



KITCHENLINE

by  Infrico

ProfessionalCookingEquipment`25

Modular Cooking Lines



Válido para todo el catálogo:

Todos los equipos eléctricos se suministran sin cable de conexión /

Precios válidos salvo error tipográfico o cambio de tarifa /

Fotografías no contractuales /

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso /

Valid for the entire product guide:

All electrical equipment is supplied without connection cable /

Prices valid except in the case of typographical error or change of price list /

Non contractual pictures /

We reserve the right to change specifications without prior notice /

Valable pour tout le catalogue:

Tous les équipements électriques sont fournis sans câble de connexion /

Prix valables sauf en cas d'erreur typographique ou de changement de tarif.

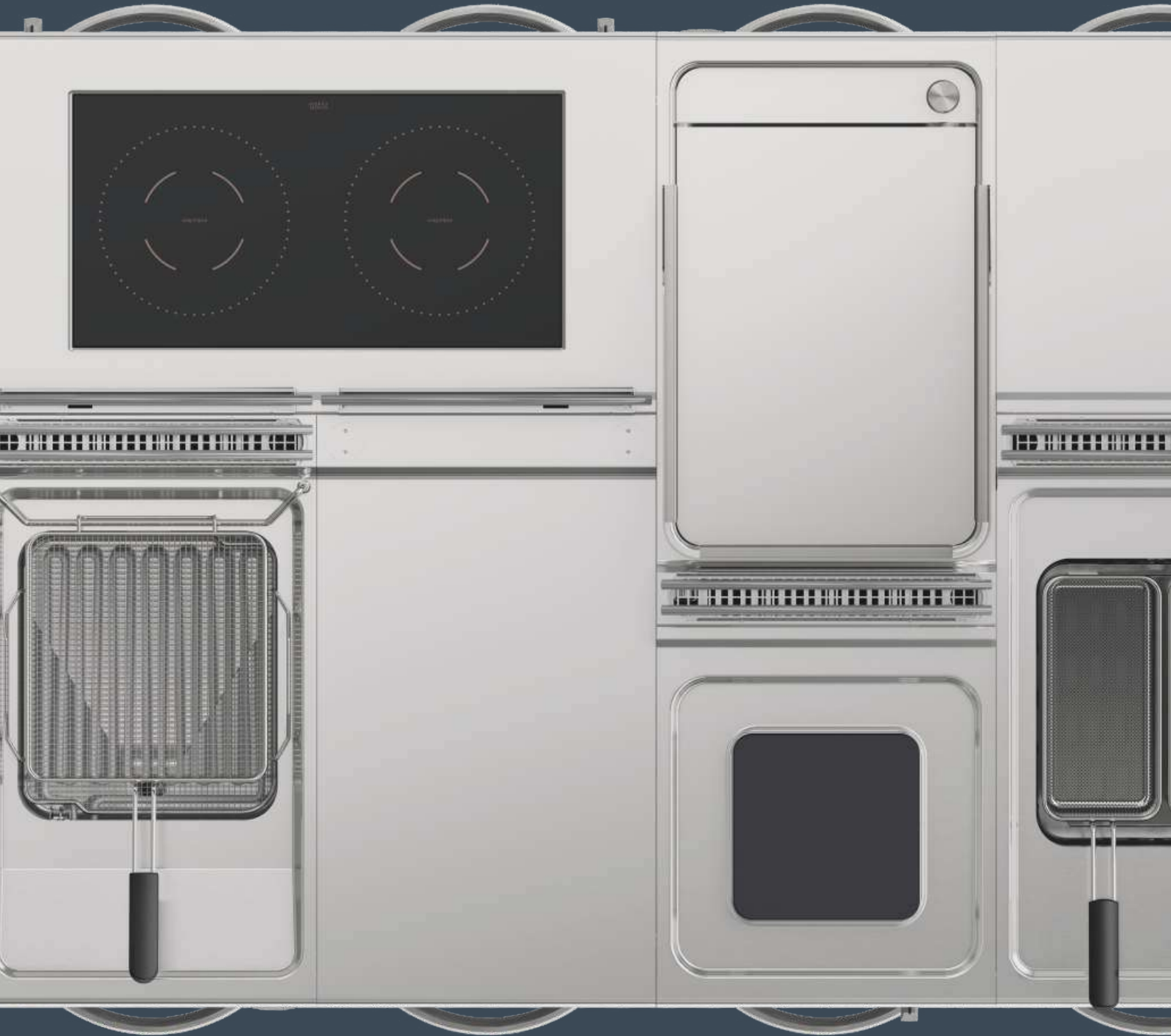
Photos non contractuelles /

Les caractéristiques techniques et la conception peuvent être sujettes à modifications, sans préavis /



Professional
Cooking
Equipment

Professional Cooking Equipment`25



KITCHENLINE

by Infrico



Empresa	#06
Delegaciones	#08
K60	#12
K70	#40
K74 + M74	#42
K90 + M90	#104
Dómino + Cuore	#168
Drop In	#172
Salamandras	#192
Combi	#204
Compact	#230

GRUPO Infrico®



INFRICO nace en 1986 con un objetivo claro: generar las mejores soluciones de refrigeración adaptadas a las necesidades específicas de cada cliente. **Vanguardia tecnológica, calidad certificada y la excelencia de sus productos son las garantías** que avalan su compromiso de innovación y que la han posicionado como líderes absolutos en el sector del equipamiento del frío comercial.

La empresa ofrece una muy amplia gama de maquinaria que abarca todo lo relacionado con el frío para el sector **HORECA**, panadería, pastelería, heladería, catering y también **Supermarket**, mediante su línea específica,

a través del frío. También el sector biomédico y de laboratorio con su prestigiosa línea **Infrico Medcare**.

Con clientes en todo el mundo y una gran cuota de mercado nacional, la compañía, que se encuentra en un continuo proceso de crecimiento y expansión, cuenta en la actualidad con más de quinientos empleados repartidos en 13 delegaciones en España y 16 en el extranjero. Además, en una firme apuesta por la estabilidad y el bienestar social, más del 90% de los trabajadores son empleados fijos.

Infrico posee el Certificado de **Origen Español Certificado** (O.E.C.) que acredita que

sus productos son fabricados en España, convirtiéndose así en la primera compañía del sector que logra este sello en nuestro país, tras superar con éxito su exhaustivo proceso de auditoría.

Sus centros de producción ubicados en Lucena, en la provincia de Córdoba, son unas de las instalaciones industriales más modernas de España. Tres plantas, Infrico, Infrico Supermarket e Impafri, que cuentan con una superficie total de **160.000 metros cuadrados** destinados a producción, actividades logísticas y oficinas.

INFRICO was born in 1986 with a clear objective: to generate the best cooling solutions adapted to the specific needs of each client. **Technological vanguard, certified quality and the excellence of its products are the guarantees** to support its commitment to innovation and that have positioned it as absolute leaders in the commercial refrigeration equipment. The company offers a very wide range of machinery that covers everything related to cold for the **HORECA** sector, bakery, pastry, ice cream, catering and also **Supermarket**, through its specific line,

thanks to cold. Also, the biomedical and laboratory sector, with its prestigious **Infrico Medcare** line.

It has customers around the world and a large share of the national market, the company, which is in a continuous process of growth and expansion, currently has more than five hundred employees spread across 13 delegations in Spain and 16 abroad. In addition, in a firm commitment to stability and social welfare, more than 90% of workers are permanent employees.

The company has **Spanish Origin Certificate**

[S.O.C.] that certifies that its products are manufactured in Spain, thus becoming the first company in this sector in Spain to achieve this seal after successfully completing its exhaustive audit process.

The Production Centers are located in Lucena, in the province of Cordoba, they are one of the most modern industrial facilities in Spain. Three plants that have a total area of **160.000 square meters** for production, logistics activities and offices.

INFRICO est un fabricant espagnol leader dans la production d'équipement de réfrigération commerciale. **Technologie de pointe et qualité certifiée sont les garanties** sur lesquelles est fondé notre engagement d'innovation: élaborer les meilleures idées et solutions pour chacun de nos clients.

L'entreprise se situe parmi les entreprises leaders du secteur, avec une position très avantageuse par rapport à ses concurrents quant au volume de marché et à sa présence sur le territoire français.

Avec 13 délégations sur le territoire espagnol et 16 à l'étranger, Infrico répond aux be-

soins de ses clients de manière proche et en temps opportun, avec un système de production flexible et efficace.

Infrico dispose de trois centres de production, Infrico, Impafri et Infrico supermarket avec une superficie totale de **160.000 m2 dont 60.000 m2** dédiés à la fabrication.

Delegaciones / Delegations / Délégations

1 - Oficina Central / Main Office / Usine de fabrication

INFRICO S. L. Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, Km 15,5 - A-3132
CP 14900 Lucena, Córdoba - España

☎ +34 957 51 30 68

☎ +34 957 59 11 83

✉ info@infrico.com

JEFE DE VENTAS

Luis Rivas Montalvo

☎ 650 43 65 87

✉ luisrivas@infrico.com

2 - MADRID Y ZONA CENTRO

Javier López / Alberto Moreno / José Castellanos

☎ 682 68 21 25 / 627 75 22 38 / 666 41 92 41

☎ 91 684 60 96

☎ 91 684 61 06

✉ delegacioncentro@infrico.com

3 - CATALUÑA-ANDORRA

Raúl Ballano / M^a. José Verdú / Nacho Garat

ITECNIC, S.L.

☎ 670 84 44 56 / 689 33 20 25 / 682 36 44 66

☎ 93 562 61 52

☎ 93 562 61 45

✉ info@itecnic.com

4 - CANARIAS

Carlos Vega

DICAFRI, S.L.

☎ 674 88 30 40

☎ 928 70 10 87

☎ 928 70 10 85

✉ comercial.dicafri@infrico.com

5 - SEVILLA, HUELVA Y CÁDIZ

José Manuel Romana

☎ 654 50 98 40

✉ josemanueldibeca@hotmail.com

6 - CÓRDOBA, JAÉN, MÁLAGA CEUTA, MELILLA

Miguel Cantero

☎ 620 29 82 82

✉ miguelcantero@infrico.com

7 - GRANADA, ALMERÍA Y MURCIA

Daniel Riquelme Cordero

☎ 659 85 04 15

✉ danielriquelmecordero@hotmail.com

8 - EXTREMADURA

Manuel Pérez Guisado

☎ 670 03 23 56

☎ 924 45 61 91

✉ manuel@representacionesmpg.com

9 - VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y ALBACETE

Victoria Oliver / Elena Oliver

SILVINO OLIVER, S.L.

☎ 963 97 02 45

☎ 605 09 75 40

☎ 963 97 02 46

✉ infricovalencia@silvinooliver.com

10 - BALEARES

Manuel Castro Baños

☎ 628 67 18 97

✉ info@castek.es

11 - GALICIA

Juan José Espejo / Brais Espejo

☎ 609 85 01 55 / 691 11 72 35

✉ escohostel@escohostel.com

12 - CASTILLA-LEÓN Y ASTURIAS

Paulino Canga González

☎ 609 66 52 54

☎ 670 59 49 86

✉ paulo@delegadoastur.com

13 - PAÍS VASCO, NAVARRA, LA RIOJA Y CANTABRIA

Mikel Pérez De Viñaspre

☎ 650 25 56 34

✉ mikelperez@infrico.com

14 - ARAGÓN

Adolfo Bueno

☎ 653 85 70 60

✉ buenozaragoza@gmail.com



**Delegaciones internacionales /
International delegations /
Délégations Internationales**



SALES MANAGER

Fran Ramón

☎ +34 609 21 81 94

✉ framon@infrico.com

EXPORT DIRECTOR

Roberto Doval

☎ +34 606 970 357

✉ rdoval@infrico.com

PORTUGAL

Rui Vigo

Unipessoal Lda. Rui Vigo

☎ + 351 915 283 253

☎ + 351 309 955 122

✉ rui.vigo@netcabo.pt

**INFRICO MAROC /
ARABIA SAUDI**

Aziz Bouhartan

☎ + 212 661 107 372

☎ + 212 522 207 372

✉ aziz.bouhartan@infrico.com

AFRICA

Issam Abdelkafi

☎ +21 694 22 61 71

✉ issam@infrico.com

**MIDDLE EAST /
EGIPT**

Sushil Hiranandani

☎ +971528 496385

✉ middle-east@infrico.com

**INDIA SUB /
SRI LANKA /
MALDIVES**

Sunnit Bector

☎ +91 7888 48 7200

✉ salesindia@infrico.com

**UK / BENELUX
SOUTHAFRICA**

Mark Botwright

☎ +34 679 71 93 26

✉ mark@infrico.com

NORTH EUROPE

Rafael Cañada

☎ +34 630 44 79 29

✉ rafael@infrico.com

**TURKEY / CENTRAL ASIA
ASIA PACIFIC**

Dogan Bademkiran

☎ + 90 545 583 6315

✉ dogan@infrico.com

CENTRAL / EAST EUROPE

Ana Estrada

☎ +34 686 34 09 07

✉ aestrada@infrico.com

**SUIZA / ITALY / AUSTRIA
IRELAND**

Mari Carmen Castellano

☎ + 34 683 26 67 08

✉ mccastellano@infrico.com



NORTH AMERICA

Pedro Carvajal

☎ +34 690 23 44 78

✉ pcarvajal@infrico.com

INFRICO USA

**Juan Pablo Esparragoza
Carlos Ortega**

☎ 1.855.340.4637

✉ sales@infrico.com

INFRICO MÉXICO

Oscar Sabag Garvalena

☎ +52 812 592 16 37

✉ osabag@infrico.com

PUERTO RICO

Alexandre Vargas

Global Kitchen Solutions

☎ +1 787 923 9365

✉ alexandre@globalkitchensolutions.com

REPÚBLICA DOMINICANA

Rafael Podadera

Parlyn International

☎ + 18097594424

✉ rpodadera@parlyninternational.com

LATINOAMÉRICA

Antonio Mendoza

☎ +34 682 65 57 84

✉ amendoza@infrico.com

CENTRO AMERICA

Diego Mellado

☎ +502 4250 6101

✉ dmellado@infrico.com

PANAMA

Juan Gabriel Martinez

☎ +507 6676 8092

✉ jmartinez@equipcopanama.com

COLOMBIA / VENEZUELA

Jorge Solorzano

☎ +57 310 3931548

✉ jsolorzano@infrico.com

ECUADOR / PERÚ / BOLIVIA

Giovanni Pedrazzoli

☎ +59 399 118 6962

✉ gpedrazzoli@infrico.com

ARGENTINA / BRASIL

Giovanni Beccari

☎ +55 48 9946-4187

✉ gbeccari@infrico.com

CHILE

Josué Meléndez

Comercial Maquinet

☎ Tel.: +56 98199 3973

✉ ventas@maquinet.cl

K60



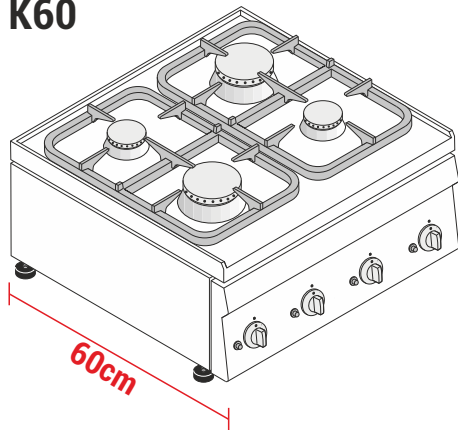


	Gama Range Gamme #14	PVP + Datos Técnico #23
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#16	#24
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#18	#27
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#19	#30
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#20	#32
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#21	#33
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	#22	#35
Bases y Elementos Neutros TOPS, BASE UNITS AND SMALLY OVENS PLANS, SOUBASSEMENTS ET FOURS SMALLY	#22	#35

K60

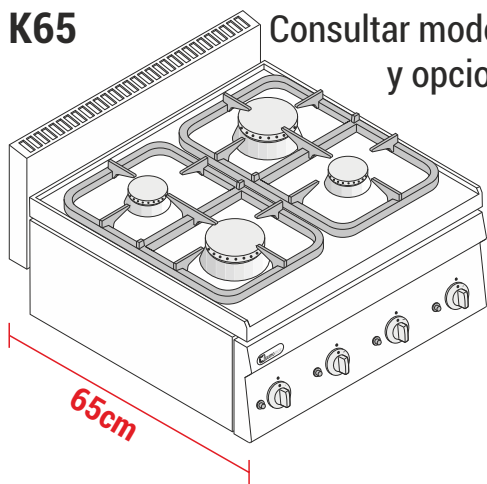
Profundidad
Depth
Profondeur

K60



K65

Consultar modelos
y opciones



Gama Range Gamme

La gama K60 satisface plenamente los requisitos de calidad y precio de start-ups y pequeñas cocinas, snack bars, cafeterías, pequeños mesones, servicios de gastronomía artesanal y catering, e incluso food trucks.

Abarca una amplia gama de equipos elegantes, sencillos y de pequeño tamaño, perfectos para espacios y necesidades de cocción específicos y reducidos. K60 está recomendada para preparar menús con un número limitado de platos o destinados a servir a un número reducido de comensales.

Los equipos de la gama K60 son fáciles de mover e instalar, y su mantenimiento resulta sencillo.

K60 is the perfect answer, in terms of both quality and price, to the requirements of start-ups and small cookery workshops, snack bars, cafés, bistros, delis and catering services, and even trucks fitted out for street food.

It is an extensive range of slimline, simple, compact machines, perfect for modestly sized spaces and specific cooking requirements. K60 is recommended for preparing menus with a limited number of dishes or designed to provide a lower number of servings.

The K60 range appliances are easy to move and install, and maintenance is simple.

La gamme K60 satisfait parfaitement, aussi bien en termes de qualité que de prix, les exigences de start-up et petits laboratoires de cuisson, snack bars, brasseries, petits restaurants, gastronomies artisanales et services de restauration, jusqu'aux fourgons équipés pour le street food.

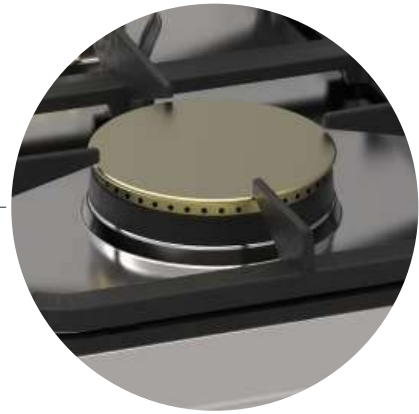
Il s'agit d'une vaste gamme de machines légères, essentielles, peu encombrantes, parfaites pour des espaces et des exigences de cuisson spécifiques et contenus. K60 est conseillée pour préparer des menus avec un nombre restreint de plats ou bien destinés à satisfaire un nombre réduit de couverts.

Les appareils de la gamme K60 sont faciles à déplacer et à installer et simples à entretenir.



K60

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES



Gas / Gas / Gaz

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Superficies moldeadas anti-rebose con ranuras y esquinas redondeadas, y elementos de unión extraíbles para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Encimeras y cocinas de 2 a 6 fuegos con parrilla de apoyo de ollas de fundición, o 2/4 fuegos más placa de calentamiento, cocinas disponibles también con hornos de 60 y 90 cm de ancho provistos de una bandeja y una parrilla.
- Quemadores de fundición y latón, de 3,3 y 5,2 kW de potencia, provistos de termopar de seguridad, con llaves de válvula. Parrillas de apoyo de ollas de robusta fundición. Encendido piezoeléctrico.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- Moulded anti-spill tops with rounded corners and grooves, and removable joining elements to prevent infiltrations and facilitate cleaning.
- Tops and 2 to 6 burner cookers with cast iron pan support grids, or 2-4 burners plus a heating plate, cookers also available with ovens 60 and 90 cm wide fitted with a tray and a grill.
- The burners are cast iron and brass, power 3.3 and 5.2 kW, fitted with safety thermocouple, with taps with valves. Solid cast iron pan support grids. Piezoelectric ignition.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plans emboutis antidébordement avec cuvettes et angles rayonnés et éléments d'union amovibles pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- Plans et fourneaux de 2 à 6 feux avec grille pose-casserole en fonte, ou 2/4 feux plus plaque chauffante, fourneaux également disponibles avec fours de 60 et 90 cm de largeur équipés d'un plat et d'une grille.
- Brûleurs en fonte et laiton, puissance de 3,3 et 5,2 kW, équipés de thermocouple de sécurité, avec robinets avec vanne. Grilles pose-casserole en solide fonte. Allumage piézo-électrique.

COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS COOKERS GAS & ELECTRICS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ELÉCTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

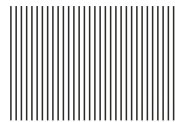
- Superficies y placas moldeadas, para una máxima higiene, de 180 mm de diámetro y 2 kW de potencia.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Moulded tops and plates for better hygiene 180 mm diameter and 2 kW power.
- 7 power levels.
- Plans et plaques emboutis, pour une meilleure hygiène avec un diamètre de 180 mm et une puissance de 2 kW.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.



Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm.
- Resistencias de wolframio.
- Hasta 4 zonas de calentamiento de 2,5 + 1,8 kW de potencia, con control independiente (regulable a 2 niveles).
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic boiling top, 6 mm thick.
- Tungsten resistors.
- Up to 4 heating zones with power 2.5 + 1.8 kW, with independent control (2 power levels).
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm.
- Résistances au tungstène.
- Jusqu'à 4 zones chauffantes avec puissance de 2,5 + 1,8kW, avec commande indépendante (réglable sur 2 niveaux).
- Facilité de nettoyage.

FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Sobre encimera.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero estriada
 - placa de acero estriada 1/3
 - placa cromo duro con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Elementos de unión y peto extraíbles para la limpieza.
- Cajón de recogida de grasas y tapón.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- Top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - 1/3 ribbed steel plate
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Joining elements and upstand removable for cleaning.
- Fat recovery drawer and plug.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plan.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque en acier rainurée
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Éléments d'union et rehausse amovibles pour le nettoyage.
- Tiroir de récupération des graisses et bouchon.

FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GPL.
- Sobre encimera.
- Resistencias abatibles para facilitar la limpieza.
- Cestas y tapas incluidas.
- Grifo de desagüe delantero.
- Regulación termostática con termostato de seguridad y dispositivo de medición en la cuba, protegido.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- Top.
- Tilting resistors for easy cleaning.
- Baskets and lids included.
- Tap at the front for drainage.
- Thermostatic control with safety thermostat and protected detector in the tank.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plan.
- Résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.
- Paniers et couvercles compris.
- Robinet de vidange avant.
- Réglage thermostatique avec thermostat de sécurité et détecteur dans la cuve protégé.

Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera.
- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.

- Top.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.

- Plan.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

K60

**BARBACOA
GRILLS
GRILLS**



**Con piedra volcánica
With lava stone
Avec pierre de lave**



Gas / Gas / Gaz

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Sobre encimera.
- La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura en dos posiciones.
- Parrillas y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla opcional de varilla para la cocción de pescado.

- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- Top.
- The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Height-adjustable stainless steel grill. Two positions.
- Grills and lava stone can be removed for cleaning.
- Optional grill rack for cooking fish.

- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plan.
- La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Grille en acier inox réglable en hauteur sur deux positions.
- Grilles et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- En option, grille en tube d'acier pour la cuisson du poisson.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Sobre encimera con cuba de almacenamiento de agua y recogida de grasas, vaciado con grifo frontal.
- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrilla de acero, fácil de extraer para la limpieza.



- Top with tank for water and fat collection, drains with front tap.
- Excellent for keeping food succulent.
- Steel grill, easily removable for cleaning.

- Plan avec cuve anti-débordement de l'eau et récupération des graisses, vidange avec robinet frontal.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grille, en acier, facilement amovible pour le nettoyage.

CUECE-PASTAS Y BAÑOS MARÍA PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE





Capacidad / Volume / Capacité: 23L

  Gas / Gas / Gaz
Eléctrica / Electric / Électrique

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Sobre armario cerrado.
- Cuba compatible GN2/3, cestas de diversas capacidades disponibles como accesorios.
- Cuba y desagüe de acero AISI 316 resistente a la corrosión.
- Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
- Con falso fondo.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- On closed unit.
- Compatible tank GN2/3, baskets supplied as an accessory, in various sizes.
- Tank and drain in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel.
- Fitted with a safety device that turns off the heating elements when there is no water in the tank.
- With false bottom.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Sur compartiment fermé.
- Cuve compatible GN2/3, paniers fournis comme accessoires, en différentes capacités.
- Cuve et vidange en acier AISI 316 résistant aux corrosions.
- Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
- Avec faux fond.



  Gas / Gas / Gaz
Eléctrica / Electric / Électrique

- De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP.
- Sobre encimera GN1/1 y GN2/1.
- Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Provistos de termostato de seguridad y termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
- Natural Gas as standard, with injector kit for switching to LPG.
- GN1/1 and GN2/1 tops.
- Practical tap at the front for drainage.
- Equipped with safety thermostat and operating thermostat up to 90 °C.
- Gaz naturel standard, avec kit d'injection pour passer au GPL.
- Plan GN1/1 et GN2/1.
- Pratique robinet de vidange avant.
- Équipé de thermostat de sécurité et de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.

BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).
- K60 only. GN1/1 convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).
- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS BASES AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES



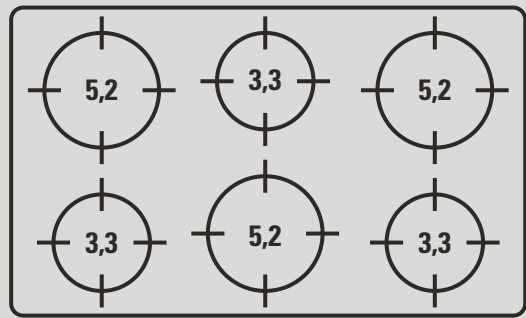
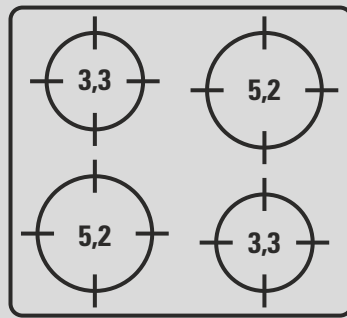
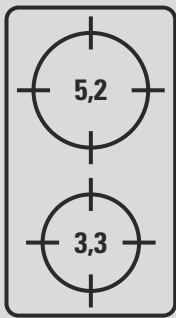
- Encimeras neutras.
- Armarios neutros abiertos, con puertas y/o cajones; hay disponible un elemento calefactor para armarios con puertas. Encimeras con fregadero y mezclador de palanca (accesorio).
- Solo para K60. Módulos bajos eléctricos para hornos, GN1/1 o GN2/1, estáticos o de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos sobre encimera (2x35 o 1x70).
- Worktops.
- Open neutral elements with doors and/or drawers; heating element available for elements with doors. Tops with sink and lever mixer tap (accessory).
- K60 only. GN1/1 or GN2/1 static or convection electric oven bases, with 1 grill, for stacking top modules (2x35 or 1x70).
- Plans neutres.
- Compartiments neutres ouverts, avec portes et/ou tiroirs; élément chauffant disponible pour compartiments avec portes. Plans avec évier et mitigeur à levier (accessoire).
- Uniquement pour K60. Soubassements pour four électriques GN1/1 ou GN2/1 statiques ou à convection, équipés de 1 grille, pour superposition de modules à poser sur plan (2x35 ou 1x70).

K60

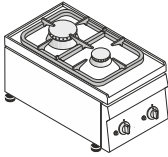

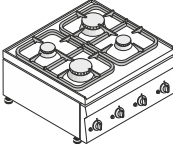

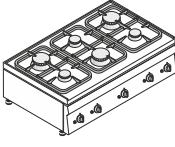









**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

COCINAS DE GAS


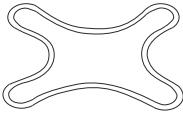
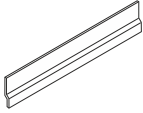
POSICIÓN QUEMADORES 



NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

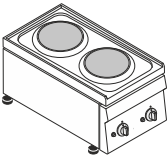
COCINA GAS 2 QUEMADORES TOP						
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	113034	8,5	35	60	30	
	Modelo	kW	cm		m ³	Kg
T6PC35GP2	1x3,3 + 1x5,2	V-Hz	0.15		17.0	
COCINA 4 QUEMADORES GAS TOP						
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	113035	17	70	60	30	
	Modelo	kW	m ³		Kg	
T6PC70GP4	2x3,3 + 2x5,2	V-Hz	0.29			27.0
COCINA DE GAS 6 QUEMADORES TOP						
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	113036	25,5	105	60	30	
	Modelo	kW	m ³		Kg	
T6PC105GP6	3x3,3 + 3x5,2	V-Hz	0.42			40.0
COCINA A GAS 4 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN						
   	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	113037	17 + 2,5	70	60	85	
	Modelo	kW	m ³		Kg	
T6PH70GP4EC	2x3,3 + 2x5,2 Oven 2,5	V-Hz	0.66			67.5
			230 ~ 50/60			
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON HORNO ELECTRICO CONVECCIÓN						
   	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	€
	113041	25,5 + 2,5	105	60	85	
	Modelo	kW	m ³		Kg	
T6PH105GP6EC	3x3,3 + 3x5,2 Oven 2,5	V-Hz	0.95			89.4
			230 ~ 50/60			

ACCESORIOS COCINAS DE GAS

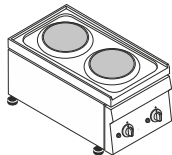
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€
	Código 120655	Descripción Rejilla de reducción	€
	Código 120665 120666	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€

COCINAS ELÉCTRICAS TOP

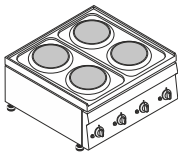
COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código 116001	Tot. kW 4	↓ ↓ ↓ 35 60 30	m³ 0.15	€
	Modelo T6PC35E2	kW 2x2	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	


COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)

	Código 116002	Tot. kW 4	↓ ↓ ↓ 35 60 30	m³ 0.15	€
	Modelo T6PC35EM2	kW 2x2	V-Hz 250 2N ~ 50/60	Kg 14.2	

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM)


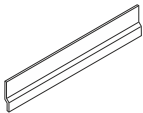
	Código 116004	Tot. kW 8	↓ ↓ ↓ 70 60 30	m³ 0.29	€
	Modelo T6PC70E4	kW 4x2	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 23.6	

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS REDONDAS (DIAM 18CM) Y HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN

	Código 116008	Tot. kW 10,5	↓ ↓ ↓ 70 60 85	m³ 0.71	€
	Modelo T6PH70E4EC	kW 4x2 Oven 2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 63.4	

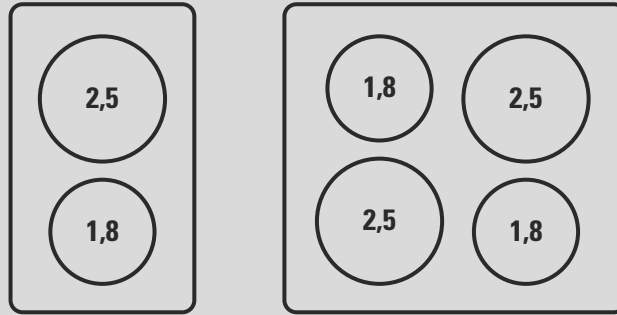
CONSULTAR: Modelo con 6 placas TOP y 6 placas con horno

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS

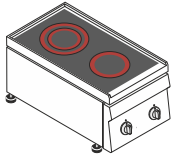
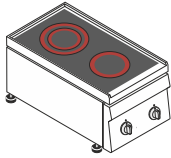
	Código 120585	Descripción Elemento de unión	€
	Código 120665 120666	Descripción Protector de salpicaduras trasero L=350mm Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	€

VITROCERÁMICA

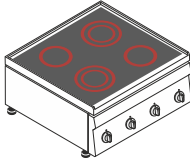
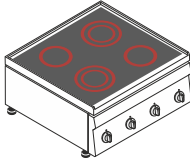
POSICIÓN RESISTENCIAS



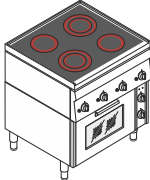
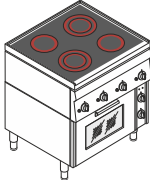
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€
	116011	4,3	35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PC35VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N ~ 50/60	15.2	


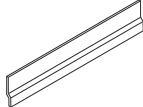
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€
	116013	8,6	70 60 30	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PC70VC4	2x1,8 + 2x2,5	400 3N ~ 50/60	26.0	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE HORNO DE CONVECCIÓN ELÉCTRICO CON 1 PARRILLA Y 1 BANDEJA

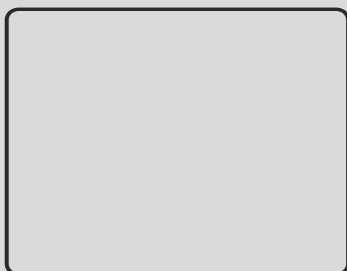
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€
	116014	11,1	70 60 85	0.67	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PH70VC4EC	2x1,8 + 2x2,5 Oven 2,5	400 3N ~ 50/60	65.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA

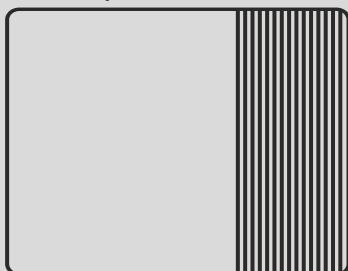
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	

FRY TOP A GAS

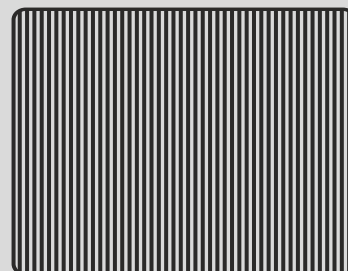
PLACA LISA



PLACA 1/3 ACANALADA

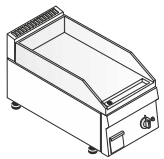

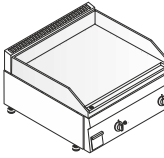



PLACA ACANALADA

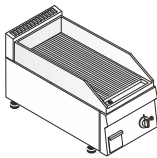



NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

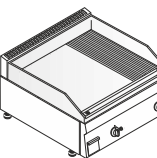

FRY TOP A GAS LISO

 	Código	113020	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.30	
	Modelo	T6FTL35G	kW		V-Hz			Kg	
								34.0	
 	Código	113023	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.29	
	Modelo	T6FTL70G	kW		V-Hz			Kg	
								58.0	

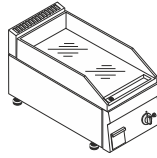

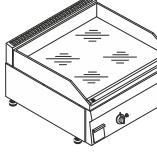

FRY TOP A GAS ACANALADO

 	Código	113021	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.16	
	Modelo	T6FTR35G	kW		V-Hz			Kg	
								34.0	

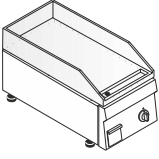

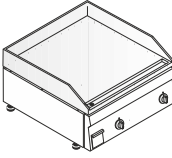

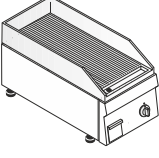
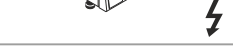
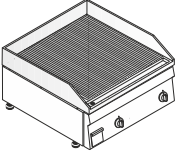

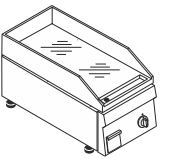

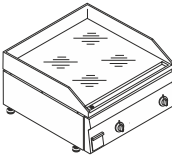

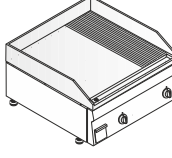

FRY TOP A GAS 1/3 ACANALADO

 	Código	113024	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.29	
	Modelo	T6FTLR70G	kW		V-Hz			Kg	
								58.4	

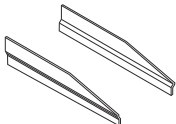
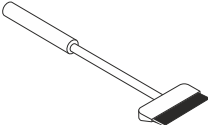
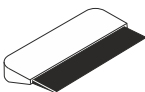
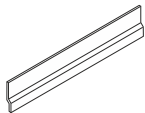
FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO

 	Código	113022	Tot. kW	4	↓	↓	↓	m³	€
					35	60	30	0.16	
	Modelo	T6FTC35G	kW		V-Hz			Kg	
								36.0	
 	Código	113026	Tot. kW	8	↓	↓	↓	m³	€
					70	60	30	0.28	
	Modelo	T6FTC70G	kW		V-Hz			Kg	
								59.8	

FRY TOP ELÉCTRICOS

FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116015	3,9	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTL35E		380-415 3N~50/60		34.4		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116025	7,8	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTL70E		380-415 3N~50/60		64.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116018	3,9	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTR35E		380-415 3N~50/60		34.0		
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116029	7,8	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTR70E		380-415 3N~50/60		58.0		
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116021	3,9	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTC35E		380-415 3N~50/60		36.2		
FRY TOP ELÉCTRICO CROMO DURO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116031	7,8	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTC70E		380-415 3N~50/60		62.2		
FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	116027	7,8	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FTLR70E		380-415 3N~50/60		61.6		

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120590 120591	Descripción Pareja de elementos de unión Fry Top Pareja de elementos de unión Fry Top a Gas	€
	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€
	Código 120669	Descripción Protector trasero contra salpicaduras L=700mm para freidora	€



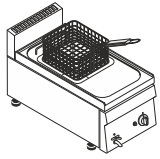
Modelo 113026  FRY TOP A GAS CROMO DURO LISO



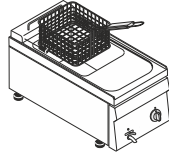
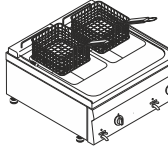
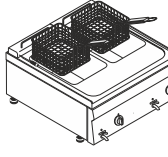
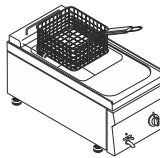
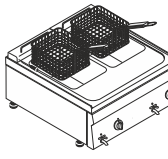
Modelos 116027  FRY TOP ELÉCTRICO 1/3 ACANALADO

FREIDORAS TOP A GAS

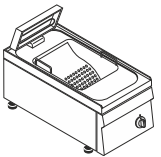

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

FREIDORA A GAS 8LT							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	113027	6,25	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FR35G8				24.0		
FREIDORA A GAS 8LT + 8LT							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	113028	12,5	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6FR70G88				43.0		


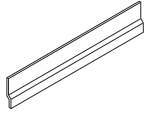
FREIDORAS TOP ELÉCTRICAS

FREIDORA ELÉCTRICA 8LT								
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	116034	6	35	60	30			0.15
	116035	6						0.15
	Modelo	kW	V-Hz		Kg			
	T6FR35E8 T6FR35EM8		400 3N ~ 50/60 220-240 ~ 50/60		19.2 19.4			
FREIDORA ELÉCTRICA 8LT + 8LT								
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	116037	12	70	60	30			0.29
	Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T6FR70E88		400 3N ~ 50/60		32.8				
FREIDORA ELECTRICA 8LT "SUPER" (POTENCIADA)								
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	116056	7,5	35	60	30			0.16
	Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T6FR35E8S		400 3N ~ 50/60		19.6				
FREIDORA ELECTRICA 8LT + 8LT "SÚPER" (POTENCIADA)								
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	116058	15	70	60	30			0.29
	Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T6FR70E88S		400 3N ~ 50/60		33.2				



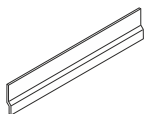
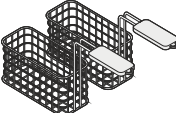
MANTENEDOR DE FRITOS TOP

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2 / 3							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	116039	0,65	35	60	30	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6SP35E		220-240 ~ 50/60		16.8		

ACCESORIOS MANTENEDORES DE FRITOS

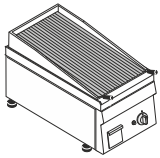
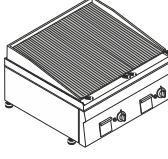
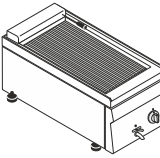
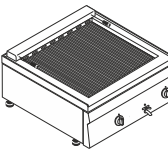
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	

ACCESORIOS FREIDORAS




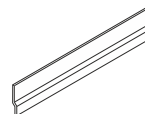
	Código	Descripción	€
	120575	Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	
	Código	Descripción	€
	120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	

BARBACOA

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

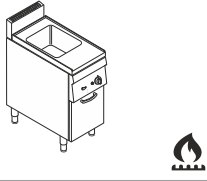
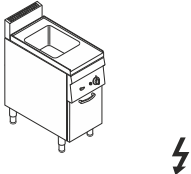
BARBACOA TOP A GAS, PIEDRA VOLCÁNICA CON PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE V							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113031	6,9	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6GR35G				32.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113032	13,8	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6GR70G				54.6		
BARBACOA TOP ELÉCTRICA CON AGUA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116042	3	35	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6GR35E		400 3N ~ 50/60		21.2		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116044	6	70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T6GR70E		400 3N ~ 50/60		33.6		

ACCESORIOS BARBACOA

	Código	Descripción	€
	120630	Parrilla de pescado (30x48) Sólo para barbacoas de gas 	
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	

CUECE PASTAS

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

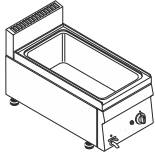
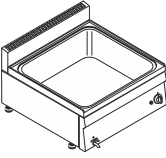
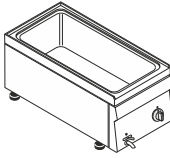
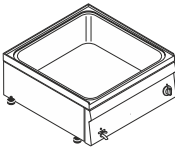
CUECE PASTA A GAS 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	113033	10	35	60	85	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	116049	4,8	35	60	85	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	T6CPB35G					48.0
CUECE PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2/3 INDEPENDIENTE SOBRE ARMARIO CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS						
	Modelo	kW	V-Hz			Kg
	T6CPB35E		380-415 3N~ 50/60			46.2

ACCESORIOS CUECE PASTAS

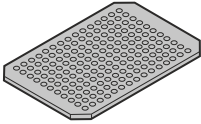

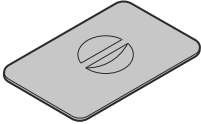
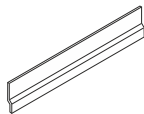
	Código	Descripción	€
	120620	Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	120625	Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	120635	Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	120652	Tapa GN2/3 para cuece-pasta	
	Código	Descripción	€
	120660	Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	120700	Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	

BAÑO MARÍA

NOTA: De serie a Gas Natural, con kit de inyectores para cambiar a GLP

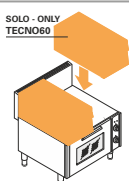
BAÑO MARÍA A GAS GN1/1 TOP BAÑO MARÍA A GAS GN2/1 TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113029	2	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	113030	2	70	60	30		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN1/1 TOP BAÑO MARÍA ELÉCTRICO GN 2/1 TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116040	1,3	35	60	30		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	116041	2,6	70	60	30		

ACCESORIOS BAÑO MARÍA


	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	

BASES HORNO ELÉCTRICO

BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA
 Sólo para elementos TOP 2x35 o 1x70cm

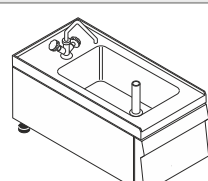
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	126048	Oven 2,5	70 65 65,4	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6BH70EM	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	56.2	

BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN, 1 REJILLA, 1 BANDEJA
 Sólo para elementos TOP 3x35 o 1x105cm

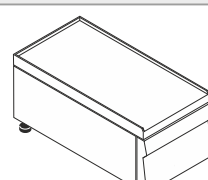
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	126049	Oven 2,5	105 65 65,4	0.78	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6BH105EM	Oven 2,5	220-240 ~ 50/60	77.0	

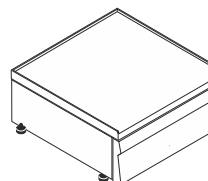
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

FREGADERO CON GRIFO TOP

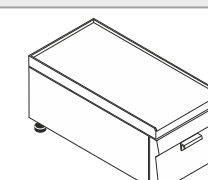
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110065		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PNG35			14.0	

MESA DE TRABAJO NEUTRA TOP

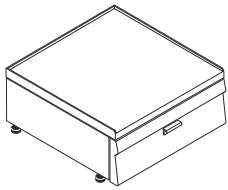
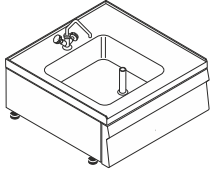
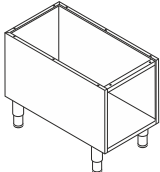
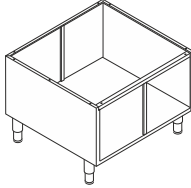
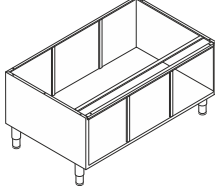
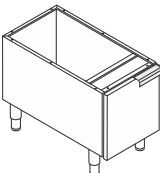
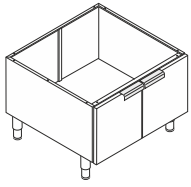
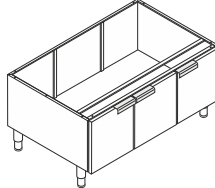
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110070		35 60 30	0.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PN35			14.6	

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110075		70 60 30	0.29	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PN70			23.5	

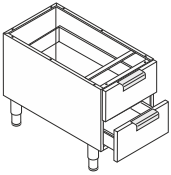
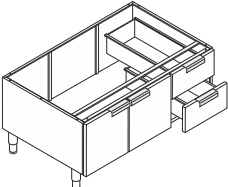
MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 TOP

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	110140		35 60 30	0.16	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T6PNC35			18.4	

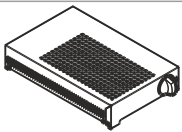
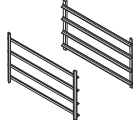

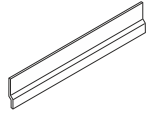

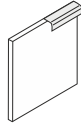
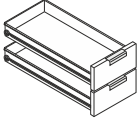
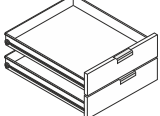
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

MESA DE TRABAJO NEUTRA CON CAJÓN GN2 / 1 TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	110145		70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6PNC70				-	24.0	
FREGADERO CON GRIFO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	110170		70	60	30		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6PNG70				-	20.0	
BASE ABIERTA							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	110080		35	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BN35				-	16.0	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	110085		70	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BN70				-	20.0	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	110150		105	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BN105				-	31.0	
BASE CON PUERTA							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	116050		35	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNP35				-	17.0	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	116052		70	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNP70				-	24.0	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	116053		105	57,5	60		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNP105				-	31.0	

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

BASE CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	116051		35	57,5	60	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNC35					22.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	116054		105	57,5	60	0.56	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T6BNPC105					36.2	

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS

	Código	Descripción	€
	116055	Elemento calefactor para armario 230/1 V - 50/60Hz - 1.3Kw (32x54x9.5cm)	
	Código	Descripción	€
	120545	Kit de guía GN1/1 sólo para cubiertas neutro	
	Código	Descripción	€
	120585	Elemento de unión	
	Código	Descripción	€
	120665	Protector de salpicaduras trasero L=350mm	
	120666	Elemento de salpicaduras trasero L=700mm	
	Código	Descripción	€
	9024	Mezclador de palanca	
	Código	Descripción	€
	119001	Puerta Acero Inoxidable Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	119002	Pareja de cajones GN1/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	
	Código	Descripción	€
	119003	Pareja de cajones GN2/1 no colocables en elemento calefactor. 12cm altura	

K60





K70



70cm

35cm

Consultar modelos y precios



**Gama
Range
Gamme**

[Consultar](#)

**PVP
+ Datos
Técnicos**

[Consultar](#)



K74



M74



	Gama Range Gamme #42	PVP + Datos Técnicos #58
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#48	#60
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#51	#74
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#52	#83
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#54	#87
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#55	#89
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	#56	#92
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	#57	#93

Gama Range Gamme

K74 es uno de nuestros *best sellers*, porque combina prestaciones y características de máximo nivel con un uso inteligente del espacio, sobre todo cuando se utiliza con M74 y K90.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos avanzados con control digital.

