

MÁQUINAS - MACHINES BAR

1

HORNILLOS A GAS
GAS BOILING TOPS



HORNILLOS ELÉCTRICOS
ELECTRIC BOILING TOPS



PLANCHAS FRYTOP
HOT PLATES



BARBACOAS
BARBECUES



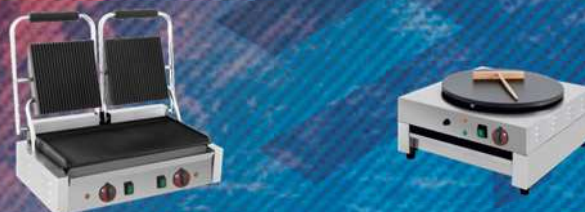
TOSTADORES
BREAD TOASTERS



FREIDORAS
FRYERS



PLANCHAS GRILL - CREPERAS
GRILL HOT PLATES - CREPE MAKERS



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2024
01

MÁQUINAS - MACHINES BAR

G1 PAG. 05/06



G1 PAG. 08



G1 PAG. 11/13



G1 PAG. 16/19



G1 PAG. 22/27



G1 PAG. 29/32



G1 PAG. 34/43



G1 PAG. 46/49



MÁQUINAS - MACHINES BAR

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Dotados de conmutador con 3 posiciones y piloto indicador de funcionamiento.
- Con placas redondas de fundición de 2Kw.

1

HORNILLOS A GAS

- Grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad y termopar.
- Quemadores desmontables para su limpieza de 4'5Kw.
- Con parrillas de fundición vitrificadas.
- Se pueden substituir por plancha-cubeta de Frankfurt.

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

RÉCHAUD ÉLECTRIQUES

- Équipé d'un commutateur à 3 positions et d'un voyant de fonctionnement.
- Avec des plaques rondes en fonte de 2Kw.

1

RÉCHAUD À GAZ

- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs détachables pour le nettoyage de 4'5Kw.
- Avec des grilles en fonte vitrifiées.
- Peut être remplacé par un bac à seau de Francfort.

E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances.

ELECTRIC BOILING TOPS

- Equipped with 3-position switch and operating indicator light.
- With round cast iron plates of 2Kw.

1

GAS BOILING TOPS

- Brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple.
- Detachable burners for cleaning of 4'5Kw.
- With vitrified cast iron grills.
- Can be replaced by Frankfurt tray-bucket.

2

3

4

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare Füße auf allen Geräten.

ELEKTRO-OFEN

- Ausgestattet mit Schalter mit 3 Positionen und Betriebsanzeigeleuchte.
- Mit 2KW runden Gusseisenplatten.

1

GASOFEN

- Messingwasserhahn, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Abnehmbare 4, 5 KW Brenner zur Reinigung.
- Mit verglasten Gusseisengittern.
- Ersetzbar durch Plattenbehälter Frankfurt.

2

3

4



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 44820M10



↑ 44810M10



↑ 44830M10

MOD./COD.	 					€
44810M10		10	300x450x240	1 x 2 Kw	2 Kw 230/1V	490
44820M10		15	600x450x240	2 x 2 Kw	4 Kw 230/1V	725
44830M10		22	900x450x240	3 x 2 Kw	6 Kw 230/1V	1.000

HORNILLOS A GAS

- [E] GAS BOILING TOPS
- [F] RÉCHAUD À GAZ
- [D] GAS-KOCHFLÄCHE

450BAR



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 44110M10

MOD./COD.	 					€
44110M10		12	300x450x240	1 x 4,5 Kw	4,5 Kw	515



CARACTERISTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas regulables.
- Con bandeja recoge-grasas embutida. ^[1]
- Parrillas de fundición esmaltadas, de 400x400 mm. ^[2]
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores de fundición de 5,8 Kw.

MODELOS CON PLANCHA

- De Fe, de 6 mm de espesor, con peto de 25 mm, a 3 caras. ^[3]
- Dicha plancha es de "quita y pon", y va colocada encima de la parrilla.
- Dotada de cajón recoge-grasas, de acero inoxidable, extraíble, para su limpieza. ^[3]
- Sacando la plancha, se convierte en fuego abierto.
- Se puede solicitar como accesorio adicional.

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Construction en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.
- Pieds réglables.
- Bac de récupération des graisses intégré. ^[1]
- Grilles en fonte émaillée de 400x400 mm. ^[2]
- Robinets en laiton avec réglage maximal et minimal, équipés d'une bobine de sécurité et d'une thermocouple.
- Allumage piezo-électrique.
- Brûleurs en fonte de 5,8 kW.

MODÈLES AVEC PLAQUE DE CUISSON

- En fer de 6 mm d'épaisseur avec un dosseret de 25 mm sur trois côtés. ^[3]
- La plaque est amovible et placée sur le gril.
- Équipée d'un tiroir à graisse en acier inoxydable amovible pour un nettoyage facile. ^[3]
- En retirant la plaque, elle se transforme en flamme ouverte.
- Peut être demandé comme accessoire supplémentaire.

1



2



3



E

GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction both inside and outside.
- Adjustable legs.
- Built-in grease tray. ^[1]
- Enamel-coated cast iron grates, 400x400 mm. ^[2]
- Brass taps with adjustable maximum and minimum settings, equipped with a safety coil and thermocouple.
- Piezo-electric ignition.
- Cast iron burners with 5,8 kW. .

MODELS WITH GRIDDLE

- Made of 6 mm thick iron with a 25 mm backguard on three sides. ^[3]
- The griddle is removable and placed on top of the grill.
- Equipped with a removable stainless steel grease drawer for easy cleaning. ^[3]
- Removing the griddle converts it into an open flame.
- It can be requested as an additional accessory.

D

ALLGEMEINE MERKMALE

- Konstruktion aus Edelstahl innen und außen.
- Verstellbare Beine.
- Eingebaute Fettauffangschale. ^[1]
- Emaillebeschichtete Gusseisengitter, 400x400 mm. ^[2]
- Messinghähne mit einstellbarem Maximum und Minimum, ausgestattet mit einer Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Piezoelektrische Zündung.
- Gussbrenner mit 5,8 kW.

MODELLE MIT GRILLPLATTE

- Hergestellt aus 6 mm dickem Eisen mit einem 25 mm hohen Rückwand auf drei Seiten. ^[3]
- Die Grillplatte ist abnehmbar und wird oben auf den Grill gelegt.
- Mit einem herausnehmbaren Edelstahl-Fettauffangschubfach für einfache Reinigung ausgestattet. ^[3]
- Wenn die Grillplatte entfernt wird, wird sie zu offener Flamme.
- Kann als zusätzliches Zubehör angefordert werden.

HORNILLOS A GAS

- E GAS BOILING TOPS
- F RÉCHAUD À GAZ
- D GAS-KOCHFLÄCHE

BAR23



↑ 44116C04



↑ 44126C08



↑ 4413C021



↑ 4412PC08



↑ 4413P021

MOD./COD.							€
44116C04		12	400x450x240	1 x 5,8 Kw	NO	5,8 Kw	560
44126C08		24	800x450x240	2 x 5,8 Kw	NO	11,6 Kw	1.025
4412PC08		30	800x450x240	2 x 5,8 Kw	SI	11,6 Kw	1.180
4413C021		36	1200x450x240	3 x 5,8 Kw	NO	17,4 Kw	1.500
4413P021		42	1200x450x240	3 x 5,8 Kw	SI	17,4 Kw	1.650



CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas regulables.
- Planchas con bandeja recoge-grasas frontal. **[1]**
- Hornillos con bandeja recoge-grasas embutida. **[2]**
- Parrillas de fundición esmaltadas, de 400x400 mm. **[3]**

PLANCHAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo.
- Las de cromo duro, con válvulas termostáticas de latón. **[4]**
- Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores esmaltados, dobles, de gran rendimiento.

HORNILLOS

- Situados a la derecha del conjunto.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo.
- Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores de fundición de 5,8 Kw. **[5]**

MODELOS CON PLACAS DE FE. DE 6 mm

- Placas de acero laminado, plegadas, con el peto a 3 caras de 35 mm, sin uniones, para su máxima higiene. **[6]**

MODELOS CON PLACAS DE FE. DE 15 mm

- Placas de acero rectificado de 15 mm de espesor, con peto a 3 caras, de 80 mm, en acero inoxidable. **[7]**

MODELOS CON PLACAS DE CROMO DURO DE 15 mm

- Placas de acero rectificado de 15 mm de espesor, con peto a 3 caras, de 80 mm, en acero inoxidable, con baño de cromo duro de 50 micras. **[8]**

E

GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction both inside and outside.
- Adjustable legs.
- Front grease collection tray. **[1]**
- Gas burners with recessed grease collection tray. **[2]**
- Enamel-coated cast iron grates, 400x400 mm. **[3]**

GRIDDLES

- With brass taps, equipped with adjustable maximum and minimum settings.
- Hard chrome-plated ones, with brass thermostatic valves. **[4]**
- With a safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With enamel-coated dual burners for high performance.

