

COCINAS A GAS
GAS COOKERS



PLANCHAS RADIANTES
SOLID TOPS



COCINAS ELÉCTRICAS E INDUCCIÓN
ELECTRIC AND INDUCTION COOKERS



PLANCHAS-FRYTOP
FRYTOP PLATES



BARBACOAS
BARBECUES



FREIDORAS
FRYERS



CUECE PASTA
PASTA COOKERS



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

☐ E CATALOG / PRICE LIST

☐ F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2024
01

SERIE MASTER 700

G4 PAG. 06/09



G4 PAG. 10/12



G4 PAG. 13/16



G4 PAG. 19/21



G4 PAG. 24/29





SERIE MASTER 700

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 1,5 mm. de espesor **[1]**, con cantos redondeados para facilitar la limpieza. **[2]** **[3]**
- Con patas regulables.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS A GAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores de fundición, de 7,2 - 4,5 y 3,3 Kw., **[4]** de potencia (según modelo) y alto rendimiento. **[5]**
- Dichos quemadores y corona, son desmontables para facilitar la limpieza.
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas.
- Equipa bandejas recojerasas individuales. **[4]**

ENCIMERAS COCINAS CON PLACA RADIANTE A GAS

- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores de 9 Kw. (Placas de 800 mm.) y de 4,5 Kw. (Placas de 400 mm.). Dichos quemadores y corona, son desmontables, para facilitar la limpieza. **[6]**
- Con placas de fundición, con difusores, para repartir el calor por toda la placa. Con aro central, extraíble, que si se desea, se puede utilizar como fuego abierto, para el calentamiento directo de la olla. **[7]**
- Con las cocinas, con placa radiante, se puede trabajar en toda la superficie de la misma, cocinando o manteniendo los alimentos, según se aproxime el recipiente, mas o menos al aro central, ya que se dispone de diferentes temperaturas. Además permite utilizar mas número de recipientes y de todos los tamaños.
- Fabricamos modelos, combinados con fuegos abiertos tradicionales.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS ELÉCTRICOS

- Con conmutadores, con 6 niveles de potencia y piloto indicador de funcionamiento.
- Equipan placas redondas de fundición, de 220 mm. de diámetro, de 2,6 Kw. de potencia, cada una. **[3]**
- Con dispositivo automático de seguridad, que pára la placa, en caso de no tener ningún elemento en ella.

ENCIMERAS DE COCINAS Y HORNILLOS VITROCERÁMICOS

- Encimera de cristal Schott de 6 mm de espesor.
- Dicho cristal es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. **[8]**
- Con conmutadores con 2 niveles de potencia y pilotos indicadores de funcionamiento.
- Con resistencias de wolframio, de 2,6 y 1,8 Kw.
- Dispone de limitador automático de temperatura.

SOPORTES ABIERTOS EN COCINAS

- Con estante inferior.
 - OPCIONALMENTE, pueden equipar...
 - ◆ Kits de guías, para recipientes GN 1/1 (Cod. **4A205997**) **[9]**
 - ◆ Puertas reversibles (Cod. **4A200913**) **[10]**
 - ◆ Elemento calefactor (Cod. **4A550611**), **[11]** para utilizar como armario caliente el soporte. Dicho elemento se coloca encima del estante inferior.
- Todo ello lo encontrarán en las páginas de ACCESORIOS.

CONSTRUCCION GENERAL DE LOS HORNOS PARA COCINAS

- Interior construido también en acero inoxidable AISI 304.
- Puertas y contra-puertas, embutidas, de acero inoxidable AISI 304, debidamente aisladas, con fibra de vidrio, con tirador. **[12]**
- Puertas con bisagras reforzadas con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI 304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas. (Hasta 540 °C), para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de la encimera

HORNOS PARA COCINAS A GAS, GN 2/1 o CHE

- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. **35760317**, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 mm.

HORNOS ESTÁTICOS ELÉCTRICOS, PARA COCINAS, GN 2/1 o CHE

- Equipados con un termostato para el horno y un conmutador para el grill, con pilotos indicadores. El funcionamiento puede ser independiente.
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. **35460617**, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 mm.

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS, PARA COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS

- Con motor ventilador y resistencia circular, en la pared posterior del horno. **[13]**
- Con termostato de 0-50 a 275 °C, y temporizador, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutos. Así mismo con piloto indicador de funcionamiento.
- Como dotación equipan una rejilla GN 1/1, de 530x325 mm.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI-304.
- Embedded countertops, 1.5 mm. thick, **1** with rounded edges for easy cleaning. **2** and **3**
- With adjustable legs.

GAS COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With cast iron burners, 7.2 - 4.5 and 3.3 Kw., **4** of power (depending on model) and high performance. **5**
- These burners and crown are removable for easy cleaning.
- With robust vitrified cast iron grills.
- Equip individual grease trays. **4**

COOKERS HOBS WITH RADIANT GAS PLATE

- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With 9 Kw burners. (800 mm plates.) And 4.5 Kw. (400 mm plates.). These burners and crown are removable, to facilitate cleaning. **6**
- With cast iron plates, with diffusers, to distribute heat throughout the plate. With central ring, removable, which if desired, can be used as an open fire, for direct heating of the pot. **7**
- With the kitchens, with radiant plate, you can work on the entire surface of the same, cooking or maintaining food, as the container approaches, more or less to the central ring, since different temperatures are available. It also allows you to use more number of containers and all sizes.
- We manufacture models, combined with traditional open fires.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND BOILING TOPS

- With switches, with 6 power levels and pilot operation indicator.
- Equipped round cast iron plates, 220 mm. in diameter, 2.6 Kw. of power, each.
- With automatic safety device, which stops the board, in case of not having any element in it.

ELECTRIC COUNTERTOP COOKERS AND VITROCERAMIC STOVE TOP

- Schott glass countertop, 6 mm. of thickness.
- This glass is very easy to clean, being completely flat. **8**
- With switches with 2 power levels and pilot operation indicators.
- With tungsten resistors, 2.6 and 1.8 Kw.
- Has an automatic temperature limiter.

OPEN SUPPORTS IN KITCHENS

- With bottom shelf.
- OPTIONALLY, they can equip ...
- ◆ Guide kits, for GN 1/1 containers (Cod. **4A205997**) **9**
- ◆ Reversible doors (Cod. **4A200913**) **10**
- ◆ Heating element (Cod. **4A550611**), **11** to use the support as a hot cabinet. Said element is placed on top of the lower shelf.

You will find all this in the ACCESSORIES pages.

GENERAL CONSTRUCTION OF COOKERS OVENS

- Interior also built in stainless steel AISI 304.
- Doors and counter-doors, inlays, stainless steel AISI 304, properly insulated, with fiberglass, with handle. **12**
- Reinforced hinged doors with snap closure by spring.
- Frames equipped with gasket, with air chamber, stainless steel AISI 304, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures. (Up to 540 ° C), to prevent heat loss and heating of the countertop controls

OVENS FOR GAS KITCHENS, GN 2/1 or CHE

- With thermostatic valve and maintenance pilot, with safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- With tubular burner under the oven plate.
- As an endowment, they equipped a GN 2/1 grid, 530x650 mm. The mod / cod. **35760317**, with CHE oven, with a grid of 883x603 mm.

ELECTRIC STATIC OVENS, FOR COOKERS, GN 2/1 or CHE

- Equipped with a thermostat for the oven and a switch for the grill, with indicator lights. The operation can be independent.
- With armored stainless steel resistors.
- As an endowment, they equipped a GN 2/1 grid, 530x650 mm. The mod / cod. **35460617**, with CHE oven, with a grid of 883x603 mm.

ELECTRIC CONVECTION OVENS, FOR GAS, ELECTRIC

- With fan motor and circular resistance, on the rear wall of the oven. **13**
- With thermostat from 0-50 to 275 °C, and timer, from 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Also with pilot operation indicator.
- As an endowment, they equip a GN 1/1 grid, 530x325 mm.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable AISI-304.
- Comptoirs intégrés, 1,5 mm. épais, **1** avec des bords arrondis pour un nettoyage facile. **2** et **3**
- Avec pieds réglables.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS À GAZ

- Avec des robinets en laiton, équipés de positions maximum, minimum et pilote ajustables. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec brûleurs en fonte, 7.2 - 4.5 et 3.3 Kw., **4** De puissance (selon modèle) et hautes performances. **5**
- Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour un nettoyage facile.
- Avec des grilles robustes en fonte vitrifiée.
- Équiper les bacs à graisse individuels. **4**

PLATEAUX DE CUISINE AVEC COUP DE FEU

- Avec robinet en laiton, équipé de la position maximale, minimale et pilote réglable. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Avec 9 Kw brûleurs. (Plaques de 800 mm.) Et 4,5 Kw. (Plaques de 400 mm.). Ces brûleurs et la couronne sont amovibles pour faciliter le nettoyage. **6**
- Avec plaques en fonte, avec diffuseurs, pour répartir la chaleur dans toute la plaque. Avec anneau central, amovible, qui, si désiré, peut être utilisé comme feu ouvert, pour chauffer directement le pot. **7**
- Avec les cuisines, avec plaque radiante, vous pouvez travailler sur toute la surface de la même chose, cuire ou conserver les aliments, à mesure que le récipient se rapproche, plus ou moins de l'anneau central, car des températures différentes sont disponibles. Il vous permet également d'utiliser un plus grand nombre de contenants et de toutes les tailles.
- Nous fabriquons des modèles, combinés avec des feux à ciel ouvert traditionnels.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- Avec interrupteurs, avec 6 niveaux de puissance et indicateur de fonctionnement pilote.
- Plaques rondes équipées en fonte, 220 mm. de diamètre, 2,6 Kw. de puissance, chacun.
- Avec dispositif de sécurité automatique, qui arrête le conseil, au cas où il ne contient aucun élément.

COMPTOIRS FOURNEAUX ET RÉCHAUDS VITROCERAMIQUES

- Plan de travail en verre Schott, 6 mm. épais.
- Ce verre est très facile à nettoyer, étant complètement plat. **8**
- Avec commutateurs avec 2 niveaux de puissance et indicateurs de fonctionnement pilote.
- Avec des résistances au tungstène de 2,6 et 1,8 Kw.
- A un limiteur de température automatique.

SUPPORTS OUVERTS EN CUISINES

- Avec tablette inférieure.
- FACULTATIVEMENT, ils peuvent équiper ...
- ◆ Trousses de guidage, pour contenants GN 1/1 (Cod. **4A205997**) **9**
- ◆ Portes réversibles (Cod. **4A200913**) **10**
- ◆ Élément chauffant (Cod. **4A550611**), **11** pour utiliser le support comme armoire chaude. Cet élément est placé au-dessus de l'étagère inférieure. Vous trouverez tout cela dans les pages ACCESSOIRES.

CONSTRUCTION GÉNÉRALE DES FOURS DE CUISINE

- Intérieur également construit en acier inoxydable AISI 304.
- Portes et contre-portes, inlays, acier inoxydable AISI 304, correctement isolé, avec fibre de verre, avec poignée. **12**
- Portes à charnières renforcées avec fermeture à ressort par ressort.
- Cadre de fours équipés de joint d'étanchéité, avec chambre à air, acier inoxydable AISI 304, tressé, avec fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux hautes températures. (Jusqu'à 540° C), pour éviter les pertes de chaleur et le réchauffement des commandes de comptoir

FOURS POUR CUISINES À GAZ, GN 2/1 ou CHE

- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Avec brûleur tubulaire sous la plaque du four.
- En guise de dotation, ils ont équipé une grille GN 2/1 de 530x650 mm. Le mod / cod. **35760317**, avec four CHE, avec une grille de 883x603 mm.

FOURS STATIQUES ÉLECTRIQUES, POUR CUISINES GN 2/1 ou CHE

- Équipé d'un thermostat pour le four et d'un interrupteur pour le grill, avec voyants. L'opération peut être indépendante.
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable.
- En guise de dotation, ils ont équipé une grille GN 2/1 de 530x650 mm. Le mod / cod. **35460617**, avec four CHE, avec une grille de 883x603 mm.

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUE POUR CUISINES À GAZ, ÉLECTRIQUES

- Avec moteur de ventilateur et résistance circulaire, sur la paroi arrière du four. **13**
- Avec thermostat de 0-50 à 275 °C et minuterie de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Également avec indicateur de fonctionnement du pilote.
- En dotation, ils équiperont une grille GN 1/1, 530x325 mm.



