

COCINAS A GAS
GAS COOKERS



PLANCHAS RADIANTES
SOLID TOPS



COCINAS ELÉCTRICAS Y DE INDUCCIÓN
ELECTRIC AND INDUCTION COOKERS



WOKS
WOKS



PLANCHAS-FRYTOP / BARBACOAS
FRYTOP PLATES / BARBECUES



FREIDORAS
FRYERS



BAÑOS MARÍA Y CUECE PASTA
BAIN MARIES AND PASTA COOKERS



SARTENES BASCULANTES / MARMITAS
TILTING BRATT PANS / BOILING PANS



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2024
01

SERIE MASTER 900

G5 PAG. 6/9



G5 PAG. 10/12



G5 PAG. 13/16



G5 PAG. 19/21



G5 PAG. 24/29



G5 PAG. 32/35



G5 PAG. 38/40



G5 PAG. 41/42



G5 PAG. 45/46



G5 PAG. 49/51



ACCESORIOS / ACCESSORIES

G5 PAG. 52/54

SERIE MASTER 900

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable AISI-304.
- Encimeras embutidas, de 2 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 9 y 5,5 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 recojegrasas 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 11 Kw. 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 cuadradas de fundición, de 300x300 mm., de 4 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 3,4 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. **4A205939**) **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

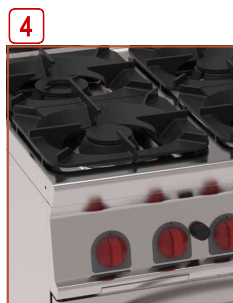
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento, con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemador tubular debajo de la plancha del horno.
- Como dotación, equipan una rejilla GN 2/1, de 530x650 mm. El mod/cod. **34630313**, con horno CHE, con una rejilla de 883x603 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.

HORNOS A CONVECCIÓN ELÉCTRICOS, PARA COCINAS A GAS, ELÉCTRICAS o VITROCERÁMICAS, GN 1/1

- 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, 2 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, 9 and 5.5 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 11 Kw burners. 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 with square cast iron plates, 300x300 mm., 4 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, 3.4 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. **4A205939**) **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. **34630313**, 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.

ELECTRIC CONVECTION OVENS, FOR GAS, ELECTRIC OR VITROCERAMIC COOKERS, GN 1/1

- 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, 2 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, 9 et 5.5 Kw., 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 11 Kw brûleurs. 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 conteneurs 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.
- Equipé de plaques carrées en fonte, 300x300 mm., 4 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 3.4 Kw.
- A un limiteur de température automatique.

SUPPORTS OUVERTS EN CUISINES

- Avec tablette inférieure.
- FACULTATIVEMENT, ils peuvent équiper ...
- ◆ Trousses de guidage, pour conteneurs GN 1/1 (Cod. **4A205939**) **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. **34630313**, 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 gril, 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.

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUE POUR CUISINES À GAZ, ÉLECTRIQUES OU VITROCÉRAMIQUES, GN 1/1

- 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



↑ 34100313



↑ 34300313



↑ 34500313

MOD./COD.							€
34100313		49	400x900x280	1 x 9	1 x 5,5	14,5 KW	1.935
34300313		90	800x900x280	2 x 9	2 x 5,5	29 KW	2.975
34500313		128	1200x900x280	2 x 9	4 x 5,5	40 KW	4.320

SERIE
MASTER

900



ENCIMERAS CON PLACA RADIANTE A GAS

E GAS SOLID TOP

F PLANS DE CUISSON À GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU



48600313

MOD./COD.								
48600313		100	800x900x280	-	-	1 x 11	11 KW	3.030





COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO A GAS

- E** GAS COOKERS WITH OPEN SUPPORT
F FOURNEAUX À GAZ SUR SUPPORT OUVERT



↑ **34410313**



↑ **34610313**



↑ **34810313**

MOD./COD.							€
34410313		66	400x900x900	1 x 9	1 x 5,5	14,5 KW	2.365
34610313		111	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	29 KW	3.655
34810313		158	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	40 KW	5.035



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



↑ 48910313



↑ 48020313

MOD./COD.								€
48910313		135	800x900x900	-	-	1 x 11	11 KW	3.745
48020313		182	1200x900x900	1 x 9	1 x 5,5	1 x 11	25,5 KW	4.965

