MODELO	GRIFO VACIADO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-S	no	GN1/1 150	1,5	9	195
BM-L	si	GN1/1 150	1,5	9	234
BM-2L	si	GN1/1 200	1,5	13	335



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Interruptor de puesta en marcha.
- Piloto de temperatura luminoso.
- Modelo BM-2L cuba embutida de doble pared.
- Cubetas no incluidas en el precio.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Doble pared con aislamiento.
- Patas en plástico.

OLLAS CALIENTASOPAS

MODELO	CAPACIDAD LITROS	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	PRECIO €
CS-10 I	10	400	4,4	134
CS-10 N	10	400	4,6	106

PORTES PAGADOS

características

- CS-10 I acabado en acero inoxidable.
- CS-10 N esmaltada color negro.
- Termostato manual EGO.



CS-10 I



CS-10 N

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO CON CARRO SERIE SNACK ⚡



BM-2M



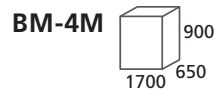
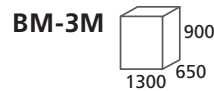
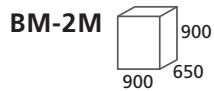
BM-3M



BM-4M

MODELO	Nº GRIFOS VACIADO	Nº CONTROL TEMPERATURA	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
BM-2M	2	2	2 (GN1/1 200)	1,4	39	1.115
BM-3M	3	3	3 (GN1/1 200)	2,1	54	1.486
BM-4M	4	4	4 (GN1/1 200)	2,8	69	1.836

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Mandos de control en el fondo (parte estrecha).
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Voltaje 230V/50Hz.



CALIENTA PLATOS ELÉCTRICOS



FSP 30



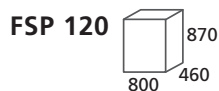
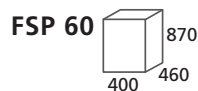
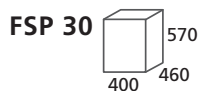
FSP 60



FSP 120

MODELO	CAPACIDAD PLATOS	DIÁMETRO DE PLATOS (mm.)	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
FSP 30	30	350	400	19	461
FSP 60	60	350	750	25,5	554
FSP 120	120	350	1500	44	905

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable.
- Estante interior ajustable.
- Temperatura de trabajo de 30°-90°C.
- Doble pared con aislamiento.
- Modelos FSP 30 y FSP 60 posibilidad de apertura de puerta izquierda-derecha o derecha-izquierda (de serie).
- Voltaje 230V/50Hz.

MESAS CALIENTES ⚡



MM-1600

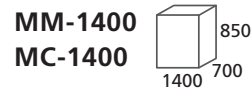


MC-1600

MURALES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MM-1400	2	SI	1.659
MM-1600	2	SI	1.742

PORTES PAGADOS



CENTRALES PASANTES

MODELO	POTENCIA (Kw)	TERMOSTATO DIGITAL	PRECIO €
MC-1400	2	SI	1.978
MC-1600	2	SI	2.136

PORTES PAGADOS



características

- Construidas en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas reforzadas, con ruedas en nylon y cierre automático al final del recorrido.
- Control de temperatura mediante termostato digital de 0º/80ºC.
- Calentamiento del interior mediante resistencia ventilada de 2000 W.
- Plano de trabajo redondeado e insonorizado.
- En modelos Murales, peto posterior anticorte de 85 mm. de altura y 15 mm. de espesor.
- Guías de doble espesor.
- Estante interior intermedio ranurado regulable en altura y reforzado.
- Patas regulables en altura.
- Tensión 230V/50Hz.



MANTENEDORES DE FRITOS ELÉCTRICOS



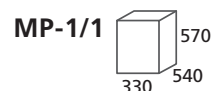
MP-1



MP-1/1

MODELO	DIMENSIONES CUBA	POTENCIA TOTAL (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
MP-1	GN 1/1 65	0,5	5,5	320
MP-1/1	GN 1/1 150	1,5+0,85	13	819

PORTES PAGADOS



características

Modelo MP-1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor principal.
- Resistencias en acero inoxidable.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz

Modelo MP-1/1

- Construidas en acero inoxidable.
- Interruptor puesta en marcha y piloto luminoso de temperatura.
- Temperatura de trabajo 30°-90°C.
- Distancia de la lámpara 240 mm.
- Voltaje 230V/50Hz
- Lámpara construida en acero inoxidable con resistencias cerámicas.
- Robusto grifo de vaciado de 3/4".