HORNILLOS A GAS

[E] GAS BOILING TOPS

[F] RÉCHAUD À GAZ



↑ 35200317



↑ 35400317



↑ 35500317

MOD./COD.								€
35200317		35	400x700x280	2 x 7,2	-	-	14,4 KW	1.540
35400317		64	800x700x280	4 x 7,2	-	-	28,8 KW	2.435
35500317		90	1200x700x280	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	30 KW	3.195

SERIE
MASTER

700



ENCIMERAS CON PLACA RADIANTE A GAS

[E] GAS SOLID TOP

[F] PLANS DE CUISSON À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU



↑ 48510317



↑ 48600317



↑ 48700317

MOD./COD.									€
48510317		86	800x700x280	-	-	-	1 x 9	9 KW	2.760
48600317		86	800x700x280	1 x 7,2	-	1 x 3,3	1 x 4,5	15 KW	2.955
48700317		93	1200x700x280	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	24 KW	3.850



↑ 35710317



↑ 35910317



↑ 35020317

MOD./COD.								€
35710317		51	400x700x900	2 x 7,2	-	-	14,4 KW	1.955
35910317		84	800x700x900	4 x 7,2	-	-	28,8 KW	2.970
35020317		117	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	30 KW	3.870



COCINAS CON PLACA RADIANTE SOBRE SOPORTE ABIERTO A GAS

E GAS COOKERS WITH SOLID TOP AND OPEN SUPPORT

F FOURNEAUX À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR SUPPORT OUVERT



↑ 48030317



↑ 48220317

MOD./COD.									€
48030317		83	800x700x900	-	-	-	1 x 9	9 KW	3.295
48220317		103	1200x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	24 KW	4.520

SERIE
MASTER

700



COCINAS A GAS CON HORNO ESTÁTICO A GAS O ELÉCTRICO

[E] GAS COOKERS WITH GAS OR ELECTRIC STATIC OVEN

[F] FOURNEAUX À GAZ AVEC FOUR STATIQUE À GAZ OU ÉLECTRIQUE



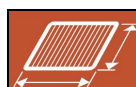
35850317 35160317



35360317 35560317



35760317



CHE

883 x 603

MOD./COD.												€
35850317				800x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,7	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	19,5 KW	4.460
35160317				800x700x900	4 x 7,2	-	-	1 x 7	GN 2/1	-	35,8 KW	4.290
35360317				1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 4,7	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	30 KW	5.590
35560317				1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 7	GN 2/1	-	37 KW	5.415
35760317				1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 7	CHE	-	37 KW	6.030



COCINAS A GAS CON HORNO A CONVECCIÓN ELÉCTRICO

[E] GAS COOKERS WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN

[F] FOURNEAUX À GAZ AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE



↑ 41950317   



↑ 41460317   

MOD./COD.	 										
41950317	 	117	800x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	19,5 KW	4.690
41460317	 	170	1200x700x900	2 x 7,2	2 x 4,5	2 x 3,3	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	30 KW	5.815



COCINAS CON PLACA RADIANTE Y HORNO A GAS

- E** GAS COOKERS WITH SOLID TOP AND OVEN
F FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU ET FOUR À GAZ



↑ 48980317



↑ 48660317

MOD./COD.												
48980317		140	800x700x900	-	-	-	1 x 9	1 x 7	GN 2/1	16 KW	4.410	
48660317		176	1200x700x900	1 x 7,2	2 x 4,5	1 x 3,3	1 x 4,5	1 x 7	GN 2/1	31 KW	6.150	



↑ 35100617



↑ 35300617



↑ 35400617



↑ 35510617



↑ 35610617

MOD./COD.							€
35100617		22	400x700x280	2 x 2,6	-	5,2 KW 400/3V	1.230
35300617		38	800x700x280	4 x 2,6	-	10,4 KW 400/3V	1.825
35400617		54	1200x700x280	6 x 2,6	-	15,6 KW 400/3V	2.490
35510617		22	400x700x280	1 x 2,5	1 x 1,8	4,3 KW 400/3V	2.500
35610617		37	800x700x280	2 x 2,5	2 x 1,8	8,6 KW 400/3V	4.345



↑ 35800617



↑ 35010617



↑ 35110617



↑ 35710617



↑ 35810617

MOD./COD.							€
35800617		39	400x700x900	2 x 2,6	-	5,2 KW 400/3V	1.645
35010617		58	800x700x900	4 x 2,6	-	10,4 KW 400/3V	2.365
35110617		88	1200x700x900	6 x 2,6	-	15,6 KW 400/3V	3.155
35710617		41	400x700x900	1 x 2,5	1 x 1,8	4,3 KW 400/3V	2.915
35810617		56	800x700x900	2 x 2,5	2 x 1,8	8,6 KW 400/3V	4.885



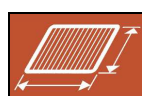
↑ 35260617



↑ 35360617



↑ 35460617



CHE

883 x 603

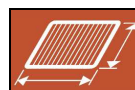


↑ 35070617

MOD./COD.									€
35260617		101	800x700x900	4 x 2,6	-	1 x 4,7	GN 2/1	15,1 KW 400/3V	3.820
35360617		134	1200x700x900	6 x 2,6	-	1 x 4,7	GN 2/1	20,3 KW 400/3V	4.985
35460617		147	1200x700x900	6 x 2,6	-	1 x 6,3	CHE	21,9 KW 400/3V	5.165
35070617		95	800x700x900	2 x 2,5	2 x 1,8	1 x 4,7	GN 2/1	13,3 KW 400/3V	6.220



↑ 42480617



CHE

↑ 42860617

883 x 603

MOD./COD.								€
42480617		101	800x700x900	4 x 2,6	1 x 5	GN 1/1	15,4 KW 400/3V	4.045
42860617		143	1200x700x900	6 x 2,6	1 x 5	CHE	20,6 KW 400/3V	5.470

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Con patas regulables.

COCINAS DE INDUCCIÓN

- Con cristal schott de 6 mm, de espesor
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. **[1]**
- Con placas de 3,5 KW. **[2]**
- La zona de cocción de esas placas, no quema, puesto que la tecnología de la inducción, consiste en calentar por ondas magnéticas, a través de un generador.
- Por ello deben usarse recipientes, sartenes, ollas, etc. especiales con el fondo de los mismos de material férreo. Y cuando no detecta, dicho recipiente, se pára automáticamente, en 60 segundos.
- Dicho sistema es caro, pero se amortiza rápidamente, puesto que el consumo de energía eléctrica, baja un 40%, con relación a una cocina eléctrica y el 50% si se compara con una de gas.
- El tiempo de cocción en consecuencia, se reduce a la mitad de los otros sistemas, y además tiene la ventaja de aumentar o disminuir la temperatura al instante.
- Tampoco consume nada, cuando se retira el recipiente, no precisando pilotos de mantenimiento ni posiciones de mínimo, lo que también es un ahorro de energía.
- Con mando rotatorio para el control de potencia. **[3]**
- Modelos de sobremesa o sobre soporte abierto (opcionalmente, se pueden colocar puertas). **[4]**

WOKS DE INDUCCIÓN

- Con el cristal schott, cóncavo, para alojar la sartén. **[5]**
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar.
- Con placas cilíndricas de 5 KW. **[5]**
- La zona de cocción de los woks de inducción, no queman, puesto que la tecnología de la inducción, consiste en calentar por ondas magnéticas, a través de un generador.
- Por ello deben usarse sartenes con base cilíndrica, **[6]** especiales, de material férreo. Y cuando no detecta, dicha sartén, se pára automáticamente, en 60 segundos.
- Dicho sistema es caro, pero se amortiza rápidamente, puesto que el consumo de energía eléctrica, baja un 50%, con relación a un wok de gas.
- El tiempo de cocción en consecuencia, se reduce a la mitad, y además tiene la ventaja de aumentar o disminuir la temperatura al instante.
- Tampoco consume nada, cuando se retira la sartén, no precisando pilotos de mantenimiento ni posiciones de mínimo, lo que también es un ahorro de energía.
- Con mando rotatorio para el control de potencia. **[3]**
- Modelos de sobremesa o sobre soporte abierto (opcionalmente, se pueden colocar puertas). **[4]**

WOKS A GAS

- Encimeras embutidas de 1,5 mm, de espesor, con refuerzos, para evitar deformaciones. **[7]**
- Quemadores circulares de fundición de hierro, de gran rendimiento de 14 KW. de potencia. **[7]**
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con parrillas redondas de fundición vitrificadas, de Ø 350/370. **[7]**
- Para su uso, con sartenes con base cilíndrica. **[6]**
- Con bandejas recoge grasas, extraíbles. **[8]**
- Modelos de sobremesa o sobre soporte abierto (opcionalmente, se pueden colocar puertas). **[4]**



E

CONSTRUCTION

- Made of AISI 304 stainless steel, both interior and exterior.
- With adjustable legs .

INDUCTION COOKERS

- With 6 mm thick Schott glass.
- This glass is very easy to clean, as it is completely flat. **[1]**
- With 3.5 KW plates. **[2]**
- The cooking zone of these plates does not get hot, as induction technology heats through magnetic waves via a generator.
- Therefore, special containers, pans, pots, etc., with a ferromagnetic base must be used. When it does not detect such a container, it automatically stops in 60 seconds.
- This system is expensive but quickly pays for itself, as electricity consumption is reduced by 40% compared to an electric cooker and 50% compared to a gas cooker.
- As a result, cooking time is halved compared to other systems, and it also has the advantage of instantly increasing or decreasing the temperature.
- It also consumes nothing when the container is removed, as it does not require pilot lights or minimum settings, which also saves energy.
- With a rotary control for power adjustment. **[3]**
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added). **[4]**

INDUCTION WOKS

- With concave Schott glass to accommodate the pan. **[5]**
- This glass is very easy to clean.
- With 5 KW cylindrical plates. **[5]**
- The cooking zone of the induction woks does not get hot, as induction technology heats through magnetic waves via a generator.
- Therefore, special cylindrical base pans, **[6]** made of ferromagnetic material, must be used. When it does not detect such a pan, it automatically stops in 60 seconds.
- This system is expensive but quickly pays for itself, as electricity consumption is reduced by 50% compared to a gas wok.
- As a result, cooking time is halved, and it also has the advantage of instantly increasing or decreasing the temperature.
- It also consumes nothing when the pan is removed, as it does not require pilot lights or minimum settings, which also saves energy.
- With a rotary control for power adjustment. **[3]**
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added). **[4]**

GAS WOKS

- Embedded countertops of 1.5 mm thickness, with reinforcements to prevent deformation. **[7]**
- High-performance circular cast iron burners with a power of 14 KW. **[7]**
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum, and pilot position, with safety coil and thermocouple.
- With round vitrified cast iron grills, Ø 350/370. **[7]**
- For use with cylindrical base pans. **[6]**
- With removable grease trays. **[8]**
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added). **[4]**

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Avec pieds réglables.