SERIE
MASTER

900



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



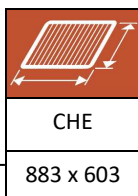
↑ 34720313 [flame] [electric] [flame] 34920313 [flame] [electric] [flame]



↑ 34330313 [flame] [electric] [flame]



↑ 34630313 [flame] [electric] [flame]



CHE

883 x 603



↑ 34730313 [flame] [electric] [flame]

MOD./COD.	[flame] [electric]	[person]	[arrows]	[burner]	[burner]	[oven]	GN	[zigzag]	[flame]	€
34720313	[flame]	157	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 7	GN 2/1	-	36 KW	5.015
34920313	[flame] [electric]	162	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 5,3	GN 2/1	5,3 KW 400/3V	29 KW	5.555
34330313	[flame]	218	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 7	GN 2/1	-	47 KW	7.060
34630313	[flame]	224	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 9	883x603	-	49 KW	7.130
34730313	[flame]	288	1600x900x900	4 x 9	4 x 5,5	2 x 7	GN 2/1	-	72 KW	9.635



COCINAS A GAS CON HORNO A CONVECCIÓN ELÉCTRICO

[E] GAS COOKERS WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN

[F] FOURNEAUX À GAZ AVEC FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE



↑ 42011313



↑ 42111313

MOD./COD.										€
42011313		161	800x900x900	2 x 9	2 x 5,5	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	29 KW	5.780
42111313		220	1200x900x900	2 x 9	4 x 5,5	1 x 5	GN 1/1	5 KW 400/3V	40 KW	7.500



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



↑ 48130313



↑ 48230313

MOD./COD.										
48130313		176	800x900x900	-	-	1 x 11	1 x 7	GN 2/1	18 KW	5.555
48230313		236	1200x900x900	1 x 9	1 x 5,5	1 x 11	1 x 7	GN 2/1	32,5 KW	6.860



↑ 34100613



↑ 34300613



↑ 34500613



↑ 34710613



↑ 34910613

MOD./COD.							€
34100613		37	400x900x280	2 x 4	-	8 KW 400/3V	2.680
34300613		83	800x900x280	4 x 4	-	16 KW 400/3V	4.365
34500613		122	1200x900x280	6 x 4	-	24 KW 400/3V	5.825
34710613		32	400x900x280	-	2 x 3,4	6,8 KW 400/3V	3.360
34910613		57	800x900x280	-	4 x 3,4	13,6 KW 400/3V	5.445



↑ 34900613



↑ 34110613



↑ 34310613



↑ 34120613



↑ 34320613

MOD./COD.							€
34900613		62	400x900x900	2 x 4	-	8 KW 400/3V	3.100
34110613		104	800x900x900	4 x 4	-	16 KW 400/3V	4.980
34310613		144	1200x900x900	6 x 4	-	24 KW 400/3V	6.985
34120613		83	400x900x900	-	2 x 3,4	6,8 KW 400/3V	3.875
34320613		119	800x900x900	-	4 x 3,4	13,6 KW 400/3V	6.125



↑ 34730613



↑ 34930613



↑ 34140613

MOD./COD.									€
34730613		152	800x900x900	4 x 4	-	1 x 5,3	GN 2/1	21,3 KW 400/3V	6.985
34930613		165	1200x900x900	6 x 4	-	1 x 5,3	GN 2/1	29,3 KW 400/3V	9.725
34140613		121	800x900x900	-	4 x 3,4	1 x 5,3	GN 2/1	18,9 KW 400/3V	8.180



↑ 42621613



↑ 42721613



↑ 42421613

MOD./COD.									€
42621613		152	800x900x900	4 x 4	-	1 x 5	GN 1/1	21 KW 400/3V	7.215
42721613		205	1200x900x900	6 x 4	-	1 x 5	GN 1/1	29 KW 400/3V	9.955
42421613		121	800x900x900	-	4 x 3,4	1 x 5	GN 1/1	18,6 KW 400/3V	8.405

CONSTRUCCIÓN

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

COCINAS DE INDUCCIÓN

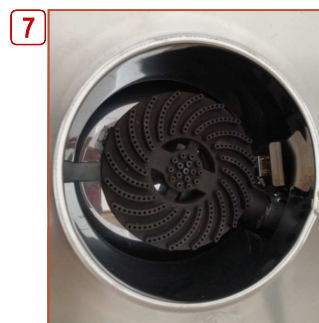
- Con cristal schott de 6 mm, de espesor
- Dicho cristal, es muy fácil de limpiar, al ser totalmente plano. **[1]**
- Con placas de 5 KW. **[2]**
- La zona de cocción de esas placas, no quema, puesto que la tecnología de la inducción, consiste en calentar por ondas magnéticas, a través de un generador.
- 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 5 KW plates.
- 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.
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added).