K74 es perfecta para cocinas de restaurantes y hoteles de tamaño mediano y grande. Satisface los requisitos de fiabilidad, potencia y durabilidad, para servir a la perfección una cantidad considerable de platos.

Ofrece a los chefs la seguridad de encontrar la solución ideal para sus necesidades y les permite trabajar de manera eficaz y eficiente, incluso con menús sofisticados.

K74 is one of our best sellers: a winning product line that combines great performance and features with smart use of space, especially when combined with M74 or K90.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled technologically advanced machines.

K74 is ideal for kitchens in medium/large restaurants and hotels. It is reliable, powerful and long-lasting, making sure you can serve large numbers of diners.

Chefs can be sure to find the ideal solution to meet their needs, working efficiently and effectively, even where the menu is complex.

K74 est un des nos *best seller*, une ligne gagnante car en mesure de conjuguer prestations et caractéristiques de très haut niveau avec une utilisation intelligente de l'espace, surtout en association avec M74 ou K90.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines avancées, avec contrôle numérique.

K74 est parfait pour des cuisines de restaurants et hôtels aux dimensions moyennes et grandes. Elle satisfait les exigences requises de fiabilité, puissance et durabilité, afin de servir au mieux un nombre important de couverts.

Elle fournit aux chefs la certitude de trouver la solution idéale à leurs propres exigences et leur permet de travailler de manière efficace, même en présence de menus élaborés.

Profundidad
Depth
Profondeur

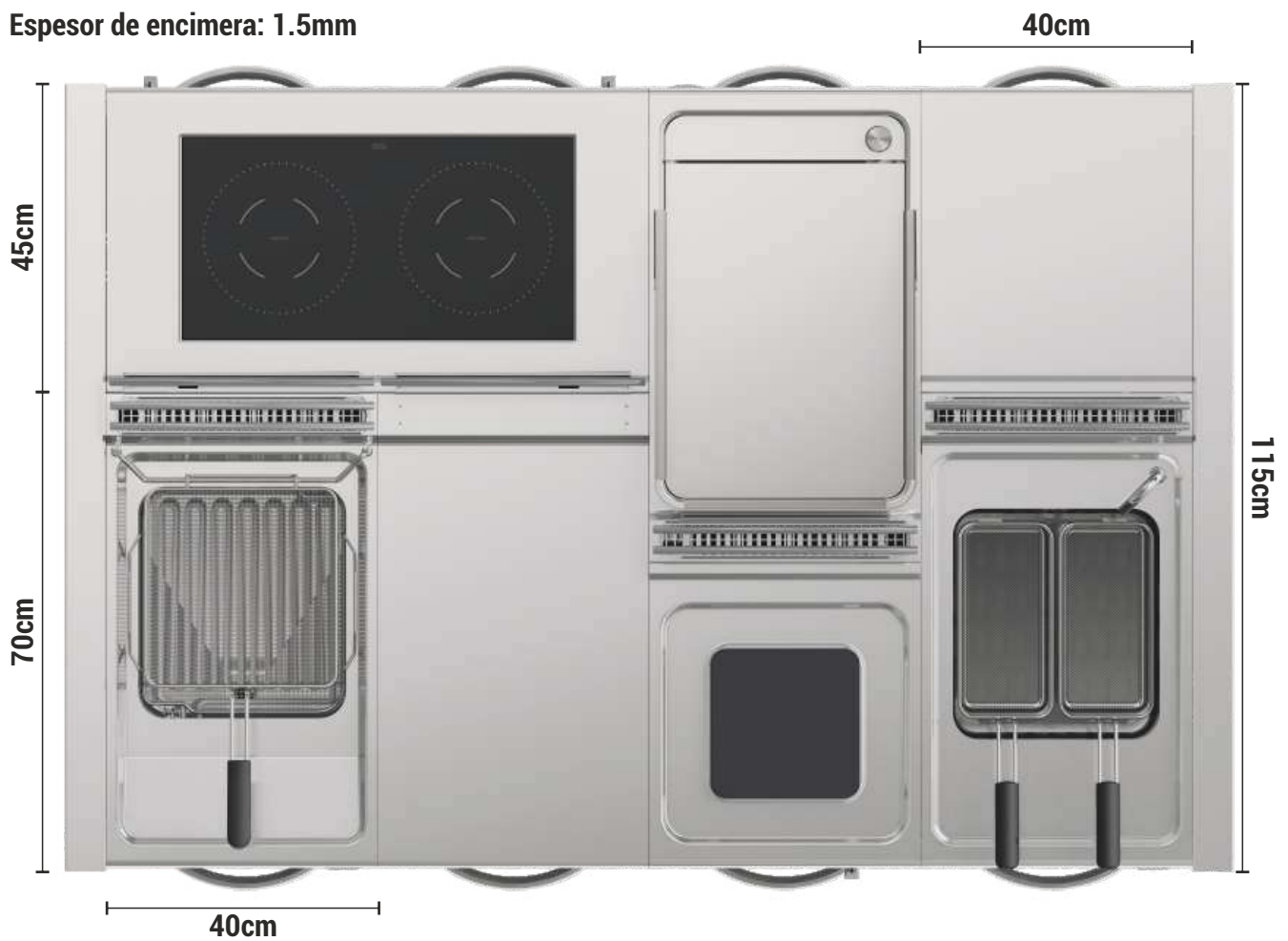
K74



M74



Espesor de encimera: 1.5mm



Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K74 es una línea que combina potencia y una gestión inteligente del espacio. Los clientes la eligen y aprecian porque brinda a cualquier restaurante la posibilidad de crear una cocina a medida, amplia y potente, haciendo un uso racional del espacio.

Los materiales de alta calidad, el diseño atento y los acabados meticulosos garantizan la robustez y funcionalidad de los aparatos y composiciones K74. El diseño de K74 está concebido para facilitar la instalación y la limpieza.

Con su amplia gama de equipos avanzados disponibles también con control electrónico, K74 satisface los requisitos de instaladores, dueños de restaurantes y chefs.

The K74 range combines smart space management and power.

Customers like and keep choosing this line because each and every restaurateur can create his or her own spacious and powerful kitchen, making smart use of the available area.

High-quality materials, a meticulous design and polished finishes ensure the K74 appliances and compositions are robust and practical. K74 has been designed to make installation and cleaning easy.

With a wide range of advanced appliances, also available with electronic controls, K74 meets the needs of installers, restaurateurs and chefs.

K74 est une ligne qui conjugue intelligence dans la gestion des espaces et puissance. Les clients la choisissent et l'apprécient car elle donne à chaque restaurateur la possibilité de se construire une cuisine sur mesure, ample et puissante, tout en faisant un usage intelligent de l'espace.

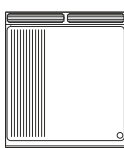
Les matériaux de haute qualité, une conception attentive et des finitions soignées assurent robustesse et fonctionnalité de machines et compositions K74. Le design de K74 est conçu afin de faciliter l'installation et faciliter le nettoyage.

Avec son ample gamme d'appareils avancés, également disponibles avec contrôle électronique, K74 satisfait les exigences d'installateurs, restaurateurs et chefs.

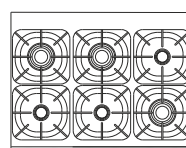
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



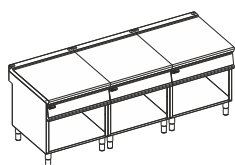
40 cm



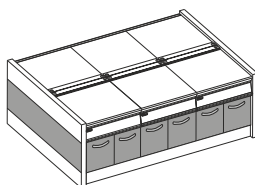
80 cm



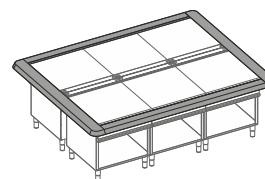
120 cm



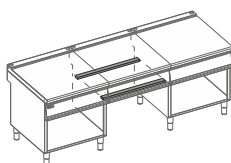
LÍNEA MURAL



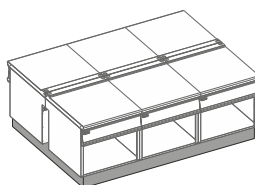
ISLA CON COSTADOS



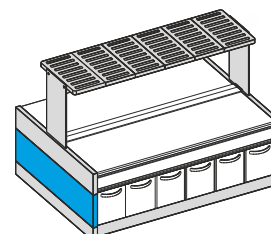
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE



ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et jous personnalisables



BLANCO
RAL 9016



NEGRO
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL
RAL 5011



ROJO
RAL 3001

Modularidad Modular Units Modularité

La instalación de los módulos K74 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento.

Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80 y 120 cm, en versión sobre encimera, sobre compartimento o sobre horno.

El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K74 modules are flexible to install, meeting any design or operating need.

The kitchen units can be composed of 40, 80 or 120 cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

L'installation des modules K74 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle.

Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four.

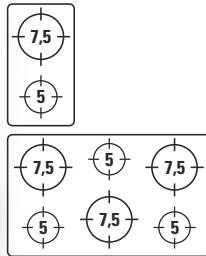
Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



COCINAS A GAS
COOKERS GAS
PLANS DE CUISSON À GAZ



Queimador "Súper"



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 6 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 7,5 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición y latón, indeformables y de elevadas prestaciones, de 5 y 7,5 kW.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent lea-king and facilitate cleaning.
- 2-6 burners.
- 'Super' models with all double ring 7.5 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron and brass burners and, with a single ring 5 and 7.5 kW.
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 6 feux.
- Versions "super" avec tous les feux de 7,5 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte et laiton, indéformables et performants, de 5 et 7,5 kW.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 9 kW.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 9 kW.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 9 kW.

OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:
OPTIONAL IN ALL KITCHENS:
EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:

COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Potencia regulable a 6 niveles.
- OPCIONAL: Versión con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.

- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- 6 power levels.
- OPTIONAL: Model with tilting plates for easy use during cooking.

- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Puissance réglable sur 6 niveaux.
- EN OPTION: Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.

- Grifo orientable.
- Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.
- Módulos bajos refrigerados.

- Swivel water pump.
- Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.
- Refrigerated base units.

- Colonne d'eau orientable.
- Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.
- Bases réfrigérées.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.

- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.

- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.



**COCINAS ELÉCTRICAS
ELECTRICS COOKERS
PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES**



⚡ Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

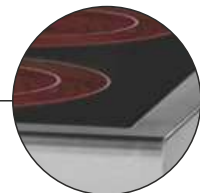
Versión Wok
Wok version
Version Wok



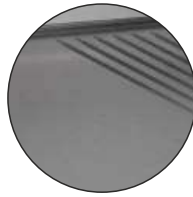
⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

Cristal 6mm
Glass 6mm
Verre 6mm



FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y acanalada
Smooth and ribbled plate
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada
Chrome plate
Plaque chromée



Gas / Gas / Gaz **Eléctrica / Electric / Électrique**

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Superficie moldeada estanca.
 - Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero acanalada o cromo duro cepillado
 - placa de acero acanalada 1/3
 - placa cromada brillo o cepillada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
 - Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.
-
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Pressed watertight top.
 - Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate or brushed hard chrome plate
 - ribbed steel plate 1/3
 - bright chrome-plated or brushed hard chrome-plated with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
 - Easy to clean with removable splashback and rounded corners.
-
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Plan embouti étanche.
 - Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque d'acier rainurée ou plaque de chrome dur brossé
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée brillante ou chromée dure brossée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
 - Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

**FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES**



Cuba "V", facilita la limpieza
V-shaped tank for easy cleaning
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables
Tilting rotating resistors
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 8+8, 13, 13+13, 17, 17+17



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
 - Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
 - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
 - The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
 - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 - Pressed top and tanks.
 - All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
 - Les friteuses avec « cuve nette » disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
 - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
 - Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
 - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
 - Resistors can be rotated for easy cleaning.
 - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 - Pressed top and tanks.
 - All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
 - Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
 - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

FREIDORAS FRYERS FRITEUSES



Capacidad cubas /
Tank volumes /
Capacité cuves (L):
8+8, 13, 13+13, 17, 17+17

⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOAS
GRILLS
GRILLS**



Piedra Volcánica /



**Lava Stone /
Pierre de lave**

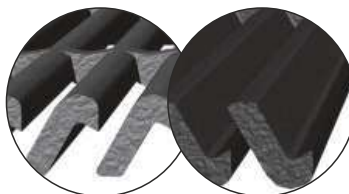
- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
 - Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
 - Peto antisalpicaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
 - Parrilla de acero con regulación de altura.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
 - Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
 - Height-adjustable steel grill.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en recréant un agréable effet « barbecue ».
 - Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
 - Grill en acier réglable en hauteur.



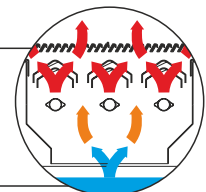
Agua / Water / Eau

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
 - Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
 - Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
 - Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
 - Las parrillas eléctricas incluyen llenado de agua automático.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Excellent for keeping foods juicy.
 - Easy to remove grills for thorough cleaning.
 - The grills are double face for grilling meat or fish.
 - The electric grills have an automatic water fill function.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Parfaits pour préserver le jus des aliments.
 - Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
 - Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.
 - Les grills électriques disposent de vidange d'eau automatique.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado
"Double face" enamelled grill meat/fish
Grill émaillé "double face" viande-poisson



Parrilla
Grill
Grill
Agua
Water
Eau



CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



Cuece-pastas / Pasta cooker / Cuisneur à pâtes

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 24 o 24+24 litros.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
 - Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
 - Disponible también en versión con control electrónico, programable.
 - Con falso fondo.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 24 litre or 24+24 litre capacity.
 - Pressed top and tanks.
 - Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
 - With starch drain and water fill tap.
 - Also available with programmable, electronic controls.
 - With false bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, de 24 ou 24+24 litres.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
 - Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
 - Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
 - Avec faux fond.

BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
 - Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
 - Provisto de termostato de seguridad.
 - Cubas para módulos GN.
 - Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
 - Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
 - Equipped with safety thermostat.
 - Tanks for GN containers.
 - Practical tap at the front for drainage.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
 - Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
 - Équipé de thermostat de sécurité.
 - Cuves pour récipients GN.
 - Pratique robinet de vidange avant.

MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES Y MULTIFUNCIÓN
BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS
MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS



Marmitas / Boiling pans / Marmites

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Modelos solo con calentamiento indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 50-litre tank.
- Models with indirect heating only.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Modèles uniquement avec chauffage indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Capacidad de la cuba de 50 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 50-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Capacité de la cuve de 50 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



⚡ Multifunción, control electrónico / Multifunctional, electronic controls / Contrôle électronique

- Resistencias ultrarrápidas.
- Capacidad de la cuba de 15 o 28 litros.
- Desagüe en la cuba.
- Fondo de la cuba de Duplex, material que conduce bien el calor y es resistente a la oxidación.
- Ultra-rapid resistors.
- 15 or 28-litre tank.
- Drain in tank.
- Tank bottom made from Duplex, which is a good heat conductor and is resistant to oxidation.
- Résistances ultrarapides.
- Capacité de la cuve de 15 ou 28 litres.
- Vidange dans la cuve.
- Fond de la cuve en Duplex, matériau qui conduit bien la chaleur et résiste à l'oxydation.

Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Robustos y espaciosos.
- Disponibles con cajones.
- Combinables con elementos calefactores.
- También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.
- Robust and capacious.
- Available with drawers.
- Usable with heating elements.
- Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.
- Robustes et d'une grande capacité.
- Disponibles avec tiroirs.
- Associables à des éléments chauffants.
- Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.





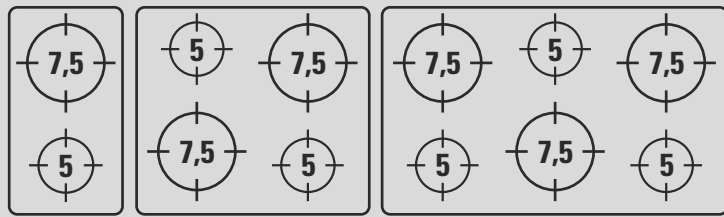
K74

M74

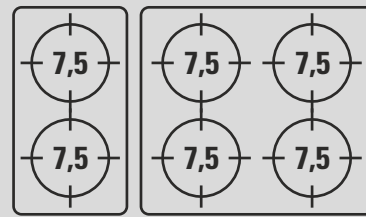
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS K74

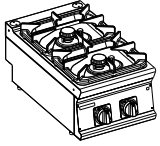




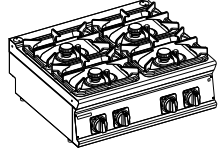




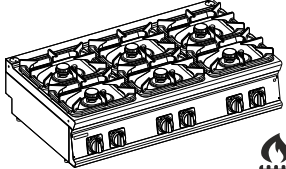




POSICIÓN QUEMADORES 



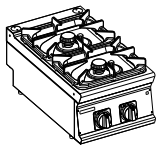




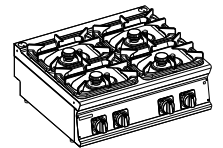




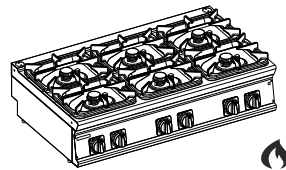




POSICIÓN QUEMADORES "SÚPER" 



COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713194	12,5	40 70 28	0.21	
 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713198	25	80 70 28	0.38	
 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713202	37.5	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC40G2H	1x5 + 1x7,5		34.6	
	T74PC80G4H	2x5+2x7,5		62.2	
	T74PC120G6H	3x5+3x7,5		89.6	

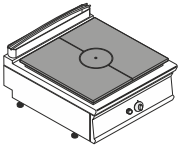





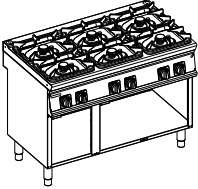



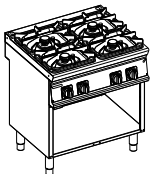

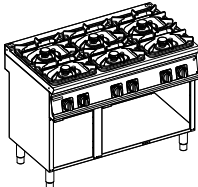

COCINA GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP

 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713195	15	40 70 28	0.21	
 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713199	30	80 70 28	0.39	
 	Código	Tot. kW	  	m ³	€
	713203	45	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PC40G2HP	2x7,5		34.6	
	T74PC80G4HP	4x7,5		64.0	
	T74PC120G6HP	6x7,5		89.6	

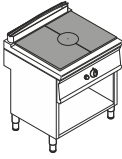





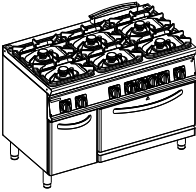



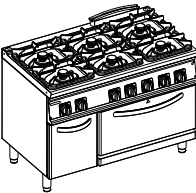

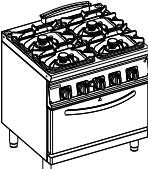

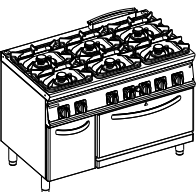

OPCION COCINAS DE GAS K74

  	Descripción	€
	Parrilla acero INOX	


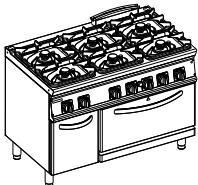
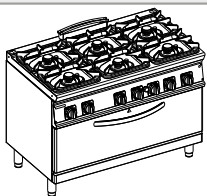
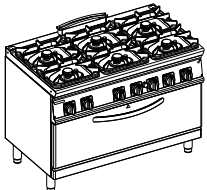
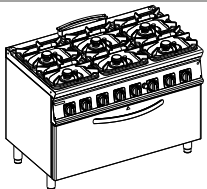
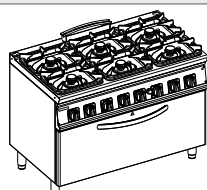


COCINAS DE GAS K74

COCINA DE PLACA RADIANTE A GAS TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713015	9	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PC80G1				86.0		
COCINA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713196	12,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB40G2H	1x5 + 1x7,5			48.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713200	25	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB80G4H	2x5+2x7,5			83.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713204	37,5	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB120G6H	3x5+3x7,5			116.6		
COCINA GAS FUEGOS "SUPER" SOBRE MUEBLE ABIERTO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713197	15	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB40G2HP	2x7,5			49.2		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713201	30	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB80G4HP	4x7,5			83.6		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	713205	45	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PB120G6HP	6x7,5			116.6		

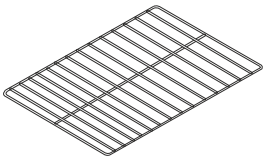

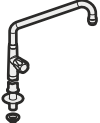
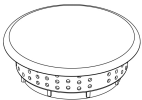
COCINAS DE GAS K74

COCINA GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	713030	Tot. kW	9	↘ ↙ ↘	m³	€
					80 70 90	0.77	
	Modelo	T74PB80G1	kW		V-Hz	Kg	
						101.6	
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	713089	Tot. kW	16	↘ ↙ ↘	m³	€
					80 70 90	0.79	
	Modelo	T74PH80G1G	kW		V-Hz	Kg	
			Oven 7			140.0	
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	713208	Tot. kW	25 + 5,3	↘ ↙ ↘	m³	€
					80 70 90	0.79	
	Modelo	T74PH80G4HE	kW	2x5+1x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 5,3		380-415 3N~50/60	123.5	
	Código	713212	Tot. kW	37,5 + 5,3	↘ ↙ ↘	m³	€
					120 70 90	1.15	
	Modelo	T74PH120G6HE	kW	3x5+3x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 5,3		380-415 3N~50/60	173.0	
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	713209	Tot. kW	25 + 5	↘ ↙ ↘	m³	€
					80 70 90	0.79	
	Modelo	T74PH80G4HEC	kW	2x5+2x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 5		380-415 3N~50/60	124.4	
	Código	713213	Tot. kW	37,5 + 5	↘ ↙ ↘	m³	€
					120 70 90	1.17	
	Modelo	T74PH120G6HEC	kW	3x5+3x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 5		380-415 3N~50/60	163	
COCINA GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	713206	Tot. kW	32	↘ ↙ ↘	m³	€
					80 70 90	0.78	
	Modelo	T74PH80G4HG	kW	2x5+2x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 7			131.0	
	Código	713210	Tot. kW	44,5	↘ ↙ ↘	m³	€
					120 70 90	1.11	
	Modelo	T74PH120G6HG	kW	3x5+3x7,5	V-Hz	Kg	
			Oven 7			168.0	

COCINAS DE GAS K74

COCINA GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ESTÁTICO GN2/1 Y 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713207	37	80	70	90	m³ 0.78
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713211	52	120	70	90	m³ 1.11
COCINA A GAS 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713214	44,5	120	70	90	m³ 1.10
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713215	52	120	70	90	m³ 1.10
COCINA A GAS "SUPER" HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713216	44,5+3	120	70	90	m³ 1.15
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713217	52+3	120	70	90	m³ 1.15
COCINA A GAS HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS GRANDE (CM92,5X63X30) CON GRILL ELÉCTRICO Y 1 PARRILLA - NO INSTALABLE SOBRE ZÓCALO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713218	44,5+3	120	70	90	m³ 1.15
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713219	52+3	120	70	90	m³ 1.15
COCINA A GAS "SUPER" HERMÉTICA 6 FUEGOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO DE GAS ESTÁTICO GRANDE (CM92,5X63X30) CON GRILL ELÉCTRICO Y 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713220	52+3	120	70	90	m³ 1.15
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	713221	52+3	120	70	90	m³ 1.15




ACCESORIOS COCINAS DE GAS K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	
	220595	Rejilla Horno grande (88X62CM)	
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	
	619006	Parrilla Horno eléctrico ventilado (88X62CM)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	

OPCION COCINAS DE GAS K74

	Descripción	€
	Parrilla acero INOX	




COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGO HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€
	313295	10	40	45	90	m³ 0.32
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	M74PB40G1H	1x10			36	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€
	313296	16	80	45	90	m³ 0.51
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	M74PB80G2H	1x6+1x10			56.8	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€
	313298	26	120	45	90	m³ 0.76
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	M74PB120G3H	1x6+2x10			79.5	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.


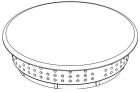
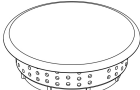
COCINAS DE GAS M74

COCINA GAS FUEGOS "SÚPER" HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313297	21	80	45	90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313299	28	120	45	90	0.76	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313300	33	120	45	90	0.77	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PB80G2HP	1x10+1x11				58.0	
	M74PB120G3HP	1x6+2x11				79.5	
	M74PB120G3HAP	3x11				82.0	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE GAS M74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	319067	Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	



COCINAS ELÉCTRICAS K74

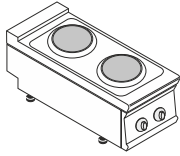
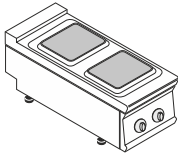
TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



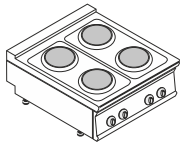
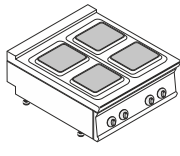
22cm

22cm

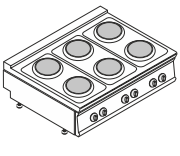
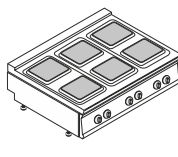
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS

	Código	716001	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	40 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC40EBF2R	kW	2x2,6	V-Hz	400 2N ~ 50-60	Kg	22.0
	Código	716005	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	40 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC40EBF2C	kW	2x2,6	V-Hz	400 2N ~ 50-60	Kg	26.0

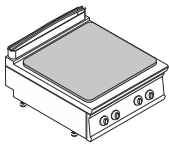
COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS

	Código	716003	Tot. kW	10,4	↘ ↙ ↘	80 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC80E4R	kW	4x2,6	V-Hz	380-415 3N ~ 50-60	Kg	38.2
	Código	716006	Tot. kW	10,4	↘ ↙ ↘	80 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC80E4C	kW	4x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg	47.8

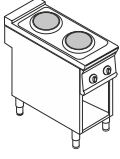
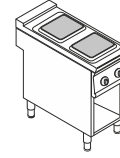
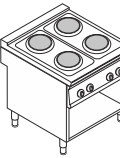
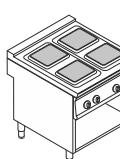

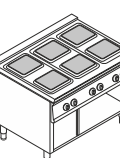
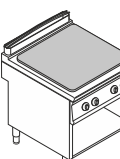


COCINA ELÉCTRICA DE 6 PLACAS

	Código	716004	Tot. kW	15,6	↘ ↙ ↘	120 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC120E6R	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg	0.55
	Código	716007	Tot. kW	15,6	↘ ↙ ↘	120 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC120E6C	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg	65.8




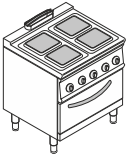
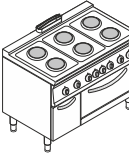


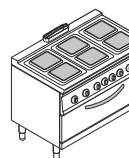
COCINA ELÉCTRICA DE 1 PLACA

	Código	716023	Tot. kW	8	↘ ↙ ↘	80 70 28	m³	€
	Modelo	T74PC80E1	kW	4x2	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg	0.40

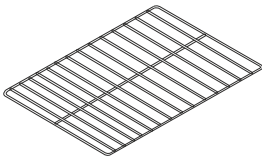


COCINAS ELÉCTRICAS K74

COCINA ELÉCTRICA CON 2 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716008	5,2	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB40EBF2R	2x2,6	400 2N ~ 50-60	36.6	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716012	5,2	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB40EBF2C	2x2,6	400 2N ~ 50-60	42.0	
COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716010	10,4	80 70 90	0.78	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB80E4R	4x2,6	400 3N ~ 50-60	58.0	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716013	10,4	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB80E4C	4x2,6	400 3N ~ 50-60	66.8	
COCINA ELÉCTRICA CON 6 PLACAS SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716011	15,6	120 70 90	1.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB120E6R	6x2,6	400 3N ~ 50-60	88.0	
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716014	15,6	120 70 90	1.15	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB120E6C	6x2,6	400 3N ~ 50-60	92.6	
COCINA ELÉCTRICA DE 1 PLACA SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↘ ↘	m³	€
	716024	8	80 70 90	101	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74PB80E1	4x2	400 3N ~ 50-60	0.79	

COCINAS ELÉCTRICAS K74

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA							
	Código	716189	Tot. kW	15,7	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH80E4RE	kW	4x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
	Código	716191	Tot. kW	15,7	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH80E4CE	kW	4x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA							
	Código	716084	Tot. kW	15,4	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH80E4REC	kW	4x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
	Código	716086	Tot. kW	15,4	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH80E4CEC	kW	4x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA							
	Código	716190	Tot. kW	20,9	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH120E6REGN	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
	Código	716192	Tot. kW	20,3	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH120E6CEGN	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
COCINA ELÉCTRICA 6 PLACAS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO COMPLETO (92,5X63X30cm) CON 1 PARRILLA							
	Código	716064	Tot. kW	21,9	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH120E6RE	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg
	Código	716067	Tot. kW	21,9	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74PH120E6CE	kW	6x2,6	V-Hz	400 3N ~ 50-60	Kg

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2/1 (53X63CM)	
	220595	Rejilla Horno Grande (88X62CM)	
	619004	Rejilla Horno GN1/1 (53X47CM)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	



COCINAS ELÉCTRICAS M74

COCINAS ELÉCTRICA 1 PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716111	2,6	40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB40EM1C	1x2,6	230 ~ 50-60		29.5		
COCINA ELÉCTRICA 2 PLACAS CUADRADAS SOBRE ARMARIO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716112	5,2	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB40EBF2C	2x2,6	400 2N ~ 50-60		30.5		

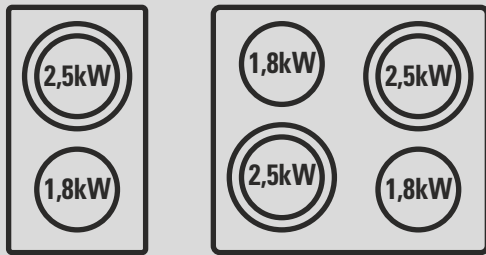
IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M74

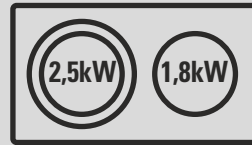
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

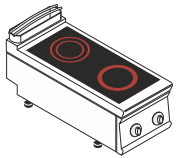
POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA K74



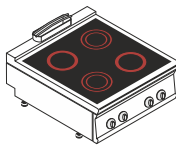
POSICIÓN QUEMADORES VITROCERÁMICA M74



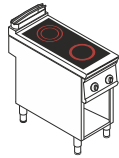
COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código 716015	Tot. kW 4,3	↓ ↓ ↓ 40 70 28	m³ 0.21	€
	Modelo T74PC40VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 22.0	


COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN TOP

	Código 716016	Tot. kW 8,6	↓ ↓ ↓ 80 70 28	m³ 0.40	€
	Modelo T74PC80VC4	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 37.0	

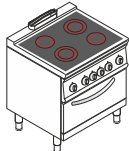
COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716017	Tot. kW 4,3	↓ ↓ ↓ 40 70 90	m³ 0.43	€
	Modelo T74PB40VC2	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50-60	Kg 38.0	

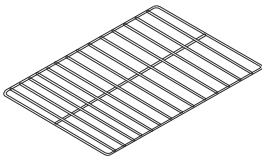


COCINA ELÉCTRICA DE VITROCERÁMICA 4 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 716018	Tot. kW 8,6	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³ 0.78	€
	Modelo T74PB80VC4	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 55.4	

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA


	Código 716193	Tot. kW 13,9	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³ 0.80	€
	Modelo T74PH80VC4E	kW 2x2,5 + 2x1,8	V-Hz 400 3N ~ 50-60	Kg 98.5	

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA K74

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	
	220595	Rejilla Horno (88X62CM)	
	619004	Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399516	Columna de agua ajustable	

COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716115	4,3	80	45	90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	M74PB80VC2	1x1,8 + 1x2,5	400 2N - 50-60		46.4		

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE VITROCERÁMICA M74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

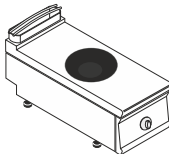
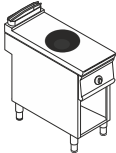
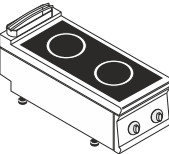
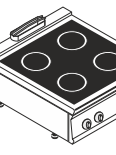
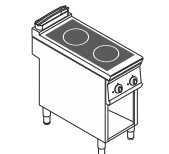
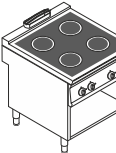
K74



M74



COCINAS DE INDUCCIÓN K74

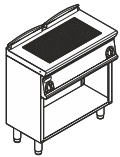
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716081	5	40 70 28	0.21		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716082	5	40 70 90	0.40		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716166	7	40 70 28	0.20		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716167	14	80 70 28	0.37		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716168	7	40 70 90	48.6		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716169	14	80 70 90	0.79		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716168	7	40 70 90	48.6		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716169	14	80 70 90	0.79		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716168	7	40 70 90	48.6		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716169	14	80 70 90	0.79		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716168	7	40 70 90	48.6		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716169	14	80 70 90	0.79		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

COCINAS DE INDUCCIÓN M74

COCINA DE INDUCCIÓN 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m ²	€
	716117	7	80	45	90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PB80I2	2x3,5	400 3 ~ 50/60			62.2	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M074

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

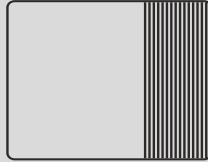


FRY TOP A GAS K74

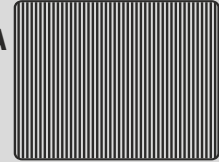
PLACA LISA



PLACA 1/3 ACANALADA



PLACA ACANALADA



FRY TOP LISO A GAS TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713170	7	40	70	28	0.21	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTL40G					46.5	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713173	14	80	70	28	0.37	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTL80G					88.6	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713154	21,6	120	70	28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTL120G					132	

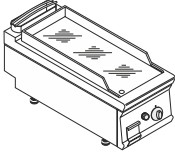
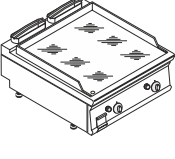
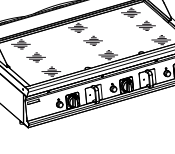
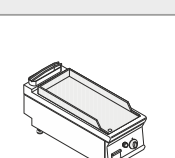
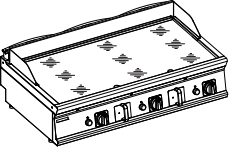
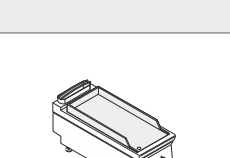
FRY TOP ACANALADO A GAS TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713171	7	40	70	28	0.22	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTR40G					46.0	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713175	14	80	70	28	0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTR80G					84.4	

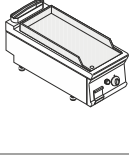
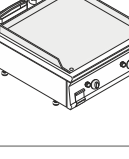
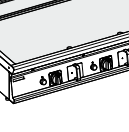
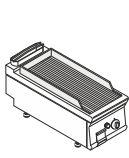
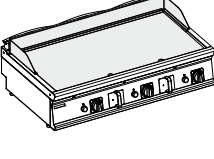
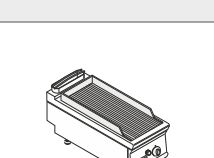
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713174	14	80	70	28	0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTLR80G					87.4	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m ³	€
	713155	21,6	120	70	28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74FTLR120G					132	

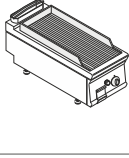
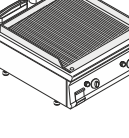

FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713172	7	40	70	28	48.0	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTC40G					0.22	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713176	14	80	70	28	0.38	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTC80G					90.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713156	21.6	120	70	28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTC120G					132	

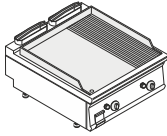

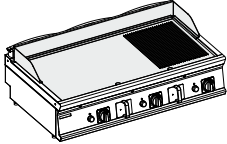

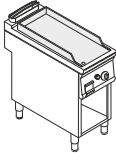

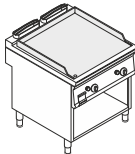

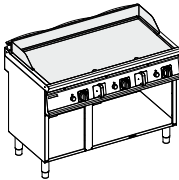

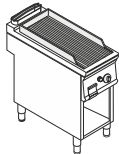

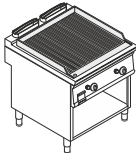

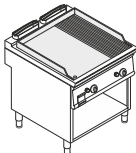

FRY TOP LISO A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713184	7	40	70	28	0.20	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTCB40G					49.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713186	14	80	70	28	0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTCB80G					92.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713157	21.6	120	70	28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FTCB120G					132	