CUISINIÈRES À INDUCTION

- Avec verre Schott de 6 mm d'épaisseur.
- Ce verre est très facile à nettoyer, car il est complètement plat. **[1]**
- Avec plaques de 3,5 KW. **[2]**
- La zone de cuisson de ces plaques ne brûle pas, car la technologie à induction consiste à chauffer par ondes magnétiques à travers un générateur.
- Il est donc nécessaire d'utiliser des récipients, poêles, casseroles, etc., spéciaux avec un fond en matériau ferreux. Et lorsqu'il ne détecte pas un tel récipient, il s'arrête automatiquement en 60 secondes.
- Ce système est coûteux, mais il est rapidement rentabilisé, car la consommation d'énergie électrique baisse de 40 % par rapport à une cuisinière électrique et de 50 % par rapport à une cuisinière à gaz.
- Par conséquent, le temps de cuisson est réduit de moitié par rapport aux autres systèmes, et il a également l'avantage d'augmenter ou de diminuer la température instantanément.
- Il ne consomme rien non plus lorsque le récipient est retiré, n'ayant pas besoin de veilleuses ni de positions minimales, ce qui permet également d'économiser de l'énergie.
- Avec commande rotative pour le contrôle de la puissance. **[3]**
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option). **[4]**

WOKS À INDUCTION

- Avec verre Schott concave pour accueillir la poêle. **[5]**
- Ce verre est très facile à nettoyer.
- Avec plaques cylindriques de 5 KW. **[5]**
- La zone de cuisson des woks à induction ne brûle pas, car la technologie à induction consiste à chauffer par ondes magnétiques à travers un générateur.
- Il est donc nécessaire d'utiliser des poêles à base cylindrique spéciales, **[6]** en matériau ferreux. Et lorsqu'il ne détecte pas une telle poêle, il s'arrête automatiquement en 60 secondes.
- Ce système est coûteux, mais il est rapidement rentabilisé, car la consommation d'énergie électrique baisse de 50 % par rapport à un wok à gaz.
- Par conséquent, le temps de cuisson est réduit de moitié, et il a également l'avantage d'augmenter ou de diminuer la température instantanément.
- Il ne consomme rien non plus lorsque la poêle est retirée, n'ayant pas besoin de veilleuses ni de positions minimales, ce qui permet également d'économiser de l'énergie.
- Avec commande rotative pour le contrôle de la puissance. **[3]**
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option). **[4]**

WOKS À GAZ

- Plans de travail encastrés de 1,5 mm d'épaisseur, avec renforts pour éviter les déformations. **[7]**
- Brûleurs circulaires en fonte de haute performance d'une puissance de 14 KW. **[7]**
- Avec robinets en laiton, dotés d'un maximum réglable, minimum et position veilleuse, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec grilles rondes vitrifiées en fonte, Ø 350/370. **[7]**
- Pour utilisation avec des poêles à base cylindrique. **[6]**
- Avec bacs à graisse amovibles. **[8]**
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option). **[4]**



↑ 35661617



↑ 35761617



↑ 35861617



↑ 35961617

MOD./COD.						€
35661617		33	400x700x280	2 x 3,5 KW	7 KW 400/3V	7.030
35761617		58	800x700x280	4 x 3,5 KW	14 KW 400/3V	13.380
35861617		49	400x700x900	2 x 3,5 KW	7 KW 400/3V	7.285
35961617		76	800x700x900	4 x 3,5 KW	14 KW 400/3V	13.895



↑ 32180617



↑ 32280617

MOD./COD.	 					€
32180617		31	400x700x280	1 x 5 KW	5 KW 400/3V	5.820
32280617		46	400x700x900	1 x 5 KW	5 KW 400/3V	6.200



↑ 3288107L



↑ 32A8107L



↑ 3288207L



↑ 32A8207L

MOD./COD.						€
3288107L		38	400x700x280	1 x 14 Kw	14 Kw	2.445
32A8107L		56	400x700x900	1 x 14 Kw	14 Kw	2.975
3288207L		70	800x700x280	2 x 14 Kw	28 Kw	4.575
32A8207L		92	800x700x900	2 x 14 Kw	28 Kw	5.545

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Todos los modelos con cajón recoge grasas **1** en el frontal y tapón de estanqueidad cónico. **2**
- Encimeras embutidas, con cantos redondeados, de acero inoxidable AISI 304, de 1,5 mm. de espesor. **3**
- Con peto desmontable para facilitar la limpieza. **3**
- Patas regulables en todos los aparatos.

PLANCHAS-FRYTOP A GAS, DE SOBREMESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

- Con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Las equipadas con placas de hierro, disponen de grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Las equipadas con placas de cromo duro, disponen de válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.

PLANCHAS-FRYTOP ELÉCTRICAS, DE SOBREMESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, se pueden solicitar para los modelos sobre soporte, la instalación con control electrónico de temperatura. Ver ACCESORIOS.

PLACAS SUPERIORES DE HIERRO

- De 15 mm. de espesor, soldadas en todo su contorno, superior e inferior, para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- La superficie de dichas placas, pueden ser lisas, ranuradas totalmente, o mixtas (2/3 lisa y 1/3 ranurada), en algunos modelos.

PLACAS SUPERIORES DE CROMO DURO

- De 15 mm. de espesor, rectificadas y con baño de cromo duro de 50 micras. Soldadas en todo su contorno, superior e inferior, para su máxima higiene. Con desagüe frontal.
- Se suministran con una espátula-cúter **4** para su limpieza, la cual se debe usar sin golpear, sólo deslizando la cuchilla por la encimera.
- La forma de limpieza, es una vez parada la plancha 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.
- Dichas placas siempre son lisas.



E

CONSTRUCTION

- In AISI 304 stainless steel, interior and exterior. All models with **1** front grease collection drawer and conical sealing plug. **2**
- Embedded countertops, with rounded edges, made of AISI 304 stainless steel, 1.5 mm thick. **3**
- With removable backsplash for easy cleaning. **3**
- Adjustable legs on all devices.

TABLETOP OR OPEN-STAND GAS GRIDDLES-FRYTOPS

- With stainless steel tubular burners.
- With piezo-electric ignition.
- The models equipped with iron plates have brass taps, featuring adjustable maximum, minimum, and pilot positions. With safety coil and thermocouple.
- The models equipped with hard chrome plates have a thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.

TABLETOP OR OPEN-STAND ELECTRIC GRIDDLES-FRYTOPS

- With stainless steel sheathed heating elements, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat and operation indicator light.
- OPTIONALLY, models on stands can be requested with electronic temperature control installation. See ACCESSORIES.

IRON TOP PLATES

- 15 mm thick, welded all around, top and bottom, for maximum hygiene. With front drain.
- The surface of these plates can be smooth, fully grooved, or mixed (2/3 smooth and 1/3 grooved), in some models.

HARD CHROME TOP PLATES

- 15 mm thick, rectified and with 50-micron hard chrome plating. Welded all around, top and bottom, for maximum hygiene. With front drain.
- Supplied with a spatula-cutter **4** for cleaning, which should be used without hitting, only sliding the blade over the countertop.
- The cleaning method is once the griddle is off and after 30/45 minutes (still warm), ice cubes should be placed, which will evaporate immediately. Then the spatula-cutter should be gently passed to remove as much grease as possible, and then a damp cloth. Do not use degreaser until the next day before starting the griddle, and the surface will be as shiny as new.
- These plates are always smooth.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Tous les modèles avec **1** tiroir ramasse-graisse à l'avant et bouchon d'étanchéité conique. **2**
- Plans de travail emboutis, avec bords arrondis, en acier inoxydable AISI 304, d'une épaisseur de 1,5 mm. **3**
- Avec dossier amovible pour faciliter le nettoyage. **3**
- Pieds réglables sur tous les appareils.

PLAQUES-FRYTOP À GAZ, DE TABLE OU SUR SUPPORT OUVERT

- Avec brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Les modèles équipés de plaques en fer disposent de robinets en laiton, dotés de positions maximum réglable, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Les modèles équipés de plaques en chrome dur disposent d'une valve thermostatique et d'un pilote d'entretien. Avec bobine de sécurité et thermocouple.

PLAQUES-FRYTOP ÉLECTRIQUES, DE TABLE OU SUR SUPPORT OUVERT

- Avec résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat et voyant de fonctionnement.
- OPTIONNELLEMENT, les modèles sur support peuvent être demandés avec installation de contrôle électronique de température. Voir ACCESSOIRES.

PLAQUES SUPÉRIEURES EN FER

- D'une épaisseur de 15 mm, soudées tout autour, supérieur et inférieur, pour une hygiène maximale. Avec drain frontal.
- La surface de ces plaques peut être lisse, totalement rainurée, ou mixte (2/3 lisse et 1/3 rainurée), selon certains modèles.

PLAQUES SUPÉRIEURES EN CHROME DUR

- D'une épaisseur de 15 mm, rectifiées et avec un revêtement en chrome dur de 50 microns. Soudées tout autour, supérieur et inférieur, pour une hygiène maximale. Avec drain frontal.
- Fournies avec une spatule-cutter **4** pour le nettoyage, qui doit être utilisée sans frapper, en glissant seulement la lame sur le plan de travail.
- La méthode de nettoyage est une fois la plancha éteinte et après 30/45 minutes (encore chaude), des glaçons doivent être placés, qui s'évaporeront immédiatement. Ensuite, la spatule-cutter doit être passée doucement pour éliminer au maximum la graisse, puis un chiffon humide. Ne pas utiliser de dégraissant avant le lendemain avant de démarrer la plancha, et la surface sera brillante comme neuve.
- Ces plaques sont toujours lisse.



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 400 MM DE SOBREMESA

[E] TABLETOP GAS AND ELECTRIC GRIDDLES 400 MM

[F] PLAQUES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES DE TABLE 400 MM



↑ 36530317 🔥 36030617 ⚡



↑ 36630317 🔥 36130617 ⚡



↑ 36730317 🔥 36230617 ⚡

MOD./COD.	🔥⚡	👤	↔↗↕	📏	📏	📏	📏	🔥	€
36530317	🔥	49	400x700x280	FE	-	346 x 564	-	7 KW	1.990
36630317	🔥	49	400x700x280	-	FE	346 x 564	-	7 KW	2.160
36730317	🔥	49	400x700x280	Cr.D.	-	346 x 564	-	7 KW	2.500
36030617	⚡	49	400x700x280	FE	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.025
36130617	⚡	49	400x700x280	-	FE	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.240
36230617	⚡	49	400x700x280	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.570



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM DE SOBREMESA

[E] TABLETOP GAS AND ELECTRIC GRIDDLES 800 MM

[F] PLAQUES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES DE TABLE 800 MM



↑ 36830317 🔥 36330617 ⚡



↑ 36930317 🔥 36430617 ⚡



↑ 36040317 🔥 36530617 ⚡



↑ 36140317 🔥 36630617 ⚡

MOD./COD.	🔥⚡	👤	↔↗↕	▨▨▨	▨▨▨	▨▨▨	▨▨▨	↺	🔥	€
36830317	🔥	87	800x700x280	FE	-	-	748 x 564	-	14 KW	2.870
36930317	🔥	87	800x700x280	-	FE	-	748 x 564	-	14 KW	3.050
36040317	🔥	87	800x700x280	-	-	FE	748 x 564	-	14 KW	3.540
36140317	🔥	87	800x700x280	Cr.D.	-	-	748 x 564	-	14 KW	3.825
36330617	⚡	87	800x700x280	FE	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	2.920
36430617	⚡	87	800x700x280	-	FE	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.360
36530617	⚡	87	800x700x280	-	-	FE	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.530
36630617	⚡	87	800x700x280	Cr.D.	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.840



↑ 36451317 36102617



↑ 36551317 36202617



↑ 36651317 36302617

MOD./COD.									€
36451317		132	1200x700x280	FE	-	1130 x 560	-	21,6 KW	5.480
36551317		132	1200x700x280	-	FE	1130 x 560	-	21,6 KW	5.515
36651317		132	1200x700x280	Cr.D.	-	1130 x 560	-	21,6 KW	6.520
36102617		132	1200x700x280	FE	-	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	4.705
36202617		132	1200x700x280	-	FE	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	4.745
36302617		132	1200x700x280	Cr.D.	-	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	5.745



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 400 MM SOBRE SOPORTE ABIERTO

- [E] GAS AND ELECTRIC 400 MM GRIDDLES WITH OPEN SUPPORT
[F] FRYTOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES 400 MM SUR SUPPORT OUVERT



↑ 36240317 🔥 36730617 ⚡



↑ 36440317 🔥 36930617 ⚡



↑ 36340317 🔥 36830617 ⚡



ACCESORIOS [E] ACCESSORIES [F] ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

- [E] 1 Encendido / apagado
2 Melting-solo freidoras
3 Programa cocción
4 Control temperatura
5 Control tiempo
6 Marcha / paro
7 Control único jog/dial

- [E] 1 On-Off
2 Melting fryer only
3 Cooking program
4 Temperature control
5 Time control
6 Start / stop
7 Unique jog / dial control

- [F] 1 On-Off
2 Fonte friteuse seulement
3 Phases de cuisson
4 Contrôle de la température
5 Contrôle du temps
6 Démarrer / arrêter
7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.	🔥⚡	👤	↔↗↕	📏	📏	📏	📏	🔥	€
36240317	🔥	63	400x700x900	FE	-	346 x 564	-	7 KW	2.305
36340317	🔥	63	400x700x900	-	FE	346 x 564	-	7 KW	2.570
36440317	🔥	63	400x700x900	Cr.D.	-	346 x 564	-	7 KW	2.915
36730617	⚡	63	400x700x900	FE	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.440
36830617	⚡	63	400x700x900	-	FE	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.650
36930617	⚡	63	400x700x900	Cr.D.	-	346 x 564	3,9 KW 400/3V	-	2.990