INDUCTION WOKS

- With concave Schott glass to accommodate the pan.
- This glass is very easy to clean.
- With 5 KW cylindrical plates.
- 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, 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.
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added).

GAS WOKS

- Embedded countertops of 1.5 mm thickness, with reinforcements to prevent deformation.
- High-performance circular cast iron burners with a power of 14 KW.
- 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.
- For use with cylindrical base pans.
- With removable grease trays.
- Tabletop models or on an open stand (optional doors can be added).

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.
- Avec plaques de 5 KW.
- 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.
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option).

WOKS À INDUCTION

- Avec verre Schott concave pour accueillir la poêle.
- Ce verre est très facile à nettoyer.
- Avec plaques cylindriques de 5 KW.
- 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, 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.
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option).

WOKS À GAZ

- Plans de travail encastrés de 1,5 mm d'épaisseur, avec renforts pour éviter les déformations.
- Brûleurs circulaires en fonte de haute performance d'une puissance de 14 KW.
- 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.
- Pour utilisation avec des poêles à base cylindrique.
- Avec bacs à graisse amovibles.
- Modèles de table ou sur support ouvert (des portes peuvent être ajoutées en option).



↑ 34322613



↑ 34422613

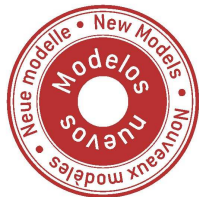


↑ 34522613



↑ 34622613

MOD./COD.						€
34322613		41	400x900x280	2 x 5 KW	10 KW 400/3V	8.600
34422613		85	800x900x280	4 x 5 KW	20 KW 400/3V	16.465
34522613		58	400x900x900	2 x 5 KW	10 KW 400/3V	8.910
34622613		95	800x900x900	4 x 5 KW	20 KW 400/3V	17.075



↑ 32731613



↑ 32821613

MOD./COD.						€
32731613		38	400x900x280	1 x 5 KW	5 KW 400/3V	6.345
32821613		54	400x900x900	1 x 5 KW	5 KW 400/3V	6.815



↑ 3288109L



↑ 32A8109L



↑ 3288209L



↑ 32A8209L

MOD./COD.	 					€
3288109L		46	400x900x280	1 x 14 Kw	14 Kw	2.635
32A8109L		68	400x900x900	1 x 14 Kw	14 Kw	3.170
3288209L		85	800x900x280	2 x 14 Kw	28 Kw	4.740
32A8209L		112	800x900x900	2 x 14 Kw	28 Kw	5.715

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 400 MM GRIDDLES

F FRYTOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES DE TABLE 400 MM



36830313 36350613



36930313 36550613



36040313 36750613

MOD./COD.									€
36830313		65	400x900x280	FE	-	349 x 698	-	8 KW	2.420
36930313		65	400x900x280	-	FE	349 x 698	-	8 KW	2.530
36040313		65	400x900x280	Cr.D.	-	349 x 698	-	8 KW	3.405
36350613		65	400x900x280	FE	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.545
36550613		65	400x900x280	-	FE	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.645
36750613		65	400x900x280	Cr.D.	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	3.340