GAS BURNERS

- Located on the right side of the unit.
- With brass faucets, equipped with adjustable maximum and minimum settings.
- With safety coil and thermocouple.
- With piezoelectric ignition.
- With 5,8 Kw cast iron burners. **[5]**

MODELS WITH 6 mm IRON PLATES

- Folded laminated steel plates with a 35 mm backguard on three sides, without joints, for maximum hygiene. **[6]**

MODELS WITH 15 mm IRON PLATES

- Rectified steel plates, 15 mm thick, with an 80 mm backguard on three sides, in stainless steel. **[7]**

MODELS WITH 15 mm HARD CHROME PLATES

- Rectified steel plates, 15 mm thick, with an 80 mm backguard on three sides, in stainless steel, with a 50-micron hard chrome plating. **[8]**



BAR23

F**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

- Construction en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.
- Pieds réglables.
- Bac de collecte de graisse frontal. **[1]**
- Réchauds à gaz avec bac de récupération des graisses encastré. **[2]**
- Grilles en fonte émaillée de 400x400 mm. **[3]**

PLAQUES DE CUISSON

- Avec robinets en laiton, équipés de réglages maximum et minimum réglables.
- Ceux en chrome dur, avec des vannes thermostatiques en laiton. **[4]**
- Avec bobine de sécurité et d'un thermocouple.
- Avec allumage piezo-électrique.
- Avec brûleurs émaillés, doubles, à haute performance.

RECHAUDS À GAZ

- Situés sur le côté droit de l'unité.
- Avec robinets en laiton, équipés de réglages maximum et minimum réglables.
- Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézoélectrique.
- Avec brûleurs en fonte de 5,8 kW. **[5]**

MODELES AVEC PLAQUES EN FER DE 6 mm

- Plaques d'acier laminé, pliées, avec un dosseret de 35 mm sur trois côtés, sans joints, pour une hygiène maximale. **[6]**

MODELES AVEC PLAQUES EN FER DE 15 mm

- Plaques d'acier rectifié, d'une épaisseur de 15 mm, avec un dosseret de 80 mm sur trois côtés, en acier inoxydable. **[7]**

MODELES AVEC PLAQUES EN CHROME DUR DE 15 mm

- Plaques d'acier rectifié, d'une épaisseur de 15 mm, avec un dosseret de 80 mm sur trois côtés, en acier inoxydable, avec un plaquage en chrome dur de 50 microns. **[8]**

D**ALLGEMEINE MERKMALE**

- Konstruktion aus Edelstahl innen und außen.
- Verstellbare Beine.
- Vordere Fettsammlungsschale. **[1]**
- Gasbrenner mit eingelassenem Fettauffangblech. **[2]**
- Emaillierte Gussroste, 400x400 mm. **[3]**

GRILLS

- Mit Messinghähnen, ausgestattet mit einstellbaren Maximal- und Minimalwerten.
- Die aus hartverchromtem Stahl, mit thermostatischen Messingventilen. **[4]**
- Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit piezoelektrischer Zündung.
- Mit emaillierten, doppelten Brennern, hoher Leistung.

GASBRENNER

- Befinden sich auf der rechten Seite der Einheit.
- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximal- und Minimalwert.
- Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit piezoelektrischer Zündung.
- Mit 5,8 kW Gusseisenbrennern. **[5]**

MODELLE MIT 6 mm EISENPLATTEN

- Gefaltete, laminierte Stahlplatten mit einem 35 mm hohen Rückwand an drei Seiten, ohne Verbindungen, für maximale Hygiene. **[6]**

MODELLE MIT 15 mm EISENPLATTEN

- Geschliffene Stahlplatten, 15 mm dick, mit einem 80 mm hohen Rückwand an drei Seiten, aus Edelstahl. **[7]**

MODELLE MIT 15 mm HARTVERCHROMTEN PLATTEN

- Geschliffene Stahlplatten, 15 mm dick, mit einem 80 mm hohen Rückwand an drei Seiten, aus Edelstahl, mit einer 50-Mikron-Hartverchromung. **[8]**

[5]**[6]****[7]****[8]**

PLANCHAS DE HIERRO CON UN HORNILLO, A GAS

- E GAS IRON GRIDDLES WITH A BURNER
- F PLAQUES DE CUISSON EN FER AVEC UN RECHAUD À GAZ
- D GAS-EISEN-PLATTEN MIT EINEM BRENNER

BAR23

Fe 6 mm **SERIE 2**



↑ 44026P08



↑ 44036P00



↑ 44046P02

MOD./COD.									€
44026P08		26	805x450x240	400x400	FE 6 mm	3 Kw	1 x 5,8 Kw	8,8 Kw	930
44036P00		31	1005x450x240	600x400	FE 6 mm	6 Kw	1 x 5,8 Kw	11,8 Kw	1.055
44046P02		46	1205x450x240	800x400	FE 6 mm	9 Kw	1 x 5,8 Kw	14,8 Kw	1.200

PLANCHAS DE HIERRO CON UN HORNILLO, A GAS

- E GAS IRON GRIDDLES WITH A BURNER
- F PLAQUES DE CUISSON EN FER AVEC UN RECHAUD À GAZ
- D GAS-EISEN-PLATTEN MIT EINEM BRENNER

BAR23

Fe 15 mm **SERIE 5**



↑ 44236P00



↑ 44246P02

MOD./COD.									
44236P00		57	1005x450x280	600x400	FE 15 mm	6 Kw	1 x 5,8 Kw	11,8 Kw	1.370
44246P02		70	1205x450x280	800x400	FE 15 mm	9 Kw	1 x 5,8 Kw	14,8 Kw	1.525



PLANCHAS DE CROMO DURO CON UN HORNILLO, A GAS

- [E] GAS HARD CHROME HOT PLATES WITH A BURNER
- [F] PLAQUES DE CHROME DUR AVEC UN RECHAUD À GAZ
- [D] GAS HARTVERCHROMTE PLATTEN MIT EINEM BRENNER

BAR23

Cr.D 15 mm **SERIE 8**



↑ 44436P00



↑ 44446P02

MOD./COD.									€
44436P00		57	1005x450x280	600x400	CR D 15 mm	6 Kw	1 x 5,8 Kw	11,8 Kw	1.985
44446P02		70	1205x450x280	800x400	CR D 15 mm	9 Kw	1 x 5,8 Kw	14,8 Kw	2.450



450BAR

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Modelos a gas, con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad termopar.
- Con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Disponen de mirilla en el frontal.
- Modelos eléctricos con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Todos los modelos con cajón recoge grasas frontal. **[1]**

PLANCHAS A GAS O ELÉCTRICAS SERIE 5

- Con placas de hierro pavonadas de 10mm de espesor, plegadas sin uniones para su máxima higiene. **[2]**

PLANCHAS A GAS O ELÉCTRICAS SERIE 8

- Con placas de cromo duro de 12mm de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Con peto de acero inoxidable soldado en todo su contorno superior e inferior para su máxima higiene. **[3]**
- Se suministran con una espátula cúter para su limpieza, la cual se debe usar sin golpear, sólo deslizando la cuchilla por la encimera. **[4]**
- La forma de limpieza, es una vez parada y al cabo de 30/45 minutos (aún caliente), se deben colocar cubitos de hielo, los cuales se evaporarán inmediatamente. Entonces la espátula-cúter, deberá pasarse suavemente, para eliminar al máximo la grasa, y seguidamente un paño húmedo. No poner desengrasante hasta el día siguiente antes de poner la plancha en marcha y quedará la superficie brillante como nueva.



E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances.

GAS AND ELECTRIC HOT PLATES

- Gas models, with brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple
- With Tubular stainless Steel burner
- They have a peephole in the front.
- Electric models with thermostat and pilot operating indicator.
- With stainless steel armored resistors, mounted in separate drawers.
- All models with frontal fat drawer. **[1]**

GAS OR ELECTRIC HOTPLATES SERIE 5

- With 10mm thick iron plates, folded without joints for maximum hygiene. **[2]**

GAS OR ELECTRIC HOTPLATES SERIE 8

- With hard chrome plates of 12mm thickness, rectified and with hard chrome bath of 50 microns. With stainless steel breastplate welded in all its upper and lower contour for maximum hygiene. **[3]**
- Supplied with a cutter spatula for cleaning, which should be used without hitting, just sliding the blade across the countertop. **[4]**
- The cleaning method is once stopped and after 30/45 minutes (still hot), ice cubes must be placed, which will evaporate immediately. Then the spatula-cutter, should be passed smoothly, to remove the fat as much as possible, and then a wet cloth. Do not put degreaser until the next day before putting the iron on and the surface will remain shiny as new.



450BAR

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

PLAQUES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Modèles à gaz avec des robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Modèles électriques avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Tous les modèles avec tiroir à graisse avant.

1

PLAQUES À GAZ OU ÉLECTRIQUES SÉRIE 5

- Avec des plaques de fer de 10 mm d'épaisseur, pliées sans joints pour une hygiène maximale. **2**

PLAQUES À GAZ OU ÉLECTRIQUES SÉRIE 8

- Avec des plaques de chrome dur de 12 mm d'épaisseur, rectifiées et avec un bain de chrome dur de 50 microns. Avec une cuirasse en acier inoxydable soudée dans tous ses contours supérieur et inférieur pour une hygiène maximale. **3**
- Fourni avec une spatule pour le nettoyage, il convient de l'utiliser sans frapper, en glissant simplement la lame vers le bas du comptoir. **4**
- La méthode de nettoyage est, une fois arrêtée la plaque, et après 30/45 minutes (encore chaude), il faut placer des glaçons qui s'évaporent immédiatement. Ensuite, il faut passer doucement le coupe-spatule pour éliminer la graisse autant que possible, puis un chiffon humide. Ne mettez pas de dégraissant avant le lendemain avant de poser le fer et la surface restera brillante à l'état neuf.