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM SOBRE SOPORTE ABIERTO

- E** GAS AND ELECTRIC 800 MM GRIDDLES WITH OPEN SUPPORT
F FRYTOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES 800 MM SUR SUPPORT OUVERT



↑ 36540317 🔥 36040617 ⚡



↑ 36640317 🔥 36140617 ⚡



↑ 36740317 🔥 36240617 ⚡



↑ 36840317 🔥 36340617 ⚡



ACCESORIOS **E** ACCESSORIES **F** ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
 2 Melting-solo freidoras
 3 Programa cocción
 4 Control temperatura
 5 Control tiempo
 6 Marcha / paro
 7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
 2 Melting fryer only
 3 Cooking program
 4 Temperature control
 5 Time control
 6 Start / stop
 7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
 2 Fonte friteuse seulement
 3 Phases de cuisson
 4 Contrôle de la température
 5 Contrôle du temps
 6 Démarrer / arrêter
 7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.	🔥⚡	📦	↔↗↕	▨	▨	▨	▨	↻	🔥	€
36540317	🔥	106	800x700x900	FE	-	-	748 x 564	-	14 KW	3.270
36640317	🔥	106	800x700x900	-	FE	-	748 x 564	-	14 KW	3.590
36740317	🔥	106	800x700x900	-	-	FE	748 x 564	-	14 KW	3.875
36840317	🔥	106	800x700x900	Cr.D.	-	-	748 x 564	-	14 KW	4.360
36040617	⚡	106	800x700x900	FE	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.455
36140617	⚡	106	800x700x900	-	FE	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	3.895
36240617	⚡	106	800x700x900	-	-	FE	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	4.015
36340617	⚡	106	800x700x900	Cr.D.	-	-	748 x 564	7,8 KW 400/3V	-	4.375



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 1200 MM SOBRE SOPORTE ABIERTO

- [E] GAS AND ELECTRIC 1200 MM GRIDDLES WITH OPEN SUPPORT
[F] FRYTOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES 1200 MM SUR SUPPORT OUVERT



↑ 36951317 🔥 36602617 ⚡



↑ 36161317 🔥 36802617 ⚡



↑ 36061317 🔥 36702617 ⚡

MOD./COD.	🔥 ⚡	👤	↔ ↗ ↕	▨	▨	▨	↻	🔥	€
36951317	🔥	146	1200x700x900	FE	-	1130 x 560	-	21,6 KW	6.035
36061317	🔥	146	1200x700x900	-	FE	1130 x 560	-	21,6 KW	6.070
36161317	🔥	146	1200x700x900	Cr.D.	-	1130 x 560	-	21,6 KW	7.075
36602617	⚡	146	1200x700x900	FE	-	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	5.070
36702617	⚡	146	1200x700x900	-	FE	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	5.265
36802617	⚡	146	1200x700x900	Cr.D.	-	1130 x 560	11,7 KW 400/3V	-	6.270

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Patas regulables en todos los aparatos.

BARBACOAS A GAS DE SOBREMESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

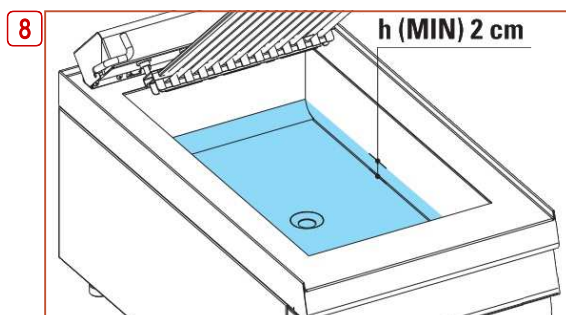
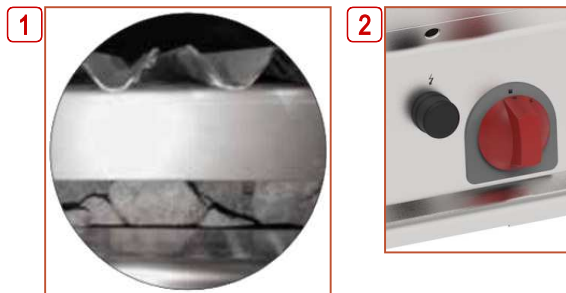
- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, que calientan la piedra volcánica, **1** que se halla situada encima de una rejilla-soporte de acero inoxidable. Al calentar la piedra, hace la función de auténtica brasa.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico. **2**
- Equipan parrillas, **3** formadas por perfiles en "V" siempre de acero inoxidable, de 400 mm. de ancho, las cuales son ideales para carnes, verduras, etc. En ACCESORIOS, pueden ver como opción, las parrillas especiales para pescado, (que están construidas con perfiles redondos)
- Con un sistema que permite la colocación de parrilla en 2 posiciones, utilizando para ello las asas de baquelita de que dispone la parrilla y con peto alrededor de la parrilla, para evitar salpicaduras. **4**
- Con cajón recoge-grasas. **5**
- Modelos sobre soporte abierto **6** (opcionalmente, se pueden colocar puertas).

BARBACOAS A GAS-GRILL VAPOR CON SOPORTE CON PUERTAS

- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, que calientan la piedra volcánica, **1** que se halla situada encima de una rejilla-soporte de acero inoxidable. Al calentar la piedra, hace la función de auténtica brasa.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico. **2**
- Equipan parrillas de fundición, esmaltadas, de 400 mm, de ancho (una o dos, según el modelo), de doble uso, para carne o pescado, simplemente invirtiendo su posición. **7**
- Con un sistema que permite la colocación de parrilla en 2 posiciones, utilizando para ello las asas de baquelita de que dispone la parrilla y con peto alrededor de la parrilla, para evitar salpicaduras. **4**
- Debajo, está situada una cuba, que se debe llenar de agua, en la cual caen las grasas de la cocción, lo cual reduce el humo generado y produce el vapor, para que los alimentos queden sabrosos y muy jugosos. **8**
- Así mismo, es muy fácil de limpiar puesto que dispone de un grifo de desagüe, en la parte inferior.

BARBACOAS ELECTRICAS-GRILL VAPOR, DE SOBREMESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

- La cocción-grill, se realiza mediante resistencias tubulares de acero inoxidable, las cuales basculan para su limpieza, mediante una palanca situada a la derecha, y con un sistema de bloqueo, en su posición elevada. **8**
- Con un conmutador con varias posiciones y piloto indicador de funcionamiento.
- Debajo, está situada una cuba, que debe ser llenada con agua, en la cual caen las grasas de la cocción, lo cual reduce el humo generado y genera el vapor, para que los alimentos queden sabrosos y muy jugosos.
- Así mismo, es muy fácil de limpiar, puesto que dispone de un grifo de desagüe en la parte inferior, con un piloto luminoso en el frontal, que indica cuando precisa agua, que por la ebullición se ha evaporado.
- Modelos sobre soporte abierto. **6** (opcionalmente, se pueden colocar puertas).



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS BARBECUES

- Operation by means of stainless steel tubular burners, which heat the volcanic stone, [1] which is located above a stainless steel support grid. When heating the stone, it acts as an authentic grill.
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition. [2]
- They are equipped with grills, [3] formed by "V" profiles, always made of stainless steel, 400 mm. wide, which are ideal for meats, vegetables, etc. In ACCESORIES, you can see as an option, special grills for fish, (which are built with round profiles).
- With a system that allows the placement of a grill in 2 positions, using the bakelite handles available on the grill and with bib around the grill, to avoid splashing. [4]
- With fat collection drawer. [5]
- Tabletop models or on an open stand. [6] (optionally, doors can be added).

GAS BARBECUES - STEAM GRILL WITH STAND AND DOORS

- Operated by stainless steel tubular burners that heat the volcanic stone, [1] which is located above a stainless steel support grid. By heating the stone, it functions as a true charcoal.
- With brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum, and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezoelectric ignition. [2]
- Equipped with enamelled cast iron grills, 400 mm wide (one or two, depending on the model), dual-use for meat or fish, simply by reversing their position. [7]
- With a system that allows the grill to be placed in 2 positions, using the bakelite handles of the grill and with a surround to prevent splashes. [4]
- Below, there is a tub that must be filled with water, into which the cooking fats fall, reducing the smoke generated and producing steam, so the food remains tasty and very juicy. [8]
- Additionally, it is very easy to clean as it has a drain tap at the bottom.

ELECTRIC BARBECUES-STEAM GRILL, TABLETOP OR OPEN STAND

- Grill cooking is done using tubular stainless steel resistances, which tilt for cleaning, using a lever located on the right, with a locking system in the raised position. [8]
- With a switch with multiple positions and an indicator light for operation.
- Below, there is a tub that must be filled with water, into which cooking fats fall, reducing the smoke generated and creating steam, making the food tasty and very juicy.
- It is also very easy to clean, as it has a drain tap at the bottom, with an indicator light on the front, showing when it needs water, which has evaporated due to boiling.
- Models on an open stand. [6] (optionally, doors can be added).

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Jambes réglables dans tous les appareils.

BARBECUE À GAZ

- Fonctionnement au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable, qui chauffent la pierre volcanique [1], situés au-dessus d'une grille de support en acier inoxydable. En chauffant la pierre, elle agit comme un grill authentique.
- Avec robinets en laiton, équipés de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique. [2]
- Ils sont équipés de grilles [3] formées de profilés en «V», toujours en acier inoxydable de 400 mm. large, idéal pour les viandes, les légumes, etc. Dans ACCESSOIRES, vous pouvez voir en option des grilles spéciales pour le poisson (construites avec des profils ronds).
- Avec un système qui permet de placer un grill dans 2 positions, en utilisant les poignées en bakélite disponibles sur le grill et avec un bavoir autour du grill pour éviter les éclaboussures. [4]
- Avec tiroir de récupération des graisses. [5]
- Modèles de table ou sur support ouvert [6] (des portes peuvent être ajoutées en option).

BARBECUES À GAZ - GRIL VAPEUR AVEC SUPPORT ET PORTES

- Fonctionne avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable qui chauffent la pierre volcanique, [1] située au-dessus d'une grille de support en acier inoxydable. En chauffant la pierre, elle agit comme une véritable braise.
- Avec robinets en laiton, équipés d'un maximum réglable, d'un minimum et d'une position veilleuse. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique. [2]
- Équipées de grilles en fonte émaillée, de 400 mm de large (une ou deux, selon le modèle), à double usage, pour la viande ou le poisson, simplement en inversant leur position. [7]
- Avec un système permettant de placer la grille en 2 positions, en utilisant les poignées en bakélite de la grille et avec un pare-éclaboussures autour de la grille. [4]
- En dessous, il y a une cuve qui doit être remplie d'eau, dans laquelle tombent les graisses de cuisson, ce qui réduit la fumée générée et produit de la vapeur, pour que les aliments restent savoureux et très juteux. [8]
- De plus, il est très facile à nettoyer car il dispose d'un robinet de vidange en bas.

BARBECUES ÉLECTRIQUES-GRILL À VAPEUR, DE TABLE OU SUR SUPPORT OUVERT

- La cuisson-grill se fait à l'aide de résistances tubulaires en acier inoxydable, qui basculent pour le nettoyage, à l'aide d'un levier situé à droite, et avec un système de blocage, en position élevée. [8]
- Avec un commutateur à plusieurs positions et un témoin lumineux de fonctionnement.
- En dessous, se trouve une cuve, qui doit être remplie d'eau, dans laquelle tombent les graisses de la cuisson, ce qui réduit la fumée générée et crée de la vapeur, rendant les aliments savoureux et très juteux.
- De plus, il est très facile à nettoyer, car il dispose d'un robinet de vidange en bas, avec un témoin lumineux sur le devant, indiquant quand il faut rajouter de l'eau, qui s'est évaporée par ébullition.
- Modèles sur support ouvert. [6] (des portes peuvent être ajoutées en option).