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM DE SOBREMESA

[E] TABLETOP GAS AND ELECTRIC 800 MM GRIDDLES

[F] FRYTOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES DE TABLE 800 MM



↑ 36140313 🔥 36950613 ⚡

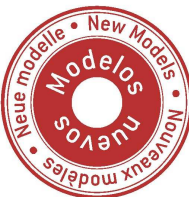


36240313 🔥 ↑ 36160613 ⚡



↑ 36340313 🔥 36360613 ⚡

MOD./COD.	🔥⚡	👤	↔↗↕	▨▨	▨▨▨	▨▨▨	⚡	🔥	€
36140313	🔥	118	800x900x280	FE	-	749 x 698	-	16 KW	3.445
36240313	🔥	118	800x900x280	-	FE	749 x 698	-	16 KW	3.585
36340313	🔥	118	800x900x280	Cr.D.	-	749 x 698	-	16 KW	4.605
36950613	⚡	118	800x900x280	FE	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	3.525
36160613	⚡	118	800x900x280	-	FE	749 x 698	12 KW 400/3V	-	3.670
36360613	⚡	118	800x900x280	Cr.D.	-	749 x 698	12 KW 400/3V	-	4.570



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 1200 MM DE SOBREMESA

[E] TABLETOP GAS AND ELECTRIC GRIDDLES 1200 MM

[F] PLAQUES DE CUISSON À GAZ ET ÉLECTRIQUES DE TABLE 1200 MM



↑ 36122313 🔥 36052613 ⚡



↑ 36222313 🔥 36152613 ⚡



↑ 36322313 🔥 36252613 ⚡

MOD./COD.										€
36122313			190	1200x900x280	FE	-	1130 x 690	-	24 KW	6.890
36222313			190	1200x900x280	-	FE	1130 x 690	-	24 KW	6.970
36322313			190	1200x900x280	Cr.D.	-	1130 x 690	-	24 KW	7.375
36052613			190	1200x900x280	FE	-	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	6.055
36152613			190	1200x900x280	-	FE	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	6.135
36252613			190	1200x900x280	Cr.D.	-	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	6.540



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 400 MM SOPORTE ABIERTO

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



↑ 36440313 🔥 36560613 ⚡



↑ 36540313 🔥 36760613 ⚡



↑ 36640313 🔥 36960613 ⚡



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.	🔥⚡	👤	↔↗↕	▨	▤	▭	↻	🔥	€
36440313	🔥	83	400x900x900	FE	-	349 x 698	-	8 KW	2.870
36540313	🔥	83	400x900x900	-	FE	349 x 698	-	8 KW	3.000
36640313	🔥	83	400x900x900	Cr.D.	-	349 x 698	-	8 KW	3.870
36560613	⚡	83	400x900x900	FE	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	2.985
36760613	⚡	83	400x900x900	-	FE	349 x 698	6 KW 400/3V	-	3.135
36960613	⚡	83	400x900x900	Cr.D.	-	349 x 698	6 KW 400/3V	-	3.810



PLANCHAS-FRYTOP A GAS Y ELÉCTRICAS 800 MM SOPORTE ABIERTO

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



↑ 36740313 🔥 36170613 ⚡



36840313 🔥 ↑ 36370613 ⚡



↑ 36940313 🔥 36570613 ⚡



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

ELECTRONIC, SÓLO MÁQUINAS ⚡ OPTIONAL

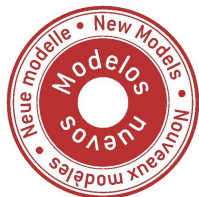
- 1 Encendido / apagado
2 Melting-solo freidoras
3 Programa cocción
4 Control temperatura
5 Control tiempo
6 Marcha / paro
7 Control único jog/dial

- 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.									€
36740313			140	800x900x900	FE	-	749 x 698	-	16 KW 3.995
36840313			140	800x900x900	-	FE	749 x 698	-	16 KW 4.140
36940313			140	800x900x900	Cr.D.	-	749 x 698	-	16 KW 5.160
36170613			140	800x900x900	FE	-	749 x 698	12 KW 400/3V	- 4.215
36370613			140	800x900x900	-	FE	749 x 698	12 KW 400/3V	- 4.320
36570613			140	800x900x900	Cr.D.	-	749 x 698	12 KW 400/3V	- 5.195



↑ 36622313 🔥 36552613 ⚡



↑ 36822313 🔥 36752613 ⚡



↑ 36722313 🔥 36652613 ⚡

MOD./COD.										€
36622313			211	1200x900x900	FE	-	1130 x 690	-	24 KW	7.490
36722313			211	1200x900x900	-	FE	1130 x 690	-	24 KW	7.575
36822313			211	1200x900x900	Cr.D.	-	1130 x 690	-	24 KW	7.975
36552613			211	1200x900x900	FE	-	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	6.660
36652613			211	1200x900x900	-	FE	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	6.745
36752613			211	1200x900x900	Cr.D.	-	1130 x 690	18 KW 400/3V	-	7.145