3



D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare Füße auf allen Geräten.

GAS- UND ELEKTROHERD

- Gasmodelle, mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement-Sicherheitsspule
- Mit Edelstahl-Rohrbrennern
- Mit Guckloch auf der Vorderseite
- Elektrische Modelle mit Thermostat und Betriebsanzeigeleuchte
- Mit gepanzerten Widerständen aus Edelstahl, die in entsprechend isolierten Schubladen montiert sind.
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **1**

GAS-ODER ELEKTROHERDE SERIE 5

- Der Rest der Platten mit gebläuten Eisenplatten von 10 mm Dicke, gefaltet ohne Verschraubungen für maximale Hygiene. **2**

GAS-ODER ELEKTROHERD SERIE 8

- Ausgestattet mit 12 mm starken, geschliffenen Hartchromplatten und 50 Mikron Hartchrombad. Mit in allen oberen und unteren Konturen verschweißtem Edelstahlschutz für maximale Hygiene. **3**
- Sie werden mit einem Reinigungsschaber geliefert, der ohne Stoßbewegungen verwendet werden sollte, indem die Klinge sanft über die Arbeitsplatte geschoben wird. **4**
- Reinigung: 30/45 Minuten nach der Verwendung (noch heiß) sollten Eiswürfel hineingelegt werden, die sofort verdunsten. Danach mit dem Schaber vorsichtig reinigen, um so viel Fett wie möglich zu entfernen, dann ein feuchtes Tuch verwenden. Tragen Sie den Entfetter erst am nächsten Tag vor Beginn des Grillen auf und die Oberfläche wird wie neu glänzend sein.

4



PLANCHAS DE HIERRO A GAS

- [E] GAS IRON HOT PLATES
- [F] PLAQUES DE FER À GAZ
- [D] GASEISENPLATTEN

450BAR

Fe 10 mm **SERIE 5**



↑ 44050M10



↑ 44020M10

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

MOD./COD.							€
44020M10		19	400x450x240	FE 10 mm	400x420	3,5 Kw	400
44050M10		58	1000x450x240	FE 10 mm	1000x420	17,5 Kw	830

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS

[E] GAS HARD CHROME HOT PLATES

[F] PLAQUES DE CHROME DUR À GAZ

[D] GASHARTE CHROMPLATTEN

450BAR

Cr.D 12 mm **SERIE 8**



↑ 44450M10



↑ 44440M10

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

MOD./COD.							€
44440M10		47	800x450x240	CR D 12 mm	800x420	14 Kw	1.450
44450M10		60	1000x450x240	CR D 12 mm	1000x420	17,5 Kw	1.695

450BAR

Fe 10 mm **SERIE 5**



↑ **4402EM10**

HASTA FIN DE EXISTENCIAS

MOD./COD.							€
4402EM10		19	400x450x240	FE 10 mm	400x420	2 Kw 230/1V	390

PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS

- [E] ELECTRIC HARD CHROME HOT PLATES
- [F] PLAQUES DE CHROME DUR ÉLECTRIQUES
- [D] ELEKTRISCHE HARTCHROMPLATTEN

450BAR

Cr.D 12 mm **SERIE 8**

HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 4444EM10



↑ 4445EM10

MOD./COD.							€
4444EM10		47	800x450x240	CR D 12 mm	800x420	4 Kw 230/1V	1.510
4445EM10		60	1000x450x240	CR D 12 mm	1000x420	5 Kw 230/1V	1.770

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas regulables.
- Con bandeja recoge-grasas frontal. **[1]**

MODELOS A GAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo.
- Las de cromo duro, con válvulas termostáticas de latón. **[2]**
- Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores esmaltados, dobles, de gran rendimiento. **[3]**

MODELOS ELÉCTRICOS

- Con resistencias de acero inoxidable.
- Con termostato regulable de 0 a 300°C.
- Con piloto luminoso, que indica cuando está en funcionamiento.

MODELOS CON PLACAS DE FE. DE 6 mm

- Placas de acero laminado, plegadas, con el peto a 3 caras de 35 mm, sin uniones, para su máxima higiene. **[4]**

MODELOS CON PLACAS DE FE. DE 15 mm

- Placas de acero rectificado de 15 mm de espesor, con peto a 3 caras, de 80 mm, en acero inoxidable. **[5]**

MODELOS CON PLACAS DE CROMO DURO DE 15 mm

- Placas de acero rectificado de 15 mm de espesor, con peto a 3 caras, de 80 mm, en acero inoxidable, con baño de cromo duro de 50 micras. **[6]**

E

GENERAL FEATURES

- Stainless steel construction both inside and outside.
- Adjustable legs.
- Front grease collection tray. **[1]**

GAS MODELS

- With brass taps, equipped with adjustable maximum and minimum settings.
- Hard chrome-plated ones, with brass thermostatic valves. **[2]**
- With a safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With enamel-coated dual burners for high performance. **[3]**

ELECTRIC MODELS

- With stainless steel resistors.
- With adjustable thermostat from 0 to 300°C.
- With a pilot light that indicates when it is in operation.

MODELS WITH 6 mm IRON PLATES

- Folded laminated steel plates with a 35 mm backguard on three sides, without joints, for maximum hygiene. **[4]**

MODELS WITH 15 mm IRON PLATES

- Rectified steel plates, 15 mm thick, with an 80 mm backguard on three sides, in stainless steel. **[5]**

MODELS WITH 15 mm HARD CHROME PLATES

- Rectified steel plates, 15 mm thick, with an 80 mm backguard on three sides, in stainless steel, with a 50-micron hard chrome plating. **[6]**



BAR23

F**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

- Construction en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.
- Pieds réglables.
- Bac de collecte de graisse frontal. **[1]**

MODELES À GAZ

- Avec robinets en laiton, équipés de réglages maximum et minimum réglables.
- Ceux en chrome dur, avec des vannes thermostatiques en laiton. **[2]**
- Avec bobine de sécurité et d'un thermocouple.
- Avec allumage piezo-électrique.
- Avec brûleurs émaillés, doubles, à haute performance. **[3]**

MODELES ÉLECTRIQUES

- Avec résistances en acier inoxydable.
- Avec thermostat réglable de 0 à 300°C.
- Avec témoin lumineux indiquant son fonctionnement.

MODELES AVEC PLAQUES EN FER DE 6 mm

- Plaques d'acier laminé, pliées, avec un dossier de 35 mm sur trois côtés, sans joints, pour une hygiène maximale. **[4]**

MODELES AVEC PLAQUES EN FER DE 15 mm

- Plaques d'acier rectifié, d'une épaisseur de 15 mm, avec un dossier de 80 mm sur trois côtés, en acier inoxydable. **[5]**

MODELES AVEC PLAQUES EN CHROME DUR DE 15 mm

- Plaques d'acier rectifié, d'une épaisseur de 15 mm, avec un dossier de 80 mm sur trois côtés, en acier inoxydable, avec un plaquage en chrome dur de 50 microns. **[6]**

D**ALLGEMEINE MERKMALE**

- Konstruktion aus Edelstahl innen und außen.
- Verstellbare Beine.
- Vordere Fettsammlungsschale. **[1]**

GASMODELLE

- Mit Messinghähnen, ausgestattet mit einstellbaren Maximal- und Minimalwerten.
- Die aus hartverchromtem Stahl, mit thermostatischen Messingventilen. **[2]**
- Mit Sicherheitsspule und Thermoelement.
- Mit piezoelektrischer Zündung.
- Mit emaillierten, doppelten Brennern, hoher Leistung. **[3]**

ELEKTRISCHE MODELLE

- Mit Edelstahlwiderständen.
- Mit einstellbarem Thermostat von 0 bis 300°C.
- Mit einer Betriebsanzeigeleuchte, die anzeigt, wenn sie in Betrieb ist.