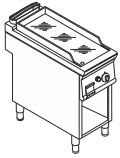
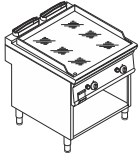
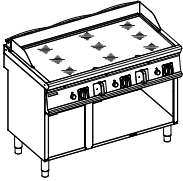
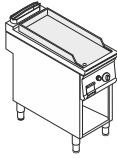
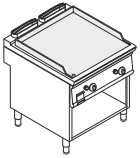
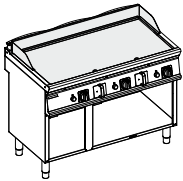
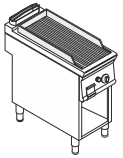
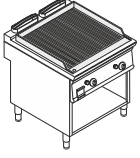
FRY TOP ACANALADO A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP

	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713185	7	40	70	28	0.20	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FRCB40G					49.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ²	€
	713188	14	80	70	28	0.39	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T74FRCB80G					84.4	

FRY TOP A GAS K74

FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO TOP							
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713187	14	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTLRCB80G				89.0		
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713158	21,6	120	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTLRCB120G				132		
FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713177	7	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBL40G				62.5		
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713180	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBL80G				108.8		
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713159	21.6	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBL120G				168.1		
FRY TOP ACANALADO A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713178	7	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBR40G				62.2		
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713182	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBR80G				105.8		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	713181	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBLR80G				107.0		

FRY TOP A GAS K74

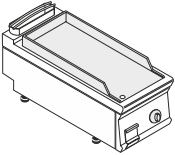
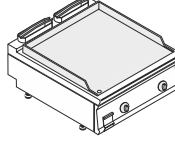
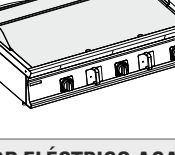
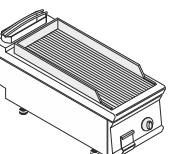
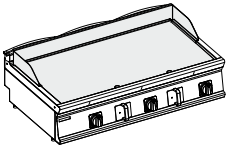
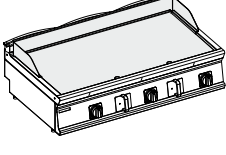
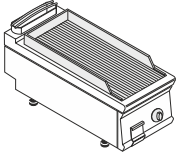
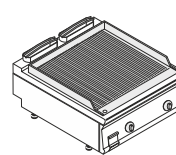
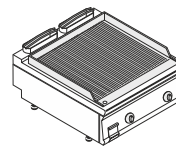
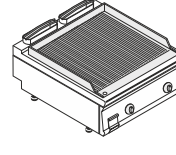
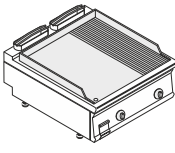
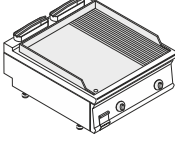
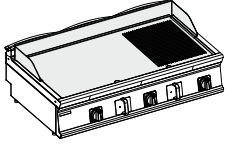
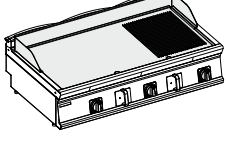
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713179	7	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC40G				63.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713183	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC80G				108.4		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713161	21.6	120	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC120G				146.0		
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713189	7	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC40G				63.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713191	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC80G				109.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713192	21.6	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBC120G				146.0		
FRY TOP ACANALADO A GAS CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713190	7	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBRCB40G				63.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m²	€
	713193	14	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74FTBRCB80G				105.8		

FRY TOP A GAS K74

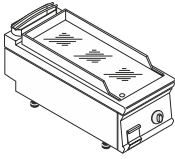
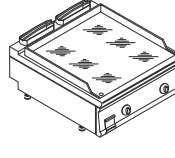
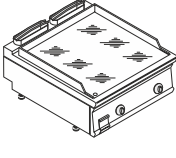
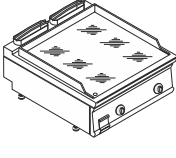
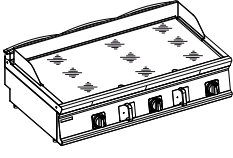
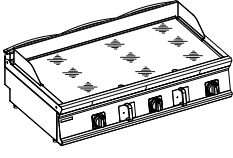
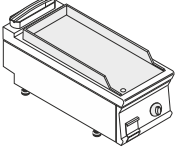
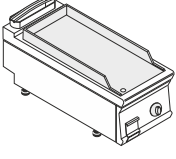
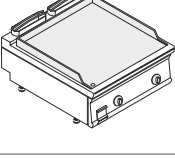
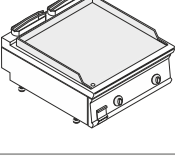
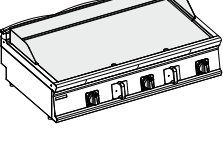
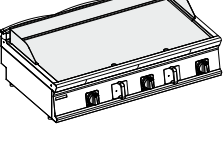
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€
	713192	14	80	70	90	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€
	713163	21.6	120	70	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74FTBLRCB80G				104.5	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	T74FTBLRCB120G				146.0	



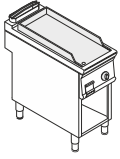
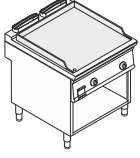
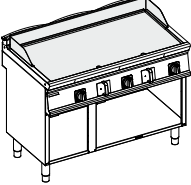
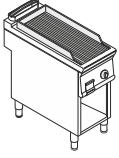
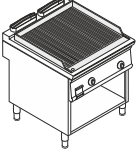
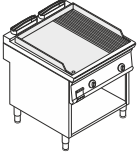
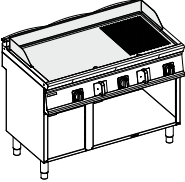
FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716211	3,9	40 70 28	0.19	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTL40E		380-415 3N~ 50/60	46.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716214	7,8	80 70 28	0.36	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTL80E		380-415 3N~ 50/60	84.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716201	7,8	120 70 28	0.36	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTL120E		380-415 3N~ 50/60	84.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716212	3,9	40 70 28	0.20	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTR40E		380-415 3N~ 50/60	46.5	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716216	7,8	80 70 28	0.39	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTR80E		380-415 3N~ 50/60	84.5	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716215	7,8	80 70 28	0.38	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTLR80E		380-415 3N~ 50/60	83.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m ²	€
	716202	11,7	120 70 28	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	€
	T74FTLR120E		380-415 3N~ 50/60	132.0	

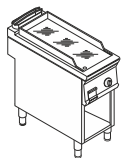
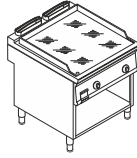
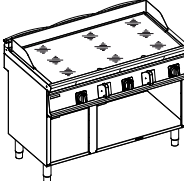
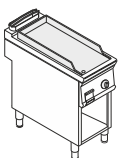
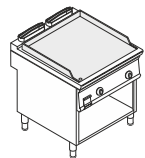
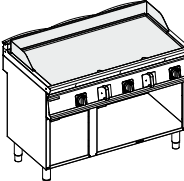
FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716213	3,9	40 70 28	0.21		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTC40E		380-415 3N~ 50/60	44.5		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716217	7,8	80 70 28	0.37		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTC80E		380-415 3N~ 50/60	86.4		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716203	11,7	120 70 28	0.55		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTC120E		380-415 3N~ 50/60	132.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO						
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716225	3,9	40 70 28	0.21		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTCB40E		380-415 3N~ 50/60	44.5		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716227	7,8	80 70 28	0.39		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTCB80E		380-415 3N~ 50/60	88.0		
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	
	716204	7,8	120 70 28	0.56		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FTCB120E		380-415 3N~ 50/60	132.0		

FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716218	3,9	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBL40E		380-415 3N~ 50/60	60.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716221	7,8	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBL80E		380-415 3N~ 50/60	103.8	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716206	11,7	120 70 90	1.13	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBL120E		380-415 3N~ 50/60	150.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716219	3,9	40 70 90	0.43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBR40E		380-415 3N~ 50/60	60.8	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716223	7,8	80 70 90	0.81	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBR80E		380-415 3N~ 50/60	103.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716222	7,8	80 70 90	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBLR80E		380-415 3N~ 50/60	103.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m²	€
	716207	11,7	120 70 90	1.17	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74FTBLR120E		380-415 3N~ 50/60	157.4	

FRY TOP ELÉCTRICOS K74

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	716220	Tot. kW	3,9	↓ ↓ ↓ 40 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBC40E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg
	Código	716224	Tot. kW	7,8	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBC80E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg
	Código	716208	Tot. kW	11,7	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBC120E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	716230	Tot. kW	3,9	↓ ↓ ↓ 40 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBCB40E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg
	Código	716232	Tot. kW	7,8	↓ ↓ ↓ 80 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBCB80E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg
	Código	716209	Tot. kW	11,7	↓ ↓ ↓ 120 70 90	m³	€
	Modelo	T74FTBCB120E	kW		V-Hz	380-415 3N~ 50/60	Kg









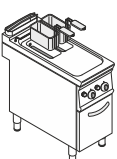
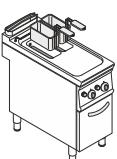










FRY TOP ELECTRÓNICOS: CONSULTAR

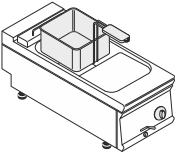
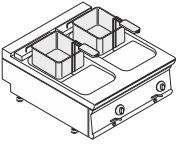
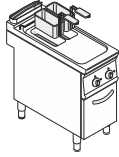
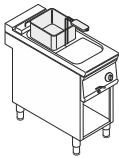
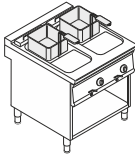
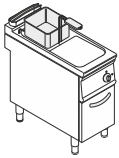
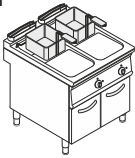
ACCESORIOS FRY TOP

	Código	120595	Descripción	Rascador limpieza de planchas	€
	Código	120597	Descripción	Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€
	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€

FREIDORAS A GAS K74

FREIDORA A GAS "CUBA LIMPIA" CON FONDO EN V SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE							
13LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.48	€
	713132	12	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	63.2	
	T74FRB40G13V						
13+13LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.82	€
	713133	24	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	103.4	
	T74FRB80G1313V						
17LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.48	€
	713128	16,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	55.6	
	T74FRB40G17V						
17+17LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.81	€
	713129	33	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	107.0	
	T74FRB80G1717V						
FREIDORA DE GAS CON QUEMADORES EN CUBA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE							
8+8LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.43	€
	713051	12	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	65.8	
	T74FRB40G88I						
13LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.49	€
	713130	11,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	55.6	
	T74FRB40G13I						
13+13LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.81	€
	713131	23	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	88.4	
	T74FRB80G1313I						
17LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.48	€
	713126	16,5	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	57.8	
	T74FRB40G17I						
17+17LT 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³ 0.81	€
	713127	33	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	94.4	
	T74FRB80G1717I						

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

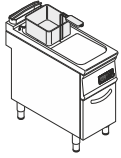
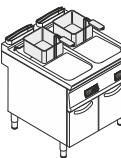
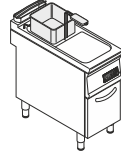
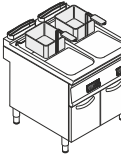
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES						
8LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716050 716094	6 7,5	40 70 28	0.20		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRT40E8 T74FRT40EP8		380-415 3N~ 50/60	25.0		
8+8LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716051 716095	12 15	80 70 28	0.40 0.38		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRT80E88 T74FRT80EP88		380-415 3N~ 50/60	42.0 42.6		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
8+8LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716054	14	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E88R		380-415 3N~ 50/60	56.4		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS BASCULANTES SOBRE MUEBLE ABIERTO						
8LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716052 716096	6 7,5	40 70 90	0.43		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E88RB T74FRB40EP88RB		380-415 3N~ 50/60	39.8 40.0		
8+8LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716053 716097	12 15	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E88RB T74FRB80EP88RB		380-415 3N~ 50/60	61.0 61.4		
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
13LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716055	12	40 70 90	0.42		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E13R		380-415 3N~ 50/60	49.6		
13+13LT 	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€	
	716056	24	80 70 90	0.79		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E1313R		380-415 3N~ 50/60	75.5		

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74

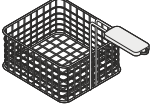
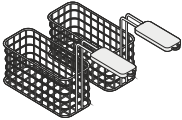

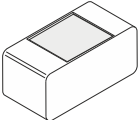
FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
17LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716057	16,5	40 70 90	0.43		
17+17LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716058	33	80 70 90	0.78		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40E17R		380-415 3N~ 50/60	51.4		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80E1717R		380-415 3N~ 50/60	79.4		

FREIDORAS ELÉCTRICAS K74, CONTROL ELECTRÓNICO

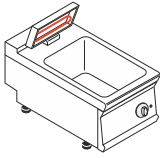


FREIDORA ELÉCTRICA CON RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO FILTRADO DE ACEITE						
13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716126	12	40 70 90			
13+13LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716127	24	80 70 90	0.79		
17LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716128	16,5	40 70 90	0.36		
17+17LT 	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€	⚡
	716129	16,5 + 16,5	80 70 90	0.76		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40EE13R		400 3N~ 50/60			
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80EE1313R		400 3N~ 50/60	79.0		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB40EE17R		400 3N~ 50/60	52.5		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T74FRB80EE1717R		400 3N~ 50/60	86.0		

ACCESORIOS FREIDORAS K74

	Código	Descripción	€
	120575	Cesta Extra para freidora 8LT (21x26,5x10,5 cm)	
	220620	Cesta Extra para freidora 13 y 14LT (21,5x29,5x12 cm)	
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	
	Código	Descripción	€
	120690	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8LT (10,5x26,5x10,5 cm)	
	220650	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (19,5x29,5x12 cm)	
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	799507	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	



MANTENEDOR DE FRITOS K74

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1					
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€
	716048	1	40 70 28	0,22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74SP40EM		220-240 ~ 50/60	22,0	
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m³	€
	716049	1	40 70 90	0,43	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74SPB40EM		220-240 ~ 50/60	36,4	

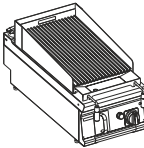

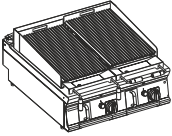

ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

BARBACOA CON AGUA K74

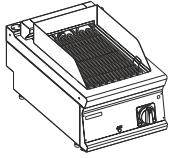
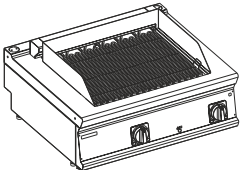
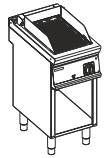
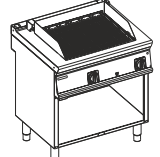
BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713049	8	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GAB40G					67.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713050	16	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GAB80G					108.0	

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA K74


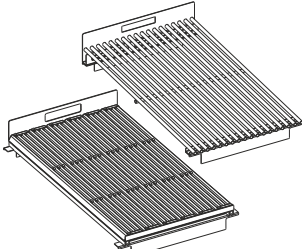
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713147	8	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GPLT40G					50.3	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713148	16	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GPLT80G					97.5	

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713149	8	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GPLB40G					60.8	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713150	16	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74GPLB80G					108.0	

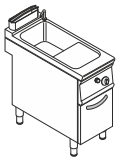



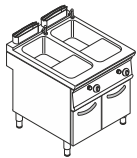



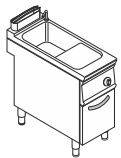



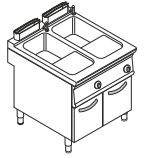



BARBACOA CON AGUA K74

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA TOP. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716170	4,1	40	70	28		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716171	8,2	80	70	28		
BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716172	4,1	40	70	90		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716173	8,2	80	70	90		

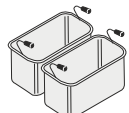

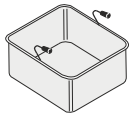
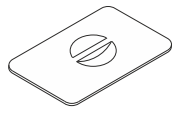
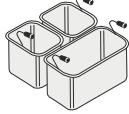
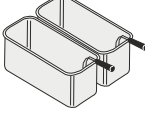

ACCESORIOS BARBACOA

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	799511	Rejilla 1/2 módulo varillas para piedra volc.	
	799512	Rejilla 1/2 módulo fundición para piedra volc.	

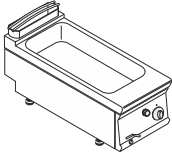

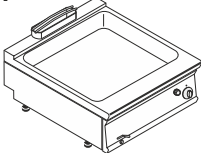

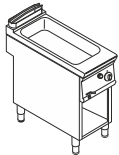

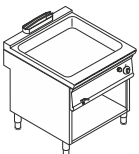

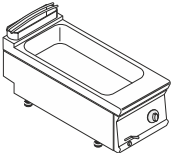

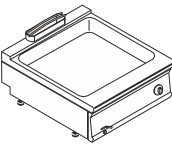



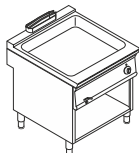

CUECE PASTAS K74

CUECE-PASTA A GAS GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT 	Código 713056	Tot. kW 10	 40	 70	 90	m³ 0.43	€
	Modelo T74CPB40G	kW	V-Hz	Kg 52.0			
24+24LT 	Código 713057	Tot. kW 20	 80	 70	 90	m³ 0.79	€
	Modelo T74CPB80G	kW	V-Hz	Kg 87.2			
CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN2/3 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
24LT 	Código 716059	Tot. kW 6	 40	 70	 90	m³ 0.41	€
	Modelo T74CPB40E	kW	V-Hz 380-415 3N- 50/60	Kg 50.0			
24+24LT 	Código 716060	Tot. kW 12	 80	 70	 90	m³ 0.79	€
	Modelo T74CPB80E	kW	V-Hz 400 3N- 50/60	Kg 83.8			

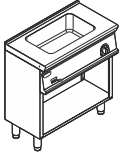
ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cuece-pasta (29x16x20 cm)	€
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cuece-pasta (14x14x20 cm)	€
	Código 120635	Descripción Cesta 1 piezas GN2/3 para cuece-pasta (29x29x20 cm)	€
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cuece-pasta	€
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece-pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cuece-pasta (14.5x29x20 cm)	€
	Código	Descripción Control electrónico	€

BAÑO MARÍA K74

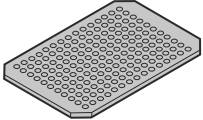
BAÑO MARÍA A GAS TOP							
GN1/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713031	2	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BM40G				24.4		
GN2/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713032	2	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BM80G				31.8		
BAÑO MARÍA A GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713033	2	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BMB40G				37.4		
GN2/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	713034	2	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BMB80G				50.0		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP							
GN1/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716026	1,3	40	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BM40EM		230 ~ 50/60		21.8		
GN2/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716027	2,6	80	70	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BM80EM		230 ~ 50/60		34.5		
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716028	1,3	40	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BMB40EM		230 ~ 50/60		37.0		
GN2/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716029	2,6	80	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74BMB80EM		230 ~ 50/60		52.8		

BAÑO MARÍA M74**BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO**

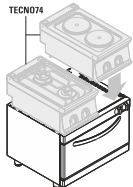
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	716118	1,3	80 45 90	0.51	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	M74BMB80EM		230 ~ 50/60	41.0	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

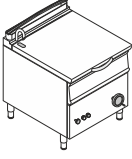
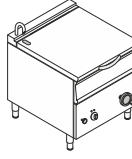
BASE HORNO**BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)**

	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	716194	5,3	80 70 60	0.54	
⚡	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T74BH80EE	Oven 5,3	400 3N ~ 50/60	80.0	

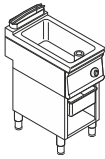
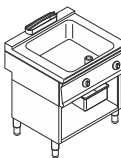
ACCESORIOS BASE HORNO

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	



SARTENES BASCULANTES K74

SARTENES BASCULANTES CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304							
50LT 	Código	713086	Tot. kW	12	↘ 80 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74SB80G	kW		V-Hz	Kg	
50LT 	Código	716074	Tot. kW	8,7	↘ 80 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74SB80E	kW		V-Hz	Kg	

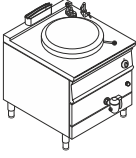
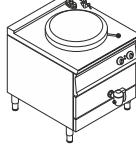
SARTENES MULTIFUNCIÓN K74

SARTENES CON FONDO DÚPLEX INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
15LT 	Código	716071	Tot. kW	4,5	↘ 40 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74SMB40E	kW		V-Hz	Kg	
28LT 	Código	716072	Tot. kW	9	↘ 80 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74SMB80E	kW		V-Hz	Kg	

ACCESORIOS SARTENES BASCULANTES K74

	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código		Descripción	Control electrónico	€

MARMITAS K74

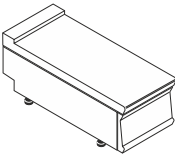
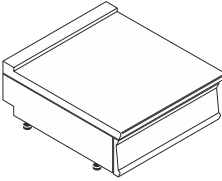
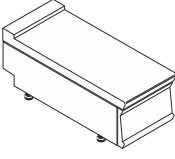
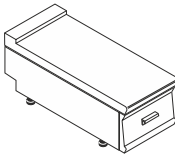
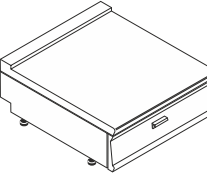
MARMITA INDIRECTA							
50LT 	Código	713088	Tot. kW	15,5	↘ 80 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74080G50	kW		V-Hz	Kg	
50LT 	Código	716075	Tot. kW	9	↘ 80 ↘ 70 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T74080E50	kW		V-Hz	Kg	

MARMITAS K74

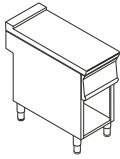
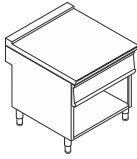

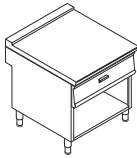

ACCESORIOS MARMITAS K74

	Código 619007	Descripción Cesta para marmita 50L, agujeros de 3mm Ø	€
---	-------------------------	---	---

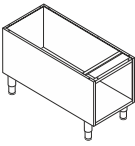
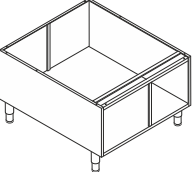
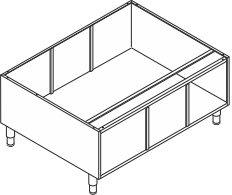
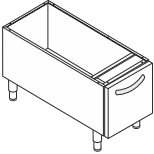
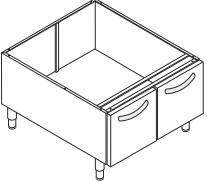
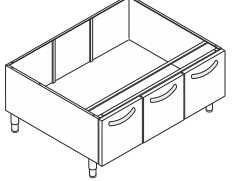
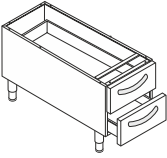
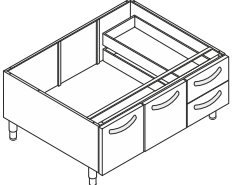
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA TOP								
	Código 796501	Tot. kW	↘ 40	↘ 70	↘ 28	m² 0.20	€	
	Modelo T74PN40	kW	V-Hz		Kg 21.0			
	Código 796502	Tot. kW	↘ 80	↘ 70	↘ 28	m² 0.40	€	
	Modelo T74PN80	kW	V-Hz		Kg 31.5			
	Código		↘	↘	↘	m²	Kg	€
	716236	20	70	28	0.21	14.4		
	716237	60	70	28	0.40	27.5		
	716257	25	70	28	0.21	15.2		
	716258	30	70	28	0.21	19.0		
	716259	35	70	28	0.21	19.3		
	716260	45	70	28	0.40	24.7		
	716261	50	70	28	0.40	25.7		
716262	55	70	28	0.40	26.7			
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1								
	Código 796503	Tot. kW	↘ 40	↘ 70	↘ 28	m² 0.20	€	
	Modelo T74PNC40	kW	V-Hz		Kg 25.2			
	Código 796504	Tot. kW	↘ 80	↘ 70	↘ 28	m² 0.39	€	
	Modelo T74PNC80	kW	V-Hz		Kg 40.0			

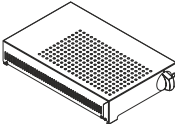

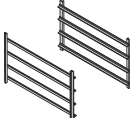
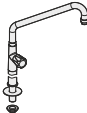
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

MESA NEUTRA INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO / OPCIÓN A MEDIDA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	716185		20	70	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T74PNB20				28.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	716186		30	70	90		
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB30				31.5			
Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
796701		40	70	90			0.44
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB40				35.0			
Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€	
716235		60	70	90			0.78
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB60				44.7			
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	796702		80	70	90		
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNB80				50.6			
MESA NEUTRA CON CAJÓN INDEPENDIENTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
GN1/1 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	796703		40	70	90		
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNBC40				41.6			
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	796704		80	70	90		
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNBC80				66.0			
MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	716098		80	70	90		
Modelo	kW	V-Hz		Kg			
T74PNBCS80				74.6			

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

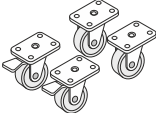
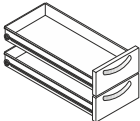
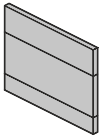

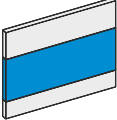
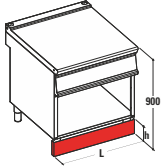
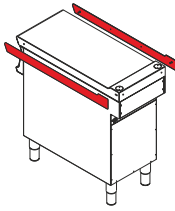
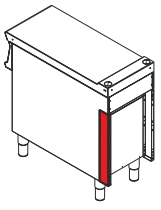
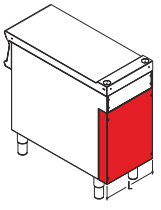
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	799001		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BN40					17.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	799002		80	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BN80					24.6	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	799003		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BN120					30.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTA							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716076		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BNP40					21.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716078		80	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BNP80					31.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716079		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BNP120					70.0	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716077		40	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BNC40					26.5	
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	716080		120	57,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T74BNPC120					54.0	

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K74

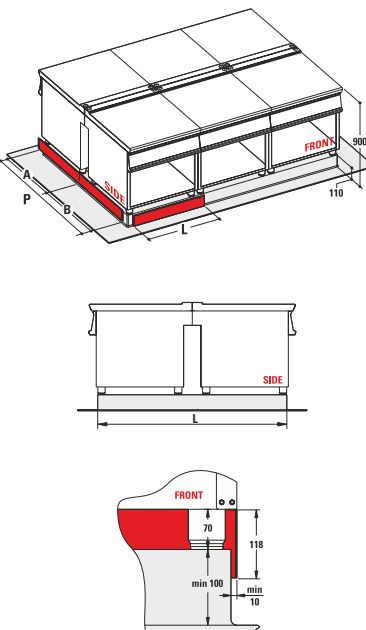
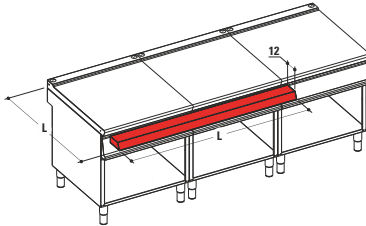
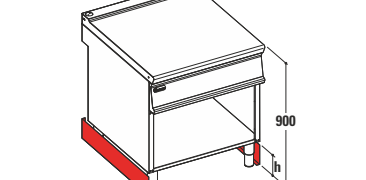
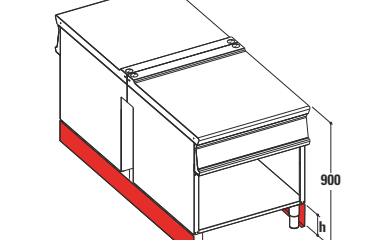
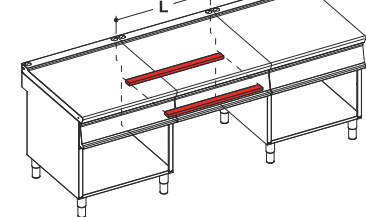
	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)	€
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€



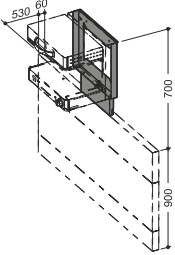

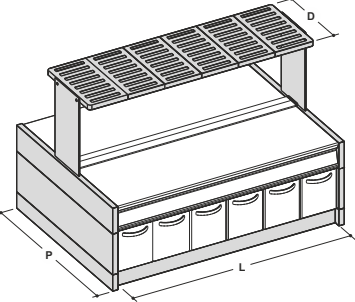
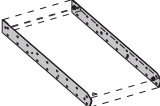
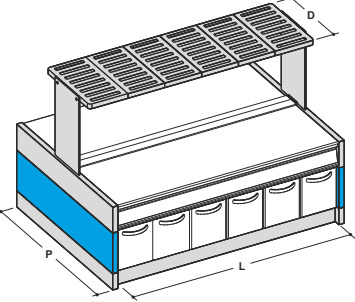
ACCESORIOS K74

	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€
	Código 719001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elemento calefactor - Altura 12cm - No instalables en equipo independiente	€
	Código 319020 719016 719043	Descripción ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K90 L = 161CM ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 141CM ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + K74 L = 70.5CM	€
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€
	Código 399533 399534 399535 399536 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€
	Código 799506	Descripción PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 70 CM	€
	Código 799503	Descripción RELLENO LATERAL PARA MÓDULO INDEPENDIENTE	€
	Código 719004 719005 719006	Descripción PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 40 CM PANEL TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 80 CM PANEL RELLENO TRASERO K74 PARA ELEMENTOS INDEPENDIENTES L = 120 CM	€

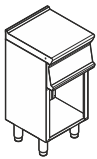
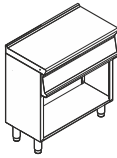
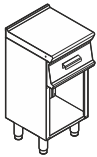

ACCESORIOS K74

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p>319003</p> <p>319004</p> <p>319005</p> <p>319006</p> <p>399578</p> <p>719002</p> <p>719010</p> <p>719011</p>	<p>Descripción</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)</p> <p>ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.</p> <p>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A</p> <p>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P</p>	<p>€</p>
 <p>No apto para sartenes basculantes</p>	<p>Código</p> <p>399521</p> <p>399522</p> <p>399523</p> <p>399524</p>	<p>Descripción</p> <p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM</p> <p>PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM</p> <p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM</p> <p>PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>799504</p>	<p>Descripción</p> <p>ZÓCALO LATERAL (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNOS ELÉCTRICOS</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>799505</p>	<p>Descripción</p> <p>ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR) - NO INSTALABLE EN BASES DE HORNO ELÉCTRICO</p>	<p>€</p>
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p>399525</p> <p>399526</p> <p>399527</p> <p>399528</p>	<p>Descripción</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM</p>	<p>€</p>

ACCESORIOS K74

	Código	Descripción	€
	319056	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	
	Código	Descripción	€
	399582	KIT DE FIJACIÓN A TIERRA	
	Código	Descripción	€
	319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	719035	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	719036	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	719037	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	719038	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	719039	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K74 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	Código	Descripción	€
	719040	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	
	Código	Descripción	€
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M74

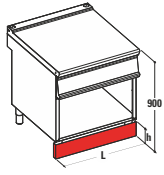
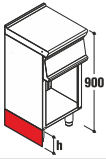
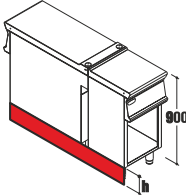
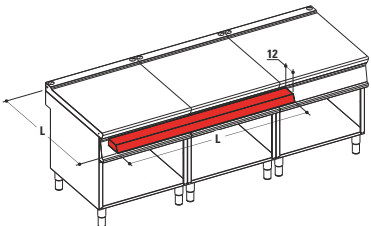
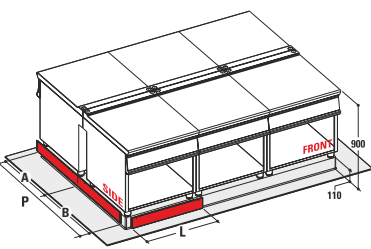
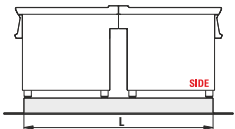
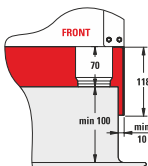
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716113		40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PNB40					28.0	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716114		80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PNB80					34.5	
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716119		40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PNBC40					32.4	
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	716120		80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	M74PNBC80					49.0	

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

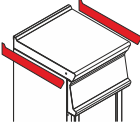
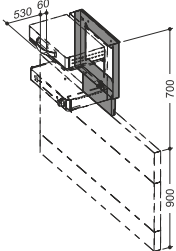

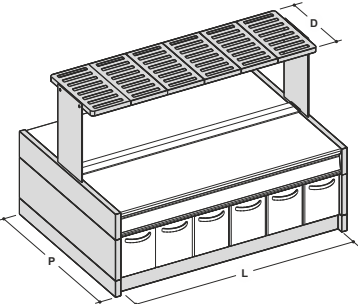
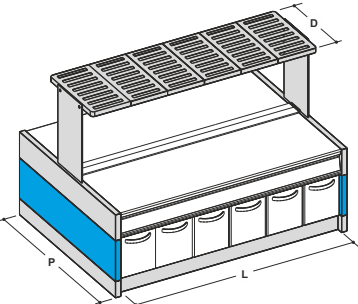
ACCESORIOS M74

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	719017	ISLA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE M74 L = 116CM	
	Código	Descripción	€
	DOOR_COLOR	SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	
	Código	Descripción	€
	SIDE_COLOR	SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	

ACCESORIOS M74

	Código	Descripción	€
	399533	ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399534	ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399535	ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399536	ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
399579	ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO		
	Código	Descripción	€
719008	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO MOSAICO		
	Código	Descripción	€
719009	ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)		
 <p>No apto para sartenes basculantes</p>	Código	Descripción	€
	399521	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	
399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM		
   <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	Código	Descripción	€
	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	
	719002	ZÓCALO LATERAL K74 (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF B.	
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.A	
719011	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M74 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P		

ACCESORIOS M74

	<p>Código</p> <p>719007</p>	<p>Descripción</p> <p>PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>319056</p>	<p>Descripción</p> <p>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>399582</p>	<p>Descripción</p> <p>KIT DE FIJACIÓN A TIERRA</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>719030</p> <p>719031</p> <p>719032</p> <p>719033</p> <p>719034</p>	<p>Descripción</p> <p>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM</p> <p>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM</p> <p>ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN DE ACERO INOXIDABLE CON M74 DE 2 LADOS 74 + K74 L = 280 CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM</p> <p>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON M74 2 LADOS 74 + K74 L = 320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55 CM</p> <p>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS DE 2 LADOS M74 74 + K74 L = 360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 55CM</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>SHELF_COLOR</p>	<p>Descripción</p> <p>SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS</p>	<p>€</p>

IMPORTANTE: La gama M74 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K74. No se puede instalar independiente.

M74



K90



M90



	Gama Range Gamme #106	PVP + Datos Técnicos #120
Cocinas a Gas y Eléctricas COOKERS AND COOK TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES	#110	#122
Fry Tops FRY TOPS PLAQUES À SNACKER	#113	#138
Freidoras y Mantenedor de Fritos FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES	#114	#146
Parrilla / Barbacoa GRILLS GRILLS	#116	#148
Cuece Pastas y Baños María PASTA COOKERS AND BAINS-MARIE CUISEURS À PÂTES ET BAINS-MARIE	#117	#150
Marmitas, Sartenes Basculantes y Multifunción BOILING PANS, TILTING AND MULTIFUNCTION BRAISING PANS MARMITES, SAUTEUSES BASCULANTES ET MULTIFONCTIONS	#118	#153
Base Hornos Eléctricos BASE UNITS ELECTRIC OVENS BASES FOURS ÉLECTRIQUES	#119	#155
Bases y Elementos Neutros BASES UNITS AND NEUTRAL ELEMENTS BASES ET ÉLÉMENTS NEUTRES	#119	#156

Gama Range Gamme

K90 es la máxima expresión de potencia, robustez y comodidad en la cocina. Es una línea modular concebida para un trabajo intensivo.

Abarca una amplia gama de equipos de cocción, e incluye aparatos con control digital.

K90 es perfecta para cocinas de hoteles y restaurantes de grandes dimensiones y cocinas municipales. Satisface los requisitos de total fiabilidad, elevada potencia y considerable capacidad productiva, para poder servir grandes cantidades de platos con los mejores resultados. Ofrece a los chefs las más amplias posibilidades expresivas y un espacio propicio para su trabajo.

K90 offers the very best in terms of power, resistance and convenience in the kitchen. This modular range was designed for intense use.

It includes an extensive collection of cooking appliances, complete with digitally controlled machines.

K90 is ideal for kitchens in hotels and large restaurants, as well as catering facilities. It satisfies all requirements in terms of reliability, power and production capacity, capable of serving a large number of diners offering the highest quality results. It offers chefs countless opportunities to express themselves, and a suitable space in which to do it in.

K90 est l'expression maximale de puissance, robustesse et praticité en cuisine. C'est une ligne modulaire née pour travailler intensément.

Elle présente une vaste gamme d'appareils de cuisson, avec des machines à contrôle numérique.

K90 est parfaite pour les cuisines des hôtels et des restaurants de grandes dimensions et pour les centres de cuisson. Elle satisfait en effet les nécessités de fiabilité totale, grande puissance et capacités de production considérables, pour servir un grand nombre de couvert avec les meilleurs résultats. Elle fournit aux chefs les plus riches possibilités expressives et un espace congénial pour le propre travail.

Profundidad Depth Profondeur

K90



M90



Espesor de encimera: 2mm

Quemadores herméticos

Hermetic burners

Brûleurs hermétiques



Únicos en el mercado, los nuevos quemadores herméticos con doble anillo no sólo son estéticamente bellos, sino que también destacan por su extrema funcionalidad.

Tres niveles de potencia 6 - 10 - 11 kW. El esparcidor de llama de latón está presente en las tres potencias.

Venturi y soporte del anillo en hierro fundido.

El diseño del quemador y del soporte del aro se ha perfeccionado para facilitar al máximo la limpieza de la placa de cocción.

Unique on the market, the new hermetic burners with a double ring are not only aesthetically beautiful but also stand out for their extreme functionality.

Three power levels 6 - 10 - 11 kW.

The brass flame spreader features on all three powers.

The Venturi and the ring support are made of cast iron.

The design of the burner and ring support has been perfected to make cleaning the cook top as easy as possible.

Uniques sur le marché, les nouveaux brûleurs hermétiques à double couronne ne sont pas seulement esthétiques, ils se distinguent aussi par leur extrême fonctionnalité.

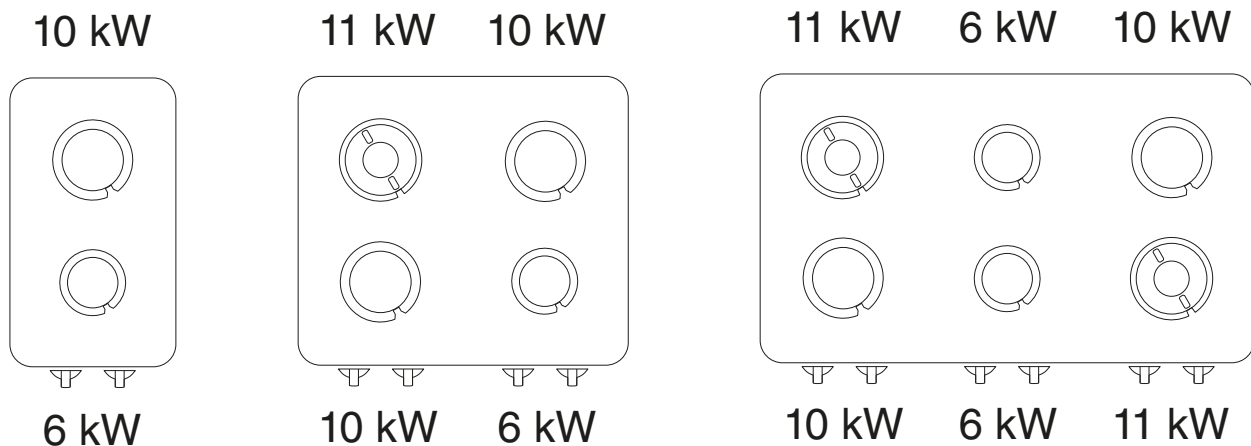
Trois niveaux de puissance 6 - 10 - 11 kW.

Le diffuseur de flamme en laiton est présent sur les trois puissances.

Le Venturi et le support de l'anneau sont en fonte.

Le design du brûleur et du support de la couronne a été perfectionné pour faciliter au maximum le nettoyage de la table de cuisson.

Distribución / Distribution / Distribution



Potencia y Flexibilidad Powerful and flexible Puissance et flexibilité

K90 es una línea modular concebida para durar en el tiempo.

Concretamente, la línea K90 está fabricada con materiales de calidad y grosor máximos, para garantizar la solidez y la resistencia a la corrosión. La línea K90 está diseñada para facilitar la limpieza y garantizar una perfecta higiene.

Con su amplia gama de aparatos y flexibilidad compositiva, K90 satisface los requisitos de los chefs más exigentes.

K90 is a modular range built to last.

K90 in particular is made using high quality and depth materials to ensure the products are robust and resistant to corrosion.

The K90 line is designed to be easy to clean and offer excellent levels of hygiene. With its wide range of appliance and composition flexibility, K90 satisfies the requests of even the most demanding chefs.

K90 est une ligne modulaire née pour durer au fil du temps.

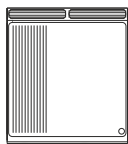
En particulier, la ligne K90 est fabriquée avec des matériaux d'une qualité et d'une épaisseur maximales, afin de garantir solidité et résistance aux corrosions. Le design de la ligne K90 est voué à faciliter le nettoyage et une parfaite hygiène.

Avec son ample gamme de machines et sa flexibilité de composition, K90 satisfait les exigences des chefs les plus exigeants.

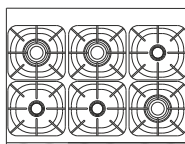
Potencia y modularidad / Power and modularity / Puissance et modularité



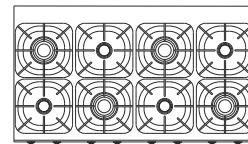
40 cm



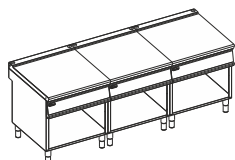
80 cm



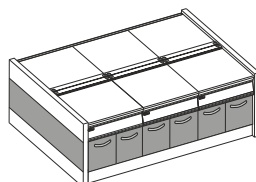
120 cm



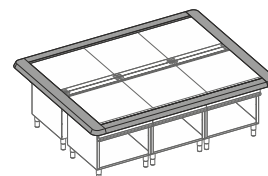
160 cm



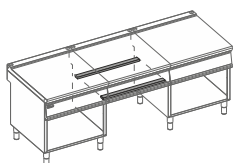
LÍNEA MURAL



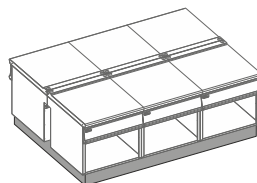
ISLA CON COSTADOS



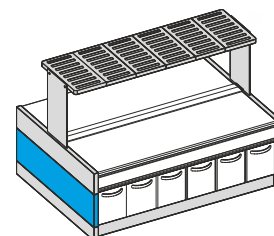
ISLA CON BANDA PERIMETRAL



SOLUCIÓN EN PUENTE



ISLA SOBRE ZÓCALO



ISLA CON SOPORTE PARA OLLAS

Puertas y costados personalizables / Customisable doors and sides / Portes et joues personnalisables



BLANCO
RAL 9016



NEGRO
RAL 9005



GRIS ANTRACITA



AZUL
RAL 5011



ROJO
RAL 3001

Modularidad Modular Units Modularité

La instalación de los módulos K90 es flexible, para satisfacer cualquier requisito de diseño y funcionamiento.