CONSTRUCCIÓN

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

BARBACOAS A GAS DE SOBREMESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

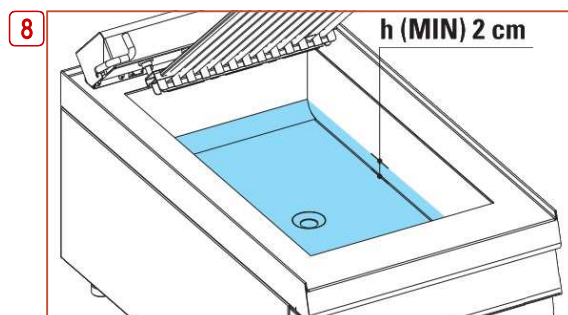
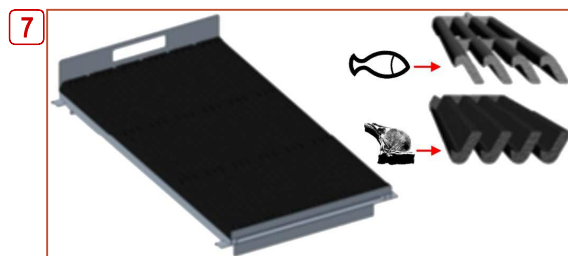
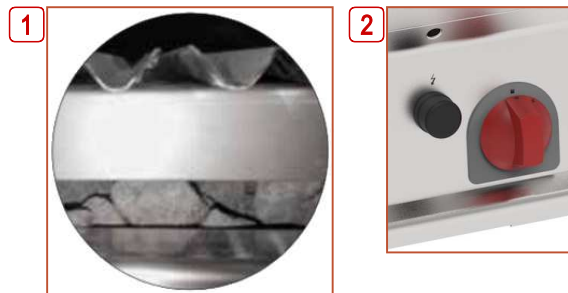
- Funcionamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable, que calientan la piedra volcánica, **1** que se halla situada encima de una rejilla-soporte de acero inoxidable. Al calentar la piedra, hace la función de auténtica brasa.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y 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 ACCESSORIES, 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

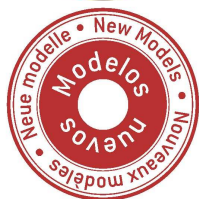
- Fonctionnement au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable, qui chauffent la pierre volcanique **1**, situés au-dessus d'une grille de support en acier inoxydable. En chauffant la pierre, elle agit comme un grill authentique.
- Avec robinets en laiton, équipés de positions de réglage maximum, 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).



↑ 47502313



↑ 47402313



↑ 47602313

MOD./COD.							€
47402313		59	400x900x280	1	365 x 640	10 KW	3.625
47502313		102	800x900x280	2	365 x 640	20 KW	4.875
47602313		112	1200x900x280	3	365 x 640	30 KW	7.430

SERIE
MASTER

900



BARBACOAS A GAS SOBRE SOPORTE

[E] GAS BARBECUES ON CLOSED CABINET

[F] BARBECUES À GAZ SUR ARMOIRES FERMÉES



↑ 47802313



↑ 47702313



↑ 47902313

MOD./COD.							€
47702313		76	400x900x900	1	365 x 640	10 KW	3.665
47802313		119	800x900x900	2	365 x 640	20 KW	5.420
47902313		129	1200x900x900	3	365 x 640	30 KW	8.060

SERIE
MASTER

900



BARBACOAS A GAS GRILL VAPOR

- [E] GAS BARBECUES STEAM GRILL
[F] BARBECUES À GAZ GRILL VAPEUR



↑ 47211333



↑ 47311333

MOD./COD.							€
47211333		80	400x900x900	1	275 x 590	11 KW	3.490
47311333		133	800x900x900	1	670 x 590	22 KW	5.065



↑ 47922613



↑ 47032613



↑ 47132613



↑ 47232613

MOD./COD.							€
47922613		73	400x900x280	1	275 x 640	5,4 KW 400/3V	4.235
47032613		82	800x900x280	1	550 x 640	10,8 KW 400/3V	6.355
47132613		120	400x900x900	1	275 x 640	5,4 KW 400/3V	4.815
47232613		139	800x900x900	1	550 x 640	10,8 KW 400/3V	7.055

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los aparatos.