↑ 47741317



↑ 47841317



↑ 47941317



↑ 47051317

MOD./COD.							€
47741317		50	400x700x280	1	365 x 450	8 KW	2.740
47841317		97	800x700x280	2	365 x 450	16 KW	4.445
47941317		61	400x700x900	1	365 x 450	8 KW	3.170
47051317		108	800x700x900	2	365 x 450	16 KW	4.950



↑ 47940317



↑ 47050317

MOD./COD.							€
47940317		67	400x700x900	1	360 x 460	8 KW	3.225
47050317		108	800x700x900	2	360 x 460	16 KW	4.670



BARBACOAS ELÉCTRICAS-GRILL VAPOR

- [E] ELECTRIC BARBECUES STEAM GRILL
[F] BARBECUES ÉLECTRIQUES GRILL VAPEUR



↑ 47071617



↑ 47171617



↑ 47271617



↑ 47371617

MOD./COD.							€
47071617		46	400x700x280	1	275 x 460	4,1 KW 400/3V	3.950
47171617		52	800x700x280	1	550 x 460	8,2 KW 400/3V	5.910
47271617		58	400x700x900	1	275 x 460	4,1 KW 400/3V	4.370
47371617		70	800x700x900	1	550 x 460	8,2 KW 400/3V	6.445

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los aparatos.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Todos los modelos con cestas de acero cromado y tapas con asa.
- Las freidoras sobre soporte, equipadas con puerta/s de serie.
- Con cubas totalmente soldadas a la encimera, embutida para facilitar la limpieza y así mismo evitar que el aceite rebose. **[1]**
- Con rejilla perforada para evitar vayan alimentos al fondo.
- Con grifo de vaciado, situado en el frontal de la freidora, con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental, en freidoras de sobremesa.
- Las freidoras sobre soporte, llevan el grifo de desagüe en la zona inferior, y van dotadas de una cuba para el vaciado del aceite, con filtro para retener las impurezas.
- Con generosa zona fría, lo cual aumenta la duración del aceite.
- Modelos a gas, con cuba limpia, sin tubos, solo los protectores de los bulbos de los termostatos **[2]**, excepto el mod/cod. **39150317**, que lleva un tubo intercambiador de calor en el interior de cada cuba.
- Con quemadores de acero inoxidable, que van ubicados debajo de la cuba y aislados en la cámara de combustión.
- A petición expresa, se pueden suministrar las freidoras a gas, con tubos intercambiadores de calor, en el interior de la/s cuba/s, sin variación de precio. En tal caso los quemadores son de fundición, tipo soplete, con la misma potencia, que los de cuba limpia. Al igual que el mod/cod. **39150317**.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos de sobremesa, con la cuba muy fácil de limpiar, por disponer de un mecanismo para que la resistencia pueda bascular hasta la posición vertical, que se acciona mediante una palanca situada a la derecha y con un sistema de bloqueo, en su posición elevada. **[3]**
- Modelos eléctricos sobre soporte, con cuba muy fácil de limpiar, por disponer de un mecanismo, para que las resistencias puedan rotar, hasta la posición vertical. **[4]**
- Todas las resistencias son de acero inoxidable blindadas.
- 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.
- OPCIONALMENTE, se pueden solicitar, con control electrónico de temperatura, (solo freidoras eléctricas sobre soporte). Ver ACCESORIOS.

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

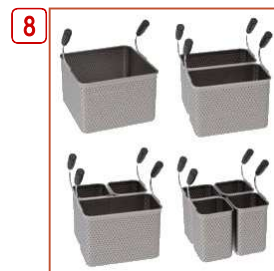
- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Equipados con una cuba GN 1/1-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. **[5]**
- Dotado de regulador de energía, para adecuar la temperatura deseada y piloto indicador de funcionamiento.

BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS

- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Con las cubas, GN 1/1 ó 2/1 según modelo, soldada a la encimera, con todos los cantos internos redondeados. **[6]**
- Con grifo de desagüe, situado en el frontal, con dispositivo de seguridad, para evitar la abertura accidental.
- Equipados con una resistencia adhesiva, situada en el fondo de la cuba, de manera que el interior de la misma esta totalmente limpio.
- Dotados de termostato y piloto indicador de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, disponemos de un doble fondo perforado de acero inoxidable, ver en ACCESORIOS, para el mantenimiento de alimentos en ollas, directamente. O si lo desean, pueden colocar distintas combinaciones de recipientes GN. (Ver catálogo GRUPO-16)

CUECE PASTA A GAS Y ELÉCTRICOS SOBRE SOPORTE

- Se fabrican con 1 cuba ó 2 cubas.
- Los soportes van equipados con puerta/s de serie.
- Con las cubas GN 2/3, fabricadas en acero inoxidable AISI 316, soldadas a la encimera embutida, para facilitar la limpieza. **[7]**
- Con rejilla perforada pára evitar vayan los alimentos al fondo.
- Dispone de grifos de llenado **[7]** y de vaciado.
- Con rebosadero para evitar el derrame de agua y a la vez la evacuación del almidón de la pasta, que flota.
- Modelos a gas, con quemador tubular de acero inoxidable
- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Modelos eléctricos, equipan una resistencia de acero inoxidable, blindada.
- Dotados de conmutador-termostato y piloto de funcionamiento.
- OPCIONALMENTE, se pueden solicitar con control electrónico de temperatura. Así mismo, disponemos de packs, de cestas perforadas con asa/s totalmente de acero inoxidable. Ver en ACCESORIOS. **[8]**



E

STRUCTURE

- In stainless steel, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

- All models with chrome steel baskets and covers with handle.
- Fryers on stand, equipped with door/s as standard.
- With vats fully welded to the countertop, embedded to facilitate cleaning and also prevent the oil from overflowing. [1]
- With perforated grid to avoid going food to the bottom.
- With drain cock, located on the front of the fryer, with safety device, to prevent accidental opening, in tabletop fryers.
- The fryers on support, carry the drain tap in the lower area, and are equipped with a tank for emptying the oil, with a filter to retain impurities.
- With generous cold zone, which increases the duration of the oil.
- Gas models, with a clean tank, without tubes, only the protectors of the bulbs of thermostats [2], except the mod / cod. 39150317, which carries a heat exchanger tube inside each tank.
- With stainless steel burners, which are located under the tank and insulated in the combustion chamber.
- On express request, gas fryers can be supplied, with heat exchange tubes, inside the tank / s, without price variation. In this case, the burners are cast iron, torch type, with the same power, as the clean bowl. Like the mod / cod. 39150317.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Electric desktop models, with the tank very easy to clean, by having a mechanism so that the resistance can tilt to the vertical position, which is operated by a lever located to the right and with a locking system, in its elevated position. [3]
- Electric models on support, with a very easy to clean tank, for having a mechanism, so that the resistances can rotate, to the vertical position. [4]
- All resistors are armored stainless steel.
- With thermostat and pilot operation indicator.
- With safety thermostat that stops the fryer in case of abnormal increase in oil temperature.
- OPTIONALLY, can be requested, with electronic temperature control, (only electric fryers on stand). See ACCESSORIES.

ELECTRIC FRIED CONSERVATORS

- They are manufactured, on tabletop or on open support.
- Equipped with a bowl GN 1 / 1-150, with double perforated and curved bottom to facilitate the collection of fried foods, all removable for cleaning.
- With a ceramic resistance, located on the upper screen. [5]
- Equipped with an energy regulator, to adjust the desired temperature and pilot operation indicator.

ELECTRIC BAIN-MARIES

- They are manufactured, on tabletop or on open support.
- With the tanks, GN 1/1 or 2/1 depending on the model, welded to the countertop, with all rounded internal edges. [6]
- With drain tap, located on the front, with safety device, to prevent accidental opening.
- Equipped with an adhesive resistance, located at the bottom of the tank, so that the inside of it is completely clean.
- Equipped with thermostat and pilot operation indicator.
- OPTIONALLY, we have a double perforated stainless steel bottom, see in ACCESSORIES, for the maintenance of food in pots, directly. Or if they wish, they can place different combinations of GN containers. (See catalog GROUPE 16)

GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS ON SUPPORT

- They are manufactured with 1 tank or 2 tanks.
- The supports are equipped with door / s as standard.
- With GN 2/3 vats, made of AISI 316 stainless steel, welded to the embedded countertop, for easy cleaning. [7]
- With perforated grid to avoid food going to the bottom.
- It has [7] filling and emptying taps.
- With overflow to avoid the spillage of water and at the same time the evacuation of the starch from the paste, which floats.
- Gas models, with stainless steel tubular burner
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Electric models, equipped with a stainless steel resistance, armored.
- Equipped with switch-thermostat and pilot operation.
- OPTIONALLY, can be requested with electronic temperature control. Likewise, we have packs, perforated baskets with handle / s completely made of stainless steel. See in ACCESSORIES. [8]

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Tous les modèles avec des paniers en acier chromé et des couvercles avec poignée.
- Friteuses sur pied, équipées de porte/s en standard.
- Avec des cuves entièrement soudées au comptoir, intégrées pour faciliter le nettoyage et éviter le débordement de l'huile. [1]
- Avec grille perforée pour éviter de déposer de la nourriture au fond.
- Avec robinet de vidange, situé sur le devant de la friteuse, avec dispositif de sécurité, pour éviter toute ouverture accidentelle, dans les friteuses de table.
- Les friteuses sur support portent le robinet de vidange dans la zone inférieure et sont équipées d'un réservoir pour vider l'huile, avec un filtre pour retenir les impuretés.
- Avec zone froide généreuse, ce qui augmente la durée de l'huile.
- Modèles à gaz, avec un réservoir propre, sans tubes, uniquement les protecteurs des ampoules des thermostats [2], à l'exception du mod / cod. 39150317, qui porte un tube échangeur de chaleur à l'intérieur de chaque réservoir.
- Avec des brûleurs en acier inoxydable, situés sous le réservoir et isolés dans la chambre de combustion.
- Sur demande expresse, les friteuses à gaz peuvent être fournies avec des tubes d'échange de chaleur à l'intérieur du / des réservoir (s), sans variation de prix. Dans ce cas, les brûleurs sont en fonte, de type torche, avec la même puissance, que le bol propre. Comme le mod / cod. 39150317.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Modèles sur table électriques, avec le réservoir très facile à nettoyer, grâce à un mécanisme permettant l'inclinaison de la résistance en position verticale, qui est actionnée par un levier situé à droite et avec un système de verrouillage, en position surélevée. [3]
- Modèles électriques sur support, avec un réservoir très facile à nettoyer, pour avoir un mécanisme, de sorte que les résistances puissent tourner, en position verticale. [4]
- Toutes les résistances sont en acier inoxydable blindé.
- 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.
- OPTIONNELLEMENT, sur demande, avec contrôle électronique de la température (friteuses électriques uniquement sur pied). Voir ACCESSOIRES.

RÉSERVES POUR FRITES ÉLECTRIQUES

- Ils sont fabriqués, sur table ou sur support ouvert.
- Équipé d'un bol GN 1 / 1-150, avec double fond perforé et incurvé pour faciliter la collecte des aliments frits, tous amovibles pour le nettoyage.
- Avec une résistance en céramique, situé sur l'écran supérieur. [5]
- Équipé d'un régulateur d'énergie, pour ajuster la température désirée et l'indicateur de fonctionnement du pilote.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

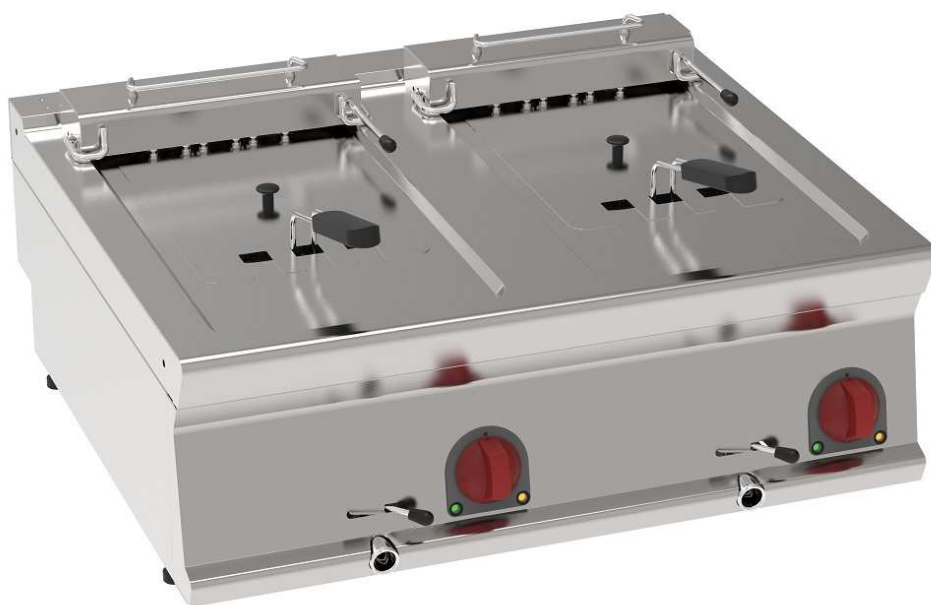
- Ils sont fabriqués, sur table ou sur support ouvert.
- Avec les réservoirs, GN 1/1 ou 2/1 selon le modèle, soudé au comptoir, avec tous les bords intérieurs arrondis. [6]
- Avec robinet de vidange, situé à l'avant, avec dispositif de sécurité, pour empêcher toute ouverture accidentelle.
- Équipé d'une résistance adhésive, situé au bas de la cuve, de sorte que l'intérieur de celle-ci soit parfaitement propre.
- Équipé d'un thermostat et d'un indicateur de fonctionnement de la veilleuse.
- OPTIONNELLEMENT, nous avons un fond en acier inoxydable double perforé, voir dans ACCESSOIRES, pour le maintien de la nourriture dans des pots, directement. Ou s'ils le souhaitent, ils peuvent placer différentes combinaisons de conteneurs GN. (Voir catalogue GROUPE 16)