MODELLE MIT 6 mm EISENPLATTEN

- Gefaltete, laminierte Stahlplatten mit einem 35 mm hohen Rückwand an drei Seiten, ohne Verbindungen, für maximale Hygiene. **[4]**

MODELLE MIT 15 mm EISENPLATTEN

- Geschliffene Stahlplatten, 15 mm dick, mit einem 80 mm hohen Rückwand an drei Seiten, aus Edelstahl. **[5]**

MODELLE MIT 15 mm HARTVERCHROMTEN PLATTEN

- Geschliffene Stahlplatten, 15 mm dick, mit einem 80 mm hohen Rückwand an drei Seiten, aus Edelstahl, mit einer 50-Mikron-Hartverchromung. **[6]**

4**5****6**

PLANCHAS DE HIERRO A GAS

- E GAS IRON HOT PLATES
- F PLAQUES DE FER À GAZ
- D GASEISENPLATTEN

BAR23

Fe 6 mm **SERIE 2**



↑ 44026P04



↑ 44036P06



↑ 44046P08



↑ 44056P01

MOD./COD.	 						€
44026P04		12	405x450x240	FE 6 mm	400x400	3 Kw	430
44036P06		19	605x450x240	FE 6 mm	600x400	6 Kw	555
44046P08		24	805x450x240	FE 6 mm	800x400	9 Kw	735
44056P01		29	1005x450x240	FE 6 mm	1000x400	9 Kw	835

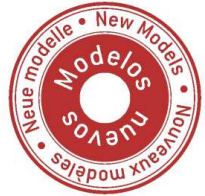


PLANCHAS DE HIERRO A GAS

- E GAS IRON HOT PLATES
- F PLAQUES DE FER À GAZ
- D GASEISENPLATTEN

BAR23

Fe 15 mm **SERIE 5**



↑ 44236P06



↑ 44246P08

MOD./COD.							
44236P06		47	605x450x280	FE 15 mm	600x400	6 Kw	885
44246P08		60	805x450x280	FE 15 mm	800x400	9 Kw	1.095



PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS

- [E] GAS HARD CHROME HOT PLATES
- [F] PLAQUES DE CHROME DUR À GAZ
- [D] GASHARTE CHROMPLATTEN

BAR23

Cr.D 15 mm **SERIE 8**



↑ 44436P06



↑ 44446P08

MOD./COD.							€
44436P06		47	605x450x280	CR D 15 mm	600x400	6 Kw	1.445
44446P08		60	805x450x280	CR D 15 mm	800x400	9 Kw	1.870



PLANCHAS DE HIERRO ELÉCTRICAS

- [E] ELECTRIC IRON HOT PLATES
- [F] PLAQUES DE FER ÉLECTRIQUES
- [D] ELEKTRISCHE EISENPLATTEN

BAR23



Fe 6 mm

SERIE 2



↑ 4412EP04



↑ 4413EP06



↑ 4414EP08

MOD./COD.							€
4412EP04		12	405x450x240	FE 6 mm	400x400	2 Kw 230/1V	420
4413EP06		19	605x450x240	FE 6 mm	600x400	4 Kw 230/1V	610
4414EP08		24	805x450x240	FE 6 mm	800x400	5,2 Kw 400/3V	810



PLANCHAS DE HIERRO ELÉCTRICAS

- E ELECTRIC IRON HOT PLATES
- F PLAQUES DE FER ÉLECTRIQUES
- D ELEKTRISCHE EISENPLATTEN

BAR23



Fe 15 mm **SERIE 5**



↑ 4433EP06



↑ 4434EP08

MOD./COD.							€
4433EP06		47	605x450x280	FE 15 mm	600x400	4 Kw 230/1V	920
4434EP08		60	805x450x280	FE 15 mm	800x400	5,2 Kw 400/3V	1.105



PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS

- E ELECTRIC HARD CHROME HOT PLATES
- F PLAQUES DE CHROME DUR ÉLECTRIQUES
- D ELEKTRISCHE HARTCHROMPLATTEN

BAR23

Cr.D 15 mm **SERIE 8**



↑ 4453EP06



↑ 4454EP08

MOD./COD.							€
4453EP06		47	605x450x280	CR D 15 mm	600x400	4 Kw 230/1V	1.445
4454EP08		60	805x450x280	CR D 15 mm	800x400	5,2 Kw 400/3V	1.845



CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

BARBACOAS A GAS

- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable que calientan la lava volcánica, que se halla situada encima de una rejilla-soporte. Al calentar la piedra volcánica, hace la función de brasa. **[1]**
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo. Con bobina de seguridad termopar.
- Disponen de mirilla en el frontal.
- Equipan parrillas de acero inoxidable con un diseño en forma de teja, que evita que caiga el aceite de los alimentos encima de la lava volcánica, evitando incendios.
- Con un sistema que permite la colocación de la parrilla en dos posiciones, utilizando para ello las asas de baquelita de la propia parrilla. **[2]**
- Con cajón recoge grasas frontal. **[3]**

F

FABRICATION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils.

BARBECUES À GAZ

- Utilisation de brûleurs tubulaires en acier inoxydable chauffant la lave volcanique située sur une grille de support. Lors du chauffage de la pierre volcanique, il s'agit comme une braise. **[1]**
- Robinets en laiton, équipés de maximum et minimum réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Ils ont un judas à l'avant.
- Grilles équipées en acier inoxydable, avec un design en forme de tuile qui empêche le pétrole de tomber sur la lave volcanique en évitant les incendies.
- Avec un système qui permet le placement du gril dans deux positions, en utilisant les poignées en bakélite du gril lui-même. **[2]**
- Équipées d'un tiroir pour la récupération de la graisse avant. **[3]**

E

MAKING

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances.

GAS BARBECUES

- Operation using stainless steel tubular burners that heat the volcanic lava, which is located on top of a support grid. When heating the volcanic stone, it acts as an ember. **[1]**
- Gas models, with brass taps, equipped with maximum and minimum adjustable. With safety coil and thermocouple
- They have a peephole in the front.
- Equipped grills of stainless steel with a tile-shaped design, which prevents the oil from falling onto the volcanic lava, avoiding fires.
- With a system that allows the placement of the grill in two positions, using the bakelite handles of the grill itself. **[2]**
- With frontal fat drawer. **[3]**

D

BAUWEISE

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare Füße auf allen Geräten.

GAS-GRILL

- Betrieb mittels Edelstahl-Rohrbrennern, die die vulkanische Lava, die sich auf einem Gitterträger befindet, erwärmen. Wenn es das vulkanische Gestein erwärmt, wirkt es wie eine Glut. **[1]**
- Mit Messingarmaturen, ausgestattet mit einstellbarem Maximum und Minimum. Mit Thermoelement und Sicherheitsspule
- Mit einem Guckloch auf der Vorderseite.
- Sie statten Edelstahlgrills mit einem fliesenförmigen Design aus, das verhindert, dass Öl von Lebensmitteln auf vulkanische Lava fällt und Brände verhindert
- Mit einem System, das das Aufstellen des Grills in zwei Positionen unter Verwendung der Bakelitgriffe des Grills selbst ermöglicht. **[2]**
- Alle Modelle sind mit vorderer Fettschublade ausgestattet. **[3]**

1

2

3


450BAR



HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 44730M10

INOX

MOD./COD.							
44730M10		55	900x450x240	900x400	5 x 3,5 Kw	17,5 Kw	1.670



BAR23
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas regulables.
- Con canal recoge-grasas frontal y bandeja inferior, para otros residuos. **[1]**
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable y mínimo.
- Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores tubulares de acero inoxidable. **[2]**
- Calentamiento a través de lava volcánica. **[3]**
- Dotadas de encendido piezoeléctrico.
- Con parrilla de acero inoxidable, en forma de "V". **[5]**
- **MODELOS SIN PETO**
- Con regulación de la parrilla, con tres posiciones, mediante palancas, situadas en el frontal. **[4]**
- **MODELOS CON PETO DE ACERO INOX, DE 2 mm, de espesor y 50 mm, de alto.** **[6]**

F
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Construction en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.
- Avec des pieds réglables.
- Avec un canal de collecte de graisses à l'avant et un plateau inférieur pour d'autres résidus. **[1]**
- Avec des robinets en laiton, équipés de réglages maximum et minimum.
- Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable. **[2]**
- Chauffage par de la lave volcanique. **[3]**
- Équipé d'un allumage piézoélectrique.
- Avec grille en acier inoxydable, en forme de "V". **[5]**
- **MODÈLES SANS DOSSERETS**
- Avec régulation de la grille, avec trois positions, à l'aide de leviers situés à l'avant. **[4]**
- **MODÈLES AVEC DOSSERETS LATÉRAUX ET MURAUX EN ACIER INOXYDABLE DE 2 mm, hauteur de 50 mm.** **[6]**

E
GENERAL FEATURES

- Construction in stainless steel, both interior and exterior.
- With adjustable legs.
- With front grease collection channel and bottom tray for other residues. **[1]**
- With brass taps, equipped with adjustable maximum and minimum settings.
- With safety coil and thermocouple.
- With tubular stainless steel burners. **[2]**
- Heating through volcanic lava. **[3]**
- Equipped with piezoelectric ignition.
- With stainless Steel grill, in "V" shape. **[5]**
- **MODELS WITHOUT SPLASH GUARD**
- With grill regulation, with three positions, using levers located on the front. **[4]**
- **MODELS WITH 2mm THICK STAINLESS STEEL SPLASH GUARD, 50mm high.** **[6]**

D
ALLGEMEINE MERKMALE

- Konstruktion aus Edelstahl, sowohl innen als auch außen.
- Mit verstellbaren Beinen.
- Mit Front-Fettauffangkanal und unterer Auffangschale für andere Rückstände. **[1]**
- Mit Messinghähnen, ausgestattet mit einstellbaren Höchst- und Mindesteinstellungen.
- Mit Sicherheitswicklung und Thermoelement.
- Mit tubularen Edelstahlbrennern. **[2]**
- Heizen mit vulkanischer Lava. **[3]**
- Ausgestattet mit piezoelektrischer Zündung.
- Mit edelstahlgrill, in "V"-Form. **[5]**
- **MODELLE OHNE SPRITZSCHUTZ**
- Mit Grillregulierung, mit drei Positionen, über Hebel, die sich vorne befinden. **[4]**
- **MODELLE MIT EDELSTAHL-SPRITZSCHUTZ, 2 mm dick, 50 mm hoch.** **[6]**



BAR23



↑ 4471A804



↑ 4472A807

INOX



↑ 4473A800

MOD./COD.	 						€
4471A804		25	390x550x330	300x400	INOX	5,5 Kw	975
4472A807		39	700x550x330	610x400	INOX	11 Kw	1.315
4473A800		58	1000x550x330	920x400	INOX	16,5 Kw	1.725



BARBACOAS A GAS CON PETO

- [E] GAS BARBECUE WITH BACKSPLASH
- [F] BARBECUE À GAZ AVEC DOSSERET
- [D] GASGRILL MIT SPRITZSCHUTZ

BAR23



4471AV04

INOX



4472AV07



4473AV00

MOD./COD.							
4471AV04		27	370x550x380	300x400	INOX	5,5 Kw	1.030
4472AV07		44	700x550x380	610x400	INOX	11 Kw	1.560
4473AV00		62	1000x550x380	920x400	INOX	16,5 Kw	2.135



CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos, excepto los soportes.