Las cocinas se pueden componer con módulos de 40, 80, 120 y 160cm, en versión sobre encimera, sobre mueble o sobre horno.

El departamento de elaboración de proyectos de Infrico ofrece asesoramiento para la creación de composiciones y cocinas enteras.

K90 modules are flexible to install, meeting any design or operating need.

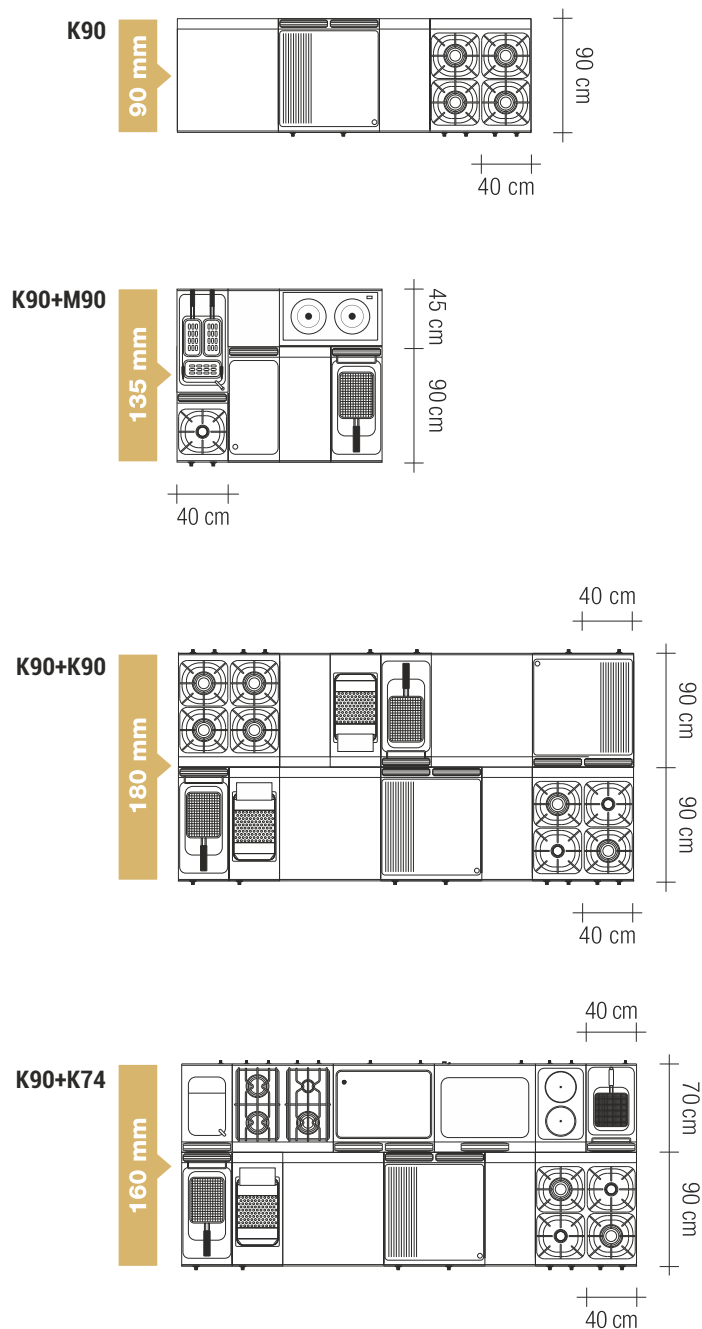
The kitchen units can be composed of 40, 80, 120 or 160cm modules, in models with a top, or with a unit or oven fitted below.

Infrico's layout department is on hand to provide support designing compositions and entire kitchens.

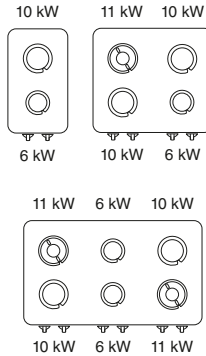
L'installation des modules K90 est flexible, afin de répondre à toute exigence conceptuelle et opérationnelle.

Les cuisines peuvent être composées avec des modules de 40, 80, 120 et 160cm, dans la version à poser, sur compartiment ou sur four.

Le service de conception de l'agencement de Infrico fournit un support pour les projets de compositions et de cuisines complètes.



COCINAS A GAS
COOKERS GAS
PLANS DE CUISSON À GAZ



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Superficies moldeadas anti-rebose con amplias ranuras para prevenir filtraciones y facilitar la limpieza.
- Da 2 a 8 fuegos.
- Versiones "super" con todos los fuegos de 9 kW con doble corona.
- Quemadores de alto rendimiento de fundición, indeformables y de elevadas prestaciones, de 6 + 10 + 11 kW monocorona y de 9 kW con doble corona.
- Quemadores con llama piloto y termopar de seguridad con llaves de válvula.
- Parrilla de apoyo de ollas de robusta fundición esmaltada o de barra para manejar mejor las sartenes.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Pressed anti-spill tops with wide grooves to prevent lea-king and facilitate cleaning.
- 2-8 burners.
- 'Super' models with all double ring 9 kW burners.
- High-yield, high-performing, non-deformable, cast iron burners, with a single ring (6, 10 or 11 kW) or double ring (9 kW).
- Burners with pilot light and safety thermocouple, and taps with valves.
- Sturdy enamelled cast-iron or stainless-steel pan support grids for better pan manageability during cooking.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plans emboutis anti-débordement avec amples cuvettes pour prévenir les infiltrations et faciliter le nettoyage.
- De 2 à 8 feux.
- Versions « super » avec tous les feux de 9 kW à double couronne.
- Brûleurs à haut rendement en fonte, indéformables et performants, de 6, 10 ou 7,2 kW mono couronne et 9 kW double couronne.
- Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité avec robinets à soupape.
- Grille pose-casserole en solide fonte émaillée ou en tube pour une meilleure maniabilité des casseroles.



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Placa indeformable de fundición.
- Potente quemador central de 11 kW.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Non-deformable cast iron plate.
- Central burner power 1 kW.

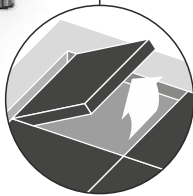
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plaque indéformable en fonte coulée.
- Puissant brûleur central de 11 kW.

OPCIONAL EN TODAS LAS COCINAS:
OPTIONAL IN ALL KITCHENS:
EN OPTION DANS TOUS LES CUISINES:

COCINAS ELÉCTRICAS ELECTRICS COOKERS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES

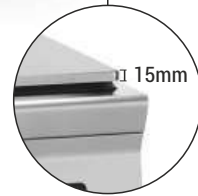


Opción /
Option /
Option



Eléctrica / Electric / Électrique

- Versión con placas herméticas, con superficie y placa moldeadas, para una máxima higiene.
- Opción con placas basculantes coplanares para poder manejar perfectamente las sartenes durante la cocción.
- Potencia regulable a 7 niveles.
- Model with hermetic plates, with pressed top and plate, for better hygiene.
- Option: model with tilting plates for easy use during cooking.
- 7 power levels.
- Version avec plaques hermétiques, avec plan et plaque emboutis, pour une meilleure hygiène.
- Version avec plaques basculantes coplanaires pour plus de maniabilité des poêles pendant la cuisson.
- Puissance réglable sur 7 niveaux.



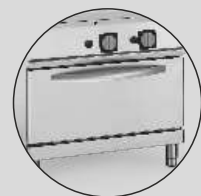
Eléctrica / Electric / Électrique

- Robusta superficie de acero al molibdeno, indeformable.
- Hasta 4 zonas de cocción independientes.
- Resistencias ultrarrápidas con filamento de wolframio.
- Robust, non-deformable molybdenum steel top.
- Up to 4 independent heating zones.
- Ultra-rapid resistors with tungsten filament.
- Robuste plan en acier au molybdène, indéformable.
- Jusqu'à 4 zones de cuisson indépendantes.
- Résistances ultrarapides avec filament au tungstène.

- Grifo orientable.
- Hornos eléctricos, de gas, estáticos o de convección, GN1/1, GN2/1, Full-size (92,5x63 cm) altura de la cámara de cocción: 30 o 40 cm. 1 parrilla siempre incluida.

- Swivel water pump.
- Electric, gas, static or convection ovens, GN1/1, GN2/1, Full-size (92.5x63 cm), cooking chamber height 30 or 40 cm. 1 grill is always included.

- Colonne d'eau orientable.
- Fours électriques ou à gaz, statiques ou à convection, dimensions GN1/1, GN2/1, Full-size (cm 92,5x63) hauteur de la chambre de cuisson de 30 ou 40 cm. 1 grille toujours comprise.



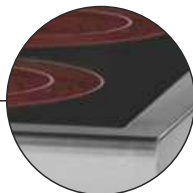
COCINAS ELÉCTRICAS
ELECTRICS COOKERS
PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



⚡ Vitrocerámica / Glass ceramic / Vitrocéramique

- Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor.
- Las zonas de calentamiento permiten seleccionar el encendido del circuito más pequeño o de los dos, según el tamaño de la olla.
- Resistencias de wolframio ultrarrápidas.
- Facilidad de limpieza.
- Glass ceramic top, 6 mm thick.
- The heating zones allow you to choose to switch on the smaller circuit or both circuits, depending on the pan size.
- Ultra-rapid tungsten resistors.
- Easy to clean.
- Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones chauffantes permettent la sélection de l'allumage du circuit le plus petit ou des deux selon les dimensions de la marmite.
- Résistances ultrarapides au tungstène.
- Facilité de nettoyage.

Cristal 6mm
 Glass 6mm
 Verre 6mm



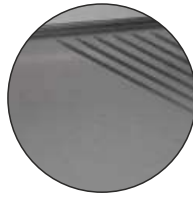
⚡ Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Un generador con mando independiente cada dos zonas de calentamiento.
- Alto rendimiento y ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- The most innovative technology in horizontal cooking.
- Generator with separate controls every two heating zones.
- High performance and energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Un générateur avec commande indépendante toutes les deux zones chauffantes.
- Haut rendement et économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.

Versión Wok
 Wok version
 Version Wok



FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



Placa lisa y estriada
Smooth and ribbled plate
Plaque lisse et rainurée



Placa cromada
Chrome plate
Plaque chromée



Gas / Gas / Gaz Eléctrica / Electric / Électrique

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Superficie moldeada estanca.
- Disponibles en las siguientes versiones:
 - placa de acero lisa
 - placa de acero estriada
 - placa de acero estriada 1/3
 - placa cromada con válvula termostática para medir la temperatura y activar el bloqueo de seguridad.
- Placa con superficie inclinada.
- Facilidad de limpieza con peto extraíble y bordes redondeados.

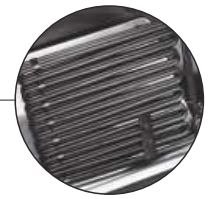
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Pressed watertight top.
- Available in the following versions:
 - smooth steel plate
 - ribbed steel plate
 - ribbed steel plate 1/3
 - chrome plate with thermostatic valve for temperature reading and safety lock.
- Sloped surface.
- Easy to clean with removable splashback and rounded corners.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Plan embouti étanche.
- Disponibles dans les versions suivantes :
 - plaque en acier lisse
 - plaque en acier rainurée
 - plaque en acier rainurée 1/3
 - plaque chromée avec vanne thermostatique pour relever la température et le blocage de sécurité.
- Plan de la plaque incliné.
- Facilité de nettoyage avec rehausse amovible et arêtes arrondies.

**FREIDORAS
FRYERS
FRITEUSES**



Cuba "V", facilita la limpieza
V-shaped tank for easy cleaning
Cuve "V" pour faciliter le nettoyage



Resistencias giratorias reclinables
Tilting rotating resistors
Résistances tournantes inclinables

Capacidad cubas / Tank volumes / Capacité cuves (L): 13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21LT



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Los intercambiadores de calor en la cuba garantizan el máximo rendimiento energético.
 - Las freidoras con "cuba limpia" disponen de una amplia zona fría y resultan fáciles de limpiar.
 - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - The heat exchangers in the tank guarantee better energy yield.
 - The fryers with a v-shaped tank have a large cool zone and are easy to clean.
 - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 - Pressed top and tanks.
 - All fryers are equipped with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
 - Les échangeurs de chaleur dans la cuve assurent un meilleur rendement énergétique.
 - Les friteuses avec « cuve nette » disposent d'une ample zone froide et sont faciles à nettoyer.
 - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



Eléctrica / Electric / Électrique

- Elevada potencia y excelente rendimiento gracias a las resistencias blindadas giratorias en la cuba.
 - Facilidad de limpieza, gracias a la posibilidad de girar las resistencias.
 - Regulación termostática con dispositivo de medición en la cuba, protegido, y termostato de seguridad.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- High power and excellent performance thanks to the armoured resistors in the tank.
 - Resistors can be rotated for easy cleaning.
 - Thermostatic control with protected detector in the tank and safety thermostat.
 - Pressed top and tanks.
 - All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Puissance élevée et rendement optimal grâce aux résistances blindées tournantes dans la cuve.
 - Facilité de nettoyage, grâce à la possibilité de tourner les résistances.
 - Réglage thermostatique avec détecteur dans la cuve, protégé et thermostat de sécurité.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.

FREIDORAS CONTROL ELECTRÓNICO FRYERS WITH ELECTRONIC CONTROLS FRITEUSES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE

MANTENEDORES DE FRITOS CHIPS SCUTTLES RÉSERVES À FRITES



Capacidad cubas /
Tank volumes /
Capacité cuves:

13, 13+13, 17, 17+17, 21, 21+21 L

⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Control adecuado de la temperatura con indicación del valor real en la cuba.
- Recetas memorizadas para repetir las cocciones que hayan salido bien.
- No hace falta mantener vigiladas las cocciones, gracias a los programas y a los avisos acústicos.
- Función "Melting" para fundir grasas sólidas.
- Superficies y cubas moldeados, con cuba aislada.
- Todas las freidoras incluyen cestas, tapaderas (utilizables solo con la freidora apagada) y recipiente para la recuperación del aceite con filtro.
- Precise temperature control with real tank temperature displayed.
- Recipes can be saved so you can repeat successful dishes.
- No need to monitor cooking thanks to the different programs and audible notifications.
- "Melting" function for dissolving solid fats.
- Pressed top and tanks with separate tank.
- All fryers are complete with baskets, lids (use only when fryer is off) and an oil collection tank with a filter.
- Gestion minutieuse de la température avec visualisation de la donnée réelle dans la cuve.
- Recettes pouvant être mémorisées afin de répéter les cuissons réussies.
- Il n'est pas nécessaire de surveiller les cuissons, grâce aux programmes et aux signaux sonores.
- Fonction "Melting" pour la fonte des graisses solides.
- Plans et cuves emboutis, avec cuve isolée.
- Toutes les friteuses sont équipées de paniers, couvercles (utilisables uniquement avec friteuse éteinte) et cuve pour la récupération de l'huile avec filtre.



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Lámpara de calentamiento por infrarrojos.
- Útil para la conservación correcta de alimentos fritos o cocinados de otro modo: mantiene la temperatura correcta durante muchos minutos, preservando sus propiedades organolépticas.
- Cuba con falso fondo, compatible con módulos GN.
- Infrared heating lamp.
- Useful for keeping fried or cooked foods warm, maintaining the right temperature for several minutes and preserving the organoleptic properties of the food.
- Tank with false bottom, compatible with GN containers.
- Lampe de chauffage à infrarouges.
- Utile pour le correct maintien de plats fritos ou dans tous les cas cuits: elle assure la juste température pour de nombreuses minutes tout en garantissant les qualités organoleptiques.
- Cuve avec faux fond, compatible avec récipients GN.

**BARBACOAS
GRILLS
GRILLS**



Piedra volcánica / Lava stone / Pierre de lave

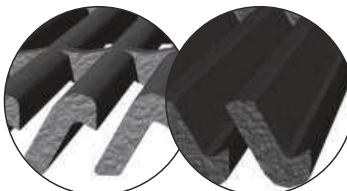


Agua / Water / Eau

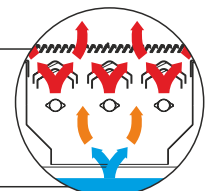
- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Parrilla de acero inoxidable con regulación de altura. La piedra volcánica distribuye el calor, recreando un agradable efecto "barbacoa".
- Peto antisalpicaduras, parrilla y piedra volcánica extraíbles para la limpieza.
- Parrilla de acero con regulación de altura.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Height-adjustable stainless steel grill. The lava stone distributes the heat, creating a pleasant barbecue effect.
- Removable splashback, grill and lava stone for cleaning.
- Height-adjustable steel grill.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Grill en acier inox avec réglage de la hauteur. La pierre de lave distribue la chaleur en créant un agréable effet « barbecue ».
- Anti-éclaboussures, grill et pierre de lave amovibles pour le nettoyage.
- Grill en acier réglable en hauteur.

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
- Perfectas para mantener los alimentos jugosos.
- Parrillas fáciles de desmontar para una limpieza eficaz.
- Las parrillas son "double face", para asar carne o pescado.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Excellent for keeping foods juicy.
- Easy to remove grills for thorough cleaning.
- The grills are double face for grilling meat or fish.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Parfaits pour préserver le jus des aliments.
- Grilles faciles à retirer pour un nettoyage efficace.
- Les grills sont double face, pour griller de la viande ou du poisson.

Parrilla esmaltada "double face" carne/pescado
"Double face" enamelled grill meat/fish
Grill émaillé "double face" viande-poisson



Parrilla
Grill
Grill
Agua
Water
Eau



CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



Cuece-pastas/Pasta cooker/Cuiseur à pâtes

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
 - Cubas y desagües de acero inoxidable AISI 316 resistente a la corrosión, de 40 o 40+40 litros.
 - Superficies y cubas moldeados.
 - Incluyen dispositivo de seguridad que interrumpe el funcionamiento de los elementos calefactores cuando no hay agua en la cuba.
 - Con desagüe de almidones y grifo de llenado de agua.
 - Disponible también en versión con control electrónico, programable.
 - Con falso fondo.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Tanks and drains in corrosion-resistant AISI 316 stainless steel, 40 litre or 40+40 litre capacity.
 - Pressed top and tanks.
 - Fitted with a safety device that stops the heating elements when there is no water in the tank.
 - With starch drain and water fill tap.
 - Also available with programmable, electronic controls.
 - With false bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Cuves et vidanges en acier inox AISI 316 résistant aux corrosions, de 40 ou 40+40 litres.
 - Plans et cuves emboutis.
 - Équipés de dispositif de sécurité qui interrompt le fonctionnement des éléments chauffants en cas d'absence d'eau dans la cuve.
 - Avec vidange des amidons et robinet de remplissage d'eau.
 - Également disponible dans la version avec contrôle électronique, programmable.
 - Avec faux fond.

BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Gas Natural de serie con kit inyectoros para GLP.
 - Perfecto para mantener el calor de los alimentos cocinados y preservar sus propiedades organolépticas y nutricionales.
 - Provisto de termostato de funcionamiento hasta 90 °C.
 - Provisto de termostato de seguridad.
 - Cubas para módulos GN.
 - Cómodo grifo de desagüe delantero.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
 - Excellent for keeping cooked foods hot and maintaining the organoleptic and nutritional properties of the food.
 - Equipped with operating thermostat up to 90 °C.
 - Equipped with safety thermostat.
 - Tanks for GN containers.
 - Practical tap at the front for drainage.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
 - Parfait pour le maintien de la chaleur de plats cuits et en préserver les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles.
 - Équipé de thermostat de travail allant jusqu'à 90 °C.
 - Équipé de thermostat de sécurité.
 - Cuves pour récipients GN.
 - Pratique robinet de vidange avant.

MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES
BOILING PANS AND BRAISING PANS
MARMITES ET SAUTEUSES



Marmitas / Boiling pans / Marmites

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Capacidad de la cuba de 100 o 150 litros.
- Modelos con calentamiento directo e indirecto.
- Grifo frontal de desagüe, fácil de desmontar para la limpieza.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 100 or 150-litre tank.
- Models with direct and indirect heating.
- Front drainage tap, easy to remove for cleaning.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Capacité de la cuve de 100 ou 150 litres.
- Modèles avec chauffage direct et indirect.
- Robinet frontal de vidange, facile à démonter pour le nettoyage.



Sartenes basc. / Braising Pans / Sauteuses

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Capacidad de la cuba de 80 o 120 litros.
- Fondo de acero inoxidable de gran grosor.
- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- 80 or 120-litre tank.
- Thick stainless steel bottom.
- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Capacité de la cuve de 80 ou 120 litres.
- Fond en acier inox de haute épaisseur.

BASE HORNOS ELÉCTRICOS ELECTRIC OVENS BASE BASE POUR FOURS ÉLECTRIQUES



ENCIMERAS Y MÓDULOS BAJOS TOPS AND BASES PLANS DE TRAVAIL ET SOUBASSEMENTS



- Módulos bajos eléctricos para hornos GN1/1 y GN2/1 eléctricos y de convección, provistos de 1 parrilla, para superposición de elementos TOP sobre encimera (2x40 o 1x80).

- Electric base units for GN1/1 and GN2/1 electric and convection ovens, equipped with 1 grill, for stacking TOP modules (2x40 or 1x80).

- Soubassements pour four électriques et à convection GN1/1 et GN2/1, équipés de 1 grille, pour superposition de modules TOP sur le plan (2x40 ou 1x80).

Encimeras y módulos bajos Tops and bases Plans de travail et soubassements

- Robustos y espaciosos.
- Disponibles con cajones.
- Combinables con elementos calefactores.
- También hay disponibles módulos bajos refrigerados de diversos tamaños con puertas y/o cajones.

- Robust and capacious.
- Available with drawers.
- Usable with heating elements.
- Refrigerated bases in different sizes with doors/drawers also available.

- Robustes et d'une grande capacité.
- Disponibles avec tiroirs.
- Associables à des éléments chauffants.
- Bases réfrigérées de différentes dimensions avec portes et/ou tiroirs également disponibles.



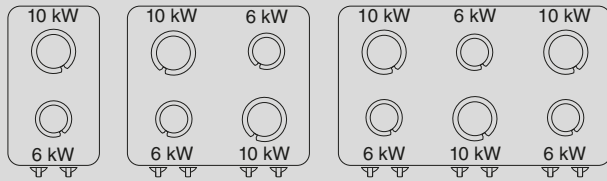


K90 M90

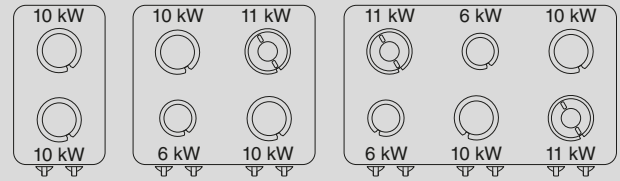
MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COCINAS DE GAS K90

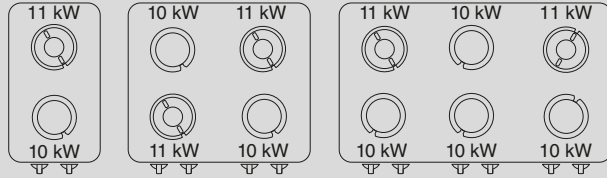
POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS 🔥



POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS "SÚPER" 🔥



POSICIÓN QUEMADORES HERMÉTICOS "ALTA POTENCIA" 🔥



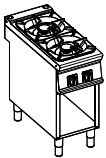









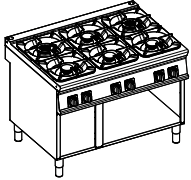

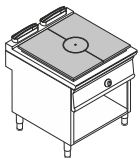

COCINA A GAS QUEMADOR HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP 6kW y 10kW

	Código	313261	Tot. kW	16	↙	↘	↓	m ³	€
					40	90	28	0.26	
	Modelo	T9PC40G2H	kW	1x6 + 1x10	V-Hz			Kg	
								49.0	
	Código	313267	Tot. kW	32	↙	↘	↓	m ³	€
					80	90	28	0.47	
	Modelo	T9PC80G4H	kW	2x6 + 2x10	V-Hz			Kg	
								79.0	
	Código	313280	Tot. kW	48	↙	↘	↓	m ³	€
					120	90	28	0.64	
	Modelo	T9PC120G6H	kW	3x6 + 3x10	V-Hz			Kg	
								118.8	




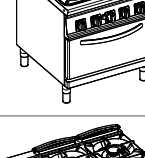





COCINA A GAS FUEGOS "SUPER" QUEMADOR HERMÉTICO CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO TOP 6kW, 10kW y 11kW

	Código	313262	Tot. kW	20	↙	↘	↓	m ³	€
					40	90	28	0.27	
	Modelo	T9PC40GP2HP	kW	2x10	V-Hz			Kg	
								47.0	
	Código	313268	Tot. kW	37	↙	↘	↓	m ³	€
					80	90	28	0.48	
	Modelo	T9PC80GP4HP	kW	1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz			Kg	
								86.0	
	Código	313281	Tot. kW	54	↙	↘	↓	m ³	€
					120	90	28	0.66	
	Modelo	T9PC120GP4HP	kW	2x6 + 2x10 + 2x11	V-Hz			Kg	
								125.0	


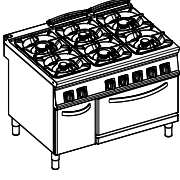


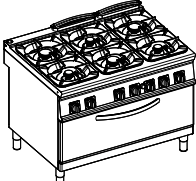
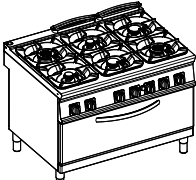
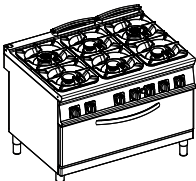
COCINAS DE GAS K90

COCINA A GAS FUEGOS "SÚPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO 6kW, 10kW y 11kW							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313265	20	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB40G2HP	2x10			64.4		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313271	37	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB80G4HP	1x6 + 2x10 + 1x11			103.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313284	54	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB120G6HP	2x6 + 2x10 + 2x11			146.0		
COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO 10kW y 11kW							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313266	21	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB40G2HAP	1x10 + 1x11			64.4		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313272	42	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB80G4HAP	2x10 + 2x11			104.5		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313285	62	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB120G6HAP	4x10 + 4x11			146.0		
COCINA A GAS PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↓	m³	€
	313019	11	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB80G1				131.6		

COCINAS DE GAS K90

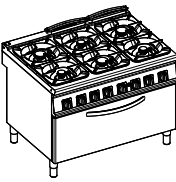
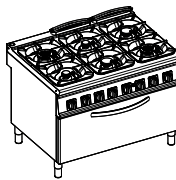
COCINA A GAS CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313273	39	80	90	90	
	Modelo	kW 2x6 + 2x10	V-Hz			Kg
	T9PH80G4HPG	Oven 7				
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313286	55	120	90	90	
	Modelo	kW 3x6 + 3x10	V-Hz			Kg
	T9PH120G4HPG	Oven 7				
COCINA A GAS CON FUEGOS "SÚPER" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313274	44	80	90	90	
	Modelo	kW 1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz			Kg
	T9PH80G4HPG	Oven 7				
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313287	61	120	90	90	
	Modelo	kW 2x6 + 2x10 + 2x11	V-Hz			Kg
	T9PH120G4HPG	Oven 7				
COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLAS DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313275	49	80	90	90	
	Modelo	kW 2x10 + 2x11	V-Hz			Kg
	T9PH80G4HAPG	Oven 7				
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313276	32 + 5.3	80	90	90	
	Modelo	kW 2x6 + 2x10	V-Hz			Kg
	T9PH80G4HE	Oven 5.3	380-415 3N ~ 50-60			
COCINA A GAS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 PARRILLA						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³
	313277	32 + 5.3	80	90	90	
	Modelo	kW 1x6 + 2x10 + 1x11	V-Hz			Kg
	T9PH80G4HPE	Oven 5.3	380-415 3N ~ 50-60			

COCINAS DE GAS K90

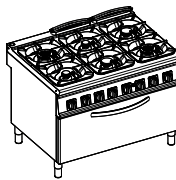
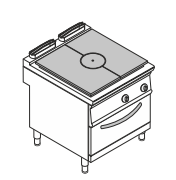
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	313278	Tot. kW	32 + 5	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH80G4HEC	kW	2x6 + 2x10 Oven 5	V-Hz	400 2N ~ 50-60	
	Código	313288	Tot. kW	48 + 5	↓ ↓ ↓ 120 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH120G6HEC	kW	3x6 + 3x10 Oven 5	V-Hz	400 2N ~ 50-60	
COCINA A GAS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 PARRILLA							
	Código	313279	Tot. kW	37 + 5	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH80G4HPEC	kW	1x6 + 2x10 + 1x11 Oven 5	V-Hz	380-415 3N ~ 50-60	
	Código	313289	Tot. kW	54 + 5	↓ ↓ ↓ 120 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH120G6HPEC	kW	2x6 + 2x10 + 2x11 Oven 5	V-Hz	400 2N ~ 50-60	
COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA							
	Código	313290	Tot. kW	57	↓ ↓ ↓ 120 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH120G6HGF	kW	3x6 + 3x10 Oven 9	V-Hz		
COCINA A GAS "SUPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA							
	Código	313291	Tot. kW	63	↓ ↓ ↓ 120 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH120G6HPGF	kW	2x6 + 2x10 + 2x11 Oven 9	V-Hz		
COCINA A GAS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA							
	Código	313292	Tot. kW	71	↓ ↓ ↓ 120 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH120G6HAPGF	kW	4x10 + 2x11 Oven 9	V-Hz		

COCINAS DE GAS K90

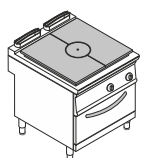

COCINA A GAS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313293	55+3	120	90	90	1.46	
	Modelo	kW 3x6 + 3x10	V-Hz			Kg	
	T9PH120G6HEFG	Oven 7+3(GRILL)	230 ~ 50-60			229.0	

COCINA A GAS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO "TAMAÑO COMPLETO" CON 1 PARRILLA

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313294	61 + 3	120	90	90	1.46	
	Modelo	kW 2x6 + 2x10 + 2x11	V-Hz			Kg	
	T9PH120G6HPEFG	Oven 7+3(GRILL)	230 ~ 50-60			229.0	

COCINA A GAS PLACA RADIANTE CON HORNO A GAS GN2 / 1 CON 1 PARRILLA

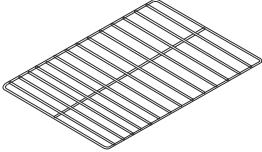


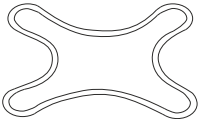
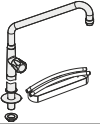
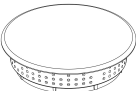
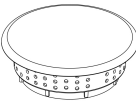
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313031	18	80	90	90	0.99	
	Modelo	kW 11	V-Hz			Kg	
	T9PH80G1GGN	Oven 7				176.0	

PAELLEROS 27kW INTEGRADO SOBRE MUEBLE NEUTRO

	kW 27	Código	↓	↓	↓	€
	PA9PC80G1	80	90	23		
	kW 27	Código	↓	↓	↓	€
	PA9PB80G1	80	90	85		

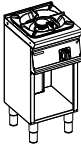













ACCESORIOS COCINAS DE GAS K90

	Código 220590 220595 619004	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM) Rejilla Horno (88X62CM) Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€
	Código 399538	Descripción Rejilla de reducción	€
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€
	Código 319067	Descripción Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	€
	Código 319068	Descripción Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	€






COCINAS DE GAS M90

COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313295	10	40	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB40G1H	1x10				36.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313296	16	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB80G2H	1x6+1x10				56.8		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313298	26	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB120G3H	1x6+2x10				79.5		
COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS "SÚPER" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313297	21	80	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB80G2HP	1x10 + 1x11				56.8		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313299	23,5	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB120G3HP	1X6 + 2X11				79.5		
COCINA A GAS QUEMADORES HERMÉTICOS "ALTA POTENCIA" CON PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m³	€
	313300	33	120	45	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
M9PB120G3HAP	3x11				82.0		

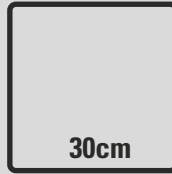
IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS DE GAS M90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	319067	Corona fuego hermético esparce llama 10 kw	
	Código	Descripción	€
	319068	Corona fuego hermético esparce llama 5-6-7,5 kw	

COCINAS ELÉCTRICAS K90

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS



30cm



COCINA ELÉCTRICA TOP PLACAS CUADRADAS

	Código 316001	Tot. kW 8	40 90 28	m³ 0.26	€
	Modelo T9PC40E2	kW 2x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 37.0	
	Código 316003	Tot. kW 16	80 90 28	m³ 0.47	€
	Modelo T9PC80E4	kW 4x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 82.6	
	Código 316005	Tot. kW 24	120 90 28	m³ 0.68	€
	Modelo T9PC120E6	kW 6x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 122.0	


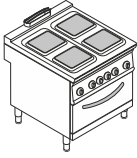

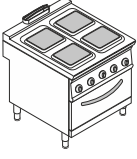


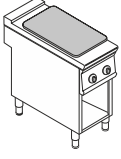
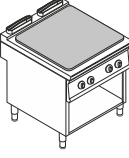
COCINA DE PLACA ELÉCTRICA VERSION TOP

	Código 316122	Tot. kW 7	400 3N ~ 50/60	m³ 0.26	€
	Modelo T9PC40E1	kW	V-Hz 40 90 28	Kg 69.0	
	Código 316007	Tot. kW 14	400 3N ~ 50/60	m³ 0.50	€
	Modelo T9PC80E1	kW	V-Hz 80 90 28	Kg 113.0	


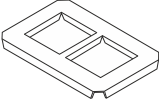
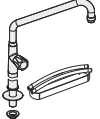
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 316009	Tot. kW 8	40 90 90	m³ 0.53	€
	Modelo T9PB40E2	kW 2x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 62.0	
	Código 316011	Tot. kW 16	80 90 90	m³ 0.96	€
	Modelo T9PB80E4	kW 4x4	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 102.6	

COCINAS ELÉCTRICAS K90

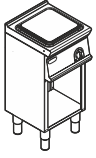
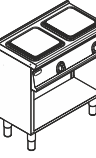








COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS SOBRE MUEBLE ABIERTO								
	Código	316013	Tot. kW	24	↓ ↓ ↓	120 90 90	m²	€
	Modelo	T9PB120E6	kW	6x4	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	144.0
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 /1 CON 1 PARRILLA								
	Código	316037	Tot. kW	21,3	↓ ↓ ↓	80 90 90	m²	€
	Modelo	T9PH80E4E	kW	4x4 Oven 5,3	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	152.0
	Código	316039	Tot. kW	29,3	↓ ↓ ↓	120 90 90	m²	€
	Modelo	T9PH120E4E	kW	6x4 Oven 5,3	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	165.0
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN2 /1 CON 1 PARRILLA								
	Código	316126	Tot. kW	21	↓ ↓ ↓	80 90 90	m²	€
	Modelo	T9PH80E4EC	kW	4x4 Oven 5	V-Hz		Kg	148.8
	Código	316127	Tot. kW	29	↓ ↓ ↓	120 90 90	m²	€
	Modelo	T9PH120E6EC	kW	6x4 Oven 5	V-Hz		Kg	203.5
COCINA ELÉCTRICA PLACAS CUADRADAS CON HORNO ELÉCTRICO TAMAÑO COMPLETO								
	Código	316183	Tot. kW	30.3	↓ ↓ ↓	120 90 90	m²	€
	Modelo		kW	6x4 Oven 5	V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	Kg	208.0
COCINA ELÉCTRICA PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO								
	Código	316123	Tot. kW	7	↓ ↓ ↓	40 90 90	m²	€
	Modelo	T9PB40E1	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60	Kg	86.4
	Código	316015	Tot. kW	14	↓ ↓ ↓	80 90 90	m²	€
	Modelo	T9PB80E1	kW		V-Hz	400 3N ~ 50/60	Kg	143.0

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS K90

	Código 220590 220595 619004	Descripción Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM) Rejilla Horno (88X62CM) Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	€
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€
	Código 399532	Descripción Plano para 2 placas	€
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€



COCINAS ELÉCTRICAS M90

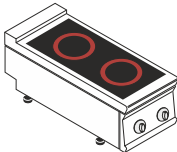
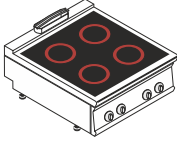
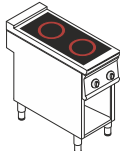
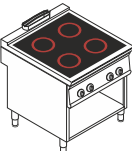
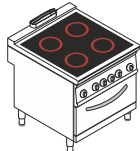
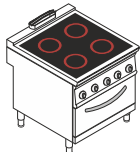
COCINAS ELÉCTRICA PLACA CUADRADA SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316149	4	40 45 90	0.32	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316150	8	80 45 90	0.51	

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

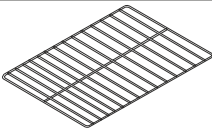

ACCESORIOS COCINAS ELÉCTRICAS M90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

COCINAS VITROCERÁMICA K90

COCINA VITROCERÁMICA TOP							
	Código	316017	Tot. kW	6,8	↓ ↓ ↓ 40 90 28	m³	€
	Modelo	T9PC40VC2	kW	2x3,4	V-Hz	400 2N ~ 50/60	
	Código	316019	Tot. kW	13,6	↓ ↓ ↓ 80 90 28	m³	€
	Modelo	T9PC80VC4	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
COCINA VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	316021	Tot. kW	6,8	↓ ↓ ↓ 40 90 90	m³	€
	Modelo	T9PB40VC2	kW	2x3,4	V-Hz	400 2N ~ 50/60	
	Código	316023	Tot. kW	13,6	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	T9PB80VC4	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2 / 1 CON 1 PARRILLA							
	Código	316041	Tot. kW	18,9	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH80VC4E	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
			Oven	5,3			
COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA SOBRE HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN GN2 / 1							
	Código	316124	Tot. kW	18,6	↓ ↓ ↓ 80 90 90	m³	€
	Modelo	T9PH80VC4EC	kW	4x3,4	V-Hz	400 3N ~ 50/60	
			Oven	5			

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90


	Código	220590	Descripción	Rejilla Horno GN2 / 1 (53X63CM)	€
		619004		Rejilla Horno GN 1/1 (53X47CM)	
	Código	319002	Descripción	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA K90

	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€
---	-------------------------	---	---

COCINAS VITROCERÁMICA M90

COCINA VITROCERÁMICA 2 ZONAS DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 316151	Tot. kW 6,8	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m³ 0.51	€
	Modelo M9PB80VC2	kW 2x3,4	V-Hz 400 2N ~ 50/60			Kg 71.5	

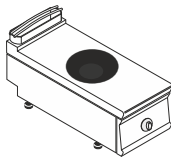
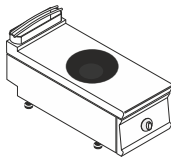
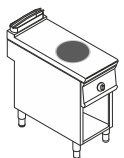
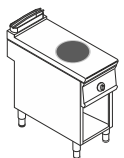
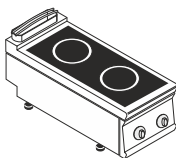
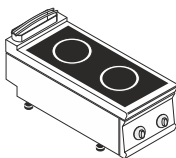
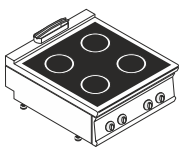
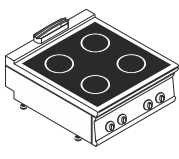
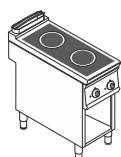
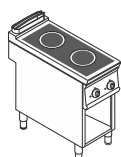
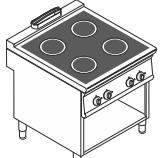
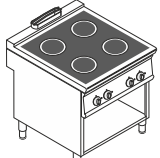
IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

ACCESORIOS COCINAS VITROCERÁMICA M90


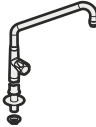
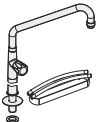
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
--	-------------------------	--	---



COCINAS DE INDUCCIÓN K90

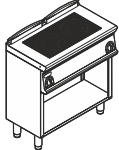
COCINA DE INDUCCIÓN WOK TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316137	5	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PC40IW1	1x5	400 3N ~ 50/60		38.0		
COCINA DE INDUCCIÓN WOK SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316128	5	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB40IW1	1x5	400 3N ~ 50/60		54.0		
COCINA DE INDUCCIÓN TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316223	10	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PC40I2	2x5	400 3N ~ 50/60		41.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316224	20	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PC80I4	4x5	400 3N ~ 50/60		71.5		
COCINA DE INDUCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316225	10	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB40I2	2x5	400 3N ~ 50/60		57.6		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316226	20	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9PB80I4	4x5	400 3N ~ 50/60		95.0		

ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN K90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€
	Código 399569	Descripción Columna de agua ajustable para cocinas con chimenea	€

COCINAS DE INDUCCIÓN M90

COCINA DE INDUCCIÓN DE 2 ZONAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

	Código 316153	Tot. kW 10	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m ³ 0.52	€
	Modelo M9PB80I2	kW 2X5	V-Hz 400 3N ~ 50/60		Kg 55.6		

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

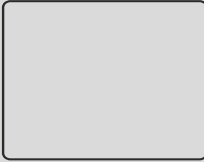
ACCESORIOS COCINAS DE INDUCCIÓN M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
---	-------------------------	--	---