CUISEUR A PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES SUR SUPPORT

- Ils sont fabriqués avec 1 réservoir ou 2 réservoirs.
- Les supports sont équipés de porte / s en standard.
- Avec les cuves GN 2/3, en acier inoxydable AISI 316, soudées au plan de travail intégré, facilitant le nettoyage. [7]
- Avec grille perforée pour éviter que les aliments ne tombent au fond.
- Il dispose de [7] robinets de remplissage et de vidange.
- Avec trop-plein pour éviter le déversement d'eau et en même temps l'évacuation de l'amidon de la pâte, qui flotte.
- Modèles à gaz, avec brûleur tubulaire en acier inoxydable
- Avec robinet en laiton, équipé de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Modèles électriques, équipés d'une résistance en acier inoxydable, blindés.
- Équipé d'interrupteur-thermostat et d'opération pilote.
- EN OPTION, peut être demandé avec contrôle électronique de la température. De même, nous avons des paniers perforés avec poignée / s entièrement en acier inoxydable. Voir dans ACCESSOIRES. [8]



↑ 39490617



↑ 39590617

MOD./COD.								€
39490617		25	400x700x280	10	1	210x265x105	7,5 KW 400/3V	2.085
39590617		45	800x700x280	10+10	2	210x265x105	15 KW 400/3V	3.585



FREIDORAS A GAS SOBRE SOPORTE

[E] GAS FRYERS ON CLOSED CABINET

[F] FRITEUSES À GAZ SUR ARMOIRES FERMÉES



↑ 39150317



↑ 39231317

39821317



↑ 39331317

39921317

MOD./COD.								€
39150317		68	400x700x900	10+10	2	105x265x105	12 KW	4.375
39231317		58	400x700x900	15	1	215x295x120	12 KW	3.270
39331317		97	800x700x900	15+15	2	215x295x120	24 KW	5.465
39821317		58	400x700x900	20	1	285x295x120	16 KW	3.660
39921317		97	800x700x900	20+20	2	285x295x120	32 KW	6.555



↑ 39450617



↑ 39550617

39750617



↑ 39650617

39850617



ACCESORIOS [E] ACCESSORIES [F] ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS [E] OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
- 2 Melting-solo freidoras
- 3 Programa cocción
- 4 Control temperatura
- 5 Control tiempo
- 6 Marcha / paro
- 7 Control único jog/dial

- [E] 1 On-Off
- 2 Melting fryer only
- 3 Cooking program
- 4 Temperature control
- 5 Time control
- 6 Start / stop
- 7 Unique jog / dial control

- [F] 1 On-Off
- 2 Fonte friteuse seulement
- 3 Phases de cuisson
- 4 Contrôle de la température
- 5 Contrôle du temps
- 6 Démarrer / arrêter
- 7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.								€
39450617		56	400x700x900	10+10	2	105x265x105	14 KW 400/3V	3.785
39550617		50	400x700x900	15	1	215x295x120	12 KW 400/3V	2.685
39650617		77	800x700x900	15+15	2	215x295x120	24 KW 400/3V	4.560
39750617		51	400x700x900	20	1	285x295x120	16,5 KW 400/3V	2.950
39850617		79	800x700x900	20+20	2	285x295x120	33 KW 400/3V	5.155



↑ 37840617



↑ 37940617

MOD./COD.							€
37840617		22	400x700x280	21	GN 1/1	1 KW 230/1V	1.385
37940617		39	400x700x900	21	GN 1/1	1 KW 230/1V	1.805



↑ 37620617



↑ 37720617



↑ 37820617



↑ 37920617

MOD./COD.							€
37620617		22	400x700x280	21	* GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.475
37720617		36	800x700x280	42	* GN 2/1	2,6 KW 230/1V	2.215
37820617		37	400x700x900	21	* GN 1/1	1,3 KW 230/1V	1.890
37920617		61	800x700x900	42	* GN 2/1	2,6 KW 230/1V	2.750



CUECE PASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS SOBRE SOPORTE

- E** GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS ON CLOSED CABINET
F CUISEUR À PÂTE À GAZ ET ÉLECTRIQUES SUR ARMOIRES FERMÉES



↑ 39650317 🔥



↑ 39750317 🔥



↑ 39950617 ⚡



↑ 39060617 ⚡



ACCESORIOS

- E** ACCESSORIES
F ACCESSOIRES

* Cestos no incluidos en el precio

E * Baskets no included in the price

F * Paniers non comprises dans le prix



ACCESORIOS **E** ACCESSORIES **F** ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

- 1 Encendido / apagado
2 Melting-solo freidoras
3 Programa cocción
4 Control temperatura
5 Control tiempo
6 Marcha / paro
7 Control único jog/dial

- E** 1 On-Off
2 Melting fryer only
3 Cooking program
4 Temperature control
5 Time control
6 Start / stop
7 Unique jog / dial control

- F** 1 On-Off
2 Fonte friteuse seulement
3 Phases de cuisson
4 Contrôle de la température
5 Contrôle du temps
6 Démarrer / arrêter
7 Commande de jog / dial unique



MOD./COD.								
39650317			52	400x700x900	GN 2/3	24	-	10 KW
39750317			94	800x700x900	GN 2/3	24+24	-	20 KW
39950617			50	400x700x900	GN 2/3	24	6 KW 400/3V	-
39060617			84	800x700x900	GN 2/3	24+24	12 KW 400/3V	-



CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

SARTENES FIJAS O COCEDORES MULTIFUNCION ELECTRICOS

- Son aparatos que se pueden usar como plancha-frytop, sartén fija, marmita o baño maría.
- Cuba soldada a la encimera, en acero inoxidable AISI 316. Con todos los cantos internos redondeados y la base de material, COMPOUND, para mejor conductibilidad del calor y resistencia. De dimensiones GN 1/1 ó GN 2/1, según modelo. **[1]**
- Equipadas con resistencias ultra-rápidas, de acero inoxidable, blindadas, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato/s regulable/s hasta 300°C y piloto indicador de funcionamiento.
- Con termostato de seguridad.
- OPCIONALMENTE, se puede suministrar con control electrónico de temperatura. Ver en ACCESORIOS.
- Con grifo de desagüe, en la parte inferior.
- Con cuba para el vaciado, dotada de asa. **[1]**
- Debajo soporte abierto, con estante inferior. OPCIONALMENTE, se pueden colocar puerta/s. Ver en ACCESORIOS.

SARTENES BASCULANTES A GAS O ELÉCTRICAS

- Con cubas de acero inoxidable, con el fondo de 12 mm. de espesor. Con cantos redondeados, para facilitar la limpieza, y con diseño para el vaciado de los alimentos, al bascular. **[2]**
- La basculación de la cuba se realiza, mediante un volante, que se acciona manualmente, para hacer subir o bajar la misma.
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura, y su correspondiente asa.
- Con caño para el llenado de agua, **[3]** con el mando del grifo en el frontal.
- El modelo a gas, con quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Con válvula termostática, regulable de 100 a 300°C, y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Disponen de mirilla frontal.
- El modelo eléctrico, con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato regulable hasta 300°C y piloto indicador de funcionamiento.

MARMITAS INDIRECTAS A GAS O ELÉCTRICAS

- Con encimera embutida, a la cual esta soldada una cuba cilíndrica, con el fondo en acero inoxidable AISI 316, con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza.
- Con doble cámara para el agua, y así evitar que los alimentos se peguen en el fondo y en los laterales de la cuba.
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura vertical y su correspondiente asa. **[4]**
- Así mismo van equipadas con un grupo de seguridad y manómetro de control. **[5]**
- El llenado de la cámara, se realiza, mediante el caño de que dispone, el cual es giratorio y a su vez se usa para el llenado de la cuba, de agua fría o caliente. **[5]**
- Con grifo de desagüe frontal, de 2 pulgadas.
- El modelo a gas, calienta por medio de quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Con grifo de latón, dotado de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Dispone de mirilla frontal.
- El modelo eléctrico, funciona con una resistencia, de acero inoxidable blindada, sumergida en la propia cámara de agua.
- Controlada por medio de un conmutador, con 4 posiciones y piloto indicador de funcionamiento. Con interruptor de marcha-paro.
- OPCIONALMENTE, se pueden suministrar cestas perforadas, para pasta, arroz etc. con taladros de 3 mm. Ø, ó para vegetales, etc. de 5 mm. Ø. Ver en ACCESORIOS.



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

FIXED PAN OR ELECTRIC MULTIFUNCTION COOKERS

- They are devices that can be used as iron-frytop, fixed pan, kettle or bain maries.
- Cuba welded to the countertop, in AISI 316 stainless steel. With all rounded internal edges and the material base, COMPOUND, for better heat conductivity and resistance. Of dimensions GN 1/1 or GN 2/1, depending on the model. **[1]**
- Equipped with ultra-fast, stainless steel, shielded resistors, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat / s adjustable / s up to 300°C and pilot indicator of operation.
- With safety thermostat.
- OPTIONALLY, it can be supplied with electronic temperature control. See in ACCESSORIES.
- With drain tap, at the bottom.
- With tank for emptying, equipped with handle. **[1]**
- Under open support, with lower shelf. OPTIONALLY, door / s can be placed. See in ACCESSORIES.

GAS OR ELECTRIC TILTING BRAD PANS

- With stainless steel vats, with the bottom of 12 mm. of thickness. With rounded edges, to facilitate cleaning, and with design for the emptying of food, when tilting. **[2]**
- The tipping of the tank is carried out by means of a hand-wheel, which is operated manually, to raise or lower it.
- With lid equipped with a closing or opening pressure spring, and its corresponding handle.
- With spout for water filling, **[3]** with the tap control on the front.
- The gas model, with tubular stainless steel burners.
- With thermostatic valve, adjustable from 100 to 300°C, and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- They have a peephole.
- The electric model, with shielded stainless steel resistors, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat adjustable up to 300°C and pilot indicator of operation.

GAS OR ELECTRIC INDIRECT BOILING PANS

- With embedded countertop, to which a cylindrical tank is welded, with the bottom in stainless steel AISI 316, with all rounded edges, to facilitate cleaning.
- With double chamber for water, and thus prevent food from sticking to the bottom and sides of the tank.
- With cover equipped with a vertical closing or opening pressure spring and its corresponding handle. **[4]**
- They are also equipped with a safety group and control manometer. **[5]**
- The filling of the chamber is carried out, by means of the available pipe, which is rotatable and in turn is used for filling the tank, with hot or cold water. **[5]**
- With 2-inch front drain tap.
- The gas model heats by means of stainless steel tubular burners.
- With brass tap, equipped with adjustable maximum, minimum and pilot position. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- It has a front sight glass.
- The electric model, works with a resistor, armored stainless steel, submerged in the water chamber itself.
- Controlled by means of a switch, with 4 positions and pilot operation indicator. With start-stop switch.
- OPTIONALLY, perforated baskets can be supplied, for pasta, rice etc. with 3 mm Ø holes, or for vegetables, etc. 5 mm. See in ACCESSORIES.

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les modèles.