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

- Todas las freidoras 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.
- 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] 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.
- Con válvula termostática y piloto de mantenimiento. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- 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. ^[3]
- 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. ^[4]

CONSERVADORES DE FRITOS ELÉCTRICOS

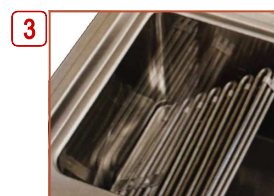
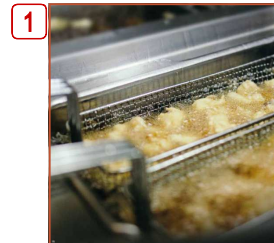
- Se fabrican, de sobre-mesa o sobre soporte abierto.
- Equipados con una cuba GN 1/1-150, con doble fondo perforado y curvado para facilitar la recogida de fritos, todo ello extraíble para su limpieza.
- Con una resistencia cerámica, situada en la pantalla superior. ^[5]
- Dotado de regulador de energía, 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, para ubicar 4 ó 8 GN 1/3 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 1/1, 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. ^[4] 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.
- 2 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all appliances.

GAS AND ELECTRIC FRYERS

- All fryers 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.
- 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]
- 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.
- With thermostatic valve and maintenance pilot. With safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- 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. ^[3]
- 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. ^[4]

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, to locate 4 or 8 GN 1/3 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 GROUP-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 1/1 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. ^[4] 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 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

- Toutes les friteuses 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.
- 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]
- 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.
- Avec vanne thermostatique et pilote de maintenance. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- 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. ^[3]
- 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. ^[4]

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, pour mettre 4 ou 8 GN 1/3 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 À 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 1/1, 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. ^[4] De même, nous avons des paniers perforés avec poignée / s entièrement en acier inoxydable. Voir dans ACCESSOIRES. ^[8]



FREIDORAS A GAS SOBRE SOPORTE

- E** GAS FRYERS ON CLOSED CABINET
F FRITEUSES À GAZ SUR ARMOIRES FERMÉES



↑ 39681313

39781313



↑ 39981313

39091313

MOD./COD.								€
39681313		76	400x900x900	20	1	285x295x120	16 KW	4.085
39981313		123	800x900x900	20+20	2	285x295x120	32 KW	7.005
39781313		80	400x900x900	25	1	285x410x120	19,4 KW	4.455
39091313		133	800x900x900	25+25	2	285x410x120	38,8 KW	7.635



↑ 39471613



↑ 39180613

39580613



↑ 39380613

39780613



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.								€
39471613		67	400x900x900	10+10	2	105x295x120	14 KW 400/3V	4.435
39180613		60	400x900x900	20	1	285x295x120	16,5 KW 400/3V	3.620
39380613		97	800x900x900	20+20	2	285x295x120	33 KW 400/3V	5.840
39580613		64	400x900x900	25	1	285x410x120	20 KW 400/3V	3.910
39780613		101	800x900x900	25+25	2	285x410x120	40 KW 400/3V	6.550



↑ 37331613



↑ 37431613

MOD./COD.							€
37331613		26	400x900x280	21	GN 1/1	1,65 KW 230/1V	1.770
37431613		46	400x900x900	21	GN 1/1	1,65 KW 230/1V	2.360



↑ 37540613



↑ 37740613



↑ 37940613



↑ 37150613

MOD./COD.							€
37540613		30	400x900x280	27	* 4 GN 1/3	3 KW 400/3V	2.145
37740613		55	800x900x280	54	* 8 GN 1/3	4,5 KW 400/3V	2.905
37940613		49	400x900x900	27	* 4 GN 1/3	3 KW 400/3V	2.645
37150613		74	800x900x900	54	* 8 GN 1/3	4,5 KW 400/3V	3.585



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



↑ 39070313



↑ 39170313



↑ 39002613



↑ 39102613



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.								€
39070313		72	400x900x900	GN 1/1	40	-	15 KW	4.085
39170313		139	800x900x900	GN 1/1	40+40	-	30 KW	6.825
39002613		68	400x900x900	GN 1/1	40	9 KW 400/3V	-	4.140
39102613		120	800x900x900	GN 1/1	40+40	18 KW 400/3V	-	6.775