PLANCHAS PARA CREPS ⚡

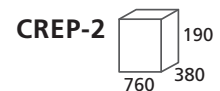
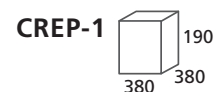


CREP-1



CREP-2

MODELO	Nº DE PLANCHAS	DIÁMETRO PLANCHAS (mm)	POTENCIA (Kw)	PESO (Kg)	PRECIO €
CREP-1	1	35	2,4	12	477
CREP-2	2	35	4,8	29	924



PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo de 50°-270°C.
- Placa de Crep en hierro esmaltado.
- Voltaje 230V/50Hz.



TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
PTRC 1	1	6	2,4	188
PTRC 2	2	9	3,6	236

PORTES PAGADOS

características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRC 1



PTRC 2

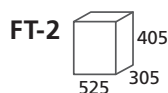
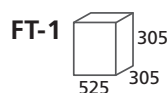
TOSTADORES RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
FT-1	1	4	1,8	207
FT-2	2	8	2,7	263

PORTES PAGADOS

accesorios

MODELO	PRECIO €
PINZA	13



FT-1



FT-2



características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable.
- Dotado de cajón recogemigas.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Calentamiento inmediato mediante resistencias de cuarzo altamente protegidas.
- Voltaje 230V/50Hz.

TOSTADORES DE PAN ⚡



TOSTADOR DOBLE ESPECIAL SUPER RESISTENCIA DE CUARZO

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
SPTR-2	2	6	3,6	292

PORTES PAGADOS

características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubos de cuarzo reforzados en los extremos.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.



SPTR 2
400
610 270

TOSTADORES RESISTENCIA BLINDADA

MODELO	Nº PISOS	NÚMERO RESISTENCIAS	POTENCIA TOTAL (Kw)	PRECIO €
PTRB 1	1	2	2,5	221
PTRB 2	2	3	3,75	279

PORTES PAGADOS

características

- Tostadores eléctricos contruidos en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Aislamiento térmico superior.
- Resistencias de tubo de cromo-niquel.
- Interruptores bipolares rojos.
- Parrilla desmontable.
- Protección para las resistencias.
- Dotados de cajón recoge migas.
- 4 Patas de baquelita.
- Temporizador de 0 a 15 minutos.
- Voltaje 230V/50Hz.



PTRB 1

PTRB 1
265
490 270

PTRB 2
370
490 270

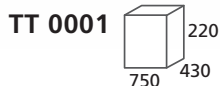


PTRB 2



TT 0001

TOSTADORES DE TÚNEL



MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSION (V)	ANCHO CINTA (mm)	RESISTENCIA	PRODUCCIÓN UDS/H	PRECIO €
TT 0001	3	230	210	blindadas	750	1.317

PORTES PAGADOS

características

- Aptos para tostar, gratinar o calentar.
- Construido en acero inox.
- Selector de modos: resistencia superior, inferior y ambas simultáneamente.
- Velocidad regulable con posibilidad de parada para pizzas.
- Descarga horizontal con bandeja inferior extraíble para facilitar recogida y limpieza.
- Altura útil: 70 mm.

TOSTADOR SERIE BUFFET



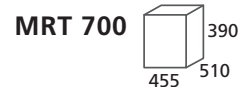
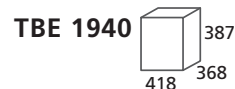
TBE-1940

MODELO	POTENCIA (Kw)	TENSIÓN (V)	PRODUCCIÓN (Uds./h)	RESISTENCIA	PRECIO €
TBE 1940	1,94	230/50	300-350	blindada	698
MRT 700	1,7	230/50	700	blindada	999

PORTES PAGADOS

características

- Construido en acero inoxidable.
- Recorrido de cinta.
- Bandeja recoge pan acabado.
- Turbina de altas prestaciones.
- Motor ventilado de velocidad regulable.
- Utilizar sólo pan de molde.



MRT 700

SALAMANDRAS ⚡



SE-40



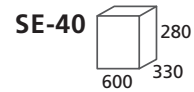
SE-70 S



SE-70 SM

SALAMANDRAS PASANTES

MODELO	DIMENSIONES INTERNAS (mm)	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	PESO (Kg)	PRECIO €
SE-40	360x200	2,5	230V/50Hz	10,1	335
SE-70 S	680x350	4,4	400V III 50Hz	18	525
SE-70 SM	650x310	4,4	400V III 50Hz	18	662



PORTES PAGADOS

características

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de hierro.
- Control de potencia.
- Piloto de encendido.
- Parrilas fijas con tres alturas.
- Pasantes.
- Modelo SE-70 SM con dos parrillas móviles.
- Modelo SE-40 dotado de temporizador

SALAMANDRA PLANO MÓVIL

MODELO	POTENCIA TOTAL (Kw)	TENSIÓN	ALTURA MÁXIMA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
SPM-4000	4	400V/III/50Hz	220	49	922

PORTES PAGADOS

características

- Construidas en acero inoxidable.
- Regulable en altura.
- Sistema de engranaje que permite un ajuste perfecto de la altura deseada.
- Rejilla inferior desmontable para su limpieza.
- Resistencia blindada.