FREIDORAS ELÉCTRICAS

- Con los mandos situados en el frontal para evitar quemaduras. **[1]**
- Cabezal con la resistencia de acero inoxidable y mecanismos, extraíble para su limpieza. **[2]**
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad que pára la freidora en caso de aumento anormal de la temperatura del aceite.
- Con cubeta GN extraíble para el vaciado del aceite y su limpieza.
- Con cestas de acero inoxidable.
- La tapa sirve a la vez de soporte para escurrir el aceite de la cesta, y para proteger la pared de salpicaduras. **[3]**

F**FABRICATION**

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Pieds réglables sur tous les appareils, sauf les supports.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Avec les commandes situées à l'avant pour éviter les brûlures. **[1]**
- Tête avec résistance en acier inoxydable et mécanismes, amovible pour le nettoyage. **[2]**
- Avec thermostat et indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- Avec thermostat de sécurité qui arrête la friteuse en cas d'augmentation anormale de la température de l'huile.
- Avec bac GN amovible pour vidanger et nettoyer l'huile.
- Tous les modèles avec paniers en acier inoxydable.
- Le couvercle sert à la fois de support pour vidanger l'huile du panier et de protéger le mur des éclaboussures. **[3]**

E**MAKING**

- In stainless steel, inside and outside.
- Adjustable legs on all appliances, except the supports.

ELECTRIC FRYERS

- With the controls located on the front to avoid burns. **[1]**
- Head with stainless steel resistance and mechanisms, removable for cleaning. **[2]**
- With thermostat and pilot operating indicator.
- With safety thermostat that stops the fryer in case of anomalous increase in oil temperature.
- With GN removable for draining and cleaning the oil.
- All models with stainless steel baskets.
- The lid serves both as a support to drain the oil from the basket, and to protect the wall from splashes. **[3]**

D**BAUWEISE**

- Aus Edelstahl, innen und außen
- Verstellbare Füße auf allen Geräten außer den Ablagen.

ELEKTRISCHE FRITEUSEN

- Mit den Bedienelementen an der Vorderseite, um Verbrennungen zu vermeiden. **[1]**
- Kopf mit Edelstahlwiderstand und Mechanismen, abnehmbar zur Reinigung. **[2]**
- Mit Thermostat und Betriebsanzeige.
- Mit Sicherheitsthermostat für die Fritteuse, bei ungewöhnlichem Anstieg der Öltemperatur.
- Mit herausnehmbarem GN-Behälter zum Ablassen und Reinigen von Öl.
- Alle Modelle mit Edelstahlkörben.
- Der Deckel dient sowohl als Ablage zum Ablassen des Öls aus dem Korb als auch zum Schutz der Wand vor Spritzern. **[3]**

1**2****3**

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE GRAN POTENCIA

[E] HIGH-POWER ELECTRIC FRYERS

[F] FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUTE PUISSANCE

[D] HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-FRITEUSEN

BAR23

SERIE 8 * HASTA FIN DE EXISTENCIAS



↑ 42053564



↑ 42080M10 42081174



↑ 42124930



↑ 42880M10

MANDOS EN EL FRONTAL PARA EVITAR QUEMADURAS

[E] CONTROLS ON THE FRONT TO AVOID BURNS

[F] COMMANDES À L'AVANT POUR ÉVITER LES BRÛLURES

[D] BEDIENELEMENTE AN DER VORDERSEITE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN

MOD./COD.								
42053564		7	175x485x270	5	146x325x200	128x232x100	3 Kw 230/1V	800
42080M10		9	300x450x240	8	265x325x200	210x232x100	3 Kw 230/1V	695
42081174		9	265x485x270	8	265x325x200	210x232x100	4,5 Kw 230/1V	1.125
42124930		12	355x485x270	12	352x325x200	296x232x100	6 Kw 230/1V	1.300
42880M10		18	600x450x240	8+8	265x325x200	210x232x100	6 Kw 230/1V	1.350

BAR23

CARACTERÍSTICAS GENERALES FREIDORAS

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas antideslizantes.

FREIDORAS

- Cestas con mango de baquelita para evitar quemaduras. [1]
- Sistema de fijación de la cesta para el escurrido del aceite. [2]
- Cabezal eléctrico extraíble para la limpieza, con microrruptor que evita que la resistencia siga funcionando. [3]
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Con termostato de 0 a 190°C.
- Con pilotos luminosos de conexión a red, y de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad, que corta el funcionamiento a 240°C.
- Con amplia zona fría, para evitar que se requemen los residuos. [4]

MODELOS SIN GRIFO DE DESAGÜE

- Se vacía el aceite, extrayendo la cuba.

MODELOS CON GRIFO DE DESAGÜE

- Dotados del correspondiente grifo. [5]

MODELOS DE GRAN CAPACIDAD

- Ideales para frituras de pastelería. [6]
- Equipados con contactor.
- Dotadas de grifo de desagüe. [5]

CUECE PASTAS

- Con 3 cestas de acero inoxidable en dotación, por cuba. [7]
- Cuba GN 1/2 de 200 mm.
- Cabezal eléctrico extraíble para la limpieza, con microrruptor que evita que la resistencia siga funcionando. [3]
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Con termostato de 0 a 110°C.
- Con pilotos luminosos de conexión a red, y de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad.
- Dotados de grifo de desagüe. [5]

E

GENERAL FEATURES OF FRYERS

- Stainless steel construction inside and outside.
- Non-slip legs.

FRYERS

- Baskets with bakelite handles to prevent burns. [1]
- Basket fixing system for oil draining. [2]
- Removable electric head for cleaning, with a microswitch that prevents the heating element from continuing to operate. [3]
- Stainless steel armored heating elements.
- Thermostat from 0 to 190°C.
- With power connection and operation indicator lights.
- With safety thermostat that cuts off operation at 240°C.
- With a large cold zone to prevent residue from burning. [4]

MODELS WITHOUT DRAINAGE TAP

- The oil is emptied by removing the tank.

MODELS WITH DRAINAGE TAP

- Equipped with the corresponding tap. [5]

LARGE CAPACITY MODELS

- Ideal for pastry frying. [6]
- Equipped with a contactor.
- Equipped with a drainage tap. [5]

PASTA COOKERS

- With 3 stainless steel baskets included per tank. [7]
- GN 1/2 200 mm tank.
- Removable electric head for cleaning, with a microswitch that prevents the heating element from continuing to operate. [3]
- Stainless steel armored heating elements.
- Thermostat from 0 to 110°C.
- With power connection and operation indicator lights.
- With safety thermostat.
- Equipped with a drainage tap. [5]

1



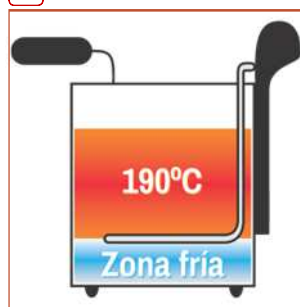
2



3



4



BAR23

F

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES FRITEUSES

- Construction en acier inoxydable intérieur et extérieur.
- Pieds antidérapants.

FRITEUSES

- Paniers avec poignées en bakélite pour éviter les brûlures. **[1]**
- Système de fixation du panier pour l'égouttage de l'huile. **[2]**
- Tête électrique amovible pour le nettoyage, avec un microrupteur qui empêche le fonctionnement de l'élément chauffant. **[3]**
- Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.
- Thermostat de 0 à 190°C.
- Témoins lumineux de connexion électrique et de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité qui coupe le fonctionnement à 240°C.
- Large zone froide pour éviter que les résidus ne brûlent. **[4]**

MODÈLES SANS ROBINET DE VIDANGE

- L'huile est vidée en retirant le bac.