CONSTRUCCIÓN

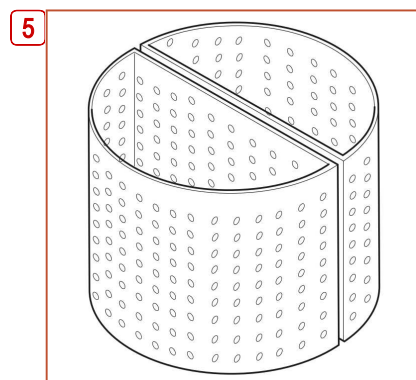
- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

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. **1**
- La basculación de la cuba se realiza, mediante un volante, que se acciona manualmente, para hacer subir o bajar la misma. Existen los modelos con la basculación **2** motorizada.
- Con tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura, y su correspondiente asa.
- Con caño para el llenado de agua, **2** 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 DIRECTAS E 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 tapa dotada de muelle de presión de cierre o apertura vertical y su correspondiente asa. **3**
- Con grifo de desagüe frontal, de 2 pulgadas.
- Las de cocción indirecta, con doble cámara para el agua, y así evitar que los alimentos se peguen en el fondo y en los laterales de la cuba.
- Así mismo van equipadas con un grupo de seguridad y manómetro de control. **4**
- 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. **4**
- 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 con taladros de 3 mm. Ø. Ver en ACCESORIOS. **5**



E

GENERAL CONSTRUCTION

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

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. **1**
- The tipping of the tank is carried out by means of a handwheel, which is operated manually, to raise or lower it. There are models with motorized tilting. **M**
- With lid equipped with a closing or opening pressure spring, and its corresponding handle.
- With spout for water filling, **2** 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 DIRECT AND 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 cover equipped with a vertical closing or opening pressure spring and its corresponding handle. **3**
- With 2-inch front drain tap.
- Indirect cooking, with double chamber for water, and thus prevent food from sticking to the bottom and sides of the tank.
- They are also equipped with a safety group and control manometer. **4**
- 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. **4**
- 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, with 3 mm holes. Ø. See in ACCESSORIES. **5**

F

CONSTRUCTION

- En acier inoxydable AISI 304, intérieur et extérieur.
- Comptoirs de 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les modèles.

SAUTEUSES BASCULANTES À GAZ OU ELECTRIQUES

- 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. **1**
- Le basculement du réservoir est effectué à l'aide d'un volant à main, actionné manuellement, pour le monter ou le baisser. Il existe des modèles à inclinaison motorisée. **M**
- 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, **2** 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 DIRECTS ET INDIRECTS 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 couvercle équipé d'un ressort de pression de fermeture ou d'ouverture vertical et de la poignée correspondante. **3**
- Avec robinet d'évacuation avant de 2 pouces.
- Cuisson indirecte, avec double chambre pour l'eau, empêchant ainsi les aliments de coller au fond et aux côtés du réservoir.
- Ils sont également équipés d'un groupe de sécurité et d'un manomètre de contrôle. **4**
- 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. **4**
- 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, avec des trous de 3 mm. Ø. Voir dans ACCESSOIRES. **5**



SARTENES BASCULANTES A GAS Y ELÉCTRICAS

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



↑ 48671313 48081313



↑ 48291613 48391613



48871313 ↑ 48281313



48691613 ↑ 48791613

MOD./COD.								€
48671313		169	800x900x900	720x610x225	80	10 W 230/1V	20 KW	7.725
48081313		179	800x900x900	720x610x225	80	100 W 230/1V	20 KW	9.720
48291613		173	800x900x900	720x610x225	80	10 KW 400/3V	-	7.930
48391613		183	800x900x900	720x610x225	80	10 KW 400/3V	-	9.890
48871313		255	1200x900x900	1100x610x225	120	10 W 230/1V	30 KW	11.315
48281313		265	1200x900x900	1100x610x225	120	100 W 230/1V	30 KW	13.300
48691613		248	1200x900x900	1100x610x225	120	15 KW 400/3V	-	11.165
48791613		255	1200x900x900	1100x610x225	120	15 KW 400/3V	-	13.150