SPM-4000



HORNOS MINI PIZZA



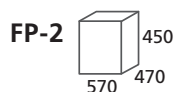
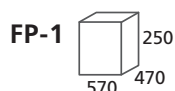
FP-1



FP-2

MODELO	CAPACIDAD PIZZA (uds.)	POTENCIA (Kw)	DIMENSIONES CÁMARA (mm)	PESO (Kg)	PRECIO €
FP-1	1 x 35 cm	2	410x370x90	17	487
FP-2	2 x 35 cm.	3,4	2 (410x370x90)	29	915

PORTES PAGADOS



características

- Construido en acero inoxidable.
- Termostato de 300°C.
- Auto-temporizador.
- Válidos para cocción de pizzas frescas.
- Luz interior.
- Calentamiento mediante placa de piedra.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Regulación de dos temperaturas (superior e inferior) en cada cámara.

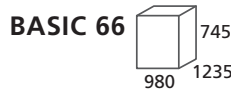
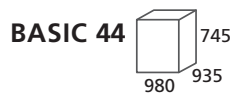
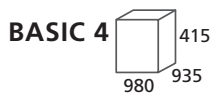
HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS ⚡



BASIC 4



BASIC 44



HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA		TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto		SUP.	INF.				
BASIC 4	660	660	140	4	1x2350	1x2350	400/III/50	83	4700	1.172
BASIC 6	660	990	140	6	3x1200	3x1200	400/III/50	104	7200	1.475

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 30 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	POTENCIA (W) RESISTENCIA		TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto		SUP.	INF.				
BASIC 44	660	660	140	4+4	2x2350	2x2350	400/III/50	126	9400	2.045
BASIC 66	660	990	140	6+6	6x1200	6x1200	400/III/50	179	14400	2.416

PORTES PAGADOS

características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50°/500°C.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz. Bajo pedido se pueden suministrar a 230V/50Hz.

accesorios

SOPORTES	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
S 4	819x979x960	399
S 44	819x979x860	399
S 6	979x1109x960	442
S 66	979x1109x860	442





HORNOS DE PIZZA ELÉCTRICOS XL



HPE-4



HPE-44

HORNO DE PIZZA SENCILLO ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
HPE-4	700	700	150	4	400/III/50	78	4800	1.348
HPE-6	700	1050	150	6	400/III/50	108	7200	1.696
HPE-9	1050	1050	150	9	400/III/50	148	12000	2.442

PORTES PAGADOS

HORNO DE PIZZA DOBLE ELÉCTRICO PIZZAS 35 cm Ø

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 35 cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (W)	PRECIO €
	ancho	fondo	alto					
HPE-44	700	700	150	8	400/III/50	123	9600	2.352
HPE-66	700	1050	150	12	400/III/50	178	14400	2.778
HPE-99	1050	1050	150	18	400/III/50	243	24000	3.687

PORTES PAGADOS

características

- Frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Superficie de cocción en piedra refractaria de 14 mm.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interior.
- Temperatura de trabajo de 50º/450ºC.
- Tamaño de pizzas: 35 cm.
- Voltaje: 400V/50Hz.
Bajo pedido se pueden suministrar a 230V/50Hz.
- Termómetro de cámara.
- 2 termostatos por cámara.

accesorios

SOportes	MEDIDAS (mm)	PRECIO €
SFPE 4	950x780x950	317
SFPE 44	950x780x850	317
SFPE 6	950x1130x950	347
SFPE 66	950x1130x850	347
SFPE 9	1300x1130x950	377
SFPE 99	1300x1130x850	377



HPE-4		420	HPE-44		760
HPE-6		420	HPE-66		760
HPE-9		420	HPE-99		760



HORNOS DE PIZZA A GAS

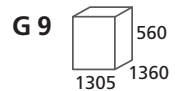
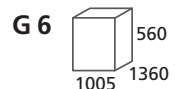
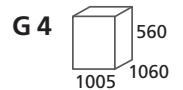


G 4

HORNO DE PIZZA A GAS

MODELO	DIMENSIONES INTERIORES (mm)			CAPACIDAD PIZZAS (Ø 30 cm)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (Kw)	POTENCIA (KCal/h)	PRECIO
	ancho	fondo	alto					
G 4	620	620	150	4	112	13,9	12010	3.729
G 6	620	920	150	6	141	18	15152	4.378
G 9	920	920	150	9	179	24,5	21168	5.282