FRY TOP A GAS K90

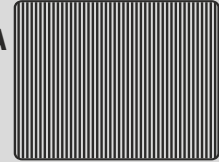
PLACA LISA



PLACA 1/3 ACANALADA



PLACA ACANALADA



FRY TOP A GAS TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313240	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTL40G					67.0	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313243	16	80	90	28	0.49	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTL80G					119.5	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313221	24	120	90	28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTL120G					190.0	

FRY TOP A GAS ACANALADO TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313241	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTR40G					66.0	

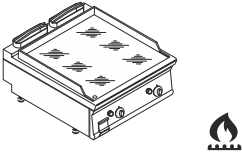
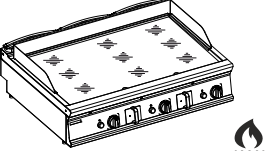
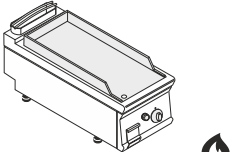
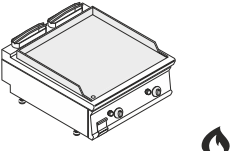
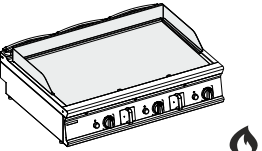
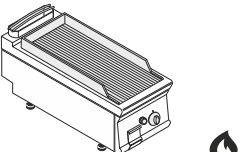
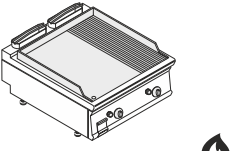
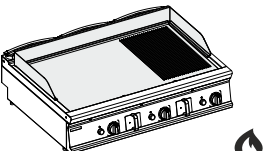
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313244	16	80	90	28	0.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTLR80G					119.0	
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	313222	24	120	90	28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTLR120G					190.0	

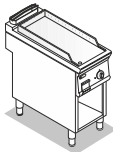
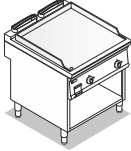
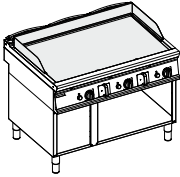
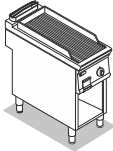

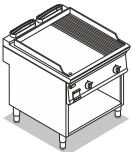
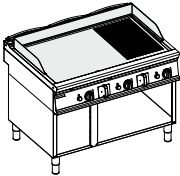
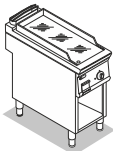
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP

	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	3130242	8	40	90	28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9FTC40G					67.0	

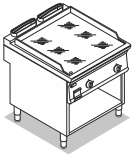

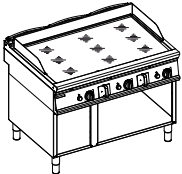

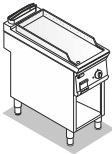

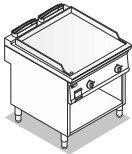

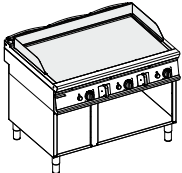

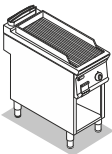

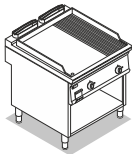

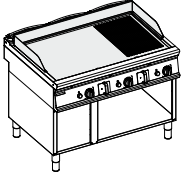

FRY TOP A GAS K90

FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO TOP								
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313245	16	80	90	28			0.51
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTC80G					122.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313223	24	120	90	28			0.66
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTC120G					190.0		
FRY TOP A GAS CROMO DURO CEPILLADO TOP								
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313253	8	40	90	28			0.26
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTCB40G					67.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313255	16	80	90	28			0.51
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTCB80G					121.9		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313224	24	120	90	28			0.66
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTCB120G					190.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO CROMO DURO CEPILLADO TOP								
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313254	8	40	90	28			0.26
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTRCB40G					66.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO TOP								
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313256	16	80	90	28			0.47
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTLRCB80G					119.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€	
	313225	24	120	90	28			0.66
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9FTLRCB120G					190.0		

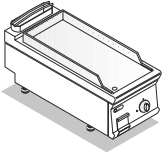
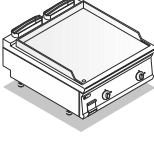
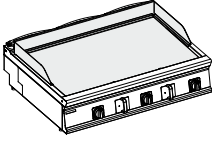
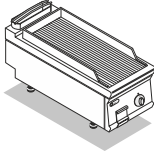
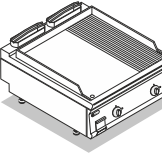
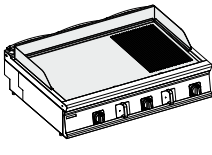
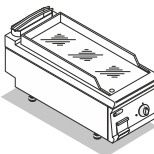
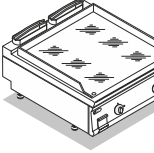
FRY TOP A GAS K90

FRY TOP A GAS LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313246	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBL40G				84.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313249	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBL80G				141.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313226	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBL120G				211.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313247	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBR40G				82.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313251	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBR80G				139.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313250	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBLR80G				139.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313227	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBLR120G				211.0		
FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313248	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBC40G				83.6		

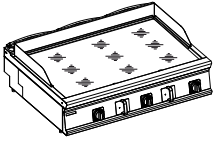
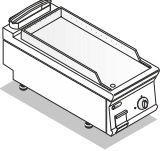
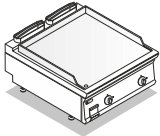
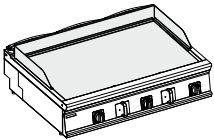
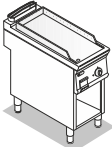
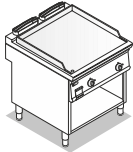
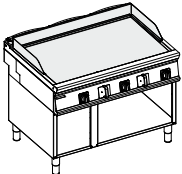
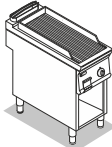
FRY TOP A GAS K90

FRY TOP A GAS CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313252	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBC80G				146.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313228	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBC120G				211.0		
FRY TOP A GAS LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313257	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBCB40G				87.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313259	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBCB80G				146.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313229	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBCB120G				211.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313258	8	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBRCB40G				82.0		
FRY TOP A GAS ACANALADO 1/3 CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO							
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313260	16	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBLRCB80G				142.0		
 	Código	Tot. kW	↙	↘	↘	m ²	€
	313230	24	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9FTBLRCB120G				211.0		

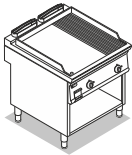
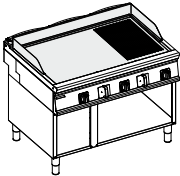
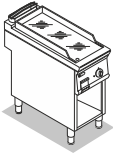
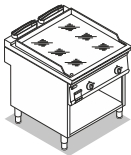
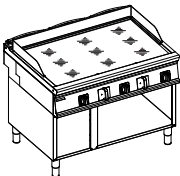
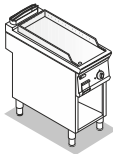
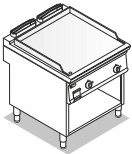
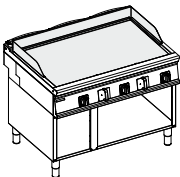
FRY TOP ELÉCTRICOS K90

FRY TOP ELÉCTRICO LISO TOP							
	Código	316260	Tot. kW	6	↘ ↙ ↘ 40 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTL40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.26	
	Código	316263	Tot. kW	12	↘ ↙ ↘ 80 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTL80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.48	
	Código	316250	Tot. kW	18	↘ ↙ ↘ 120 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTL120E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.56	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO TOP							
	Código	316261	Tot. kW	6	↘ ↙ ↘ 40 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTR40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.26	
	Código	316264	Tot. kW	12	↘ ↙ ↘ 80 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTLR80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.51	
	Código	316251	Tot. kW	18	↘ ↙ ↘ 120 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTLR120E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.56	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP							
	Código	316262	Tot. kW	6	↘ ↙ ↘ 40 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTC40E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.26	
	Código	316265	Tot. kW	12	↘ ↙ ↘ 80 90 28	m ³	€
	Modelo	T9FTLC80E	kW		V-Hz	380-415 3N ~ 50/60	
						0.48	

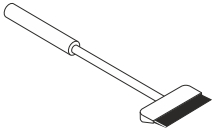
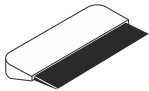


FRY TOP ELÉCTRICOS K90

FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO TOP					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316252	18	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLC120E		380-415 3N ~ 50/60	190.0	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO TOP					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316272	6	40 90 28	0.26	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB40E		380-415 3N ~ 50/60	62.9	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316274	12	80 90 28	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB80E		380-415 3N ~ 50/60	120.0	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316253	18	120 90 28	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTLCB120E		380-415 3N ~ 50/60	190.0	
FRY TOP ELÉCTRICO LISO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316266	6	40 90 90	0.53	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316269	12	80 90 90	0.96	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL80E		380-415 3N ~ 50/60	139.0	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316255	18	120 90 90	1.46	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBL120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0	
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m ²	€
	316267	6	40 90 90	0.55	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9FTBR40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0	

FRY TOP ELÉCTRICOS K90











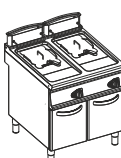

FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO 1/3 SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316270	12	80 90 90	0.96		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR80E		380-415 3N ~ 50/60	136.0		
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316256	18	120 90 90	1.47		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLR120E		380-415 3N ~ 50/60	200.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316268	6	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0		
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316271	12	80 90 90	0.99		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC80E		380-415 3N ~ 50/60	139.0		
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316257	18	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBC120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0		
FRY TOP ELÉCTRICO LISO CROMO DURO CEPILLADO SOBRE MUEBLE ABIERTO						
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316276	6	40 90 90	0.53		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB40E		380-415 3N ~ 50/60	82.0		
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316278	12	80 90 90	1.00		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB80E		380-415 3N ~ 50/60	140.0		
	Código	Tot. kW	↘ ↙ ↘	m ³	€	
	316258	18	120 90 90	1.46		
	Modelo	kW	V-Hz	Kg		
	T9FTBLCB120E		380-415 3N ~ 50/60	211.0		

ACCESORIOS FRY TOP K90


	Código 120595	Descripción Rascador para limpieza de planchas	€
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€
	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
	Código	Descripción Control electrónico	€



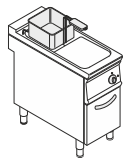
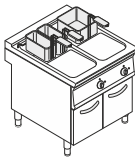
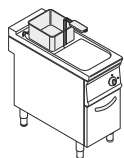
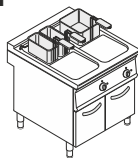
FREIDORAS A GAS K90

FREIDORA A GAS CUBA LIMPIA V SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313186	16,5	40	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB40G17V				76.0	
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313189	33	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB80G1717V				127.0	
21LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313187	19,4	40	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB40G21V				80.5	
21+21LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313190	38,8	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB80G2121V				135.5	
FREIDORA A GAS QUEMADORES EN CUBA SOBRE MUEBLE CERRADO / INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313192	16,5	40	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB40G17I				69.0	
17+17LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	313194	33	80	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB80G1717I				112.6	

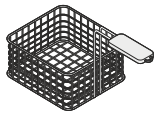
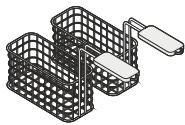
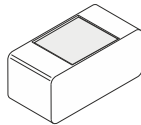

FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL) INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE						
8+8LT  	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³
	316174	14	40	90	90	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	T9FRB40E88R		380-415 3N ~ 50/60		67.0	

FREIDORAS ELÉCTRICAS K90

FREIDORA ELÉCTRICA RESISTENCIAS GIRATORIAS SOBRE MUEBLE CERRADO (CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL) INCLUYE DEPÓSITO DE RECOGIDA DE ACEITE					
17LT 	Código 316081	Tot. kW 16,5	40 90 90	m³ 0.53	€
	Modelo T9FRB40E17R	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 60.0	
17+17LT 	Código 316083	Tot. kW 33	80 90 90	m³ 0.99	€
	Modelo T9FRB80E1717R	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 97.0	
21LT 	Código 316085	Tot. kW 20	40 90 90	m³ 0.52	€
	Modelo T9FRB40E21R	kW	V-Hz 380-415 3N ~ 50/60	Kg 64.0	
21+21LT 	Código 316087	Tot. kW 40	80 90 90	m³ 0.98	€
	Modelo T9FRB80E2121R	kW	V-Hz	Kg 101.0	

ACCESORIOS FREIDORAS K90

	Código 399581	Descripción Cesta Extra para freidora 21LT (28,5x41x12 cm)	€
	799508	Cesta Extra para freidora 17LT (28,5x29,5x12 cm)	
	Código 220650	Descripción Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8+8/13/14LT (10,5x29,5x12 cm)	€
	399580	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 21LT (14x41x12 cm)	
	799509	Cesta extra (2 piezas) para freidoras 17LT (14x29,5x12 cm)	
	Código 399546	Descripción Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 21LT	€
	799507	Depósito de recogida de aceite extra para freidoras de 8+8/13/17LT	
	Código	Descripción Control electrónico	€

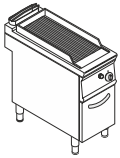
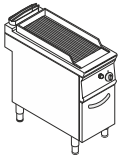
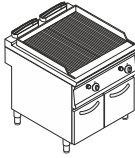
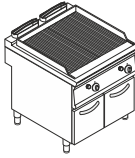
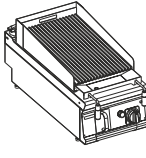
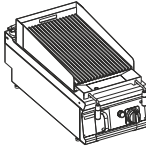
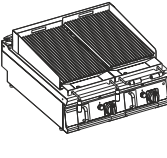
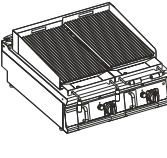
MANTENEDOR DE FRITOS K90

MANTENEDOR DE FRITOS TOP GN1/1							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316221	1	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T94SP40EM		220-240 ~ 50/60		32.4		
MANTENEDOR DE FRITOS GN1/1 SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316222	1	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T94SPB40EM		220-240 ~ 50/60		48.8		

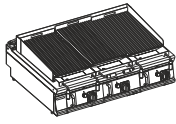

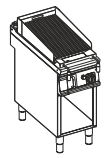

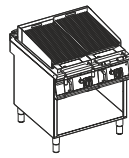

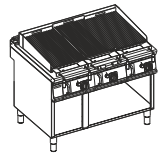

ACCESORIOS MANTENEDOR DE FRITOS

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	


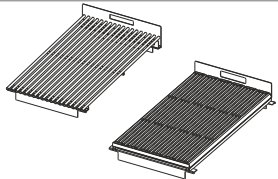
BARBACOA A GAS CON AGUA K90

BARBACOA A GAS CON AGUA Y PARRILLA DE HIERRO FUNDIDO SOBRE MUEBLE CERRADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	333112	11	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9GAB40G				80.0		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	333113	22	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9GAB80G				133.0		
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313204	10	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9GPLT40G				63.4		
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313205	20	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9GPLT80G				106.2		

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA K90

BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313206	30	120	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GPLT120G					112.0	
BARBACOA A GAS DE PIEDRA VOLCÁNICA TOP SOBRE MUEBLE ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313207	10	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GPLB40G					77.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313208	20	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GPLB80G					125.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	313209	30	120	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GPLB120G					129.0	


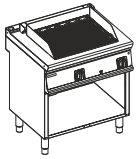
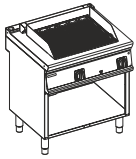
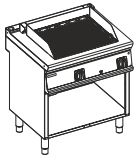
ACCESORIOS BARBACOA PIEDRA VOLCÁNICA K90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	
	Código	Descripción	€
	399583	Rejilla 1/2 módulo en varilla para piedra de lava GR-G9T	
	399584	Rejilla 1/2 módulo en fundición para piedra de lava GR-G9T	

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA TOP. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	316229	5,4	40	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GT40E		380-415 3N ~ 50/60			43.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	316230	10,8	80	90	28		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GT80E		380-415 3N ~ 50/60			82.0	

BARBACOA ELÉCTRICA DIRECTA K90

BARBACOA ELÉCTRICA CON AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO. COCCIÓN POR CONTACTO SOBRE RESISTENCIAS							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316231	5,4	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GB40E		380-415 3N ~ 50/60				
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	316232	10,8	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9GB80E		380-415 3N ~ 50/60				

ACCESORIOS BARBACOA DIRECTA K90

	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

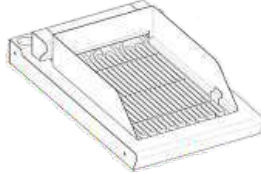
DETALLES BARBACOA DIRECTA K90

Resistencia basculante AISI304:

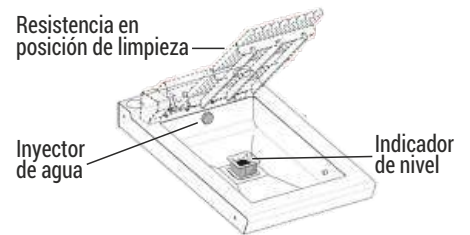


Rascador para limpiar y elevar la resistencia

Resistencia en posición de cocción



Resistencia en posición de limpieza



inyector de agua

Indicador de nivel

CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA A GAS GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313070	15	40	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9CPB40G						
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	313071	30	80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	T9CPB80G						

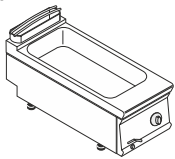
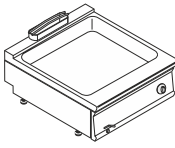
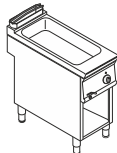
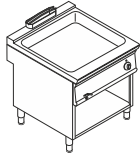
ACCESORIOS CUECE PASTAS K90

CUECE-PASTA ELÉCTRICO GN1 / 1 SOBRE MUEBLE CERRADO - CESTAS NO INCLUIDAS - CONTROL ELECTRÓNICO OPCIONAL					
40LT  	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316200	8,4	40 90 90	0.53	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9CPB40E		380-415 3N~ 50/60	64.0	
40+40LT  	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316201	16,8	80 90 90	0.97	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9CPB80E		380-415 3N~ 50/60	106.0	

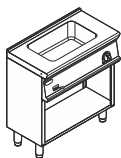
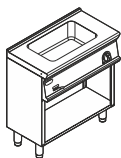
ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código	Descripción	€
	399504	Cestas 3 piezas GN1/3 para cuece pasta (29x16x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399505	Cestas 3 piezas 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399506	Cestas 4 piezas 2xGN1/3 + 2xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399507	Cestas 5 piezas 4xGN1/3 + 1xGN1/6 para cuece pasta (29x16x20 cm + 14x14x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399508	Cestas 2 piezas 1xGN1/1 + 1xGN2/3 para cuece pasta (29x16x20 + 29x29x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399548	Cestas 6 piezas GN1/6 para cuece pasta (14x24x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399553	Cestas 2 piezas 2xGN1/2 para cuece pasta (29x24x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	399572	Cesta GN1/1 para cuece pasta (49x29x20 cm)	
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1 para cuece pasta	
	Código	Descripción	€
		Control electrónico	

BAÑO MARÍA K90

BAÑO MARÍA ELÉCTRICO TOP					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316045	3	40 90 28	30.5	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316047	4,5	80 90 28	55.0	
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316049	3	40 90 90	0.54	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316051	4,5	80 90 90	0.97	

BAÑO MARÍA M90

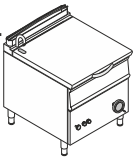
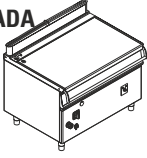
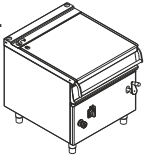
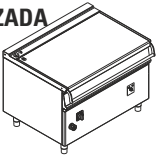
BAÑO MARÍA GN1/1 ELÉCTRICO SOBRE MUEBLE ABIERTO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	316154	1,3	80 45 90	0.51	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	M90MBM80EM		230 ~ 50/60	39.0	

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

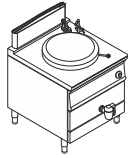
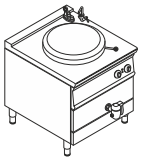
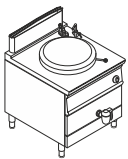
ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código	Descripción	€
	120580	GN1/1 Falso fondo para Baño María	
	Código	Descripción	€
	120650	Tapa GN1/1	
	Código	Descripción	€
	319002	Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	

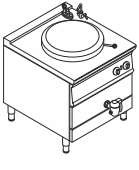



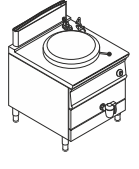



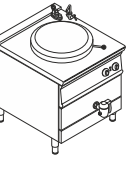



SARTENES BASCULANTES K90

SARTENES BASCULANTES A GAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)							
80LT MANUAL 	Código	313176	Tot. kW	20	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9SB80G	kW		V-Hz	Kg	
120LT MOTORIZADA 	Código	313182	Tot. kW	30	↘ 120 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9SB120GE	kW		V-Hz	Kg	
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS CON TANQUE DE ACERO INOX AISI 304 SOBRE MUEBLE CERRADO OPCIONAL: ELEVACIÓN MOTORIZADA (80L) O MANUAL (120L)							
80LT MANUAL 	Código	316192	Tot. kW	10	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9SB80E	kW		V-Hz	Kg	
120LT MOTORIZADA 	Código	316197	Tot. kW	15	↘ 120 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9SB120EE	kW		V-Hz	Kg	

MARMITAS K90

MARMITA A GAS CALENTAMIENTO DIRECTO							
100LT 	Código	313076	Tot. kW	21	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9080G100	kW		V-Hz	Kg	
150LT 	Código	313077	Tot. kW	21	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9080G150	kW		V-Hz	Kg	
MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO							
100LT 	Código	313074	Tot. kW	21	↘ 80 ↘ 90 ↘ 90	m³	€
	Modelo	T9080GI100	kW		V-Hz	Kg	

MARMITAS K90

MARMITA A GAS CALENTAMIENTO INDIRECTO							
150LT 	Código 313075	Tot. kW 21	 80	 90	 90	m³ 1.13	€
	Modelo T9080G1150	kW	V-Hz	Kg 170.0			
MARMITA ELÉCTRICA CALENTAMIENTO INDIRECTO							
100LT 	Código 316093	Tot. kW 16	 80	 90	 90	m³ 1.11	€
	Modelo T9080E1100	kW	V-Hz 380 415 3N~ 50/60	Kg 167.0			
150LT 	Código 316095	Tot. kW 18	 80	 90	 90	m³ 1.10	€
	Modelo T9080E1150	kW	V-Hz 400 3N~ 50/60	Kg 178.0			

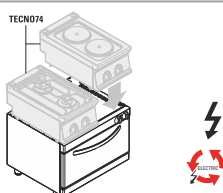
ACCESORIOS MARMITAS K90

	Código 399511	Descripción Cesta doble marmita 100L, agujeros de 3mm Ø	€
	Código 399513	Descripción Cesta doble marmita 150L, agujeros de 3mm Ø	

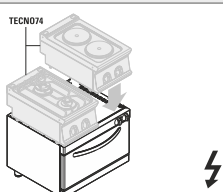


BASE HORNO

BASE HORNO ELÉCTRICO CONVECCIÓN GN1/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316147	5	80 90 60	0.99	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9BH80EC	Oven 5	380-415 3N~ 50/60	51.0	

BASE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN2/1 CON 1 REJILLA PARA ELEMENTOS TOP (2x40 o 1x80cm)

	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	316148	5,3	80 90 60	0.70	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	T9BH80EE	Oven 5,3	380-415 3N~ 50/60	95.0	

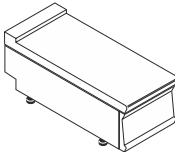
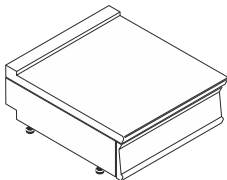
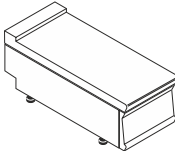
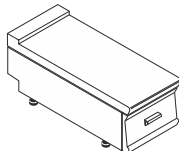
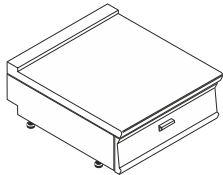
ACCESORIOS BASE HORNO

	Código	Descripción	€
	220590	Rejilla horno extra GN2/1 (53x63cm)	
	619004	Rejilla horno GN2/1	

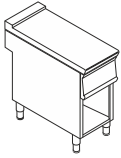
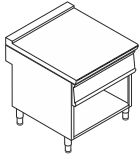

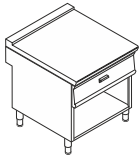
T9BMB80E




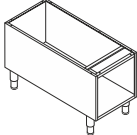
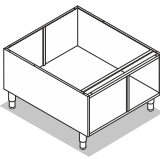
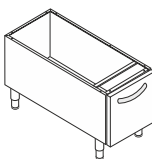
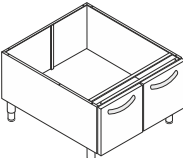
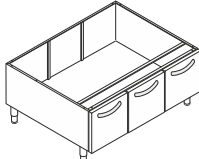
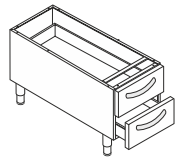
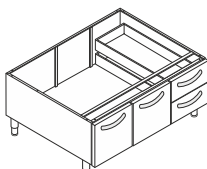
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

MESA NEUTRA TOP							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€	
	316129		40	90	28	m³ 0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T9PN40					26.0	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€	
	316130		80	90	28	m³ 0.51	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T9PN80					54.0	
MESA NEUTRA TOP							
	Código		↘	↘	↘	€	
	316237		20	90	28	m³ 0.26	
	316295		25	90	28	0.26	
	316296		30	90	28	0.26	
	316297		35	90	28	0.26	
	316298		45	90	28	0.47	
	316299		50	90	28	0.47	
	316300		55	90	28	0.47	
316301		60	90	28	0.47		
	Kg						
	20.0						
	21.5						
	23.0						
	24.5						
	35.1						
	36.2						
	37.3						
	38.5						
MESA NEUTRA TOP CON CAJÓN SUPERIOR GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€	
	396501		40	90	28	m³ 0.26	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T9PNC40					34.8	
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	€	
	396502		80	90	28	m³ 0.51	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	€
	T9PNC80					58.0	

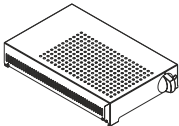
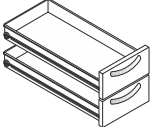
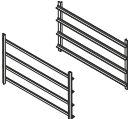
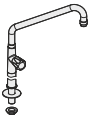
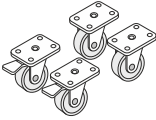
BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO								
	Código		↘	↘	↘	m³	Kg	€
	316131		40	90	90	0.53	43.0	
	316233		20	90	90	0.51	36.4	
	316234		30	90	90	0.51	40.6	
	316235		55	90	90	0.94	57.2	
	316236		60	90	90	0.94	59.2	
	316240		25	90	90	0.55	39.5	
	316241		35	90	90	0.55	43.0	
	316242		45	90	90	0.97	46.6	
316243		50	90	90	0.97	48.6		
MESA NEUTRA SOBRE MUEBLE ABIERTO								
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	316132		80	90	90	0.97		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9PNB80					69.0		
MESA NEUTRA CON CAJÓN GN1 / 1 SOBRE MUEBLE ABIERTO								
GN1/1 	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	396701		40	90	90	0.52		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9PNBC40					53.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€	
	396702		80	90	90	0.96		
	Modelo	kW	V-Hz			Kg		
	T9PNBC80					62.0		

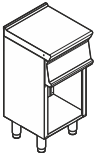
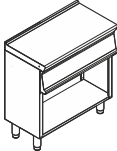
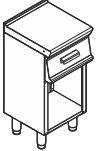

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

MESA NEUTRA CON CAJÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO Y SOPORTE SALAMANDRA							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	396703		80	90	90		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNCS80				89.0		
COMPARTIMENTO NEUTRO ABIERTO							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	399002		40	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BN40				21.8		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	399008		80	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BN80				29.7		
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	316117		40	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNP40				24.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	316119		80	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNP80				37.0		
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	316120		120	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNP120				46.0		
COMPARTIMENTO NEUTRO CON CAJONES GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	316118		40	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNC40				33.0		
COMPARTIMENTO NEUTRO CON PUERTAS Y CAJONES							
	Código	Tot. kW	↘	↘	↘	m³	€
	316121		120	76,5	57		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	T9BNPC120				50.0		

ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS K90

	Código 116055	Descripción Elemento calefactor para armario 230/1 V-50/60 HZ - 1.3 KW - (32X54X9.5H)	€
	Código 319001	Descripción Pareja de cajones GN 1/1 - No colocables en elementos calefactores - Altura 12cm - No instalables en equipos independientes	€
	Código 799502	Descripción Kit de guía GN1 / 1 para bases - Sin compartimentos independientes	€
	Código 399516	Descripción Columna de agua ajustable	€
	Código 399529	Descripción Kit ruedas (2 con frenos)	€

BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

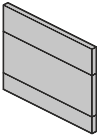

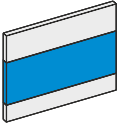
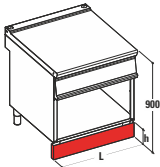
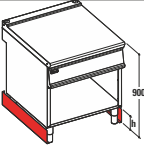
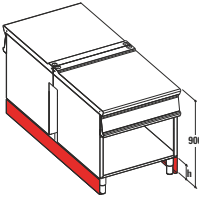
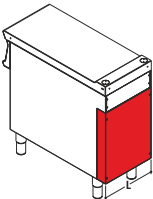
MESA NEUTRA CON COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 316155	Tot. kW	↓ 40	↓ 45	↓ 90	m³ 0.32	€
	Modelo M9PNB40	kW	V-Hz			Kg 26.5	
	Código 316156	Tot. kW	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m³ 0.52	€
	Modelo M9PNB80	kW	V-Hz			Kg 36.0	
MESA NEUTRA CON CAJÓN EN COMPARTIMENTO ABIERTO							
	Código 316157	Tot. kW	↓ 40	↓ 45	↓ 90	m³ 0.30	€
	Modelo M9PNBC40	kW	V-Hz			Kg 29.4	
	Código 316158	Tot. kW	↓ 80	↓ 45	↓ 90	m³ 0.53	€
	Modelo M9PNBC80	kW	V-Hz			Kg 42.4	

IMPORTANTE: La gama M90 debe ser instalada SIEMPRE con modelos de la gama K90. No se puede instalar independiente.

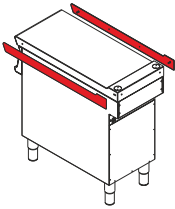
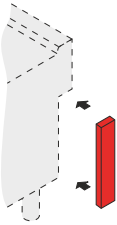
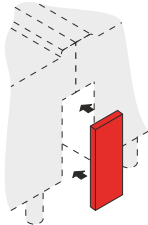
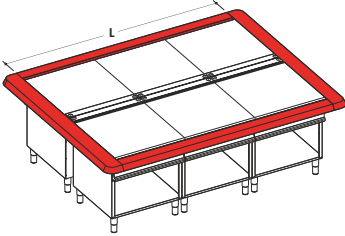
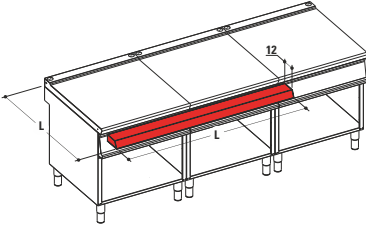
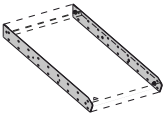
ACCESORIOS BASES Y ELEMENTOS NEUTROS M90

	Código 319002	Descripción Puerta acero inox. Derecha/Izquierda	€
---	-------------------------	--	---

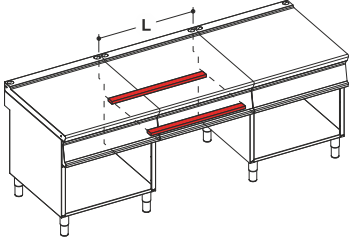
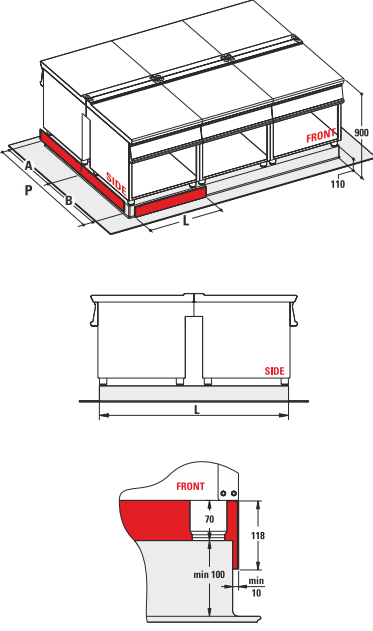
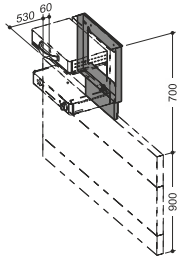

ACCESORIOS K90

	Código 319019 319020 319060	Descripción LATERAL ACERO INO K90 + K90 ISLA L = 181CM ISLA LATERAL ACERO INOX K74 + T90 L = 161CM LATERAL ACERO INOX K90 L = 90.5CM	€
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€
	Código 399533 399534 399535 399536 399579	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€
	Código 399537	Descripción ZÓCALO LATERAL (1 PAR)	€
	Código 399547	Descripción ZÓCALO LADO ISLA (2X180CM) - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€
	Código 319009 319010 319011	Descripción PANEL LATERAL TRASERA PARA COMPARTIMENTO L = 40 CM PANEL LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTO L = 80CM PANE LATERAL TRASERO PARA COMPARTIMENTOL = 120CM	€

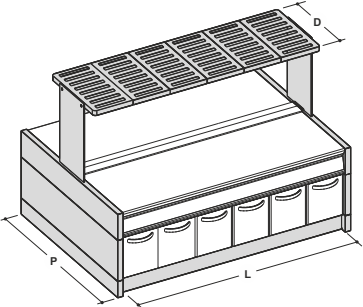
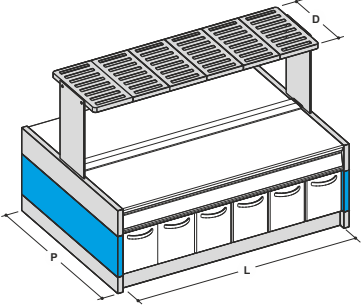
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	399573	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE PARA BASES Y SUPERFICIE L = 90CM	
	399530	ALETA LATERAL PARA COMPARTIMENTO 1 MÓDULO	
	399531	PANEL LATERAL PARA COMPARTIMENTO DE 2 MÓDULOS	
 <p data-bbox="145 1536 469 1581">Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	399517 399518 399519 399520 399554	KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 120CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 160CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 200CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 240CM KIT SUPERIOR DE PORCIONAMIENTO DE ISLA L = 280CM	
 <p data-bbox="161 1850 456 1872">No apto para sartenes basculantes</p>	399521 399522 399523 399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	
	319055	PROTECCIÓN TÉRMICA LATERAL	

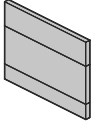

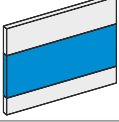
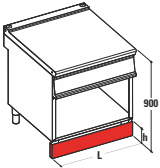

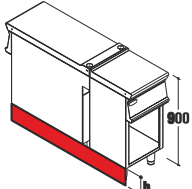
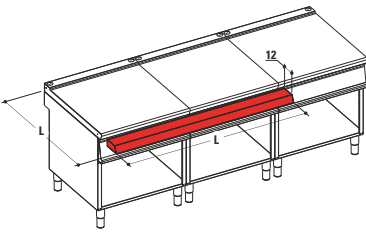
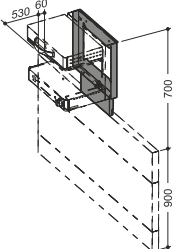
ACCESORIOS K90

 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p>399525</p> <p>399526</p> <p>399527</p> <p>399528</p>	<p>Descripción</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 40CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 80CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 120CM</p> <p>KIT SOPORTE PUENTE L = 160CM</p>	<p>€</p>
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	<p>Código</p> <p>319003</p> <p>319004</p> <p>319005</p> <p>319006</p> <p>319007</p> <p>319008</p> <p>399578</p>	<p>Descripción</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE</p> <p>ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.</p> <p>ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) K74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF.P</p> <p>TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>319056</p>	<p>Descripción</p> <p>ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA</p>	<p>€</p>
	<p>Código</p> <p>399582</p>	<p>Descripción</p> <p>KIT DE FIJACIÓN A TIERRA</p>	<p>€</p>

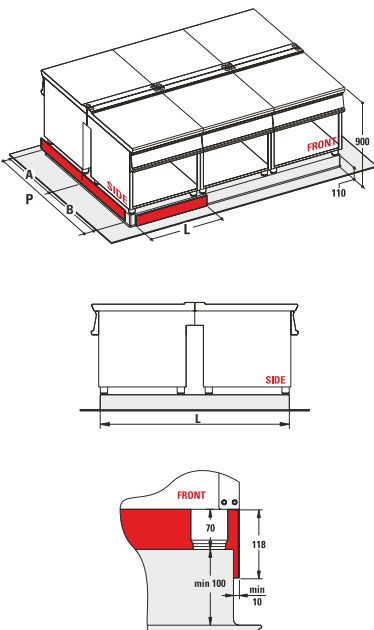
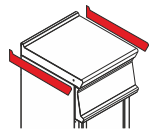
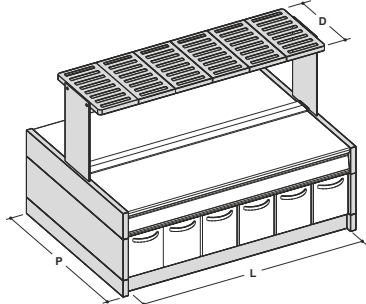
ACCESORIOS K90

	Código	Descripción	€
	319045	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319046	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319047	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319048	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319049	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K74 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 65 CM	
	319050	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =200CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319051	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =240CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319052	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =280CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319053	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =320CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	319054	ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS EN ACERO INOXIDABLE 2 LADOS K90 + K90 L =360CM - PROFUNDIDAD DE ESTANTE 80 CM	
	SHELF_COLOR	SUPLEMENTO PARA ESTRUCTURA ESTÁNDAR COLOR 2 LADOS	€

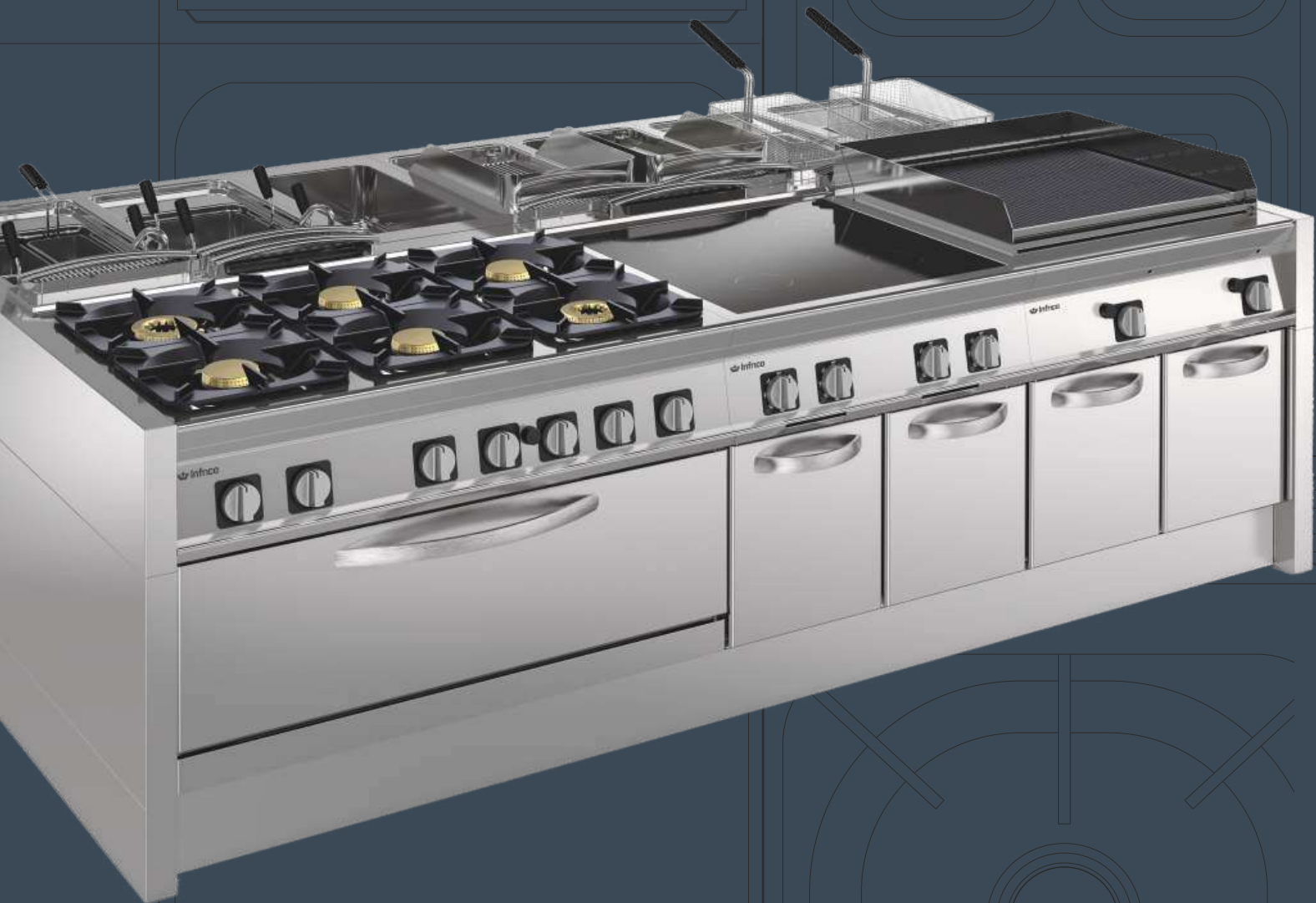
ACCESORIOS M90

	Código 319018	Descripción LATERAL ACERO INOX ISLA M90 L = 136CM	€
	Código DOOR_COLOR	Descripción SUPLEMENTO DE COLOR ESTÁNDAR PARA PUERTA L = 40 CM	€
	Código SIDE_COLOR	Descripción SUPLEMENTO PARA COLOR ESTÁNDAR 1 LADO	€
	Código 399533	Descripción ZÓCALO DELANTERO L = 40 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	€
	399534	ZÓCALO DELANTERO L = 80 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399535	ZÓCALO DELANTERO L = 120 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399536	ZÓCALO DELANTERO L = 160 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	399579	ZÓCALO DELANTERO L = 200 CM - NO INSTALABLE CON BASES DE HORNO ELÉCTRICO	
	Código 719008	Descripción ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90	€
	Código 719013	Descripción ZÓCALO LATERAL PARA ISLA (1 PAR)	€
 No apto para sartenes basculantes	Código 399521	Descripción PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 40 CM	€
	399522	PLAN DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 80CM	
	399523	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 120 CM	
	399524	PLANO DE PORCIONAMIENTO DELANTERO L = 160 CM	
	Código 319056	Descripción ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS CON SOPORTE GRATINADORA	€

ACCESORIOS M90

	Código	Descripción	€
 <p>Es aconsejable enviar el esquema con la disposición de los equipos</p>	319003	ZÓCALO DELANTERO 40 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319004	ZÓCALO DELANTERO 80 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319005	ZÓCALO DELANTERO 120 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319006	ZÓCALO DELANTERO 160 CM PARA INSTALACIÓN EN BASE	
	319007	ZÓCALO LATERAL (1 MÓDULO) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. B.	
	319014	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) T74 PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. P	
	399578	TERMINACIÓN PARA ISLA SOBRE ZÓCALO (KIT-PIES H = 70 MM)	
	719010	ZÓCALO LATERAL (2 PIEZAS) MÓDULO M90 (45 CM) PARA INSTALACIÓN SOBRE BASE REF. A	
	719007	PAREJA DE ELEMENTOS DE CIERRE L = 45 CM	
	319040	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 200 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319041	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 240 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319042	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 280 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319043	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 320 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	
	319044	ESTRUCTURA DE ENCUADERNACIÓN EN ACERO INOXIDABLE CON M90 2 LADOS 90 + K90 L = 360 CM - PROFUNDIDAD ESTANTE 55CM	

K90 M90



Dómino



Core



**Gama
Range
Gamme
#170**

Dómino #170

Core #171

Dómino

¿Qué es?