SAUTEUSES FIXES OU CUISEURS MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUES

- Ce sont des appareils qui peuvent être utilisés comme frytop, sauteuse, marmite ou bain-marie.
- Cuba soudé au comptoir, en acier inoxydable AISI 316. Avec tous les bords intérieurs arrondis et la base du matériau, COMPOUND, pour une meilleure conductivité thermique et résistance. De dimensions GN 1/1 ou GN 2/1, selon le modèle. **[1]**
- Équipé de résistances blindées ultra-rapides en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat / s réglable / s jusqu'à 300 ° C et indicateur de fonctionnement.
- Avec thermostat de sécurité.
- OPTIONNELLEMENT, il peut être fourni avec un contrôle électronique de la température. Voir dans ACCESSOIRES.
- Avec robinet de vidange, en bas.
- Avec réservoir de vidange, équipé d'une poignée. **[1]**
- Sous support ouvert, avec tablette inférieure. FACULTATIVEMENT, les portes peuvent être placées. Voir dans ACCESSOIRES.

SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Avec des cuves en acier inoxydable, avec le fond de 12 mm. épais Avec des bords arrondis pour faciliter le nettoyage et avec une conception pour vider les aliments lors de l'inclinaison. **[2]**
- Le basculement du réservoir est effectué à l'aide d'un volant à main, actionné manuellement, pour le monter ou le baisser.
- Avec couvercle muni d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture et de la poignée correspondante.
- Avec bec verseur pour le remplissage d'eau, **[3]** avec la commande de robinet à l'avant.
- Le modèle à gaz, avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Avec vanne thermostatique, réglable de 100 à 300°C, et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Ils ont un judas.
- Le modèle électrique, avec des résistances blindées en acier inoxydable, est monté dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat réglable jusqu'à 300°C et indicateur de fonctionnement.

MARMITES INDIRECTES DE GAZ OU D'ÉLECTRICITÉ

- Avec plan de travail incorporé, auquel est soudé un réservoir cylindrique, avec le fond en acier inoxydable AISI 316, avec tous les bords arrondis, pour faciliter le nettoyage.
- Avec double chambre pour l'eau, empêchant ainsi les aliments de coller au fond et aux côtés du réservoir.
- Avec couvercle équipé d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture vertical et de la poignée correspondante. **[4]**
- Ils sont également équipés d'un groupe de sécurité et d'un manomètre de contrôle. **[5]**
- Le remplissage de la chambre est effectué au moyen du tuyau disponible qui peut tourner et qui sert à son tour au remplissage du réservoir avec de l'eau chaude ou froide. **[5]**
- Avec robinet d'évacuation avant de 2 pouces.
- Le modèle à gaz chauffe au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable.
- Avec robinet en laiton, équipé de positions de réglage maximum, minimum et pilote. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Il a une lunette de visée.
- Le modèle électrique fonctionne avec une résistance, en acier inoxydable blindé, immergé dans la chambre à eau elle-même.
- Contrôlé à l'aide d'un commutateur, avec 4 positions et indicateur de fonctionnement du pilote. Avec interrupteur marche-arrêt.
- OPTIONNELLEMENT, des paniers perforés peuvent être fournis, pour les pâtes, le riz, etc. avec des trous de 3 mm. Ø, ou pour les légumes, etc. 5 mm Ø. Voir dans ACCESSOIRES.



↑ 48170617



↑ 48270617



ACCESORIOS **E** ACCESSORIES **F** ACCESSOIRES

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS OPTIONAL

- | | | | | | |
|----------|--------------------------|----------|-----------------------------|----------|---------------------------------|
| E | 1 Encendido / apagado | E | 1 On-Off | F | 1 On-Off |
| | 2 Melting-solo freidoras | | 2 Melting fryer only | | 2 Fonte friteuse seulement |
| | 3 Programa cocción | | 3 Cooking program | | 3 Phases de cuisson |
| | 4 Control temperatura | | 4 Temperature control | | 4 Contrôle de la température |
| | 5 Control tiempo | | 5 Time control | | 5 Contrôle du temps |
| | 6 Marcha / paro | | 6 Start / stop | | 6 Démarrer / arrêter |
| | 7 Control único jog/dial | | 7 Unique jog / dial control | | 7 Commande de jog / dial unique |



MOD./COD.								€
48170617		52	400x700x900	15	305x570x102	1 GN 1/1	4,5 KW 400/3V	4.610
48270617		134	800x700x900	28	672x570x102	1 GN 2/1	9 KW 400/3V	6.230



SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS

- [E] GAS AND ELECTRIC TILTING BRATT PANS
[F] SAUTEUSES BASCULANTES A GAZ ET ELECTRIQUES



↑ 48680317 🔥



↑ 48470617 ⚡

MOD./COD.								€
48680317	🔥	131	800x700x900	700x465x200	50	-	12 KW	6.905
48470617	⚡	134	800x700x900	700x465x200	50	8,7 KW 400/3V	-	6.980



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS CALOR INDIRECTO

- E** GAS AND ELECTRIC BOILING PANS INDIRECT HEATING
F MARMITE À GAZ ET ÉLECTRIQUES CHAUFFAGE INDIRECTE



↑ 48880317



↑ 48570617

MOD./COD.								€
48880317		110	800x700x900	Ø 400 x 450	50	-	15,5 KW	8.205
48570617		115	800x700x900	Ø 400 x 450	50	9 KW 400/3V	-	7.540

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 1,5 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas.
- El mod/cod. **38890617**, dispone de un estante de sobremesa, para la colocación de una salamandra, microondas etc. **[1]**

BASES HORNOS ELÉCTRICOS

- De altura 600 mm., realizados para soportar dos aparatos de sobre-mesa de 400 mm. O uno de 800 mm. **[2]**
- Puertas y contra-puertas embutidas, de acero inoxidable, debidamente aisladas con fibra de vidrio, y tirador. **[3]**
- Puertas con bisagras reforzadas, con cierre a presión mediante muelle.
- Marcos dotados de junta, con cámara de aire, de acero inoxidable AISI 304, trenzado, con fibra de vidrio, FIBERGLASS, resistente a altas temperaturas (hasta 540º C), para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de las encimeras.
- Son de funcionamiento estáticos.
- Equipados con un termostato para el horno y conmutador para el grill, con pilotos indicadores. El funcionamiento puede ser independiente. **[4]**
- Con resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Como dotación equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm.

SOPORTES ABIERTOS Y CON PUERTAS

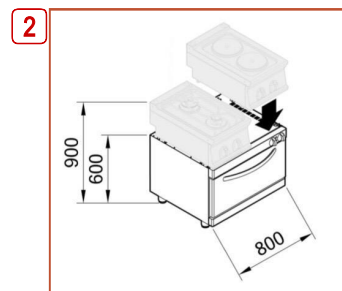
- Los muebles están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción, formando un conjunto.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar guías para GN 1/1, para el almacenamiento de dichos recipientes. **[5]** También ofrecemos un elemento calefactor, que se coloca en la Base del soporte con puerta/s, para mantener alimentos calientes. **[6]** Todo ello lo encontraran en las páginas de ACCESORIOS.

SOPORTES CON MONTANTES

- Sobre los cuales se pueden montar los elementos que deseen, con la zona inferior libre, lo cual facilita la limpieza. Se ofrecen cuatro opciones:
- ♦ (2M). El que lleva dos montantes, uno en cada extremo.
- ♦ (1M). El que lleva un montante en un lado, y las viguetas se soportan con un equipo de pie, como por ejemplo una freidora., en el otro.
- ♦ (PU). Es la versión puente, ya que consta de dos viguetas, que van de un equipo de pie a otro.
- ♦ (MU). Es un soporte mural, longitudinal, por el interior del cual pueden pasar las acometidas, de gas, agua y electricidad.

TAMBIEN FABRICAMOS, PARA COLOCAR ENCIMA ELEMENTOS DE SOBRE-MESA

- De altura 600 mm.
- ♦ MESAS CALIENTES. Ver en Catalogo GRUPO-7 EQUIPOS CALIENTES
- ♦ RESERVAS FRIAS. Ver en Catalogo GRUPO-11 FRÍO INDUSTRIAL



E

GENERAL CONSTRUCTION

- In stainless steel AISI 304, interior and exterior.
- 1.5 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides.
- The mod / cod. **38890617**, it has a desktop shelf, for the placement of a salamander, microwave etc. **1**

BASES ELECTRIC OVENS

- 600 mm high, made to support two 400 mm table-top devices. Or one of 800 mm. **2**
- Embedded stainless steel doors and counter-doors, properly insulated with fiberglass, and handle. **3**
- Doors with reinforced hinges, with snap closure by spring.
- Frames equipped with gasket, with air chamber, made of AISI 304 stainless steel, braided, with FIBERGLASS, resistant to high temperatures (up to 540° C), to avoid heat loss and heating of counter-top controls .
- They are static in operation.
- Equipped with an oven thermostat and grill switch, with indicator lights. The operation can be independent. **4**
- With armored stainless steel resistors.
- As an endowment, they equip a GN 2/1 grid, 530x650 mm.

OPEN OR DOOR SUPPORTS

- The furniture is manufactured to place the cooking elements on top of them, forming a set.
- OPTIONALLY, guides for GN 1/1 can be placed for the storage of said containers. **5** We also offer a heating element, which is placed in the Base of the support with door / s, to keep food warm. **6** You will find all this in the ACCESSORIES pages.

ASSEMBLY SUPPORTS

- On which you can mount the elements you want, with the lower free zone, which facilitates cleaning. Four options are offered:
- ♦ (2M). The one that carries two uprights, one at each end.
- ♦ (1M). The one that carries an upright on one side, and the joists are supported with a standing equipment, such as a deep fryer .., on the other.
- ♦ (PU). It is the bridge version, since it consists of two joists, which go from one team standing to another.
- ♦ (MU). It is a longitudinal wall support, through which the connections of gas, water and electricity can pass.

WE ALSO MANUFACTURE, TO PLACE UP TABLE ELEMENTS

- 600 mm high.
- ♦ HOT TABLES See in group catalog- GROUP-7 HOT EQUIPMENT
- ♦ COLD RESERVATIONS. See in catalog GROUP-11 INDUSTRIAL COLD

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 1,5 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec guides coulissants.
- Le mod / cod. **38890617**, il a une étagère de sur table, pour le placement d'une salamandre, micro-ondes, etc. **1**

FOURS ELECTRIQUES BASES

- 600 mm de haut, conçu pour supporter deux appareils de table de 400 mm. Ou un de 800 mm. **2**
- Portes et contre-portes en acier inoxydable intérieures, correctement isolées avec de la fibre de verre et poignée. **3**
- Portes à charnières renforcées, à fermeture à ressort.
- Cadre de fours équipés de joint d'étanchéité, avec chambre à air, en acier inoxydable AISI 304, tressés, en fibre de verre, FIBERGLASS, résistant aux températures élevées (jusqu'à 540 ° C), pour éviter les déperditions de chaleur et le chauffage des commandes de comptoir .
- Ils sont statiques dans leur fonctionnement.
- Équipé d'un thermostat de four et d'un commutateur de gril, avec voyants. L'opération peut être indépendante. **4**
- Avec des résistances blindées en acier inoxydable.
- En dotation, ils équiperont une grille GN 2/1 de 530x650 mm.

SUPPORTS OUVERTS AVEC PORTES

- Le mobilier est fabriqué de manière à placer les éléments de cuisson au dessus d'eux, formant ainsi un ensemble.
- FACULTATIVEMENT, des guides pour GN 1/1 peuvent être placés pour le stockage desdits conteneurs. **5** Nous proposons également un élément chauffant, placé dans la base du support avec la / les porte (s), pour maintenir les aliments au chaud. **6** Vous trouverez tout cela dans les pages ACCESSOIRES.

SUPPORTS DE MONTAGE

- Sur lequel vous pouvez monter les éléments de votre choix, avec la zone libre inférieure, ce qui facilite le nettoyage. Quatre options sont proposées:
- (2M). Celui qui porte deux montants, un à chaque extrémité.
- (1M). Celui qui porte un montant d'un côté et les solives est soutenu par un équipement permanent, comme une friteuse, de l'autre.
- (PU). Il s'agit de la version bridge car elle est constituée de deux solives qui vont d'une équipe à l'autre.
- (MU). C'est un support mural longitudinal à travers lequel les connexions de gaz, d'eau et d'électricité peuvent passer.