MODÈLES AVEC ROBINET DE VIDANGE

- Équipés du robinet correspondant. **[5]**

MODÈLES DE GRANDE CAPACITÉ

- Idéaux pour la friture de pâtisseries. **[6]**
- Équipés d'un contacteur.
- Équipés d'un robinet de vidange. **[5]**

CUISEURS DE PÂTES

- Avec 3 paniers en acier inoxydable inclus par cuve. **[7]**
- Cuve GN 1/2 de 200 mm.
- Tête électrique amovible pour le nettoyage, avec un microrupteur qui empêche le fonctionnement de l'élément chauffant. **[3]**
- Éléments chauffants blindés en acier inoxydable.
- Thermostat de 0 à 110°C.
- Témoins lumineux de connexion électrique et de fonctionnement.
- Thermostat de sécurité.
- Équipés d'un robinet de vidange. **[5]**

[5]



[6]



[7]



D

ALLGEMEINE MERKMALE VON FRITÖSEN

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl.
- Rutschfeste Beine.

FRITÖSEN

- Körbe mit Bakelitgriffen, um Verbrennungen zu vermeiden. **[1]**
- Korbfixierungssystem zur Ölentwässerung. **[2]**
- Herausnehmbarer elektrischer Kopf zur Reinigung mit einem Mikroschalter, der verhindert, dass das Heizelement weiterhin funktioniert. **[3]**
- Beheizte Heizelemente aus Edelstahl.
- Thermostat von 0 bis 190°C.
- Mit Leistungs- und Betriebsanzeigeleuchten.
- Mit Sicherheitsthermostat, der den Betrieb bei 240°C abschaltet.
- Mit einer großen Kaltzone, um ein Anbrennen von Rückständen zu verhindern. **[4]**

MODELLE OHNE ABFLUSSHAHN

- Das Öl wird durch Entfernen des Tanks entleert.

MODELLE MIT ABFLUSSHAHN

- Ausgestattet mit dem entsprechenden Hahn. **[5]**

MODELLE MIT GROßER KAPAZITÄT

- Ideal für das Frittieren von Gebäck. **[6]**
- Ausgestattet mit einem Kontaktor.
- Ausgestattet mit einem Abflusshahn. **[5]**

PASTAKOCHER

- Mit 3 Edelstahlkörben pro Tank. **[7]**
- GN 1/2 200 mm Tank.
- Herausnehmbarer elektrischer Kopf zur Reinigung mit einem Mikroschalter, der verhindert, dass das Heizelement weiterhin funktioniert. **[3]**
- Beheizte Heizelemente aus Edelstahl.
- Thermostat von 0 bis 110°C.
- Mit Leistungs- und Betriebsanzeigeleuchten.
- Mit Sicherheitsthermostat.
- Ausgestattet mit einem Abflusshahn. **[5]**

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE UNA CUBA

- E ELECTRIC SINGLE-TANK FRYERS
- F FRITEUSES ÉLECTRIQUES À UN BAC
- D ELEKTRISCHE EINZELTANK-FRITÖSEN

BAR23

SERIE 5



↑ 440550VE



↑ 4408010V



↑ 44086010



↑ 4412210V



↑ 44126210

MOD./COD.	 		  						
4405 50VE		8	180x495x325	5	176x325x200	NO	130x245x100	2,2 Kw 230/1V	255
4408 010V		10	265x495x325	8	265x325x200	NO	205x245x100	3,5 Kw 230/1V	365
4408 6010		11	265x495x325	8	265x325x200	OK	205x245x100	3,5 Kw 230/1V	470
4412 210V		14	355x495x325	12	352x325x200	NO	290x245x100	4,5 Kw 230/1V	490
4412 6210		15	355x495x325	12	352x325x200	OK	290x245x100	4,5 Kw 230/1V	645

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE DOS CUBAS

- E ELECTRIC DOUBLE TANK FRYERS
- F FRITEUSES ÉLECTRIQUES À DEUX BACS
- D ELEKTRISCHE DOPPELTANK-FRITÖSEN

BAR23

SERIE 5



↑ 445550V



↑ 44880101



↑ 44886010



↑ 44242121



↑ 44246212

MOD./COD.									€
445550V		16	355x495x325	5+5	176x325x200	NO	130x245x100	4,4 Kw 230/1V	480
44880101		20	530x495x325	8+8	265x325x200	NO	205x245x100	7 Kw 230/1V	695
44886010		22	530x495x325	8+8	265x325x200	OK	205x245x100	7 Kw 230/1V	890
44242121		28	695x495x325	12+12	352x325x200	NO	290x245x100	9 Kw 230/1V	935
44246212		30	695x495x325	12+12	352x325x200	OK	290x245x100	9 Kw 230/1V	1.260

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE GRAN CAPACIDAD

- [E] HIGH-CAPACITY ELECTRIC FRYERS
- [F] FRITEUSES ÉLECTRIQUES À HAUTE CAPACITÉ
- [D] ELEKTRISCHE FRITEUSEN MIT GROSSER KAPAZITÄT

BAR23



↑ 4416L61P

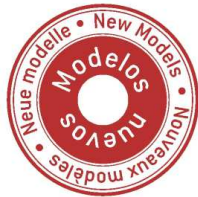


↑ 4430L03P

MOD./COD.										€
4416L61P			22	530x460x370	16	530x325x200	OK	465x225x105	9 Kw 400/3V	1.020
4430L03P			28	650x665x370	30	650x530x200	OK	570x415x105	15 Kw 400/3V	1.315



BAR23



↑ 4407L7PC



↑ 4477L77P

MOD./COD.										€
4407L7PC			11	270x460x370	7	265x325x200	OK	3 de 95x125x130	3,2 Kw 230/1V	430
4477L77P			22	530x460x370	7+7	265x325x200	OK	6 de 95x125x130	6,4 Kw 230/1V	830

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable interior y exterior.
- Con patas antideslizantes.
- Con interruptores luminosos, independientes, para las resistencias superior e inferior.
- Con bandeja situada en la base, extraíble.
- Dotadas de rejilla con asas para la colocación del pan u otros alimentos.

SERIE 2 - MODELOS CON RESISTENCIAS DE CUARZO

- La ventaja de las resistencias de cuarzo, consiste en la rapidez de calentamiento.
- Protegidas por parrillas fijas, para evitar roturas.
- Equipados con temporizador de 15' que pára automáticamente al terminar el tiempo seleccionado, evitando un consumo innecesario de energía.

MODELOS CON RESISTENCIAS DE ACERO INOXIDABLE

- Las resistencias blindadas de acero inoxidable, tienen mayor durabilidad.

SERIE 5

- Equipados con temporizador de 15' que pára automáticamente al terminar el tiempo seleccionado, evitando un consumo innecesario de energía.

SERIE 8

- Disponen de guías para colocar el producto en 2 niveles distintos de cocción, según tamaño.
- Permiten gratinar o tostar productos fríos o congelados, ya que tienen resistencias inferiores y superiores.
- Equipados con reguladores de energía independientes.

[F]**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

- Construction en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur.
- Doté de pieds antidérapants.
- Interrupteurs lumineux indépendants pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
- Plateau amovible situé à la base.
- Livré avec une grille munie de poignées pour placer le pain ou d'autres aliments.

SÉRIE 2 - MODÈLES AVEC RÉSTANCES EN QUARTZ

- L'avantage des résistances en quartz réside dans leur chauffage rapide.
- Protégées par des grilles fixes pour éviter les ruptures.
- Équipés d'une minuterie de 15 minutes qui s'arrête automatiquement lorsque le temps sélectionné est écoulé, évitant ainsi une consommation inutile d'énergie.

MODÈLES AVEC RÉSTANCES EN ACIER INOXYDABLE

- Résistances blindées en acier inoxydable pour une durabilité accrue.

SÉRIE 5

- Équipés d'une minuterie de 15 minutes qui s'arrête automatiquement lorsque le temps sélectionné est écoulé, évitant ainsi une consommation inutile d'énergie.

SÉRIE 8

- Comprend des guides pour placer le produit à 2 niveaux de cuisson différents, en fonction de la taille.
- Permet de griller ou de toaster des produits froids ou congelés, car ils disposent d'éléments chauffants supérieurs et inférieurs.
- Équipés de régulateurs d'énergie indépendants.

[E]**GENERAL FEATURES**

- Stainless steel construction both inside and outside.
- Equipped with non-slip feet.
- Independent illuminated switches for upper and lower heating elements.
- Removable tray located at the base.
- Includes a grid with handles for placing bread or other food items.

SERIES 2 - MODELS WITH QUARTZ HEATING ELEMENTS

- The advantage of quartz heating elements is their quick heating.
- Protected by fixed grilles to prevent breakage.
- Equipped with a 15-minute timer that automatically stops when the selected time is up, preventing unnecessary energy consumption.

MODELS WITH STAINLESS STEEL HEATING ELEMENTS

- Stainless steel sheathed heating elements for increased durability.

SERIES 5

- Equipped with a 15-minute timer that automatically stops when the selected time is up, preventing unnecessary energy consumption.

SERIES 8

- Includes guides for placing the product at 2 different cooking levels, depending on the size.
- Allows for grilling or toasting cold or frozen products, as they have both upper and lower heating elements.
- Equipped with independent energy regulators.

[D]**ALLGEMEINE MERKMALE**

- Konstruktion aus Edelstahl innen und außen.
- Mit rutschfesten Füßen ausgestattet.
- Unabhängige beleuchtete Schalter für die oberen und unteren Heizelemente.
- Herausnehmbare Auffangschale am Boden.
- Enthält ein Gitter mit Griffen zum Platzieren von Brot oder anderen Lebensmitteln.