What is it?

Qu'est-ce que c'est ?

Flexibilidad en el acoplamiento de módulos estándar.

Facilidad de sustitución de equipos.

Sin juntas en el suelo.

Menor coste que un diseño monobloque.

Flexibility in the coupling of standard modules.

Ease of equipment replacement.

No joints in the floor.

Lower cost than a monoblock.

Flexibilité dans le couplage de modules standard.

Facilité de remplacement des équipements.

Pas de joints dans le sol.

Coût inférieur à celui d'un monobloc.



Encimera

Encimera de acero AISI 304 satinado de 3 mm de grosor.

Tablero y zócalo de tamaño normal bajo pedido.

Anchura en función del número de máquinas necesarias.

Altura máxima 600 mm (puerta estándar 800 mm).

Compartimentos

Compartimentos estándar con modularidad de 450 mm.

Posibilidad de insertar compartimentos higiénicos con una anchura de 450 o 900 mm con o sin soportes para estantes.

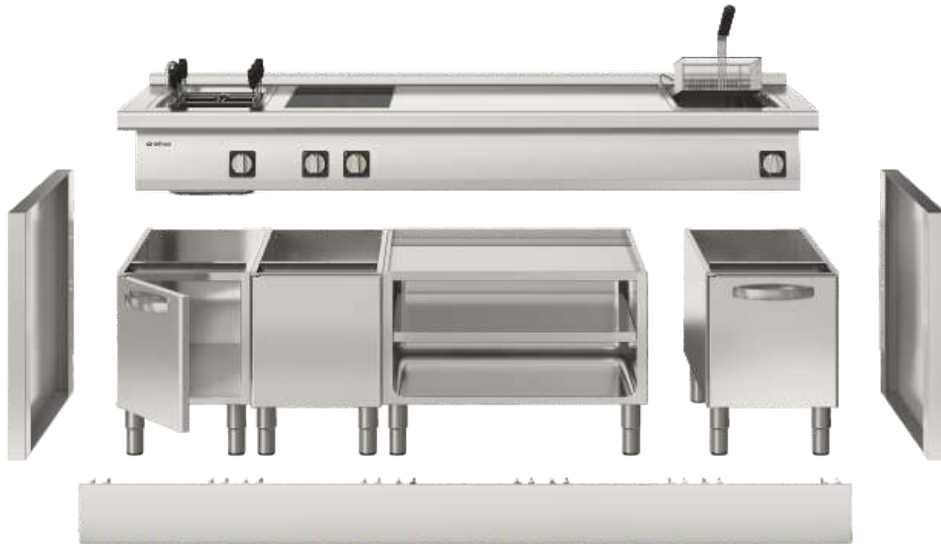
Compartimento técnico no accesible para todas las conexiones en un solo lugar.

Zócalo

Zócalo desmontable y respaldo estético (opcional).

Paneles laterales (obligatorios) empotrados bajo el estante.

Dómino



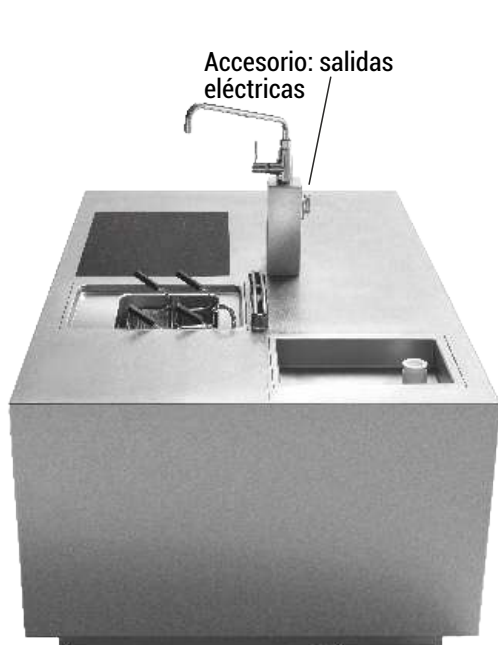
Core

Construcción modular

Core tiene una arquitectura única de construcción modular: Tecnología de cocción a gas y eléctrica, una única encimera, compartimentos higiénicos y mandos analógicos y digitales.

Los equipos se instalan a ras de la encimera sin soldaduras.

Esto facilita y agiliza el mantenimiento, la sustitución o las ampliaciones, sin necesidad de modificar la estructura.



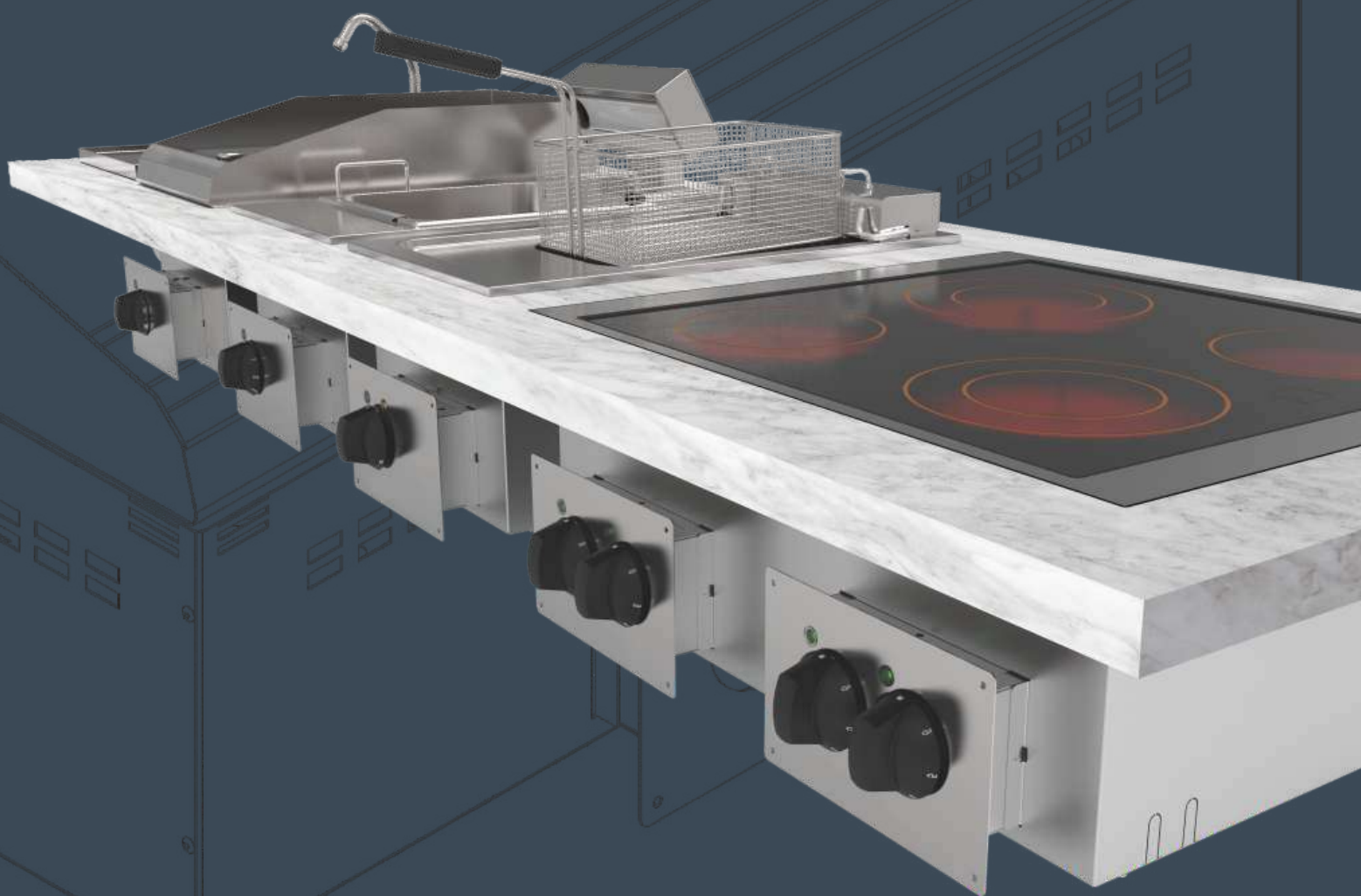
Soluciones

Elija entre toda la gama de funciones de cocción de las gamas K90 y K74: placas de inducción, fry tops, grills, freidoras, cuece-pasta, baños María y mucho más.

Accesorios y opciones

Bombas de agua, tomas de corriente, rejillas para sartenes, soportes para batidoras, soportes para salamandras y bandejas para lavavajillas.

Drop-In



**Gama
Range
Gamme**
#174

**PVP
+ Datos
Técnicos**
#183

Superficies a Gas y Eléctricas

GAS AND ELECTRIC TOPS
PLANS DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES

#178

#184

Freidoras y Mantenedor de Fritos

FRYERS AND CHIP SCUTTLES
FRITEUSES E RÉSERVES À FRITES

#180

#186

Baño María y Cuece Pastas

BAINS-MARIE AND PASTA COOKERS
BAIINS-MARIE ET CUISEURS À PÂTES

#181

#186

Fry Tops

FRY TOPS
PLAQUES À SNACKER

#182

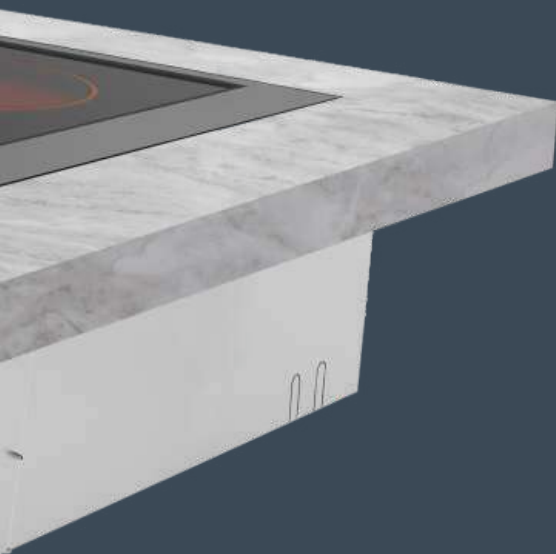
#188

Fregaderos

SINK UNITS
EVIER

#182

#189



Drop In

Gama Range Gamme

La gama Drop In es la solución profesional para la integración o sustitución de elementos de cocción profesional en encimeras ya definidas, incluso de materiales distintos del acero inoxidable.

Flexibilidad, sencillez y bajo coste son los conceptos clave de las soluciones Drop In.

Los módulos se pueden colocar sobre la encimera o a ras de ella; los mandos pueden estar situados en un frontal o bien en la encimera, al lado de los equipos.

The Drop In units provide a professional solution for inserting or replacing professional cooking units in existing worktops, including in materials other than stainless steel.

The Drop In solutions are simple to install and provide a flexible, affordable solution.

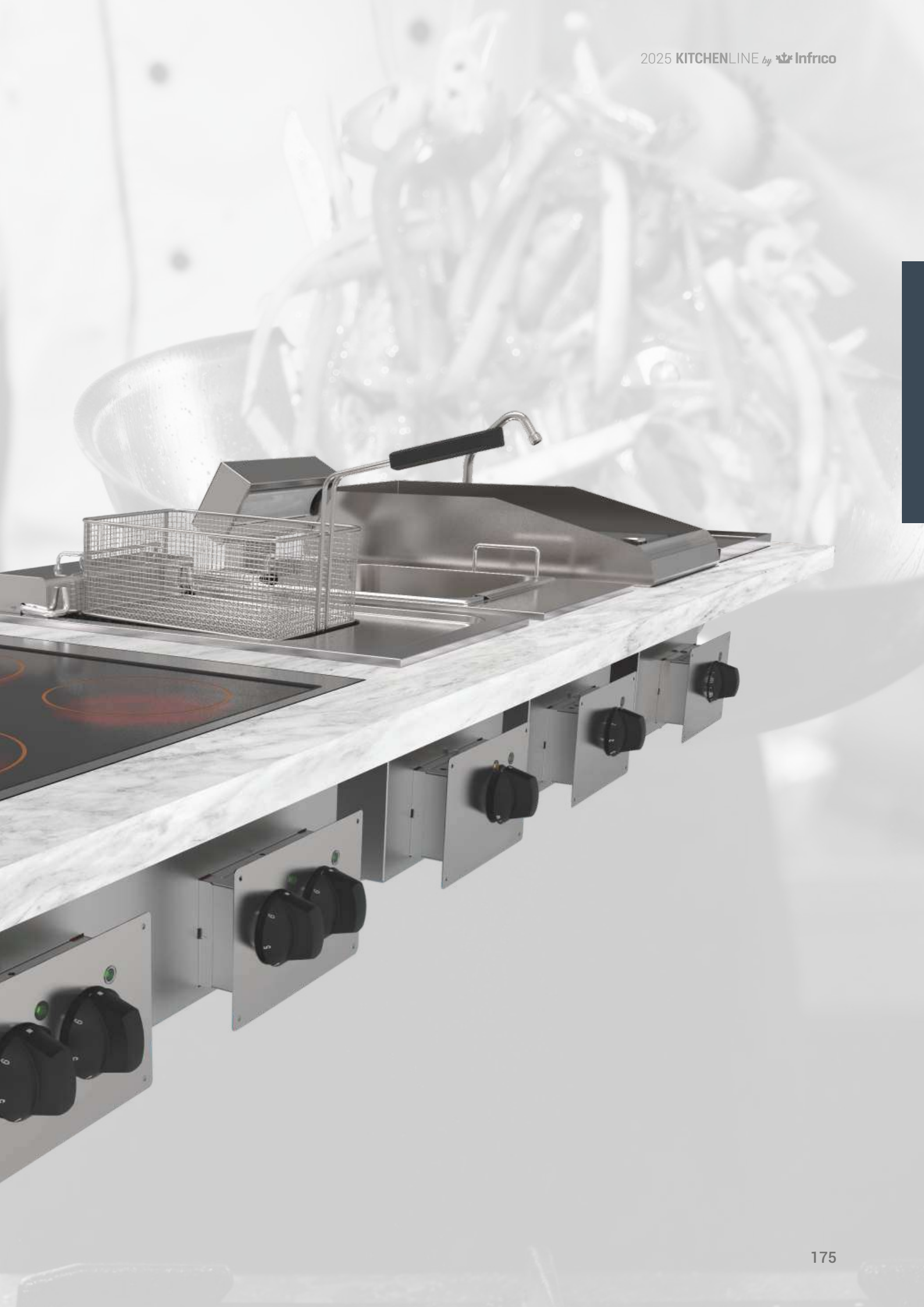
The units can be inserted both on top of the worktop or flush with the worktop; and the controls can be positioned on a plate at the front or on the worktop to the side of the units.

Les Drop In sont la solution professionnelle pour l'insertion ou le remplacement d'éléments de cuisson professionnels sur des plans déjà définis, même dans des matériaux autres que l'innox.

Flexibilité, simplicité et économie sont les mots clés des solutions Drop In.

Les modules peuvent être insérés sur le plan ou à fleur du plan; les commandes peuvent être placées sur un bandeau frontal ou sur le plan à côté des machines.





Drop In

Se integra en cualquier lugar Fit them anywhere Il s'intègre partout

Máxima libertad de instalación.

Una amplia gama de módulos gas-eléctricos empotrados: adecuados para todos los estilos de mobiliario, este módulos garantizan la mejor libertad de instalación (encima del plano o en el plano).

Flexible installation.

A wide range of electric and gas built-in modules; suitable for every furnishing style, these modules guarantee the best installation freedom (over the work top or flush-fitted of the work top surface).

Liberté d'installation maximale.

Une large gamme d'éléments modulaires encastrables à gaz ou électriques, qui s'adaptent à toutes les solutions d'ameublement en totale liberté d'installation, au ras du plan ou au-dessus.





Drop In

SUPERFICIES DE COCCIÓN A GAS GAS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON À GAZ



Gas / Gas / Gaz

- Gas Natural de serie con kit inyectores para GLP.
- Quemadores con distintos niveles de potencia (3,3 kW y 5,2 kW).
- Superficies prensadas con bordes anti-rebose de líquidos.
- Termopar y encendido piezoeléctrico.
- Soporte de olla de fundición.

- Natural Gas as standard with LPG injector kit.
- Burners available in 3,3 and 5,2 kW.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Thermocouple and piezoelectric ignition.
- Cast-iron pan support.

- Gaz naturel en standard avec kit d'injection GPL.
- Brûleurs avec puissance 3,3 et 5,2 kW
- Plans emboutis d'une seule pièce formant une cuvette anti-débordement.
- Thermocouple et allumage piézoélectrique
- Grille repose-casserole en fonte.

SUPERFICIES DE COCCIÓN ELÉCTRICAS ELECTRICS BOILING TOPS PLANS DE CUISSON ELÉCTRIQUES



Eléctrica / Electric / Électrique

- Placas redondas de diámetro 220 mm fijadas herméticamente a la superficie para evitar filtraciones de líquidos.
- Superficie prensada con borde anti-rebose.
- Precisión en la regulación de la temperatura gracias a los conmutadores de potencia de 6 posiciones.
- Dispositivo para la seguridad y el ahorro energético que evita los excesos de temperatura, también sin recipientes sobre las placas.

- Round hotplates (diameter 220 mm) hermetically sealed to the top to avoid infiltrations or seepage.
- Pressed tops with raised edges against overflow.
- Precise temperature setting thanks to 6-position regulation knobs.
- For safety and energy saving, a device avoids overheating even when no pan is placed on the plates.

- Plaques rondes (diamètre 220 mm) fixées au plan de manière hermétique pour éviter toute infiltration.
- Plans emboutis d'une seule pièce avec de cuvettes anti-débordement.
- Réglage précis de la température de cuisson grâce à des régulateurs à 6 positions.
- Dispositif de sécurité et réduction des consommations qui évite les surchauffes en cas d'absence de casserole.



⚡ Vitrocerámica / Glass Ceramic / Vitrocéramiques

- Resistencias al infrarrojo, también de doble superficie de calentamiento (dos zonas de cuatro en el módulo de 70 cm de anchura y una de dos en el módulo de 35 cm).
- Superficie vitrocerámica fácil de limpiar.
- Limitador automático de seguridad contra los excesos de temperatura.
- Indicador luminoso de seguridad que señala el calor residual, también con aparato apagado.
- Reguladores continuos de potencia.

- Infra-red heating elements, even with double heating areas (2 cooking points out of 4 in the 70 cm width models, 1 out of 2 in the 35 cm module).
- Easy to clean glass ceramic surface.
- Automatic security limiter against overheating.
- Security signal lamp indicating any residual heat on the top, even when the appliance is switched off.
- Continuous power regulators.

- Zones de cuisson composées de deux résistances concentriques à double surface chauffante (deux zones sur quatre sur le module intégral de 70 cm de largeur et une sur deux sur le module de 35 cm).
- Plan vitrocéramique lisse, facile et rapide à nettoyer.
- Limiteur automatique qui évite toute surchauffe excessive.
- Un témoin lumineux situé sur le plan signale si la surface est encore chaude, même lorsque la manette est placée sur OFF.
- Régulateurs continus de puissance.

⚡ Inducción / Induction / Induction

- La tecnología más innovadora en la cocción horizontal.
- Todas sobre encimera, con 2 o 4 zonas de calentamiento provistas de 1 o 2 generadores, respectivamente, de control independiente.
- Ahorro de energía: funciona solo si hay una olla.
- Mínima dispersión de calor al ambiente.
- Facilidad de limpieza.
- Instalables sobre compartimentos neutros, con puertas y/o cajones y sobre módulos bajos refrigerados.

- The most innovative technology in horizontal cooking.
- All tops have 2 or 4 heating zones with 1 or 2 independently controlled generators respectively.
- Energy savings: in operation only when pans are detected.
- Minimum heat dispersion.
- Easy to clean.
- Installable on neutral elements, with doors and/or drawers and on refrigerated base units.

- La technologie la plus innovante dans la cuisson horizontale.
- Tous les tops, avec 2 ou 4 zones chauffantes avec respectivement 1 ou 2 générateurs à commande indépendante.
- Économie d'énergie: travaille uniquement en présence de marmites.
- Dispersion de chaleur dans l'espace ambiant minimale.
- Facilité de nettoyage.
- Installables sur compartiments neutres, avec portes et/ou tiroirs et sur bases réfrigérées.

FREIDORAS Y MANTENEDOR DE FRITOS FRYERS AND CHIP SCUTTLES FRITEUSES ET RÉSERVES À FRITES



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Superficie con borde anti-rebose de líquidos.
- Cubas con aristas redondeadas para una fácil limpieza.
- Amplia zona fría para aumentar la duración del aceite.
- Grupo de resistencias basculante para facilitar las operaciones de limpieza.
- Pressed top with raised edges against overflow.
- Tanks with rounded corners to facilitate cleaning.
- Ample cold zone that increases the life of the oil.
- Tilting heating element group to facilitate cleaning.
- Dessus embouti formant une cuvette anti-débordement.
- Cuves avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Vaste zone froide qui augmente la durée de l'huile.
- Groupe de résistances basculantes pour faciliter le nettoyage.

⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Ideal para mantener calientes y fragantes los alimentos fritos.
- Una resistencia de cerámica introducida en la parábola irradia desde arriba calor seco sobre los alimentos.
- Bandeja GN2/3 con falso fondo perforado perfilado, extraíble para facilitar la recogida del producto.
- Ideal for keeping any fried food hot and crispy for a long time.
- Ceramic heating element positioned in a dish irradiates dry heat onto the food.
- GN2/3 scuttle with a perforated false bottom, removable to facilitate food collection.
- Maintient longtemps la friture croustillante et à température.
- Une résistance insérée dans la parabole en céramique rayonne, par le haut, une chaleur sèche sur les aliments.
- Bac 2/3 avec faux fond perforé, galbé et extractible qui permet de récupérer le produit avec facilité.

BAÑO MARÍA BAIN MARIE BAINS-MARIE



⚡ Baño María / Bain Marie / Bains-Marie

- Ideales para mantener a temperatura justa y humedad adecuada los alimentos calientes.
- Realizados en acero inoxidable con resistencias fuera de la cuba.
- Cubas con aristas redondeadas que pueden contener recipientes GN1/1 o GN1/2 (h=150 mm).
- Temperatura regulable hasta 90 °C y termostato adicional contra los excesos de temperatura.
- Desagüe en la cuba con válvula de escape.

- Designed to keep already-cooked food at the perfect temperature and humidity.
- Built in stainless steel. Heating elements placed outside the tank.
- Tanks with easy-to-clean rounded edges, suitable to fit GN1/1 or GN1/2 (h=150 mm) containers.
- Thermostatic regulation up to 90 °C and additional safety thermostat.
- Drain located on the bottom of the tank and equipped with a ball valve.

- Appareils pour maintenir au chaud les aliments en garantissant une température et une humidité correctes.
- Construits en acier inox avec résistances placées hors de la cuve.
- Les cuves aux angles arrondis peuvent contenir des bacs GN1/1 ou GN1/2 (h=150 mm).
- Réglage thermostatique jusqu'à 90° et thermostat anti-surchauffe.
- Evacuation de l'eau avec un robinet à bille, qui se trouve sous la cuve.
- Avec faux fond.

CUECE-PASTAS PASTA COOKERS CUISEURS À PÂTES



⚡ Eléctrica / Electric / Électrique

- Cubas de gran capacidad (23 l) en acero inox AISI 316.
- Cubas con aristas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Pueden contener cestos GN de varias medidas (no se entregan de serie).
- Rebosadero a ras de agua para descargar el almidón residual y las espumas.
- Grifo para el llenado de la cuba situado en el panel delantero dal aparato.
- Cestas no incluidas.

- High capacity tanks (23 lt) made in AISI 316 stainless steel.
- Tanks with rounded edges to facilitate cleaning.
- Suitable for different types of Gastro Norm baskets (not supplied as standard).
- Spillway overflow for draining residual starch and foams.
- Tank filling tap positioned on the front panel.
- Baskets are not supplied as standard.

- Cuves en acier inox AISI 316 de grande capacité (23 l).
- Cuves aux bords arrondis qui facilitent le nettoyage.
- Ils peuvent contenir des paniers GN de différentes mesures (sur demande).
- Trop-plein de déversement pour l'évacuation des résidus d'amidon et de mousse.
- Robinet de remplissage du bac placé en façade.
- Paniers sur demande.

Drop In

FRY TOPS FRY TOPS PLAQUES À SNACKER



FREGADEROS SINK UNITS EVIER



⚡ Eléctrico / Electric / Électrique

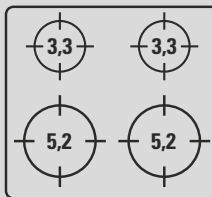
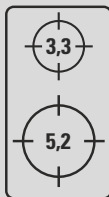
- Planchas construidas con placas de acero de elevado espesor.
- Disponibles planchas lisas, rayadas cromadas.
- Bordos perimetrales contra salpicaduras.
- Termostato regulable de 80 a 300 °C.
- Cooking top made of a thick stainless steel plate.
- Available are smooth, ribbed or chromium-plated plates.
- Splash back on three sides.
- Temperature adjustable from 80 to 300 °C.
- Construites avec des plaques en acier de grande épaisseur.
- Disponibles versions lisses, rainurées ou chromées.
- Bords anti-éclaboussures.
- Réglage thermostatique de 80 à 300 °C.

- Fregaderos dotados de cubas prensadas y aristas redondeadas, rebosadero a ras de agua y desagüe de 1,5".
- Grifo monomando a pedido.
- Sink units are provided with rounded edges for easy cleaning, spillway overflow and a 1,5" drain siphon.
- Single lever tap upon request.
- Eviers avec bac embouti aux angles arrondis, trop-plein de déversement et bonde de 1,5".
- Robinet mélangeur à levier sur demande.

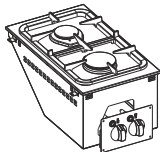

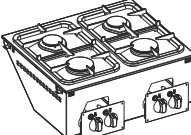

Drop In

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GAS

POSICIÓN QUEMADORES 

COCINA A GAS

 	Código	133005	Tot. kW	8,5	↘ ↙ ↘	m ³	€
					35 60 30,7	0.16	
	Modelo	EEDCPG35G	kW	1X3,3+1X5,2	V-Hz	Kg	
						17.0	
 	Código	133006	Tot. kW	17	↘ ↙ ↘	m ³	€
					70 60 30,7	0.29	
	Modelo	EEDCPG70G	kW	2X3,3+2X5,2	V-Hz	Kg	
						28.0	

ACCESORIOS DROP IN A GAS

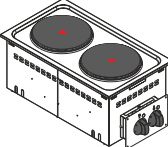

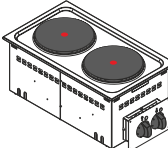

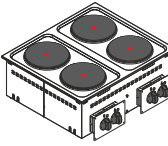

	Código	120655	Descripción		€
			Rejilla de reducción		

ELÉCTRICOS

TAMAÑO QUEMADORES ELÉCTRICOS 

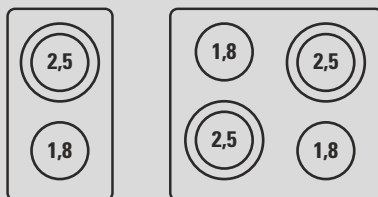
 22cm

COCINA ELÉCTRICA

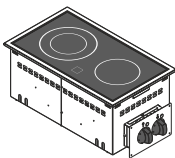
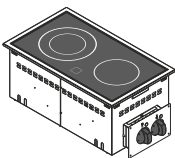
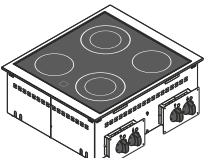
 	Código	136001	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	m ³	€
					35 60 26,6	0.15	
	Modelo	EEDPC35E0	kW	2X2,6	V-Hz	Kg	
					400 2N ~ 50/60	15.6	
 	Código	136002	Tot. kW	5,2	↘ ↙ ↘	m ³	€
					35 60 26,6	0.16	
	Modelo	EEDPC35E1	kW	2X2,6	V-Hz	Kg	
					230 ~ 50/60	16.0	
 	Código	136004	Tot. kW	10,4	↘ ↙ ↘	m ³	€
					70 60 26,6	0.29	
	Modelo	EEDPC70E0	kW	4X2,6	V-Hz	Kg	
					400 3N ~ 50/60	28.0	

VITROCERÁMICA

POSICIÓN QUEMADORES ⚡



COCINA ELÉCTRICA VITROCERÁMICA

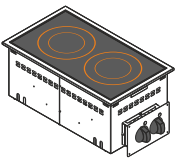
 ⚡	Código 136006	Tot. kW 4,3	↓ ↓ ↓ 35 60 26,6	m³ 0.15	€
	Modelo EEDPCC35E0	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 400 2N ~ 50/60	Kg 15.0	
 ⚡	Código 136007	Tot. kW 4,3	↓ ↓ ↓ 35 60 26,6	m³ 0.15	€
	Modelo EEDPCC35E1	kW 1x1,8 + 1x2,5	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 15.0	
 ⚡	Código 136008	Tot. kW 8,6	↓ ↓ ↓ 70 60 26,6	m³ 0.29	€
	Modelo EEDPCC70E0	kW 2x1,8 + 2x2,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 24.0	

INDUCCIÓN

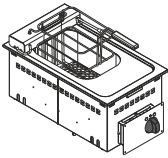




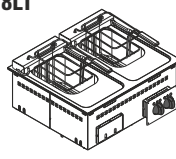




POSICIÓN QUEMADORES ⚡



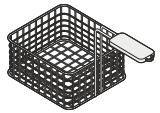
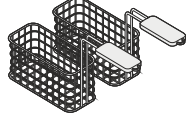
COCINA ELÉCTRICA INDUCCIÓN

 ⚡	Código 136041	Tot. kW 7	↓ ↓ ↓ 35 65 29,5	m³ 0.21	€
	Modelo EEDPIN35E	kW 2X3,5	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 29.5	

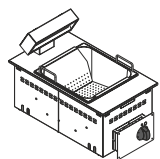




FREIDORAS

FREIDORA ELÉCTRICA					
8LT  	Código 136026 136027 136028 136029	Tot. kW 6 7,5 6 7,5	   35 60 33	m³ 0.15	€
	Modelo EEDFR35E0 EEDFR35ES0 EEDFR35E1 EEDFR35ES1	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60 400 3N ~ 50/60 230 ~ 50/60 230 ~ 50/60	Kg 18.0 18.2 19.0 20.0	
8LT + 8LT  	Código 136031 136032	Tot. kW 12 15	   70 60 33	m³ 0.30 0.29	€
	Modelo EEDFR70E0 EEDFR70ES0	kW	V-Hz 400 3N ~ 50/60	Kg 31.6 31.4	

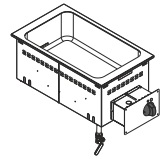




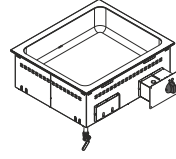




ACCESORIOS FREIDORAS

	Código 120575	Descripción Cesta Extra para freidora 8L (21x26,5x10,5 cm)	€
	Código 120690	Descripción Cesta extra (2 piezas) para freidoras 8L (21x26,5x10,5 cm)	€

MANTENEDOR DE FRITOS

MANTENEDOR DE FRITOS ELÉCTRICO GN2/3					
 	Código 136034	Tot. kW 0,65	   35 60 26,6	m³ 0.21	€
	Modelo EEDSP35E0	kW	V-Hz 225-240 ~ 50/60	Kg 17.6	

BAÑO MARÍA

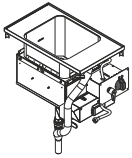
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO					
GN1/1  	Código 136035	Tot. kW 1,3	   35 60 26,6	m³ 0.15	€
	Modelo EEDBM35E0	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 15.0	
GN2/1  	Código 136036	Tot. kW 2,6	   70 60 26,6	m³ 0.29	€
	Modelo EEDBM70E0	kW	V-Hz 230 ~ 50/60	Kg 25.0	

ACCESORIOS BAÑO MARÍA

	Código 120580	Descripción GN1/1 Falso fondo para Baño María	€
	Código 120650	Descripción Tapa GN1/1	€

CUECE-PASTA

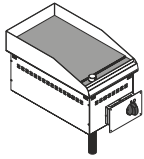
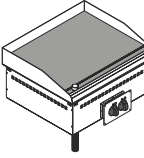
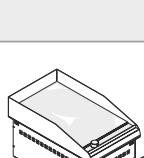
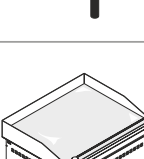
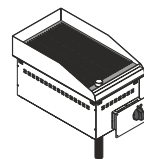
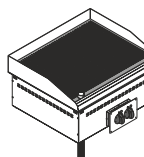
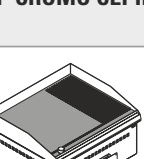
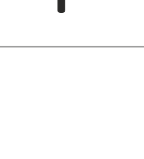

CUECE-PASTA ELÉCTRICO 23LT GN2 / 3

	Código 136038	Tot. kW 4,8	↓ 35	↓ 60	↓ 32	m³ 0.36	€
	Modelo EEDCP35E0	kW	V-Hz 400 3N - 50/60			Kg 28.0	

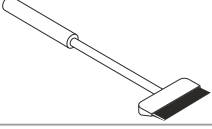
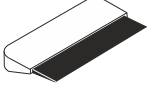
ACCESORIOS CUECE PASTAS

	Código 120620	Descripción Cesta 2 piezas GN1/3 para cocina pasta (29x16x20 cm)	€
	Código 120625	Descripción Cesta 4 piezas GN1/6 para cocina pasta (14x14x20 cm)	€
	Código 120635	Descripción Cesta 1 pieza GN2/3 para cocina pasta (29x29x20 cm)	€
	Código 120652	Descripción Tapa GN2/3 para cocina pasta	€
	Código 120660	Descripción Cesta 1xGN1/3 + 2xGN1/6 para cocina pasta (GN1/3: 29x16x20 cm - GN1/6: 14x14x20 cm)	€
	Código 120700	Descripción Cesta 2 piezas GN2/6 para cocina pasta (14.5x29x20 cm)	€

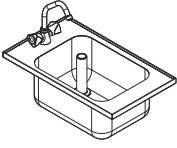
FRY TOP

FRY TOP ELÉCTRICO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136009	3,9	35	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTL35E0		400 3N ~ 50/60				
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136018	7,8	70	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTL70E0		400 3N ~ 50/60				
FRY TOP ELÉCTRICO CROMADO LISO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136015	3,9	35	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTC35E0		400 3N ~ 50/60				
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136024	7,8	70	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTC70E0		400 3N ~ 50/60				
FRY TOP ELÉCTRICO ACANALADO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136012	3,9	35	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTR35E0		400 3N ~ 50/60				
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136022	7,8	70	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTR70E0		400 3N ~ 50/60				
FRY TOP CROMO CEPILLADO-ACANALADO 1/3 ELÉCTRICO							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m³	€
	136020	7,8	70	60	26,6		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	m³	€
	EEDFTLR70E0		400 3N ~ 50/60				

ACCESORIOS FRY TOP

	Código 120595	Descripción Rascador limpieza de planchas	€
	Código 120597	Descripción Rascador-Kit cuchillas de repuesto (10uds)	€

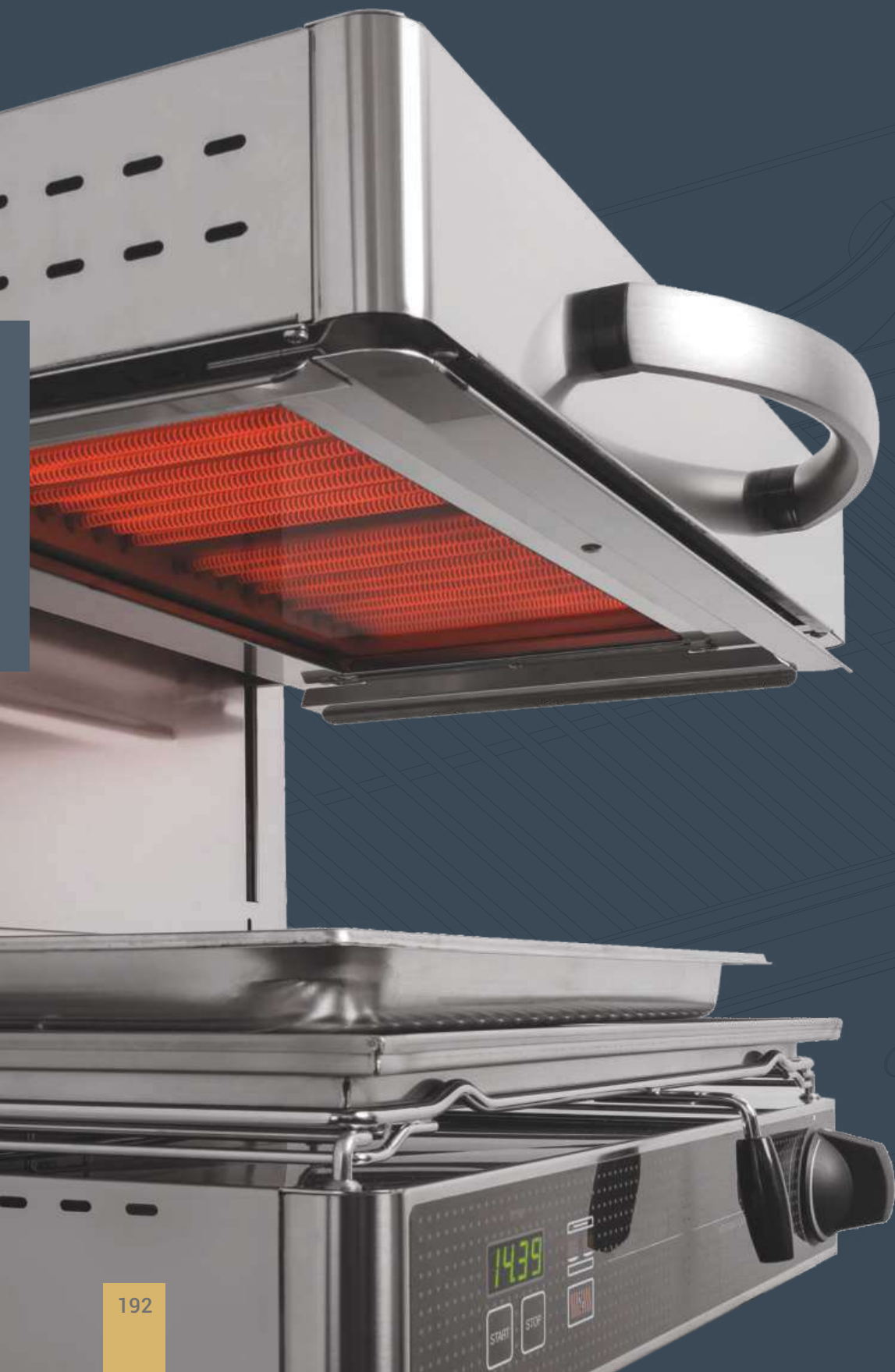
FREGADERO

FREGADERO							
	Código 136039	Tot. kW	↓ 35	↓ 60	↓ 24,1	m³ 0.15	€
	Modelo	kW	V-Hz		Kg 8.8		



Drop-In

Salamandras



	Gama Range Gamme #194	PVP + Datos Técnicos #198
Basic	#196	#200
Clásica	#196	#200
Ultra-rápida	#197	#201
Gas	#197	#202

Salamandras

Gama Range Gamme

Las salamandras completan con eficacia y en poco espacio el equipamiento de cualquier cocina, desde el snack bar hasta la restauración colectiva, tanto con menús de carne como de pescado.

Resultan indispensables en locales pequeños que sirven tapas o pinchos, en bares con almuerzos ligeros, mesas calientes, comida rápida y bocaterías, así como en las cocinas de los chefs más exigentes, que cuidan cada detalle de sus platos.

Salamanders are an efficient and space-saving addition to any kitchen, from snack bars to catering establishments, for both meat and fish menus. They are indispensable in small establishments serving tapas or pinchos, such as light lunch bars, hot tables, fast food and snack bars, as well as in the kitchens of the most demanding chefs, who take care of every detail of their dishes.

Les salamandres complètent de manière efficace et peu encombrante toutes les cuisines, des snack-bars aux établissements de restauration, pour les menus de viande et de poisson.

Elles sont indispensables dans les petits locaux servant des tapas ou des pinchos, tels que les bars à repas légers, les tables chaudes, les fast-foods et les snack-bars, ainsi que dans les cuisines des chefs les plus exigeants, qui soignent chaque détail de leurs plats.



Versátiles, cómodas, seguras.
Versatile, practical, safe.
Versatiles, pratiques, sûres.