NOUS FABRIQUONS AUSSI, DE PLACER SUR DES ÉLÉMENTS DE TABLE

- 600 mm de haut.
- ♦ Tables chaudes Afficher dans GROUPE 7 ÉQUIPEMENT CHAUD
- ♦ RÉSERVATIONS FROIDES. Voir dans GROUPE 11 INDUSTRIEL FROID



↑ 38105697



↑ 38205697



↑ 38305697



↑ 38405697



↑ 38107697



↑ 38207697



↑ 38307697



↑ 38407697



GRUPO E GROUP F GROUPE 7

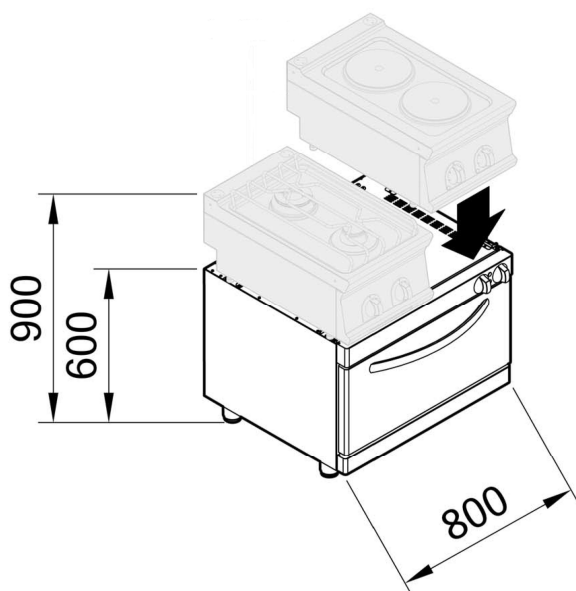


↑ 38890617

MOD./COD.					€
38105697	20	400x700x280	-	-	645
38205697	32	800x700x280	-	-	865
38305697	26	400x700x280	-	1	925
38405697	52	800x700x280	-	1	1.100
38107697	35	400x700x900	1	-	1.060
38207697	51	800x700x900	1	-	1.400
38307697	41	400x700x900	1	1	1.335
38407697	67	800x700x900	1	1	1.635
38890617	79	800x700x900	1	1	2.445



↑ 49501617 



MOD./COD.							
49501617		77	800x700x600	4,7	GN 2/1	4,7 KW 400/3V	2.275



↑ 38100997



↑ 38670617



↑ 38770617



↑ 38200997



↑ 38870617



↑ 38300997



↑ 38970617

MOD./COD.						€
38100997	17	400x575x600	1	-	-	490
38670617	21	400x575x600	-	1	-	690
38770617	27	400x575x600	-	-	2- GN 1/1	1.130
38200997	24	800x575x600	1	-	-	635
38870617	31	800x575x600	-	2	-	1.030
38300997	30	1200x575x600	1	-	-	795
38970617	48	1200x575x600	-	3	-	1.385



PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES			SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	
COD.		€	COD.	€
4A010710	320 x 260	168	4A556021	25

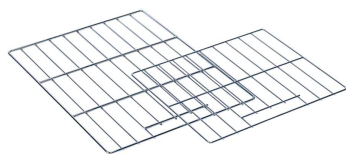
4,5 Kw

7,2 Kw

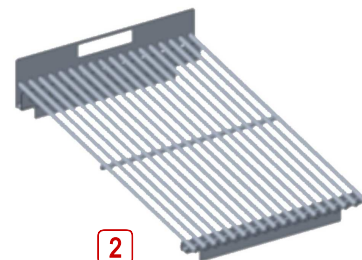
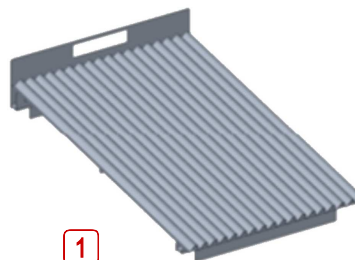
9 Kw



SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR			COLUMNA DE AGUA E WATER COLUMN F COLONNE D'EAU		
COD.	KIT CAMBIO E CHANGE KIT F KIT DE CHANGEMENT	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A457290	4,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	273	31630000	700 - 900	454



REJILLAS HORNO E GRIDS OVEN F GRILLES FOUR				BANDEJAS HORNO E OVEN TRAY F PLATEAU FOUR			
COD.	GN		€	COD.	GN		€
31950000	1/1	530 x 325	30	CP1106X1	1/1	530 x 325 x 65	31
31960000	2/1	530 x 650	41	CP210651	2/1	530 x 650 x 65	69
4A595022	CHE	880 x 620	93				



1

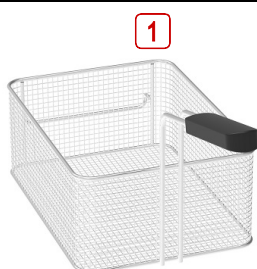
2

PIEDRA VOLCÁNICA ^E LAVA STONE ^F PIERRE VOLCANIQUE			PARRILLAS BARBACOA ^E BARBECUE GRIDDLES ^F GRILS BARBECUE			
COD.		€	COD.		PARA ^E FOR ^F POUR	€
C9500009	3	42	4A000806	365 x 450	1 CARNE ^E MEAT ^F VIANDE	262
			4A115997	365 x 450	2 PESCADO ^E FISH ^F POISSON	307



PAKS CESTOS CUECE PASTA E BASKET PASTA COOKER PAK F PAK PANIER CUISER À PÂTE

COD.	GN	↔ ↗ ↕	€	COD.	GN	↔ ↗ ↕	€
4A536021	1 x 2/3	290 x 290 x 200	226	4A066021	1 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	389
4A026021	2 x 1/3	290 x 160 x 200	340	4A526021	4 x 1/6	140 x 140 x 200	436

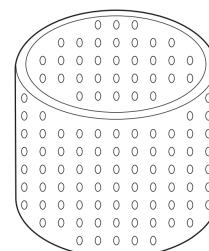


CESTAS FREIDORA
E FRYER BASKETS
F PANIERS À FRITEUSE

COD.	↔ ↗ ↕	📏	PACK	€
4A575021	1 210 x 265 x 105	10	1	55
4A096021	2 105 x 265 x 105	1/2-10 10+10	2	125
4A026022	1 210 x 295 x 120	15	1	70
4A056022	2 105 x 295 x 120	1/2-15	2	122
4A805997	1 285 x 295 x 120	20	1	115
4A905997	2 135 x 295 x 120	1/2-20	2	190

SUPLEMENTO POR CONTROL ELECTRÓNICO (1 UNIDAD CADA 400 MM)
E ELECTRONIC CONTROL SUPPLEMENT (1 UNIT EVERY 400 MM)
F SUPPLÉMENT DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE (1 UNITÉ CHAQUE 400 MM)

COD.	PARA E FOR F POUR	€
4ACELECT	FREIDORAS E FRYERS F FRITEUSES FRYTOP E FRYTOP F FRYTOP CUECE PASTA E PASTA COOKERS F CUISEUR À PÂTE SARTEN FIJA E FIXET BRATT PAN F SAUTEUSE FIXE	302



DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA
E PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE
F DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE

COD.	GN	↔ ↗	€
4A085021	1/1	325 x 530	46

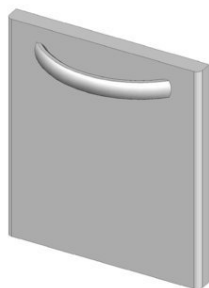
CESTO MARMITA
E BOILING PAN BASKET
F PANIER MARMITE

COD.	Ø	€
4A700916	3 MM	655



KIT RUEDAS E WHEELS KIT F KIT ROUES			CEPILLO Y RASQUETAS E BRUSH AND SPATULAS F Brosse et spatules		
COD.	2 CON FRENO	€	COD.	PARA E FOR F POUR	€
4A925939	E 2 WHIT BRAKE F 2 AVEC FREIN	335	96108	BARBACOA E BARBECUE F BARBECUE	33
			96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	17
			93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	28
			4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	28

1



2



3



ELEMENTOS PARA SOPORTES E ELEMENTS FOR SUPPORTS F ÉLÉMENTS DE SUPPORT					
PUERTA REVERSIBLE E REVERSIBLE DOOR F PORTE RÉVERSIBLE			KIT GUÍAS PARA GN 1/1 E GUIDE KIT FOR GN 1/1 F KIT DE GUIDAGE POUR GN 1/1		
1 COD.	PARA SOPORTES E FOR SUPPORTS F POUR SUPORTS	€	2 COD.		€
4A200913	ACERO INOX E STAINLESS STEEL F ACIER INOXYDABLE	215	4A205997		149
			CALEFACTOR E HEATER F CHAUFFAGE		
			3 COD.	↔ ↗ ↕	€
			4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V 331

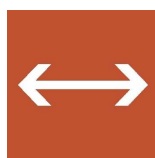


ZÓCALOS E PLINTH F SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA 120 MM E COUNTERTOP SUPPLEMENT 120 MM F 120 MM SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔	€	COD.	↔	€
4A335993	400	157	4A125993	400	290
4A435993	800	174	4A225993	800	326
4A535993	1200	204	4A325993	1200	381
4A635993	1600	244	4A425993	1600	454
4A975993	2000	286			
4A405997	LATERAL E LATERAL F LATÉRALE 700	281			

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



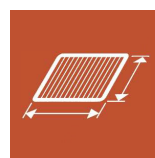
Largo

E Length
F Large



Wok

E Wok
F Wok



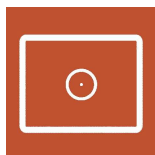
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril



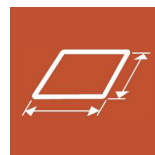
Fondo

E Width
F Profond



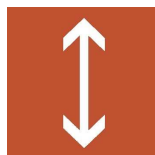
Placa radiante

E Solid top
F Plaque coup de feu



Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



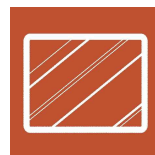
Alto

E Height
F Haut



Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde



Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



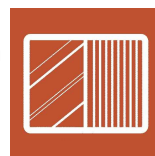
Peso

E Weight
F Poids



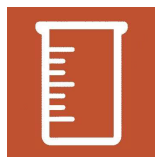
Horno a convección

E Convection oven
F Four à convection



Placa 1/3 estriada

E 1/3 ribbed plate
F Plaque 1/3 striée



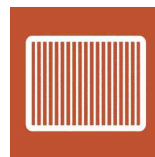
Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



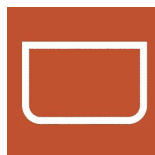
Horno estático

E Static oven
F Four statique



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



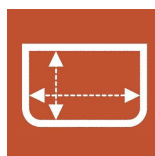
Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



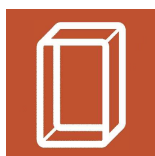
Barbacoa

E Barbecue
F Barbecue



Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



Soporte Abierto

E Open stand
F Support ouvert



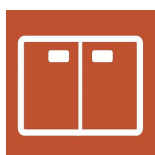
Gas

E Gas
F Gaz



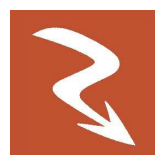
Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



Puertas

E Doors
F Portes



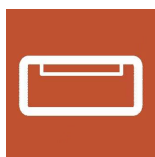
Eléctrico

E Electric
F Électrique



Fuegos gas

E Burners
F Feux



Cajones

E Drawers
F Tiroirs



Precio en EUROS

E Price in EUROS
F Prix en EUROS

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 JURIDICITION

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

MAQUINAS - MACHINES BAR 1

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS SNACK 450 / 550 2

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS SNACK 600 3

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS 700 4

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



COCINAS - COOKERS 900 5

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



EQUIPOS GRAN PRODUCCION HIGH-PRODUCTION EQUIPMENT 6

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



EQUIPOS CALIENTES / HOT EQUIPMENT 7

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



HORNOS - OVENS 8

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



ASADORES - BARBACOAS CARBON VEGETAL ROASTERS - CHARCOAL BARBECUES 9

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



CAMPANAS / EXTRACTION HOODS 10

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



FRIO INDUSTRIAL - ABATIDORES DE TEMPERATURA INDUSTRIAL COLD - BLAST CHILLERS 11

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



FRIO COMERCIAL - COMMERCIAL COLD 12

En construcción



LAVADO / WASHING 13

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



ELEMENTOS NEUTROS / NEUTRAL ELEMENTS 14

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



BUFFETS - SELF-SERVICE - DROP-IN 15

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



MAQUINARIA AUXILIAR / AUXILIARY MACHINERY 16

CAUPO / CAUPE / CAUPE / CAUPE



WWW.MACFRINPREMIUM.COM



RCR

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