SERIE 2 - MODELLE MIT QUARZ-HEIZELEMENTEN

- Der Vorteil von Quarz-Heizelementen besteht in ihrer schnellen Aufheizzeit.
- Geschützt durch feste Gitter, um Brüche zu verhindern.
- Ausgestattet mit einem 15-Minuten-Timer, der automatisch stoppt, wenn die ausgewählte Zeit abgelaufen ist, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

MODELLE MIT EDELSTAHL-HEIZELEMENTEN

- Edelstahl-Heizelemente für erhöhte Haltbarkeit.

SERIE 5

- Ausgestattet mit einem 15-Minuten-Timer, der automatisch stoppt, wenn die ausgewählte Zeit abgelaufen ist, um unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden.

SERIE 8

- Enthält Führungen zur Platzierung des Produkts auf 2 verschiedenen Kochstufen, abhängig von der Größe.
- Ermöglicht das Grillen oder Toasten von kalten oder gefrorenen Produkten, da sie sowohl obere als auch untere Heizelemente haben.
- Ausgestattet mit unabhängigen Energieregulatoren.

TOSTADORES ELÉCTRICOS CON RESISTENCIAS DE CUARZO

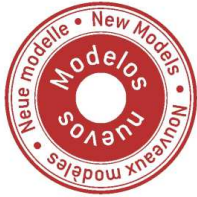
[E] ELECTRIC TOASTERS WITH QUARTZ HEATING ELEMENTS

[F] GRILLE-PAINS ÉLECTRIQUES AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS EN QUARTZ

[D] ELEKTRISCHE TOASTER MIT QUARZ-HEIZELEMENTEN

BAR23

SERIE 2



↑ 4302T2ET



↑ 4303T3ET

CON TEMPORIZADOR

[E] WITH TIMER

[F] AVEC MINUTEUR

[D] MIT TIMER



↑ 4301T15T



↑ 4302T2DT



↑ 4302REPU

MOD./COD.								€
4302T2ET			14	360x260x400	2	2 - 245x200	1,8 Kw 230/1V	290
4303T3ET			17	360x260x500	3	3 - 245x200	2,4 Kw 230/1V	340
4301T15T			14	530x290x250	1	1 - 370x200	2 Kw 230/1V	290
4302T2DT			19	530x290x370	2	2 - 370x200	3 Kw 230/1V	340
4302REPU			24	690X290X370	2	2 - 520x200	3,6 Kw 230/1V	440

TOSTADORES ELÉCTRICOS CON RESISTENCIAS DE ACERO INOXIDABLE

E ELECTRIC TOASTERS WITH STAINLESS STEEL HEATING ELEMENTS

F GRILLE-PAINS ÉLECTRIQUES AVEC ÉLÉMENTS CHAUFFANTS EN ACIER INOXYDABLE

D ELEKTRISCHE TOASTER MIT EDELSTAHL-HEIZELEMENTEN

BAR23

SERIE 5



CON TEMPORIZADOR

E WITH TIMER

F AVEC MINUTEUR

D MIT TIMER



↑ 4301T0UD



↑ 4302T0UD

SERIE 8

CON REGULADORES DE ENERGÍA

E WITH POWER REGULATORS

F AVEC RÉGULATEURS DE PUISSANCE

D MIT LEISTUNGSREGELUNG



↑ 43115354



↑ 43115356

MOD./COD.								€
4301T0UD		13	510x280x230	1	1 - 370x260	50	2,3 Kw 230/1V	335
4302T0UD		18	510x280x330	2	2 - 370x260	50	3,5 Kw 230/1V	415
43115354		20	600x360x360	1	1 - 450x350	240	3,5 Kw 230/1V	540
43115356		23	800x360x360	1	1 - 650x350	240	4,5 Kw 230/1V	645

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable.
- Con patas antideslizantes.
- Planchas de fundición.

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

- Tapa superior, basculante, con asa aislada para evitar quemaduras. **[1]**
- Con bandeja recoge grasas extraíble para la limpieza.
- Calentamiento por medio de resistencias blindadas de acero inox.
- Con termostato graduable hasta 300°C.
- Con piloto indicador de funcionamiento.
- Con placas ranuradas. **[2]**

PLANCHAS GOFRERAS ELÉCTRICAS

- Con las placas para la cocción de gofres, antiadherentes, para facilitar la extracción. **[3]**
- Con temporizador de 5 minutos.

CREPERAS ELÉCTRICAS

- Con placas de Ø 400 mm, esmaltadas. **[4]**
- Con bandeja recoge grasas extraíble para la limpieza. **[5]**
- Calentamiento por medio de resistencias blindadas de acero inox.
- Con termostato graduable hasta 300°C
- Con piloto indicador de funcionamiento.
- Con espátula en dotación.

CREPERAS A GAS

- Con placas de Ø 400 mm, esmaltadas. **[4]**
- Calentamiento por medio de potentes quemadores.
- Con termostato graduable hasta 280°C.
- Con encendido piezoeléctrico.
- Con espátula en dotación.

E

GENERAL FEATURES

- Constructed from stainless steel.
- With non-slip feet.
- Cast iron plates.

ELECTRIC GRILL PLATES

- Top cover, tilting, with insulated handle to prevent burns. **[1]**
- With removable grease tray for easy cleaning.
- Heating through stainless steel shielded resistors.
- Adjustable thermostat up to 300°C.
- With operating indicator light.
- With grooved plates. **[2]**

ELECTRIC WAFFLE IRONS

- With non-stick waffle cooking plates for easy extraction. **[3]**
- With a 5-minute timer.

ELECTRIC CREPE MAKERS

- With Ø 400 mm enameled plates. **[4]**
- With removable grease tray for easy cleaning. **[5]**
- Heating through stainless steel shielded resistors.
- Adjustable thermostat up to 300°C.
- With operating indicator light.
- With included spatula.

GAS CREPE MAKERS

- With Ø 400 mm enameled plates. **[4]**
- Heating through powerful burners.
- Adjustable thermostat up to 280°C.
- With piezoelectric ignition.
- With included spatula.



BAR23

F**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

- Construction en acier inoxydable.
- Pieds antidérapants.
- Plaques en fonte.

PLANCHES GRILL ÉLECTRIQUES

- Couvercle supérieur basculant avec poignée isolée pour éviter les brûlures. **[1]**
- Plateau de récupération des graisses amovible pour un nettoyage facile.
- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Témoin lumineux de fonctionnement.
- Plaques striées. **[2]**

FERS À GAUFRES ÉLECTRIQUES

- Avec plaques antiadhésives pour faciliter l'extraction des gaufres. **[3]**
- Minuterie de 5 minutes.

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

- Avec plaques de Ø 400 mm, émaillées. **[4]**
- Plateau de récupération des graisses amovible pour un nettoyage facile. **[5]**
- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Témoin lumineux de fonctionnement.
- Avec spatule incluse.

CRÊPIÈRES À GAZ

- Avec plaques de Ø 400 mm, émaillées. **[4]**
- Chauffage par des brûleurs puissants.
- Thermostat réglable jusqu'à 280°C.
- Allumage piezoélectrique.
- Avec spatule incluse.

D**ALLGEMEINE MERKMALE**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Mit rutschfesten Füßen.
- Gusseisenplatten.

ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

- Obere Klappe, neigbar, mit isoliertem Griff zur Vermeidung von Verbrennungen. **[1]**
- Mit herausnehmbarer Fettauffangschale für einfache Reinigung.
- Beheizung durch abgeschirmte Widerstände aus Edelstahl.
- Einstellbarer Thermostat bis zu 300°C.
- Mit Betriebsanzeigeleuchte.
- Gerillte Platten. **[2]**

ELEKTRISCHE WAFFELEISEN

- Mit antihaftbeschichteten Waffelbackplatten für einfaches Entnehmen. **[3]**
- Mit 5-Minuten-Timer.

ELEKTRISCHE CREPEMAKER

- Mit Ø 400 mm emaillierten Platten. **[4]**
- Mit herausnehmbarer Fettauffangschale für einfache Reinigung. **[5]**
- Beheizung durch abgeschirmte Widerstände aus Edelstahl.
- Einstellbarer Thermostat bis zu 300°C.
- Mit Betriebsanzeigeleuchte.
- Mit im Lieferumfang enthaltener Spachtel.

GAS CREPEMAKER

- Mit Ø 400 mm emaillierten Platten. **[4]**
- Beheizung durch leistungsstarke Brenner.
- Einstellbarer Thermostat bis zu 280°C.
- Mit piezoelektrischer Zündung.
- Mit im Lieferumfang enthaltener Spachtel.