Damos respuesta a las demandas de los chefs con una amplia gama de modelos de salamandras de diferentes tamaños, potencias y prestaciones para cubrir cualquier necesidad de la cocina.

We respond to the demands of chefs with a wide range of models of salamanders of different sizes, power and performance to cover any kitchen need.

Nous répondons aux exigences des chefs avec une ample variété de modèles de salamandres, différents entre eux pour leurs dimensions, puissance et prestations, afin de satisfaire toute exigence en cuisine.



El asa rediseñada, las esquinas redondeadas y un tablero de mandos más moderno y funcional otorgan un nuevo aspecto a las salamandras, uniendo belleza y funcionalidad.

The redesigned handle, rounded corners and a more modern and functional control panel give the salamanders a new look, combining beauty and functionality.

La poignée redessinée, les angles arrondis et le panneau de commande plus moderne et fonctionnel confèrent aux salamandres un nouveau look, alliant beauté et fonctionnalité.



Máxima higiene gracias a las bandejas de recogida de jugos, a las parrillas de acero cromado con mangos atérmicos extraíbles y a las nuevas dimensiones de los puntos críticos.

Maximum hygiene thanks to the juice collection trays, chrome-plated steel grids with removable athermic handles and the new dimensions of the critical points.

Hygiène maximale grâce aux bacs de récupération des jus, aux grilles en acier chromé avec poignées athermiques amovibles et aux nouvelles dimensions des points critiques.



Mayor estabilidad gracias a las patas regulables. Además, nuestras salamandras pueden montarse en la pared. Los soportes están disponibles como accesorios.

Greater stability thanks to adjustable legs. In addition, our salamanders can be mounted on the wall. Brackets are available as accessories.

Stabilité accrue grâce aux pieds réglables. En outre, nos salamandres peuvent être fixées au mur. Des supports sont disponibles en tant qu'accessoires.



Reducción de la temperatura externa en asas y superficies, mediante el añadido de materiales aislantes entre las resistencias y las superficies externas y la aplicación de separadores de baquelita en las asas. El riesgo de quemaduras para el usuario es mínimo.

Reduction of the external temperature on handles and surfaces by adding insulating materials between the heating elements and the external surfaces and the application of bakelite spacers on the handles. The risk of burns for the user is minimal.

Réduction de la température externe sur les poignées et les surfaces par l'ajout de matériaux isolants entre les éléments chauffants et les surfaces externes et par l'application d'entretoises en bakélite sur les poignées. Le risque de brûlure pour l'utilisateur est minime.



Certificación Internacional CB. Las nuevas salamandras eléctricas cumplen las normas de baja tensión (LVD) y compatibilidad electromagnética (EMC), que hoy en día se utilizan ampliamente en las relaciones internacionales.

International CB Certification. The new electric salamanders comply with Low Voltage (LVD) and Electromagnetic Compatibility (EMC) standards, which are nowadays widely used in international relations.

Certification internationale CB. Les nouvelles salamandres électriques sont conformes aux normes de basse tension (LVD) et de compatibilité électromagnétique (EMC), qui sont aujourd'hui largement utilisées dans les relations internationales.

Salamandras

Basic



Estos modelos de salamandras, sencillas y básicas, combinan altas prestaciones con un precio inigualable.

- Acero inoxidable AISI 430.
- Resistencias reclinables para facilitar la limpieza.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles para la limpieza.
- Los modelos 60 tienen dos zonas de cocción independientes.

These models of salamanders, simple and basic, combine high performance with an unbeatable price.

- AISI 430 stainless steel.
- Reclining heating elements for easy cleaning.
- Removable juice collection trays and chrome-plated steel grills for cleaning.
- 60 models have two independent cooking zones.

Ces modèles de salamandres, simples et basiques, allient de hautes performances à un prix imbattable.

- Acier inoxydable AISI 430.
- Éléments chauffants inclinables pour faciliter le nettoyage.
- Bacs de récupération des jus amovibles et grilles en acier chromé pour le nettoyage.
- 60 modèles ont deux zones de cuisson indépendantes.

Clásica



- Acero inoxidable AISI 304 satinado.
- Resistencias blindadas de Incoloy en la sección móvil superior que se desliza sobre guías, reclinables y fáciles de limpiar.
- Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atérmicos.
- Esquinas redondeadas.
- Patas regulables.
- Posibilidad de montaje en la pared.
- Tablero de mandos más moderno y funcional.
- Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas para garantizar una elevada seguridad.
- Dos zonas de cocción independientes para los modelos 60 y 80.

- Satin-finished AISI 304 stainless steel.
- Armoured Incoloy heating elements in the upper mobile section that slide on guides, reclining and easy to clean.
- Removable chrome-plated steel juice collection trays and grills, with athermic handles.
- Rounded corners.
- Adjustable legs.
- Wall mounting possible.
- More modern and functional control panel.
- Handle insulated by a bakelite spacer and increased shielding of the external surfaces to ensure high safety.
- Two independent cooking zones for models 60 and 80.

- Acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Éléments chauffants en Incoloy blindé dans la partie mobile supérieure, coulissant sur des glissières, inclinables et faciles à nettoyer.
- Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé, avec poignées athermiques.
- Coins arrondis.
- Pieds réglables.
- Possibilité de montage mural.
- Panneau de commande plus moderne et fonctionnel.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et blindage accru des surfaces externes pour garantir une grande sécurité.
- Deux zones de cuisson indépendantes pour les modèles 60 et 80.

Ultra-rápida



- Acero Inoxidable AISI 304
 - Uniformidad de cocción perfecta, garantizada por los deflectores rediseñados y por el centrado de la superficie de cocción bajo la superficie radiante.
 - 20 segundos para alcanzar la máxima temperatura desde el encendido; máx. 5 segundos ya en funcionamiento.
 - Bandejas de recogida de jugos y parrillas de acero cromado extraíbles, con mangos atérmicos.
 - Esquinas redondeadas y patas regulables.
 - Posibilidad de montaje en la pared.
 - Asa aislada mediante un separador de baquelita y mayor blindaje de las superficies externas.
- Acier inoxydable AISI 304
 - Parfaite uniformité de cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.
 - 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de la mise en marche ; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
 - Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.
 - Coins arrondis et pieds réglables.
 - Possibilité de montage mural.
 - Poignée isolée par une entretoise en bakélite et protection supplémentaire des surfaces extérieures.
- Uniformité parfaite de la cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et par le centrage de la surface de cuisson sous la surface radiante.
 - 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de l'allumage; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
 - Bacs de récupération des jus et grilles amovibles en acier chromé avec poignées athermiques.
 - Coins arrondis et pieds réglables.
 - Possibilité de montage mural.
 - Poignée isolée avec entretoise en bakélite et meilleure protection des surfaces extérieures.

Gas



- La salamandra de gas es un equipo pasante con zona de cocción de tamaño compatible con bandejas GN1/1. Ideal para colocarla entre la cocina y la zona de recogida de los platos.
- Elementos radiantes en malla de acero inoxidable, calentados por 2 quemadores con llama piloto y termopar de seguridad.
 - Encendido piezoeléctrico.
 - Bandejas de recogida de jugos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.
 - Parrillas de acero cromado, con mangos atérmicos, deslizantes sobre guías con tope de seguridad anticaída, extraíbles para facilitar la limpieza.

- La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.
- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
 - Allumage piézoélectrique.
 - Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
 - Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.

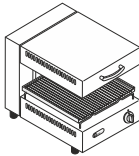

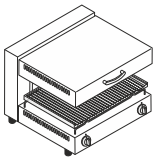

- La salamandre à gaz est un appareil traversant dont la zone de cuisson est de taille compatible avec les plateaux GN1/1. Elle est idéale pour être positionnée entre la cuisinière et la zone de récupération de la vaisselle.
- Eléments radiants en maille inox, chauffés par 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité.-
 - Allumage piézoélectrique.
 - Bacs de récupération des jus, coulissant sur des glissières avec butée de sécurité anti-chute, amovibles pour faciliter le nettoyage.
 - Grilles en acier chromé, avec poignées athermiques, coulissant sur des glissières avec arrêt de sécurité anti-chute, amovibles pour un nettoyage facile.



Salamandras

MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

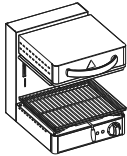

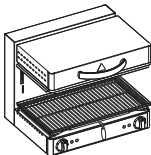

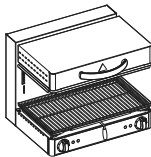

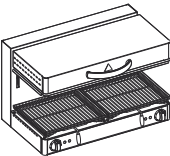

SALAMANDRAS BASIC

SALAMANDRA CON PARILLAS EXTRAIBLES					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216015	2	40 45 50	0.22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE40BM		220-240 ~ 50/60	39.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216016 216017	4 4	47 50 54	0.27	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE60BM SE60BT		220-240 ~ 50/60 400 2N ~ 50/60	54.0	

ACCESORIOS SALAMANDRA BASIC

	Código	Descripción	€
	9003	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	

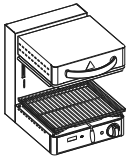
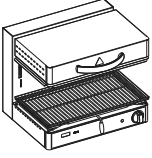
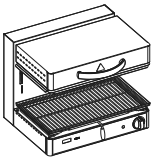
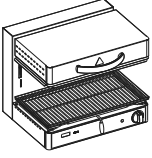
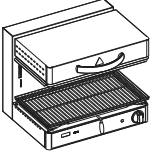
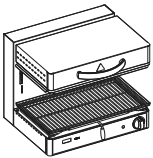
SALAMANDRAS CLÁSICA

SALAMANDRA CLÁSICA CON TAPA MOVIL SE					
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216041	2	40 54,8 50	0.22	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE40M		220-240 ~ 50/60	44.0	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216042	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE60M		220-240 ~ 50/60	60.4	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216043	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE60T		380-415 3N ~ 50/60	59.4	
	Código	Tot. kW	↙ ↘ ↙	m³	€
	216044	6	80 54,8 50	0.40	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SE80T		400 3N ~ 50/60	74.8	

ACCESORIOS SALAMANDRA CLÁSICA

	Código	Descripción	€
	9003	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	

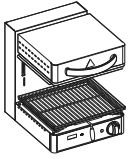
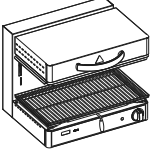
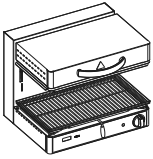
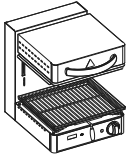
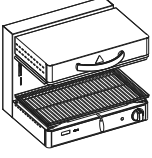
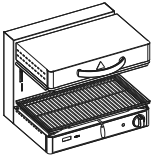
SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216035	2	40 54,8 50	0.22	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216037	4	60 54,8 50	0.31	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216038	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUF40M		220-240 ~ 50/60	45.0	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUF60M		220-240 ~ 50/60	61.0	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUF60T		380-415 3N ~ 50/60	61.0	

ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA

	Código	Descripción	€
	9003	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	

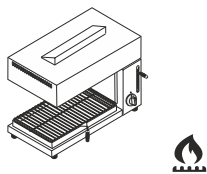
SALAMANDRAS ULTRA-RÁPIDA CONTACT

SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA DIGITAL CONTACT CON BARRA DE DETECCIÓN PLATO					
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216036	2	40 54,8 50	0.22	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216039	4	60 54,8 50	0.31	
	Código	Tot. kW	↓ ↓ ↓	m³	€
	216040	4	60 54,8 50	0.31	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUFC40M		220-240 ~ 50/60	45.0	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUFC60M		220-240 ~ 50/60	61.0	
	Modelo	kW	V-Hz	Kg	
	SEUFC60T		380-415 3N ~ 50/60	61.0	

ACCESORIOS SALAMANDRA ULTRA-RÁPIDA CONTACT

	Código	Descripción	€
	9003	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SE	

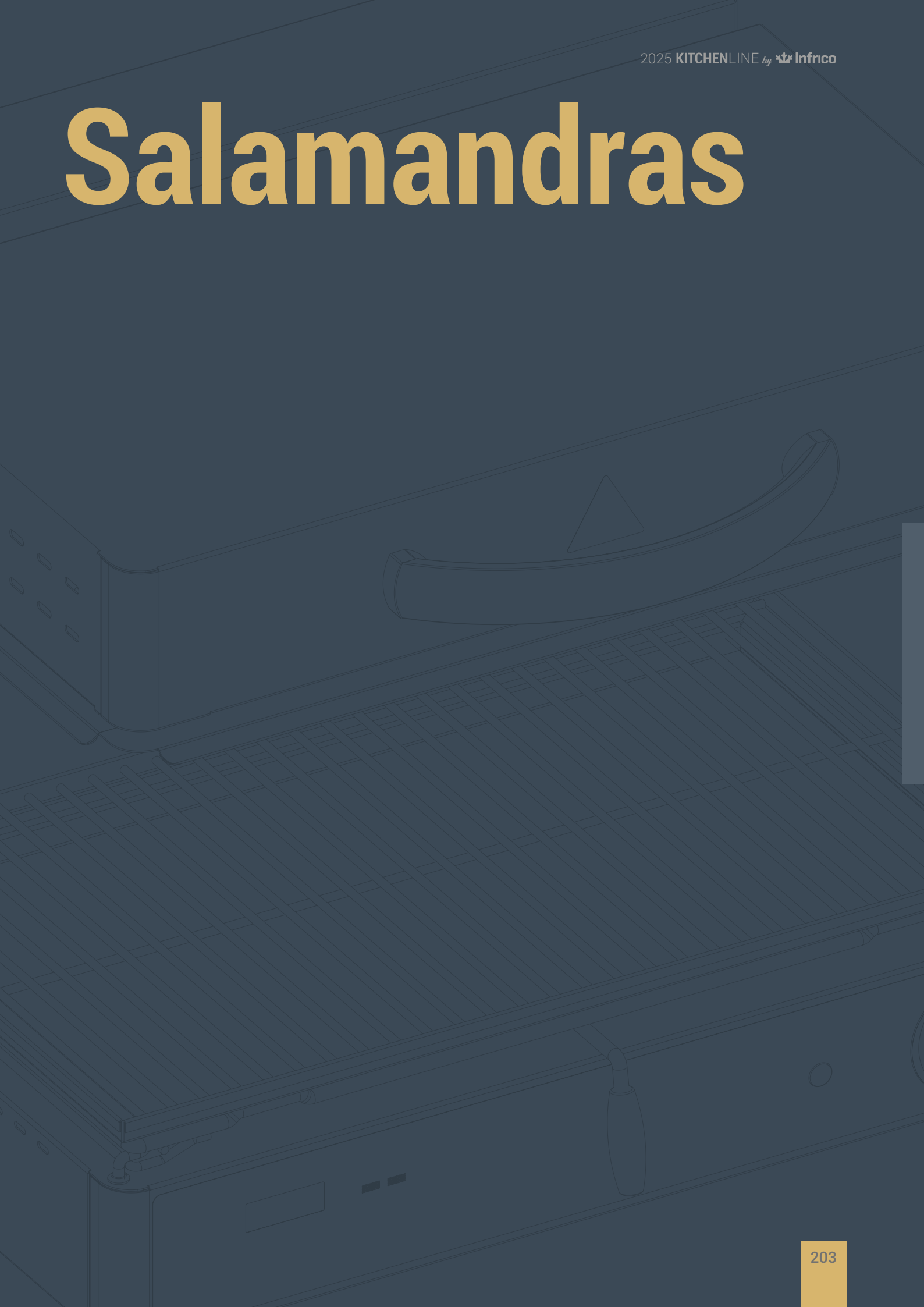
SALAMANDRAS A GAS

SALAMANDRA PASANTE A GAS							
	Código	Tot. kW	↙	↘	↙	m ³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	213001	7,4	76	40	46	0.25	
	SG4		220-240 ~ 50/60		47.0		

ACCESORIOS SALAMANDRA A GAS

	Código	Descripción	€
	9013	PAR DE SOPORTES DE PARED PARA SALAMANDRAS SG4	

Salamandras



Combi



	Gama Range Gamme #206	PVP + Datos Técnicos #217
Combi	#208	#218
Combi TAP	#208	#222
Combi NEXT	#212	#226

Combi

Gama Range Gamme

Los hornos mixtos de la línea Combi unen tradición y tecnología en una combinación perfecta para quienes buscan equipos de cocción avanzados, fiables y precisos, eficientes y robustos.

Están disponibles tanto con control digital como manual.

The professional combi ovens in the Combi range offer the perfect mix of tradition and technology for those who want advanced and reliable cooking equipment that is simple, precise, efficient and robust.

They are available both with digital and manual controls.

Les fours mixtes professionnels de la ligne Combi unissent tradition et technologie dans un mix parfait pour ceux qui souhaitent des instruments de cuisson avancés et fiables, simples et précis, efficaces et robustes.

Ils sont disponibles aussi bien avec le contrôle numérique qu'avec celui manuel.





Combi

Combi



Combi es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia. Combi es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez, fiabilidad y uso inmediato.

Combi is the cooking solution for chefs looking to have maximum control over the cooking parameters to achieve excellence. Combi is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust, reliable and easy to use.

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence. Combi est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse, fiabilité et immédiate utilisation.

Combi TAP

(Consultar / To consult / Consulter)



Combi TAP es la solución de cocina perfecta para los chefs que desean organizar las tareas en la cocina de forma eficiente, ahorrando tiempo, esfuerzo, materiales y energía.

TAP es un horno combi profesional con pantalla táctil que garantiza la repetición de platos con éxito, incluso cuando el equipo de personal de cocina es grande y dinámico. El chef puede definir la receta y cualquier miembro del equipo puede repetirla a diario.

Combi TAP is the perfect cooking solution for chefs who want to organise tasks in the kitchen in an efficient way, while saving time, effort, materials and energy.

TAP is a professional combi oven with a touch screen that ensures you can repeat successful dishes, even where the team of kitchen staff is large and dynamic. The chef is able to set the recipe and it can then be replicated on a daily basis by any of the team.

Combi TAP est la solution de cuisson parfaite pour les chefs qui souhaitent organiser les tâches dans la cuisine de manière efficace, tout en économisant du temps, des efforts, des matériaux et de l'énergie.

TAP est un four mixte professionnel doté d'un écran tactile qui permet de répéter des plats réussis, même lorsque l'équipe de cuisine est nombreuse et dynamique. Le chef peut définir la recette et celle-ci peut ensuite être reproduite quotidiennement par n'importe quel membre de l'équipe.

Bake

(Consultar / To consult / Consulter)



Bake es la solución de cocción ideal para los pasteleros y panaderos tanto en el sector de la restauración como en un negocio propio. Bake asegura el máximo control personal de los parámetros de cocción y resultados de excelencia, sobre todo en lo que se refiere a la uniformidad de cocción. Bake es un horno mixto profesional, disponible en versión digital o manual, sinónimo de robustez y uso inmediato.

Bake is designed for bakers working either in the catering business or in their own pastry shop. Bake offers maximum control over the cooking parameters to achieve excellent end results that are evenly baked. Bake is a professional combi oven, available in a digital or manual model, which is robust and easy to use.

Bake est la solution de cuisson pour les pâtisseries et les boulangers aussi bien dans la restauration que dans leur propre laboratoire. Bake assure le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et produit des résultats d'excellence, surtout pour son uniformité de cuisson. Bake est un four mixte professionnel, disponible dans la version numérique ou manuelle, qui assure robustesse et immédiateté d'utilisation.

Dual

(Consultar / To consult / Consulter)



Dual es un horno mixto profesional con doble soporte de parrilla de varilla, que admite tanto bandejas GN1/1 como bandejas para pastelería (60x40 cm). Dual está recomendado para todas aquellas situaciones en las que, normalmente por falta de espacio, un chef experto desea preparar recetas de gastronomía y de pastelería en un único horno.

Dual is a professional combi oven with a double rod tray support, for both GN1/1 trays and pastry baking trays (60x40cm). Dual is recommended where an experienced chef intends to cook and bake in a single oven, due to a lack of space.

Dual est un four mixte professionnel avec double support pour grille en tube d'acier, en mesure de gérer aussi bien des plats GN1/1, que des plats pour pâtisserie (60x40cm). Dual est conseillé pour toutes les situations où, en général par manque d'espace, un chef expert souhaite gérer aussi bien les cuissons de gastronomie que celles de pâtisserie dans un unique four.

Combi

Facilidad de Uso / Easy to use / Facilité d'utilisation



Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides.

Flexibilidad / Flexible / Flexibilité



Los parámetros de cocción se pueden modificar incluso durante la ejecución de la receta.

The cooking parameters can even be changed while running the recipe.

Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

Ahorro de tiempo / Save time / Économie de temps



El chef puede utilizar las recetas ya incluidas en el recetario, modificarlas y añadir otras personalizadas para repetir sus platos de éxito.

The chef can use the recipes already provided in the cookbook, edit them and add personalised recipes to replicate successes.

Le chef peut utiliser les recettes déjà présentes dans le livre de recettes, les modifier et en insérer des personnalisées pour répliquer ses propres succès.

Fácil de limpiar / Easy to clean / Facile à nettoyer



Hay disponibles modelos con lavado automático de 4 niveles de intensidad y con ducha para lavado manual.

Models available with automatic washes (4 intensity levels) or with a spray gun for manual washing.

Modèles avec lavage automatique à 4 intensités et avec douchette pour lavage manuel disponibles.

Wifi / Wi-Fi / Wifi

Integrado en Serie Digital (D) /
Integrated in Digital Series (D) /
Intégré aux modèles de la série Digital (D)

Sonda multipunto / Opcional en hornos versión digital / Multipoint probe / Optional in digital oven / Sonde multi-point En option dans four numérique



Sonda de 4 puntos situada dentro de la cámara de cocción.

Probe with 4 points is inside the cooking chamber.

Sonde à 4 points située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Calentamiento rápido / Straight up to temp. / Tout de suite à la temp. définie



La potencia de las resistencias y de los quemadores de gas permite alcanzar la temperatura definida en pocos minutos.

The power of the heating elements and the gas burners enables the chosen temperature to be reached in just a few minutes.

La puissance des résistances et des brûleurs à gaz permet d'atteindre la température prédéfinie en quelques minutes.

Higiene / Hygiene / Flexibilité



Opcional en hornos versión digital /
Optional in digital oven /
En option dans four numérique

Los 3 NIVELES DE LAVADO de los hornos garantizan una perfecta higiene según el nivel de intensidad necesario. Son rápidos y eficaces: duran solamente 33 minutos en el ciclo corto y un máximo de 77 minutos en el ciclo intensivo. EXTRA: un ciclo de aclarado de 7 minutos de duración.

The ovens' 3 WASH LEVELS ensure perfect hygiene depending on the level of intensity required. They are fast and effective: the short cycle lasts just 33 minutes and the intensive cycle at most 77 minutes. EXTRA: a rinse cycle that lasts 7 minutes. Les paramètres de cuisson peuvent également être modifiés pendant l'exécution de la recette.

Les 3 NIVEAUX DE LAVAGE des fours garantissent une parfaite hygiène selon le niveau d'intensité requis. Ils sont rapides et efficaces : ils durent en général 33 minutes pour le cycle bref et au maximum 77 minutes pour le cycle intensif. EXTRA : un cycle de rinçage d'une durée de 7 minutes.

Uniformidad de cocción / Uniform cooking / Uniformité de cuisson



- El deflector está estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara.
- Los ventiladores de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta.
- Las PARRILLAS están bien separadas con distancia intermedia de 70 mm en el Combi y 85 mm en los Bake.
- El respiradero ampliado de la cámara de los Bake acelera la evacuación del vapor, requisito para garantizar las altas prestaciones en panadería y pastelería.

- The deflector, designed for the best heat distribution in the chamber.
- The professional fans are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened.
- Well-spaced grills, with 70 mm spacing in the Combi and 85 mm in the Bake.
- The increased vent of the Bake oven chamber speeds up steam evacuation in much less time, as required for high performance when making bread and pastries.

- Le déflecteur, conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre.
- Les ventilateurs à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils travaillent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément au moment de l'inversion de la rotation et lors de l'ouverture de la porte.
- Les grilles bien espacées, avec entraxe de 70 mm sur le Combi et 85 mm sur les Bake.
- L'évent majoré de la chambre des Bake augmente la vitesse d'évacuation de la vapeur en temps réduits, comme requis pour de hautes performances dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie.

	D: Digital / Digital / Numérique Opcional: Sonda y Lavado automático	M: Electromecánico / Electromechanic / Electromécanique
Combi	Bandejas / Trays / Plats: GN1/1 - 4 / 6 / 10 / 20 GN1/1 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) 65 mm - 20 BANDEJAS (Boiler)	Bandejas / Trays / Plats: GN1/1 - 4 / 6 / 10 / 20 GN1/1 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 4 / 6 / 10 BANDEJAS (Vapor directo) 65 mm - 20 BANDEJAS (Boiler)
Bake	Bandejas / Trays / Plats: 600x400 - 5 / 8 / 16 600x400 - 5 / 8 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 85 mm - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) 82 mm - 16 BANDEJAS (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats: 600x400 - 5 / 8 / 16 600x400 - 5 / 8 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 85 mm - 5/8 BANDEJAS (Vapor directo) 82 mm - 16 BANDEJAS (Vapor directo)
Dual	Bandejas / Trays / Plats: GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)	Bandejas / Trays / Plats: GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 GN1/1 - 600x400 - 6 / 10 DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 70 mm - 600x400 (Vapor directo)

Versión Digital / Digital Version / Version numérique



Touch Control

Pantallas alfanuméricas / Alphanumeric displays / Afficheurs alphanumériques

Programas disponibles en 8 idiomas / Programs are available in 8 languages / Programes disponibles en 8 langues

Pantalla / Display / Afficheur LCD-TFT

Mando / Dial / Manette PUSH & SCROLL



En proceso de cocción. Cooking. En cours de cuisson.



En pausa y programación. Paused and programmed. En pause et programmation.



Lavado y enfriamiento. Cleaning and cooling. En cours de lavage et refroidissement.

Versión Electromecánica / Electromechanical Version / Version Électromécanique.



Combi, Bake y Dual están disponibles en versión electromecánica (M).

Combi, Bake and Dual are available in electromechanical version (M).

Combi, Bake et Dual sont présentés dans la version électromécanique (M).



Interfaz táctil / Touch interface / Écran tactile

NEXT es nuestra nueva interfaz intuitiva: profesional, pero sencilla de utilizar para todos.

Se instala en la gama Combi, Bake, Dual y Compact, que siguen siendo los hornos más adecuados para los profesionales de la restauración que buscan un control totalmente personalizable de los ajustes de su horno. Resultados excelentes y constantes, garantizados.

NEXT facilita las tareas diarias, proporcionando un punto de acceso a contenidos y recetas, y ofreciendo funciones avanzadas. Una herramienta de organización para su cocina.

NEXT is our new and intuitive interface: professional, yet simple for everyone to use.

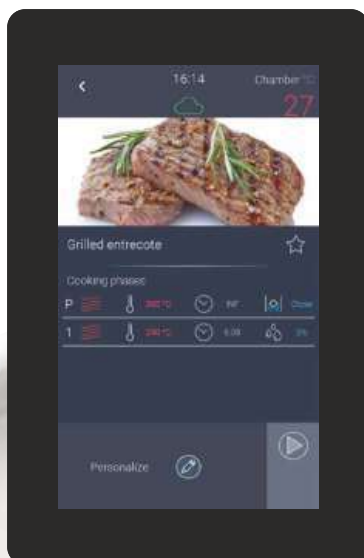
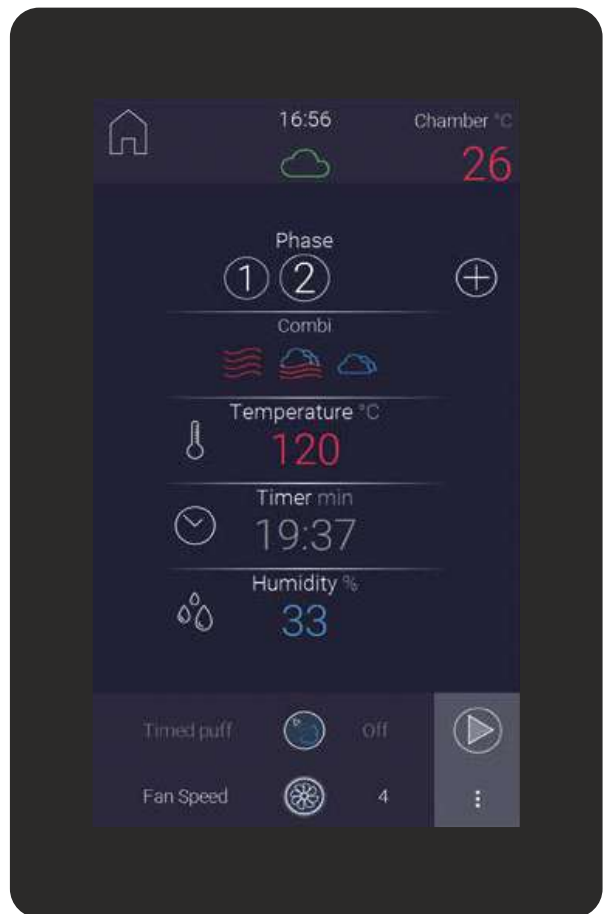
It is installed on the Combi, Bake, Dual and Compact range, which remain the ovens most suited to catering professionals looking for fully customisable control of their oven settings. Excellent, consistent results, guaranteed.

NEXT makes everyday tasks easier, providing an access point to content and recipes, and offering advanced functions. An organisation tool for your kitchen.

NEXT est notre nouvelle interface intuitive : professionnelle, mais simple à utiliser pour tous.

Elle est installée sur les gammes Combi, Bake, Dual et Compact, qui restent les fours les plus adaptés aux professionnels de la restauration qui recherchent un contrôle entièrement personnalisable des réglages de leur four. Des résultats excellents et constants, garantis.

NEXT facilite les tâches quotidiennes, en fournissant un point d'accès aux contenus et aux recettes, et en offrant des fonctions avancées. Un outil d'organisation pour votre cuisine.



INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA / SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE / INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE



RECETAS QUE PUEDEN SER FILTRADAS / RECIPES THAT CAN BE FILTERED / RECETTES QUI PEUVENT ÊTRE FILTRÉES



LIBRO DE COCINA COMPLETO CON FOTOS / COOKBOOK COMPLETE WITH PHOTOS / LIVRE DE CUISINE COMPLET AVEC PHOTOS



LISTO PARA SERVIR / READY-TO-SERVE / PRÊT À SERVIR



COCINA SIN PAUSA / NON-STOP-COOKING / CUISSON SANS INTERRUPTION



CONEXIÓN A LA NUBE / CONNECTION TO CLOUD / CONNEXION AU CLOUD



Trabaje de forma más inteligente

La interfaz de pantalla táctil es fácil de usar, simplifica y acelera las tareas de cocina.

Work smarter

The touch screen interface is easy to use, it simplifies and accelerates kitchen tasks.

Travailler plus intelligemment

L'interface de l'écran tactile est facile à utiliser, elle simplifie et accélère les tâches en cuisine.



Mejora del rendimiento

Los flujos de trabajo se optimizan, lo que aumenta la eficacia al tiempo que se mantienen los estándares de calidad.

Improved performance

Workflows are optimised, increasing efficiency while maintaining quality standards.

Amélioration des performances

Les flux de travail sont optimisés, ce qui accroît l'efficacité tout en maintenant les normes de qualité.



Eficiencia y ahorro

Funcionalidad avanzada para un control preciso de la temperatura y los tiempos de cocción. Consumo reducido de agua y detergentes gracias a los programas de limpieza optimizados.

Efficiency and savings

Advanced functionality for precise control of temperatures and cooking times. Reduced consumption of water and detergents enabled by optimised cleaning programmes.

Efficacité et économies

Fonctionnalité avancée pour un contrôle précis des températures et des temps de cuisson. Réduction de la consommation d'eau et de détergents grâce à des programmes de nettoyage optimisés.



Salud y seguridad

El proceso HACCP digital, siempre a mano y actualizado, garantiza la seguridad de los procesos de cocina y la calidad de los alimentos.

Health and safety

The digital HACCP process, always on hand and up to date, guarantees the safety of cookery processes and food quality.

Santé et sécurité

Le protocole HACCP, toujours disponible et actualisé, garantit la sécurité des processus de cuisson et la qualité des aliments.



Combi TAP



SENCILLEZ

TECNOLOGÍA FÁCIL / La pantalla táctil ofrece una información inmediata. El horno es tan fácil de usar como un smartphone de última generación.

RESULTADOS CONSTANTES

SMARTHEAT / Independientemente de la cantidad de alimentos, TAP mantiene resultados de cocción constantes.

CLIMAFIX / Garantiza la humedad deseada en la cámara.

COOKBOOK / Cientos de recetas predefinidas y la posibilidad de añadir las tuyas. El chef recrea sus mejores platos sin esfuerzo y puede encargar las cocciones a sus colaboradores con la certeza de un resultado perfecto.

SEGUIMIENTO CONSTANTE

TRUEDATA / El horno indica los parámetros de temperatura real en la cámara.

KROMIA / El selector giratorio asume diversos colores según el estado del horno y permite mantenerlo vigilado a simple vista, incluso desde lejos.

FLUJOS DE TRABAJO EFICIENTES

MULTIFOOD / TAP cocina al mismo tiempo alimentos distintos compatibles entre sí, y avisa cuando llega el momento de introducir o extraer cada uno.

NON-STOP-COOKING / Permite trabajar con un mismo ciclo de cocción durante largos periodos, introduciendo el alimento cuando llega el pedido del comedor. El horno avisa cuando está lista cada bandeja. Resulta útil para preparaciones básicas o menús a la carta.

READY TO SERVE / Función útil para servir alimentos distintos al mismo tiempo, como en banquetes o al atender a grupos de comensales.

HACCP / Registra las temperaturas y los tiempos de cocción, tal y como exige la legislación. En caso de revisión, resulta fácil acceder a los datos y transferirlos a una memoria USB.

AHORRO

DE TIEMPO: SMARTWASH / Los 5 tipos diferentes de lavado permiten optimizar los tiempos de acuerdo con el grado de suciedad del horno. Además, el lavado más largo dura solo 62 minutos: a lo largo de la jornada esto se traduce en un gran ahorro de tiempo.

DE MATERIA PRIMA / Con TAP se ahorra materia prima porque se minimiza la pérdida de peso.

DE ASISTENCIA / El horno avisa cuando es el momento de lavar el boiler. Cuando el boiler se detiene porque requiere una descalcificación, TAP prosigue con las cocciones utilizando el vapor directo. La descalcificación es una operación sencilla que se realiza de forma autónoma, sin llamar al servicio técnico, a diferencia de otros hornos.

DE ENERGÍA: GREENSTEAM / El boiler incorporado en el horno TAP para gastronomía está diseñado para garantizar altas prestaciones con un consumo reducido de agua y energía.

EFICACIA

POWERGRILL / ¡Con TAP también se puede asar a la parrilla! La función Powergrill permite alcanzar los 300 grados durante unos minutos, para lograr resultados perfectos al asar carne a la parrilla u hornear una pizza.

TAN INTUITIVO COMO TU SMARTPHONE

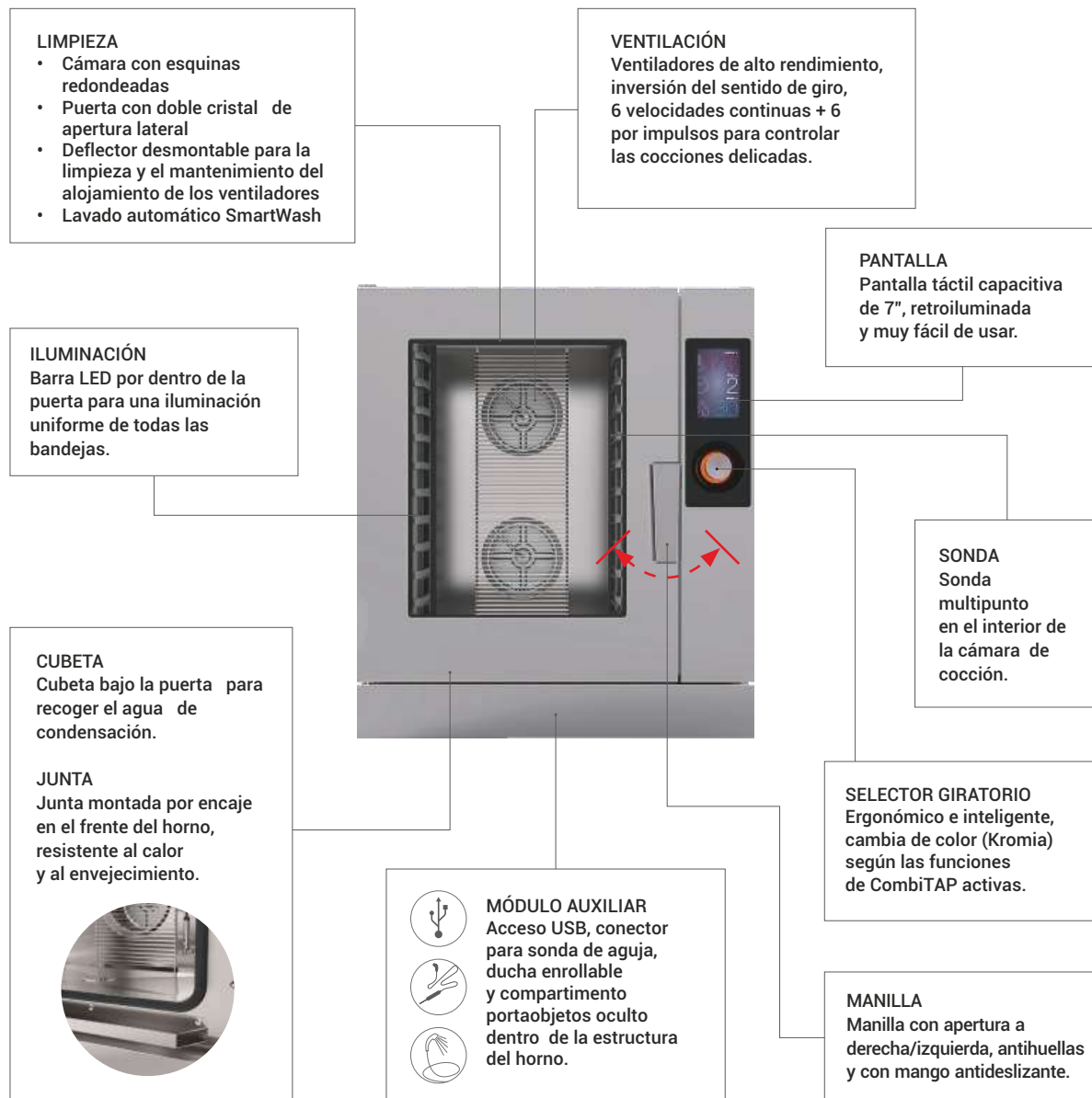
AS INTUITIVE AS YOUR SMARTPHONE

AUSSI INTUITIF QUE VOTRE SMARTPHONE

La verdadera innovación es su sencillez de uso, que pone la tecnología al alcance de todos. La pantalla táctil de TAP permite acceder a los contenidos y organizar las tareas. Con su interfaz sencilla e intuitiva, TAP contribuye a facilitar el trabajo diario.

The real innovation is how simple it is to use, making the technology available to everyone. TAP's touch screen is a way of accessing content and organising tasks. With its simple and intuitive interface, TAP helps to make your daily work easier.

La véritable innovation réside dans sa simplicité d'utilisation, qui met la technologie à la portée de tous. L'écran tactile de TAP permet d'accéder aux contenus et d'organiser les tâches. Avec son interface simple et intuitive, TAP contribue à faciliter votre travail quotidien.



TECNOLOGÍA ORIENTADA AL RENDIMIENTO

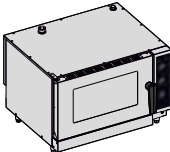
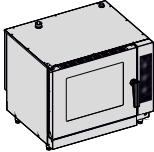
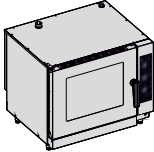
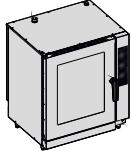
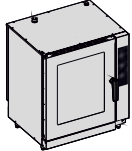
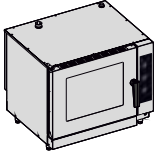
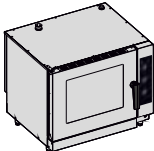
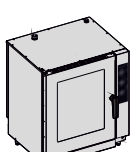
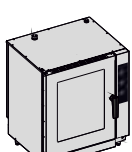
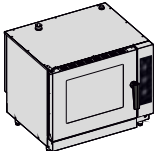
**FREÍR / ASAR A LA PARRILLA / COCINAR A BAJAS TEMPERATURAS / REGENERAR
COCINAR AL VAPOR / ASAR / SALTEAR / GRATINAR / MANTENER / PANIFICAR**



Combi

**MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)


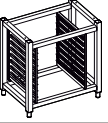
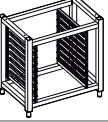
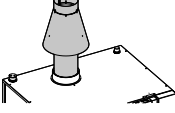
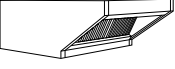
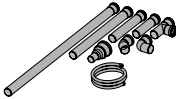


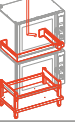

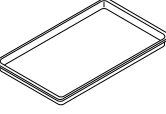
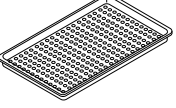
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 4 BANDEJAS GN 1/1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	951651 951652	6,25	86	72	60	0.78 0.69	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOM4MXVE EOM4MXVEM		380-415 3N~ 50 220/240 ~ 50		88.0 81.5		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	951650	8,25	86	72	74	0.79	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOM6MXVE		380-415 3N~ 50		90.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	951653	16,5	86	72	102	1.01	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOM10MXVE		380-415 3N~ 50		117.6		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	951350	10 + 0,25	86	72	74	0.80	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	GOM6MXV		380-415 3N~ 50		102.0		
HORNO A GAS MIXTO, VAPOR DIRECTO, ELECTROMECÁNICO, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	951351	19 + 0,5	86	72	102	1.03	
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	GOM10MXV		220/240 ~ 50		133.5		

Consultar opción 60Hz en gama Electromecánica (M).