PORTES PAGADOS



características

- Estética inox: frente en acero inoxidable y cuerpo en acero barnizado.
- Concebidos para cocinar de forma óptima las pizzas con más fantasía.
- Superficie de cocción en piedra refractaria.
- Aislamiento en lana mineral vaporizada.
- Temperatura de trabajo de 0°/450°C.
- Tamaño de pizzas: 30 cm.
- Voltaje: 230V50Hz.

accesorios

DESCRIPCIÓN	PRECIO €
Chimenea anti-viento	361
Pieza conexión de hornos	347



AMASADORA A ESPIRAL ⚡ PARA PIZZA



IBM 20



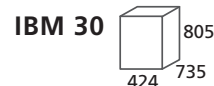
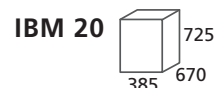
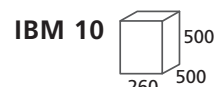
IMR 20



CABEZAL Y CUBA FIJAS

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IBM 10	8	10	35	26	20	230/50	30	1	1.038
IBM 20	18	22	56	36	21	230/50	65	1	1.525
IBM 30	25	33	88	40	26	230/50	86,6	1,5	1.796

PORTES PAGADOS



CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAIBLE

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	CAPACIDAD (litros)	AMASADO (Kg/h)	DIÁMETRO CUBA (cm)	ALTURA CUBA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO €
IMR 20	18	21	56	36	21	230/50	73	1	1.927
IMR 30	25	33	88	40	26	230/50	94,6	1,5	2.235

PORTES PAGADOS



características

- La amasadora con sistema a espiral es la máquina ideal para pizzerías, confiterías, panaderías y familias.
- La forma particular de su espiral permite amalgamar perfectamente la masa en pocos minutos.
- La cuba, la espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable.
- Carcasa de hierro barnizado blanco.
- El sistema de transmisión es particularmente silencioso y realizado con motoreductor en baño de aceite.
- Todas las máquinas se entregan de serie con rompepasta, ruedas y programador.
- Otros modelos de mayor producción consultar precios y plazos de entrega.
- Voltaje 230V/50Hz. Para otros voltajes y dos velocidades consultar precios y plazos de entrega.

LAMINADORA PARA PIZZA ⚡



DSA 420 TG



DSA 420 RP

LAMINADORAS

MODELO	PESO MASA (g)	Ø PIZZA (cm)	TENSIÓN (V/Hz)	PESO NETO (Kg)	POTENCIA (HP)	PRECIO
DSA 420 TG	210-700	26-40	230/50	37	0,5	1.549
DSA 420 RP	220-1000	26-40	230/50	38	0,5	1.495

PORTES PAGADOS

características

- Estas máquinas economizan el tiempo y están estudiadas para resolver el problema de formar uniformemente la masa de pizza, sin personal especializado.
- La máquina trabaja en frío y no altera las características de la pasta.
- El espesor y el diámetro del disco son regulables.
- Modelos TG, disponen de accionamiento automático por sensor en el momento que se introduce la masa en el rulo superior. Posibilidad de regular el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos con el botón "TIME SET".
- En modelo RP posee rulos paralelos y pedal eléctrico.
- Tensión 230V/50Hz.

DETALLE CENTRALITA DSA 420 TG



DSA 420 TG 720
540 410


DSA 420 RP 680
540 410



FORMADORA ⚡ PARA PIZZA



PRESA 33

PRESA 33  750
560 430

PRESA 45  860
670 550

FORMADORA

MODELO	PESO MASA (g)	DIÁMETRO PIZZA (cm)	POTENCIA (Kw)	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN (m³)	PRECIO €
PRESA 33	100-270	33	3,6	105	0,28	4.295
PRESA 45	100-500	45	5,6	135	0,4	5.437

PORTES PAGADOS

características

- La formadora es la máquina ideal para modelar uniformemente y en breve tiempo la masa de pizza.
- Su velocidad de ejecución, la simplicidad y la seguridad de uso, la convierten en una ayuda indispensable en la pizzería, en los momentos de más trabajo y de falta de personal especializado.
- La particular forma del plato superior de acero inoxidable AISI 304, oportunamente conformado, facilita la característica elevación del borde.
- Mandos manuales que permiten ajustar el grosor de la masa
- Voltaje 400V/50Hz.



COCINAS






COCINAS



COCINAS

© Savemah Hostelería, S.L., 2012, de la presente edición
© Temps Gràfic C.B. 2012, diseño y maquetación
Imprime: Sergraf Integral

Valencia, enero 2012