4**5**

PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

- [E] ELECTRIC GRILL PLATES
- [F] PLANCHES GRILL ÉLECTRIQUES
- [D] ELEKTRISCHE GRILLPLATTEN

BAR23



↑ 4401186P



↑ 4402186P



↑ 4403186P

MOD./COD.							€
4401186P		14	306x365x210	4	1 - 240x240	1,8 Kw 230/1V	315
4402186P		20	430x365x210	6	1 - 360x240	2,2 Kw 230/1V	400
4403186P		26	565x365x210	4+4	1 - 500x240	3,6 Kw 230/1V	615



PLANCHAS GOFRERAS ELÉCTRICAS

- [E] ELECTRIC WAFFLE IRONS
- [F] FERS À GAUFRES ÉLECTRIQUES
- [D] ELEKTRISCHE WAFFELEISEN

BAR23



↑ 4410122F



↑ 4420122F

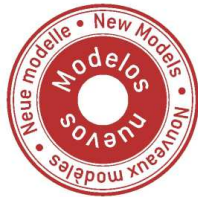
MOD./COD.							€
4410122F		15	300x380x270	2	1 - 250x250	1,5 Kw 230/1V	330
4420122F		30	630x380x270	4	2 - 250x250	3 Kw 230/1V	630



CREPERAS ELÉCTRICAS

- [E] ELECTRIC CREPE MAKERS
- [F] CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES
- [D] ELEKTRISCHE CREPEMAKER

BAR23



441801CE



441902CE

MOD./COD.							
441801CE		21	450x480x230	1	Ø 400	3 Kw 230/1V	345
441902CE		41	900x480x230	2	Ø 400	6 Kw 230/1V	685



CREPERAS A GAS

- E GAS CREPE MAKERS
- F CRÊPIÈRES À GAZ
- D GAS CREPEMAKER

BAR23



↑ 4416004R



↑ 4426004R

MOD./COD.	 						€
4416004R		23	480x480x270	1	Ø 400	3,6 Kw	950
4426004R		41	900x480x270	2	Ø 400	7,2 Kw	2.815



SIMBOLOGÍA

(E) SYMBOLS

(F) SYMBOLOGIE

(D) SYMBOLOGIE



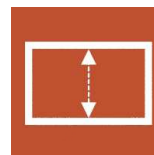
Largo

- (E) Length
- (F) Large
- (D) Lange



Dimensiones parrilla

- (E) Grill dimensions
- (F) Dimensions du gril
- (D) Grillabmessungen



Altura interior

- (E) Interior height
- (F) Hauteur intérieure
- (D) Innenhöhe



Fondo

- (E) Width
- (F) Profond
- (D) Hintergrund



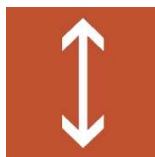
Capacidad litros

- (E) Liters capacity
- (F) Capacité litres
- (D) Fassungsvermögen



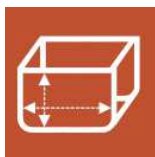
Bikinis

- (E) Mixed sandwich
- (F) Sandwich mixte
- (D) Gemischtes Sandwich



Alto

- (E) Height
- (F) Haut
- (D) Hoch



Dimensiones cuba

- (E) Dim. tank
- (F) Dim. cube
- (D) Maße Behälter



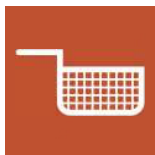
Gofres

- (E) Waffles
- (F) Gaufres
- (D) Waffeln



Peso

- (E) Weight
- (F) Poids
- (D) Gewicht



Dimensiones cesta

- (E) Basket dimensions
- (F) Dimensions du panier
- (D) Liter Kapazität



Crepera

- (E) Crepe machine
- (F) Machine à crêpes
- (D) Crepes-gerät



Fuegos gas

- (E) Burners
- (F) Feux
- (D) Gasbrenner



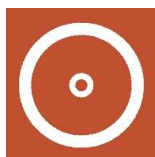
Material de la parrilla

- (E) Grill material
- (F) Matériel de barbecue
- (D) Grillmaterial



Gas

- (E) Gas
- (F) Gaz
- (D) Gas



Placa eléctrica redonda

- (E) Electric rounded plate
- (F) Plaque électrique ronde
- (D) Runde Elektroplatte



Medidas gastronorm

- (E) Gastronorm sizes
- (F) Mesures gastronorm
- (D) Gastronorm-Maße



Eléctrico

- (E) Electric
- (F) Électrique
- (D) Elektrische



Material placa

- (E) Plate material
- (F) Matériau de la plaque
- (D) Material der Platte



Grifo

- (E) Tap
- (F) Robinet
- (D) Tippen Sie auf



Precio en EUROS

- (E) Price in EUROS
- (F) Prix en EUROS
- (D) Preis in EUROS



Dimensiones placa

- (E) Plate dimensions
- (F) Dimensions plaque
- (D) Abmessungen der Platte



Niveles

- (E) Levels
- (F) Niveaux
- (D) Ebenen

1 Kw. Gas = 860 Kcal/h
1 Kcal/h = 1,16 Kw. Gas
1 HP = 746 W



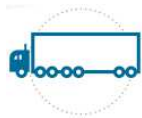
PRECIOS

Los precios de la presente tarifa son P.V.P. (Impuestos no incluidos - IVA)



FORMAS DE PAGO

Pago anticipado a la confirmación del pedido.



PORTES EN ESPAÑA

Pagados en península y Baleares, a partir de 500,- €. En caso de importe inferior (base imponible), se cargarán en factura.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Como fabricantes, nos reservamos el derecho de modificar sin previo aviso las características que constan en este catálogo, en beneficio de mejorar nuestros productos.



GARANTIA

La garantía se concede solamente en los defectos de fabricación quedando excluidos de ella la utilización indebida.

PIEZAS

Dicha garantía es de 12 meses en piezas defectuosas, siendo por cuenta del cliente los portes de ida y vuelta de dichas piezas. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte del fabricante.

MANO DE OBRA

El servicio de mano de obra y los desplazamiento son siempre por cuenta del cliente. El fabricante no se hará cargo en ningún caso de ningún tipo o clase de indemnización.



JURISDICCIÓN

Serán únicamente competentes, en caso de litigio, los tribunales de Barcelona.

E SALES CONDITIONS



E PRICES

The prices in this list are retail prices (EX-WORKS).



E PAYMENT CONDITIONS

Irrevocable letter of credit or Swift.



E TECHNICAL CHARACTERISTICS

As a manufacturer, we reserve the right to modify the characteristics of our catalogues without prior notice, in the interest of improving our products.



E GUARANTEE

The guarantee only covers manufacturing defects and excludes unauthorized use.

PARTS

The guarantee for defective parts are 12 months. All shipping costs are to be paid by the consumer. The manufacturer does not accept any responsibility for any type of compensation.



E JURISDICTION

In the event of legal action, the only Courts considered competent are those of Barcelona (Spain)

F CONDITIONS DE VENTE

F PRIX

Les prix du présent tarif correspondent à des Prix de Vente au Public. (EX-WORKS).

F FORME DE PAIEMENT

Lettre de crédit bancaire irrévocable o virement bancaire.

F CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

En tant que fabricants, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, les caractéristiques indiquées dans le présent catalogue, dans le but d'améliorer nos produits.

F GARANTIE

La garantie couvre uniquement les défauts de fabrication, une utilisation incorrecte en étant totalement exclue.

PIECES

Cette garantie est de 12 mois sur les pièces défectueuses, leurs transports d'aller et de retour étant à la charge du client.

Les fabricants n'est en aucun cas responsable d'un quelconque type d'indemnisation.

F JURIDICION

En cas de litigio, seuls les Tribunaux de Barcelona (Espagne) seront compétents.

MÁQUINAS - MACHINES BAR 1

GROUP / GROUPE / GRUPO



COCINAS - COOKERS SNACK 450 / 550 2

GROUP / GROUPE / GRUPO



COCINAS - COOKERS SNACK 600 3

GROUP / GROUPE / GRUPO



COCINAS - COOKERS 900 4

GROUP / GROUPE / GRUPO



COCINAS - COOKERS 900 5

GROUP / GROUPE / GRUPO



**GRANDES EQUIPOS DE COCCIÓN
LARGE COOKING EQUIPMENT** 6

GROUP / GROUPE / GRUPO

En construcción



EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT 7

GROUP / GROUPE / GRUPO



HORNOS - OVENS 8

GROUP / GROUPE / GRUPO



**ASADORES - BARBACUAS CARBON VEGETAL
ROASTERS - CHARCOAL BARBECUES** 9

GROUP / GROUPE / GRUPO



CAMPANAS / EXTRACTION HOODS 10

GROUP / GROUPE / GRUPO



**FRÍO INDUSTRIAL - ABATIDORES DE TEMPERATURA
INDUSTRIAL COLD - BLAST CHILLERS** 11

GROUP / GROUPE / GRUPO



FRÍO COMERCIAL - COMMERCIAL COLD 12

GROUP / GROUPE / GRUPO

En construcción



LAVADO / WASHING 13

GROUP / GROUPE / GRUPO



ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENTS 14

GROUP / GROUPE / GRUPO



BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN 15

GROUP / GROUPE / GRUPO



MAQUINARIA AUXILIAR / AUXILIARY MACHINERY 16

GROUP / GROUPE / GRUPO



WWW.MACFRINPREMIUM.COM



www.recambiosrcr.com

RECAMBIOS Y COMPONENTES RESTAURACIÓN, S.L.
Roquetas, nave 115 - Pol. Ind. Can Magre
08187 - SANTA EULALIA DE RONÇANA
(Barcelona) - Spain
comercial@recambiosrcr.com
+34 938 486 767