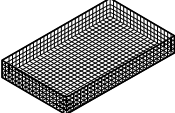
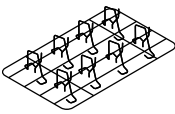
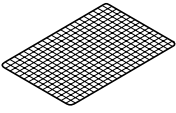
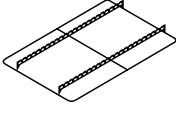
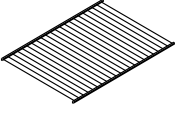
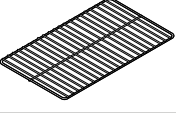
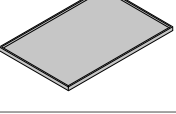
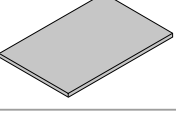
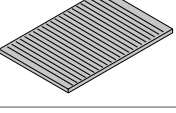
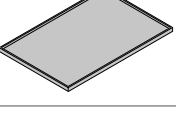
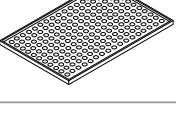
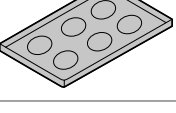
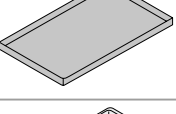
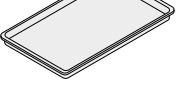
ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECÁNICA (M)

	Código	Descripción	€
	951938	ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES	
	Código	Descripción	€
	951939	ARMARIO CALIENTE, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES	
	Código	Descripción	€
	951973	BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

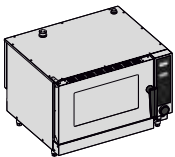
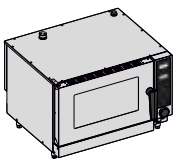
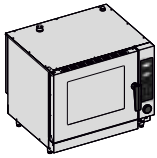
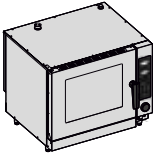
	Código 951974	Descripción BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€
	Código 951975	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	€
	Código 951976	Descripción BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	€
	Código 951935	Descripción CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	€
	Código 951992	Descripción CAMPANA DE ASPIRACION CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	€
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€
	Código 951993	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€
	Código 951994	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€
	Código 9032 9033 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€
	Código 9056 9057 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€

ACCESORIOS COMBI SERIE ELECTROMECAÁNICA (M)

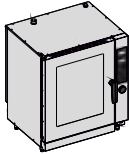

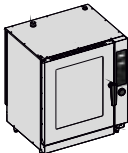





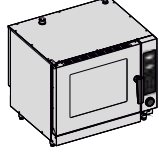

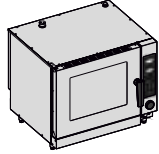

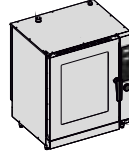

	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€
	Código 091952	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM	€
	091953	BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM	
	091954	BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	
	9059	BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM	
	9060	BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	

	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€

COMBI SERIE DIGITAL (D)

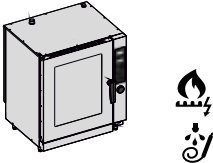
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952651 952652	6,25	86	72	60	m³ 0.68
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD4MXVE EOD4MXVEM		380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60		87.0 63.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 4 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954653 954655	6,25	86	72	60	m³ 0.72 0.68
⚡ 🔧	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD4MXPWE EOD4MXPWEM		380-415 3N~ 50/60 220/240 ~ 50/60		94.0 92.4	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952650	8,25	86	72	74	m³ 0.79
⚡	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD6MXVE		380-415 3N~ 50/60		96.5	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954651	8,25	86	71	74	m³ 0.80
⚡ 🔧	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD6MXPWE		380-415 3N~ 50/60		104.0	

COMBI SERIE DIGITAL (D)

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	952653	16,5	86	72	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOD10MXVE		380-415 3N~ 50/60		125.2		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	954657	16,5	86	72	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOD10MXVPWE		380-415 3N~ 50/60		132.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO DIRECTO PROGRAMABLE A VAPOR DIRECTO, SERIE COMBI D 20 TEG. GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO, CARRO PORTABANDEJAS GN1/1 - CARRO UTILIZABLE DE 16 TEG. PASTERÍA (600X400) MM							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	954658	41	100	94	188		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOD20MXVPWE		380-415 3N~ 50/60		300.0		
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE D, CON BOILER, ELÉCTRICO, PROGRAMABLE, 20 T GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO - CON PORTABANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	954645	41	100	94	188		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	EOD20MXBPWX		380-415 3N~ 50/60		324.0		
HORNO MIXTO DE GAS SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	952350	10 + 0,25	86	72	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	GOD6MXV				112.5		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1 / 1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	954351	10 + 0,25	86	72	74		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	GOD6MXVPW				117.2		
HORNO A GAS MIXTO SERIE COMBI D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1 / 1							
	Código	Tot. kW	↘	↙	↘	m³	€
	952351	19 + 0,5	86	72	102		
	Modelo	kW	V-Hz		Kg		
	GOD10MXV				140.0		

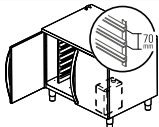
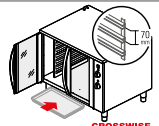
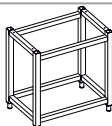
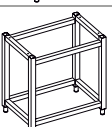
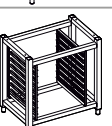
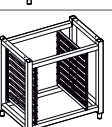
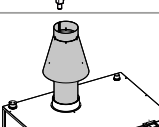
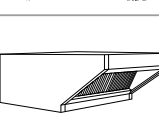


COMBI SERIE DIGITAL (D)

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE D, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, 10 BANDEJAS PROGRAMABLES GN1 / 1, SONDA, LAVADO AUTOMÁTICO

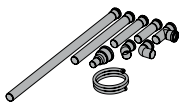


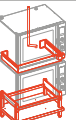
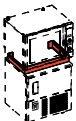
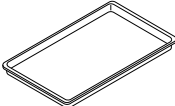
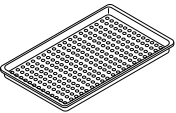
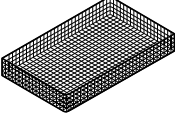
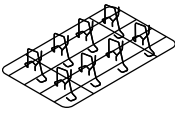
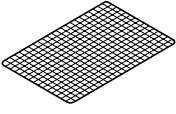
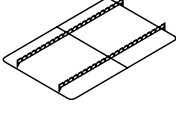
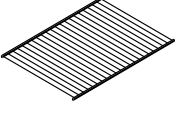
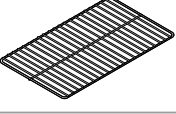
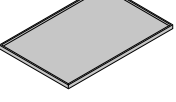
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	Modelo	kW	V-Hz	Kg			
	954353	19 + 0,5	86	72	102	0.99	
	GOD10MXVPW					143.2	

Consultar modelo 20 GN1/1 a gas, vapor directo con boiler

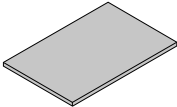
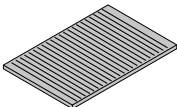
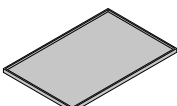
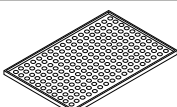
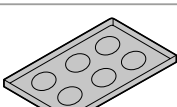
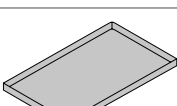
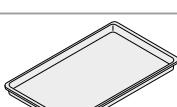
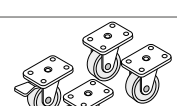
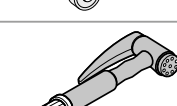
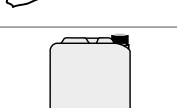

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código	Descripción	€
	951938	ARMARIO NEUTRO PORTABANDEJAS Y PORTA DETERGENTES PARA HORNOS GN1 / 1 7 NIVELES	
	Código	Descripción	€
	951939	ARMARIO CRUZADO PARA FERMENTACIÓN, PORTABANDEJAS PARA HORNOS GN1/1 7 NIVELES	
	Código	Descripción	€
	951973	BASE HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	
	Código	Descripción	€
	951974	BASE HORNOS COMBI 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	
	Código	Descripción	€
	951975	BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS COMBI 4 BANDEJAS GN1 / 1	
	Código	Descripción	€
	951976	BASE CON PORTA BANDEJAS PARA HORNOS MIXTOS TECNO 6 Y 10 BANDEJAS GN1 / 1	
	Código	Descripción	€
	951935	CHIMENEA A PRUEBA DE VIENTO PARA HORNOS A GAS	
	Código	Descripción	€
	951992	CAMPANA DE ASPIRACION KOGC A CONDENSACION PARA HORNOS COMBI 6 GN1/1 Y 10GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19KW	
	Código	Descripción	
	951942	CARRO 20 BANDEJAS GN1/1	
	Código	Descripción	
	961942	CARRO 16 BANDEJAS (600X400) MM	

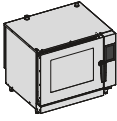
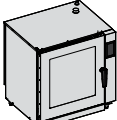
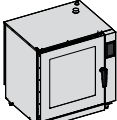
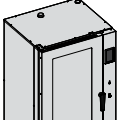
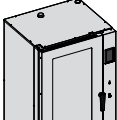
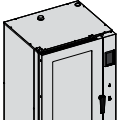
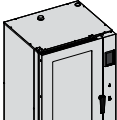
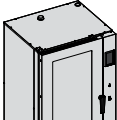
ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€
	Código 951972	Descripción PANEL LATERAL PARA HORNO COMBI CON CAMPANA EN BASE, NEUTRO, ARMARIO CALIENTE Y HUMIDIFICADO	€
	Código 951993	Descripción KIT DE APILAMIENTO PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 1X6 GN1/1 Y 1X10 GN1/1	€
	Código 951994	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS ELÉCTRICOS COMBI 2X6 GN1/1	€
	Código 951981	Descripción ELEMENTO DE SUPERPOSICION PARA HORNOS COMBI DE 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1 EN 5 BANDEJAS BLAST CHILLERS	€
	Código 9032 9033 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€
	Código 9056 9057 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€
	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€

ACCESORIOS COMBI SERIE DIGITAL (D)

	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€
	Código 9059 9058	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€
	Código 951915 951947	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS DESCALCIFICADOR PARA CALDERA 10LT	€
	Código XXXXXXS	Descripción PUERTA DEL HORNO DE APERTURA IZQUIERDA EXCLUYENDO HORNOS DE BANDEJAS 16/20 A SOLICITAR AL PEDIR	€

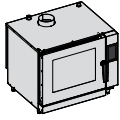

COMBI SERIE DIGITAL NEXT

HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954650	8,25	86	72	74	0.80
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD6VPWE		380-415 3N~ 50/60		104.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 10 GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954656	16,5	86	72	102	1.13
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD10VPWE		380-415 3N~ 50/60		143.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954660	41	100	94	188	2.47
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD20VPWE		380-415 3N~ 50/60		300.0	
HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1 CON BOILER						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954661	41	100	94	188	2.47
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	
	EOD20BPWE		380-415 3N~ 50/60		324.0	

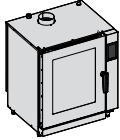



COMBI SERIE DIGITAL NEXT

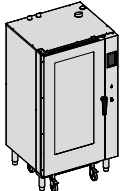

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954350	10 + 0,25	86	72	74	0.89	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	GOD6MXVPW		220-240 ~ 50/60			124.0	

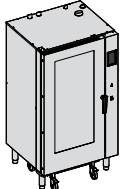

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 10 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954352	19,5	86	72	102	1.14	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	GOD10MXVPW		220-240 ~ 50/60			154.5	

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954345	47	100	94	188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	GOD20MXVPWE		220-240 ~ 50/60			350.0	

HORNO A GAS MIXTO COMBI SERIE DIGITAL NEXT, TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 20 GN1/1 CON BOILER

 	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954346	47	100	94	188	2.47	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	GOD20MXVPWBE		220-240 ~ 50/60			374.0	



Combi

A detailed line drawing of a Combi oven, showing its front door with a handle and a control panel on the right side. The oven is mounted on a base with wheels. The drawing is rendered in a light blue color on a dark blue background.



Compact



	Gama Range Gamme	PVP + Datos Técnicos
	#232	#240
Compact Digital	#234	#240
Compact Digital NEXT	#236	#241

Compact

Gama Range Gamme

¿POR QUÉ ELEGIR COMPACT?

Compact es la solución de cocción ideal para el chef que necesita el máximo control personal de los parámetros de cocción, así como resultados de excelencia, con un tamaño mínimo.

Compact está recomendado para todas aquellas cocinas que requieren rendimientos elevados en un espacio reducido.

WHY CHOOSE COMPACT?

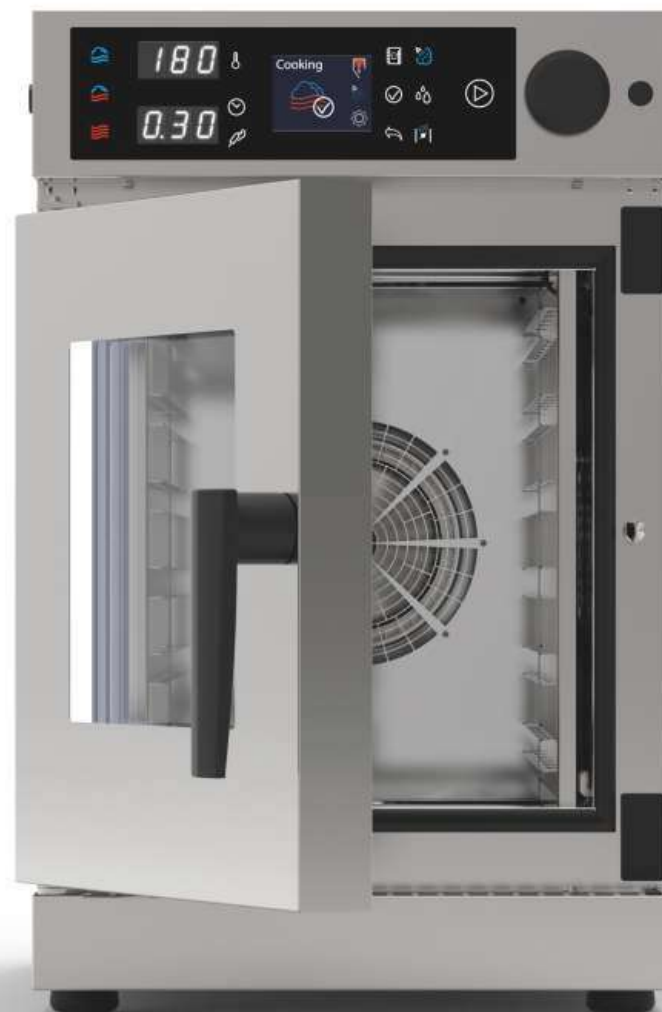
Compact is the perfect solution for chefs who want equipment offering full control over the cooking parameters and excellent results, without being bulky.

When high performance standards are a must but space is limited, Compact is the answer.

POURQUOI COMPACT?

Combi est la solution de cuisson pour le chef qui demande le contrôle personnel maximum des paramètres de cuisson et des résultats d'excellence, avec un encombrement minimum.

Compact est conseillé pour tous les milieux de cuisson qui nécessitent des performances élevées dans un espace réduit.



Tamaño mínimo, prestaciones máximas

Minimum bulk, maximum performance

Encombremment minimum, prestations maximums

Compact es el horno profesional digital eléctrico combinado GN1/1 lengthwise que garantiza las mejores prestaciones ocupando el menor espacio posible.

Robusto, preciso y eficaz, asegura prestaciones elevadas y repetibles, resolviendo además el problema del espacio en la cocina.

Compact está disponible en las versiones de 6 y 10 bandejas, con o sin lavado automático y sonda integrados.

Compact is a professional combi electric oven with a digital display and GN1/1 lengthwise configuration, offering outstanding performance while taking up minimal space.

Robust, accurate and efficient, it guarantees the same top-quality results time and time again and solves the space problem in the kitchen.

Compact is available in a 6 or 10 tray version, with or without a built-in probe and automatic washing.

Compact est le four professionnel numérique électrique combiné GN1/1 lengthwise, en mesure de garantir les meilleures prestations en occupant le moins d'espace possible.

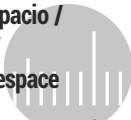
Robuste, précis et efficace, il garantit des prestations élevées et reproductibles et résout le problème de l'espace en cuisine.

Compact est disponible dans les versions 6 et 10 plats, avec ou sans lavage automatique et sonde intégrés.



Compact

Ahorro de espacio / Save space / Économie d'espace



Hasta un 27 % menos de volumen respecto a Tap.

It occupies up to 27% less space than Tap.

Jusqu'à 27% de volume en moins par rapport à Tap.

Uniformidad de cocción / Uniform cooking / Uniformité de cuisson



El DEFLECTOR, estudiado para optimizar la distribución del calor en la cámara. Los VENTILADORES de uso profesional están controlados por un inverter, funcionan con 4 velocidades y se detienen inmediatamente al invertirse la rotación y al abrirse la puerta. Las PARRILLAS están muy separadas, con una distancia intermedia de 70 mm.

The DEFLECTOR has been designed to offer optimal heat distribution in the chamber. The PROFESSIONAL FANS are governed by an inverter, work with 4 speeds and stop instantly when rotation is reversed and the door is opened. The GRILLS are well spaced out, with 70 mm between them.

Le DÉFLECTEUR est conçu pour une meilleure distribution de la chaleur dans la chambre. Les VENTILATEURS à usage professionnel sont commandés par un inverseur, ils fonctionnent avec 4 vitesses et s'arrêtent instantanément lors de l'inversion de la rotation et de l'ouverture de la porte. Les GRILLES sont bien espacées, avec un entraxe de 70mm.

Robustez / Robust / Robustesse



Cámara de acero inoxidable AISI 304, completamente soldada, estanca, con junta "sellante" en la puerta.

Fully welded, watertight chamber in AISI 304 stainless steel with tight door seal.

Chambre en acier inox AISI 304, entièrement soudée, étanche, avec joint de porte étanche.

Fácil de limpiar / Easy to clean / Facile à nettoyer



Cámara con rebalse y rincones internos redondeados. Lavado automático opcional, con varios ciclos de lavado (intensivo de 77 min como máx.; corto de 7 min), para ahorrar tiempo en la limpieza y lograr una higiene perfecta.

Chamber with well, and rounded edges on the inside. Optional automatic wash with different cycles to choose from (intensive max. 77', quick 7'), to save time cleaning and ensure optimal hygiene.

Chambre avec niche et bords intérieurs arrondis. Lavage automatique en option, avec différents cycles de lavage (intensif de 77' max ; court de 7'), pour économiser du temps lors du nettoyage et obtenir une hygiène parfaite.

Sonda multipunto / Multipoint probe / Sonde multipoint



La sonda multipunto (opcional) de 4 puntos está alojada en la cámara de cocción.

There is a multipoint probe (optional) with 4 points inside the cooking chamber.

La sonde multipoints (en option) à 4 points est située à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Intuitiva y de altas prestaciones / High performance and intuitive / Intuitif et performant



Pantallas claras y legibles, mandos touch control sensibles y rápidos. Flexibilidad en el ajuste y la consulta de los parámetros de cocción.

A clear, legible display and quick, sensitive touch controls. Cooking parameters that are easy to set and adapt.

Afficheurs clairs et lisibles, commandes touch control et rapides. Configuration flexible et révision des paramètres de cuisson.

Iluminación / Lighting / Éclairage



Luces LED para una iluminación perfecta.

LED lighting for excellent visibility.

Lumières LED pour un éclairage parfait.

Ahorro de tiempo / Save time / Économie de temps



Cientos de recetas predefinidas y probadas, facilidad para guardar las nuevas recetas. Con lavado automático opcional.

Hundreds of preset, tried-and-tested recipes and space for plenty of new ones you can save easily.

Centaine de recettes prédéfinies et testées, facilité de sauvegarde des recettes. Avec lavage automatique optionnel.

Conectividad / Connectivity / Connectivité



WiFi integrada para conexión a Cloud.

Integrated wi-fi for connection to Cloud.

Wi-Fi intégré pour connexion à Cloud.

Accesorios / Accessories / Accessoires

Mueble bajo con porta-bandejas, campana extractora, kit de superposición (6+6 bandejas), ducha externa, detergente líquido, apertura de puerta en sentido contrario si se solicita al hacer el pedido.

Base with tray rack, extractor hood, stacking kit (6+6 trays), external spray gun, liquid detergent and opposite door swing direction (on request at the time of ordering).

Base avec porte-plats, hotte aspirante, kit de superposition (6 + 6 plats), douchette externe, détergent liquide, ouverture de porte du côté opposé sur demande lors de la commande.

**Pantalla fácil e intuitiva /
Intuitive, easy-to-use display /
Afichage simple et intuitif**



Todos los hornos Compact están orientados a un uso inmediato e intuitivo.

Los cuadros de mandos digitales incluyen una pantalla LCD-TFT en color de alta visibilidad para presentar la información con mayor claridad.

Además, los cuadros de mandos van acompañados de dos pantallas alfanuméricas: una para el control de temperatura y otra para el tiempo o la temperatura registrada por el termómetro sonda.

Los mandos touch control capacitivos táctiles y el cómodo mando push & scroll agilizan las operaciones de selección y confirmación.

Los hornos Compact gestionan hasta 300 recetas, entre las preinstaladas y las personales del chef, que son auténticos programas y gestionan hasta 8 fases de cocción, incluido el precalentamiento automático.

Las recetas se pueden encontrar rápidamente gracias a los filtros por nombre de la receta, personales, recientes y favoritos.

IMPORTANTE: todos los parámetros de cocción se pueden modificar durante la ejecución de la receta.

Compact ovens are all designed to be intuitive and easy to use.

The digital control panels are equipped with a high-visibility colour LCD-TFT display which is easier to read.

They are also equipped with two alphanumeric displays: one for temperature control and one for time, or the temperature detected by the core probe.

The capacitive light touch controls and handy push & scroll dial speed up the select and confirm process.

Compact ovens can manage up to 300 recipes, including preset recipes and customised recipes entered by the chef.

These are programs in and of themselves, and can manage up to 8 cooking steps, including automatic preheating.

Recipes can be found quickly by filtering by recipe name, personal recipes, recent recipes and favourites.

IMPORTANT: all cooking parameters can be changed during the cooking process.

Tous les fours Compact visent à un usage immédiat et intuitif.

Les bandeaux de commande numériques sont équipés d'un afficheur LCD-TFT à couleurs et haute visibilité pour une meilleure visualisation.

Les bandeaux de commande sont par ailleurs équipés de deux afficheurs alphanumériques: un pour le contrôle de la température et un pour le temps ou la température relevée par la sonde à cœur.

Les commandes touch control, capacitives à effleurement et la pratique manette push & scroll rendent plus rapides les opérations de sélection et de confirmation.

Les fours Compact gèrent jusqu'à 300 recettes entre celles préinstallées et celles personnelles du chef, qui sont de véritables programmes et gèrent jusqu'à 8 phases de cuisson, préchauffage automatique compris.

Les recettes peuvent être trouvées rapidement grâce aux filtres: par nom de la recette, recettes personnelles, recettes récentes et favoris.

IMPORTANT: tous les paramètres de cuisson peuvent être modifiés en cours de réalisation.



Compact NEXT

Interfaz táctil / Touch interface / Écran tactile

NEXT es nuestra nueva interfaz intuitiva: profesional, pero sencilla de utilizar para todos.

Se instala en la gama Combi, Bake, Dual y Compact, que siguen siendo los hornos más adecuados para los profesionales de la restauración que buscan un control totalmente personalizable de los ajustes de su horno. Resultados excelentes y constantes, garantizados.

NEXT facilita las tareas diarias, proporcionando un punto de acceso a contenidos y recetas, y ofreciendo funciones avanzadas. Una herramienta de organización para su cocina.

NEXT is our new and intuitive interface: professional, yet simple for everyone to use.

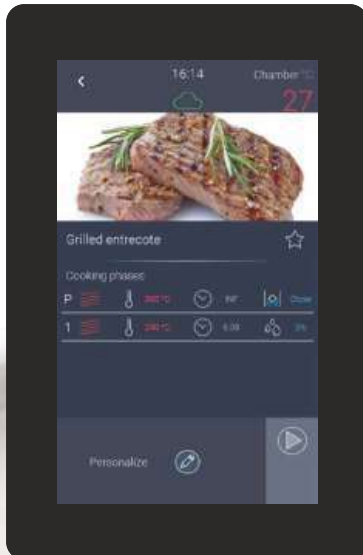
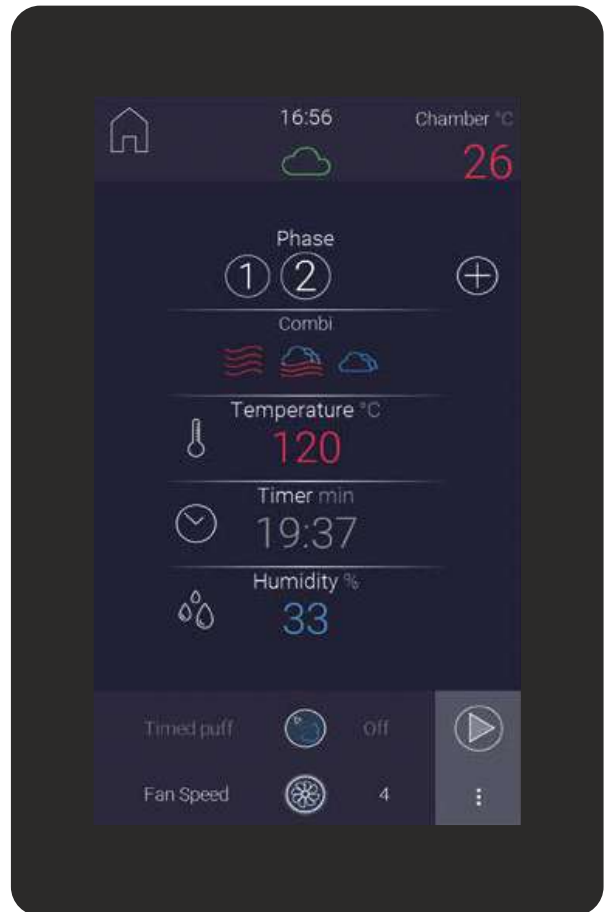
It is installed on the Combi, Bake, Dual and Compact range, which remain the ovens most suited to catering professionals looking for fully customisable control of their oven settings. Excellent, consistent results, guaranteed.

NEXT makes everyday tasks easier, providing an access point to content and recipes, and offering advanced functions. An organisation tool for your kitchen.

NEXT est notre nouvelle interface intuitive : professionnelle, mais simple à utiliser pour tous.

Elle est installée sur les gammes Combi, Bake, Dual et Compact, qui restent les fours les plus adaptés aux professionnels de la restauration qui recherchent un contrôle entièrement personnalisable des réglages de leur four. Des résultats excellents et constants, garantis.

NEXT facilite les tâches quotidiennes, en fournissant un point d'accès aux contenus et aux recettes, et en offrant des fonctions avancées. Un outil d'organisation pour votre cuisine.



INTERFAZ SIMPLE E INTUITIVA / SIMPLE, INTUITIVE INTERFACE / INTERFACE SIMPLE ET INTUITIVE



RECETAS QUE PUEDEN SER FILTRADAS / RECIPES THAT CAN BE FILTERED / RECETTES QUI PEUVENT ÊTRE FILTRÉES



LIBRO DE COCINA COMPLETO CON FOTOS / COOKBOOK COMPLETE WITH PHOTOS / LIVRE DE CUISINE COMPLET AVEC PHOTOS



LISTO PARA SERVIR / READY-TO-SERVE / PRÊT À SERVIR



COCINA SIN PAUSA / NON-STOP-COOKING / CUISSON SANS INTERRUPTION



CONEXIÓN A LA NUBE / CONNECTION TO CLOUD / CONNEXION AU CLOUD



Trabaje de forma más inteligente

La interfaz de pantalla táctil es fácil de usar, simplifica y acelera las tareas de cocina.

Work smarter

The touch screen interface is easy to use, it simplifies and accelerates kitchen tasks.

Travailler plus intelligemment

L'interface de l'écran tactile est facile à utiliser, elle simplifie et accélère les tâches en cuisine.



Mejora del rendimiento

Los flujos de trabajo se optimizan, lo que aumenta la eficacia al tiempo que se mantienen los estándares de calidad.

Improved performance

Workflows are optimised, increasing efficiency while maintaining quality standards.

Amélioration des performances

Les flux de travail sont optimisés, ce qui accroît l'efficacité tout en maintenant les normes de qualité.



Eficiencia y ahorro

Funcionalidad avanzada para un control preciso de la temperatura y los tiempos de cocción. Consumo reducido de agua y detergentes gracias a los programas de limpieza optimizados.

Efficiency and savings

Advanced functionality for precise control of temperatures and cooking times. Reduced consumption of water and detergents enabled by optimised cleaning programmes.

Efficacité et économies

Fonctionnalité avancée pour un contrôle précis des températures et des temps de cuisson. Réduction de la consommation d'eau et de détergents grâce à des programmes de nettoyage optimisés.



Salud y seguridad

El proceso HACCP digital, siempre a mano y actualizado, garantiza la seguridad de los procesos de cocina y la calidad de los alimentos.

Health and safety

The digital HACCP process, always on hand and up to date, guarantees the safety of cookery processes and food quality.

Santé et sécurité

Le protocole HACCP, toujours disponible et actualisé, garantit la sécurité des processus de cuisson et la qualité des aliments.

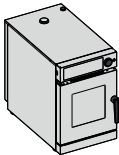



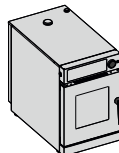
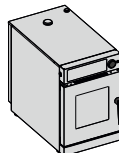












Compact



MODELOS Y CARACTERÍSTICAS
MODELS AND TECHNICAL FEATURES
MODÈLES ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPACT SERIE DIGITAL (D)

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952671	8,25	50,5	87	80	m³ 0.65
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOE6MXCVE		380-415 3N~ 50/60		111.0	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	952672	16,5	50,5	87	108	m³ 0.83
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOE10MXCVE		380-415 3N~ 50/60		133.5	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954671	8,25	50,5	87	80	m³ 0.66
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOE6MXCVPWE		380-415 3N~ 50/60		112.0	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1, Sonda, LAVADO AUTOMÁTICO						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	954672	16,5	50,5	87	108	m³ 0.83
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOE10MXCVPWE		380-415 3N~ 50/60		139.0	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN2/3						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	972671	6,25	50,5	69	80	m³ 0.66
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOD6MXCVE		380-415 3N~ 50/60		102.0	
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	972672	4,25	50,5	69	80	m³ 0.66
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOD10MXCEM		220-240 ~ 50/60		102.0	
COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3						
	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	€
	974671	6,25	50,5	69	80	m³ 0.66
	Modelo	kW	V-Hz		Kg	€
	EOD6MXCVPWE		380-415 3N~ 50/60		102.0	

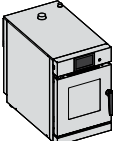

COMPACT SERIE DIGITAL (D)

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

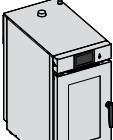

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974672	4,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOD6MXCVPWEM		220-240 ~ 50/60			102.0	

COMPACT SERIE DIGITAL NEXT

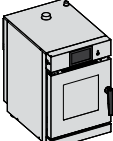

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 6 BANDEJAS GN1/1

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954673	8,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOD6VPWE.01		380-415 3N~ 50/60			102.0	

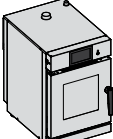

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, 10 BANDEJAS GN1/1

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	954674	16.5	50,5	87	108	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOD10VPWE.01		380-415 3N~ 50/60			102.0	

COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974673	6,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOD6VPWEM.01		380-415 3N~ 50/60			102.0	

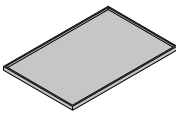
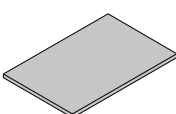
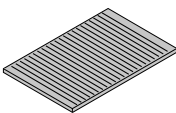
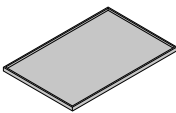
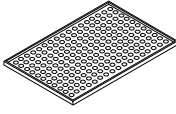
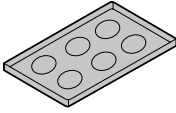
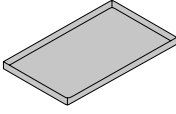
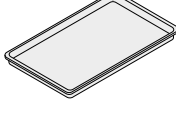
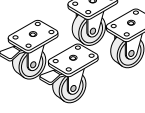


COMPACT HORNO ELÉCTRICO MIXTO COMPACTO TOUCH SCREEN, VAPOR DIRECTO, ELECTRÓNICO, PROGRAMABLE, LAVADO AUTOMÁTICO, 6 BANDEJAS GN2/3

	Código	Tot. kW	↓	↓	↓	m³	€
	974674	4,25	50,5	69	80	0.66	
	Modelo	kW	V-Hz			Kg	
	EOD6MXCVPWEM.01		220-240 ~ 50/60			102.0	

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

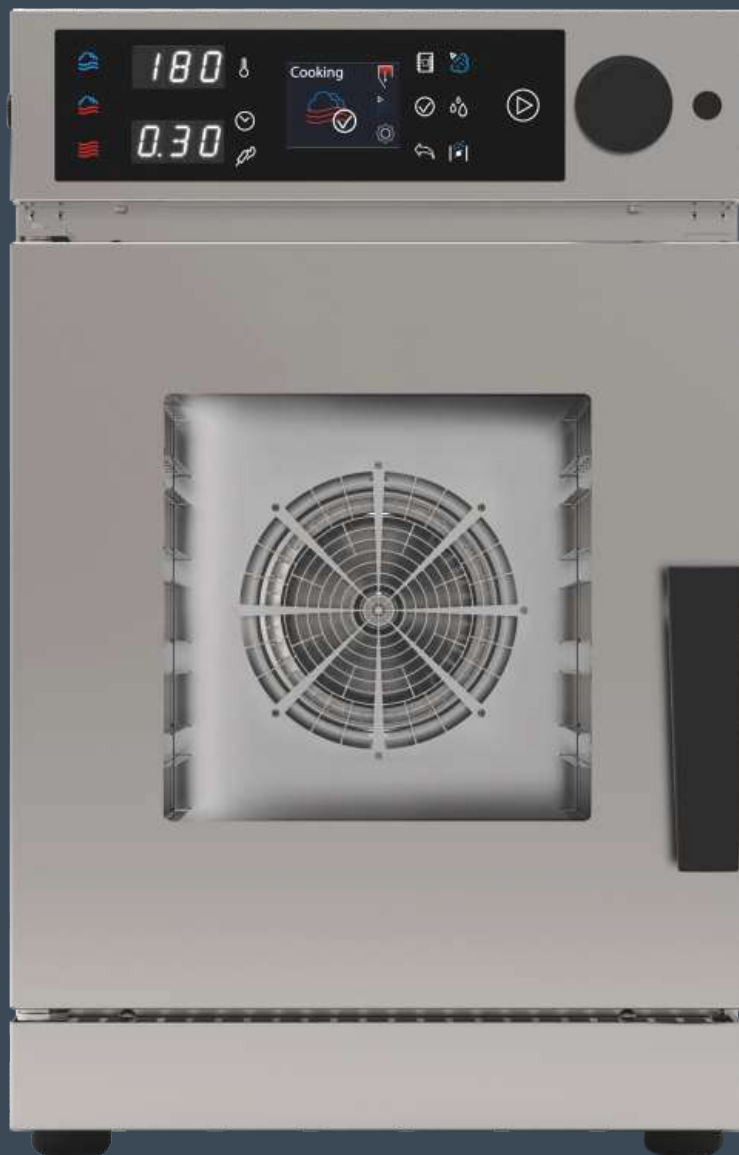
	Código 951985	Descripción CAMPANA DE ASPIRACIÓN CONDENSACIÓN PARA HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1, MOTOR 230V, 50/60HZ, 0.19 KW	€
	Código 951986	Descripción BASE HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€
	Código 951987	Descripción BASE CON PORTABANDEJAS LONGITUDINAL PARA HORNOS COMPACT 6 Y 10 BANDEJAS GN1/1	€
	Código 951988	Descripción KIT DE SUPERPOSICIÓN PARA HORNOS COMPACT 6+6 BANDEJAS GN1/1	€
	Código 951989	Descripción BANDA DE CIERRE PARA HORNO COMPACT 6 BANDEJAS GN1/1 CON CAMPANA, SOBRE BASE	€
	Código 951961	Descripción KIT TUBERÍAS Y ACCESORIOS PARA LLENADO Y DESCARGA DE AGUA PARA HORNOS	€
	Código 9032 9033 9034	Descripción BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO INOX GN1/1 H=65MM	€
	Código 9056 9057 9058	Descripción BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=20MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=40MM BANDEJA ACERO PERFORADO GN1/1 H=65MM	€
	Código 091946	Descripción CESTA ACERO INOXIDABLE PARA PRODUCTO PREFRITO	€
	Código 091910	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1 PARA POLLOS	€
	Código 091947	Descripción REJILLA ALUMINIO RECUBIERTA DE TEFLÓN ESPECIAL PARA VERDURAS	€
	Código 091949	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE PARA PINCHOS	€
	Código 091950	Descripción PARRILLA ESPECIAL ALUMINIO CON TEFLÓN PARA CARNE Y PESCADO	€
	Código 9055	Descripción REJILLA ACERO INOXIDABLE GN1/1	€

ACCESORIOS COMPACT SERIE DIGITAL (D)

	Código 951917	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR PARA PIZZA GN1/1	€
	Código 951933	Descripción BANDEJA ALUMINIO CON ALMACENAMIENTO DE CALOR TEFLON LISO	€
	Código 951934	Descripción BANDEJA ALUMINIO PARA ALMACENAMIENTO DE CALOR CON BAÑO DE TEFLÓN A RAYAS	€
	Código 951953	Descripción BANDEJA ALUMINIO RECUBIERTO DE TEFLÓN GN1/1	€
	Código 951954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓN PERFORADO GN1/1	€
	Código 091951	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLÓNADA PARA TORTILLA	€
	Código 091952 091953 091954	Descripción BANDEJA ALUMINIO TEFLON LISO = 20MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 40 MM BANDEJA ALUMINIO BAÑO TEFLÓN A = 65 MM	€
	Código 9059 9060	Descripción BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 20 MM BANDEJA ESMALTADA GN1/1 H = 40 MM	€
	Código 951983	Descripción KIT DE RUEDAS PARA BASE HORNO	€
	Código 951912	Descripción DUCHA LATERAL EXTERNA	€
	Código 951915	Descripción DETERGENTE ALCALINO EN TANQUE DE 10LT PARA HORNOS	€

Compact

Compact





Modular Cooking Lines





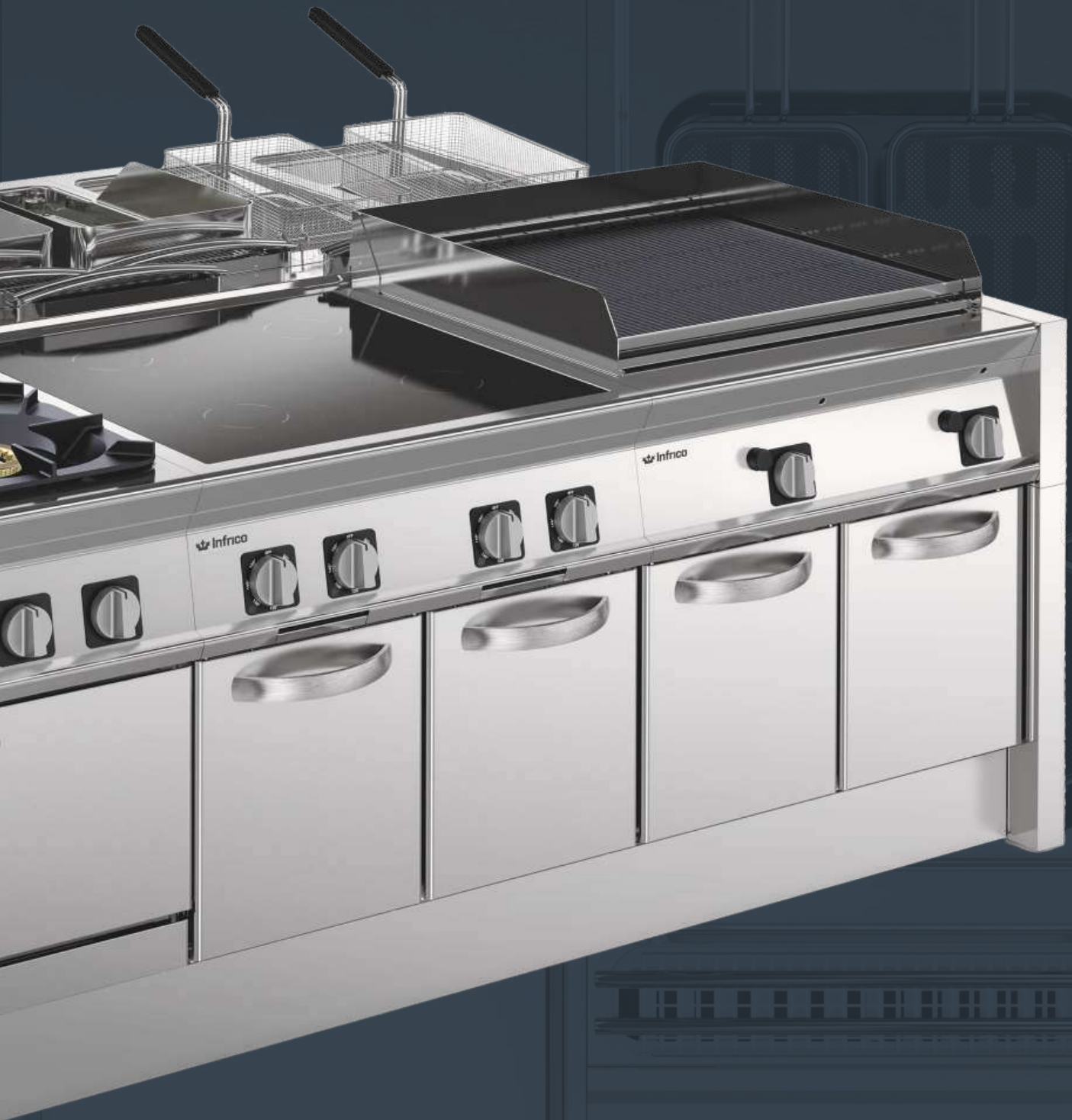
Modular Cooking Lines





Modular Cooking Lines







Ctra. de Aguilar a A-318 por Moriles, km 15,5 - A-3132

CP 14900 LUCENA, Córdoba - España

Tel: (0034) 957 51 30 68

info@infrico.com



www.Infrico.com