MARMITAS A GAS Y ELÉCTRICAS

E GAS AND ELECTRIC BOILING PANS

F MARMITE À GAZ ET ÉLECTRIQUES



↑ 48670313 **D** 48470313 **I**



48770313 **D** ↑ 48570313 **I**

D CALOR DIRECTO
DIRECT HEATING
CHAUFFAGE DIRECTE

I CALOR INDIRECTO
INDIRECT HEATING
CHAUFFAGE INDIRECTE



↑ 48590613 **I**

MOD./COD.									€
48670313		139	800x900x900	Ø 600 x 415	100	D	-	21 KW	6.995
48470313		166	800x900x900	Ø 600 x 415	100	I	-	21 KW	8.935
48770313		145	800x900x900	Ø 600 x 540	150	D	-	21 KW	7.140
48570313		170	800x900x900	Ø 600 x 540	150	I	-	21 KW	9.325
48590613		178	800x900x900	Ø 600 x 540	150	I	18 KW 400/3V	-	9.520

CONSTRUCCIÓN

- En acero inoxidable AISI 304, interior y exterior.
- Encimeras de 2 mm. de espesor.
- Patas regulables en todos los modelos.

MESAS DE APOYO

- Hay modelos con cajón, con guías correderas.
- El mod/cod. **38307693**, 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 540° C), para evitar la pérdida de calor y el calentamiento de los mandos de las encimeras.
- El modelo a convección, es para GN 1/1.
- Con motor-ventilador y resistencia circular, en la pared posterior del horno.
- Con termostato de 50 a 275° C y temporizador, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutos. Así mismo piloto indicador de funcionamiento. **4**
- Como dotación equipan una rejilla GN 1/1, de 530x325 mm.
- El modelo estático, es para GN 2/1.
- 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

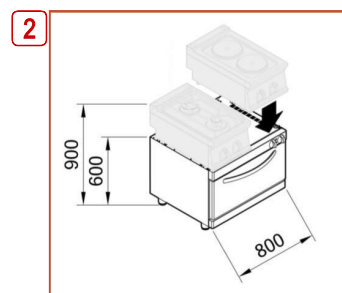
- Los muebles están fabricados para colocar encima de ellos los elementos de cocción, formando un conjunto.
- OPCIONALMENTE, se pueden colocar guías para GN 1/1, para el almacenamiento de dichos recipientes. **5** También ofrecemos un elemento calefactor, que se coloca en la Base del soporte con puerta/s, 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 cinco 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.
 - ♦ (SC). Es un soporte central, longitudinal. "CANTILEVER", sobre el cual, se colocan los equipos suspendidos, por ambos lados, para las cocinas situadas en posición central. Por el interior del cual, pueden pasar las acometidas, de gas, agua y electricidad.

TAMBIEN FABRICAMOS, PARA COLOCAR ENCIMA ELEMENTOS DE SOBREMESA

- 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.
- 2 mm countertops. of thickness.
- Adjustable legs in all models.

SUPPORT TABLES

- There are models with drawer, with sliding guides.
- The mod / cod. **38307693**, 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 tabletop 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 countertop controls .
- The convection model is for GN 1/1.
- With motor-fan and circular resistance, on the rear wall of the oven.
- With thermostat from 50 to 275° C and timer, from 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. Likewise pilot operation indicator. ^[4]
- As an endowment, they equip a GN 1/1 grid, 530x325 mm.
- The static model is for GN 2/1.
- 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 AND 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. Five 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.
 - ♦ (SC). It is a central, longitudinal support. "CANTILEVER", on which the suspended equipment is placed, on both sides, for the kitchens located in the central position. 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 2 mm. épais
- Jambes réglables dans tous les appareils.

TABLES DE SUPPORT

- Il existe des modèles avec tiroir, avec guides coulissants.
- Le mod / cod. **38307693**, 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 intégrées, 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 .
- Le modèle de convection est pour GN 1/1.
- Avec ventilateur et résistance circulaire sur la paroi arrière du four.
- Avec thermostat de 50 à 275 ° C et minuterie, de 0-5-10-15-20-30-40-50 minutes. De même indicateur de fonctionnement du pilote. ^[4]
- En dotation, ils équipent une grille GN 1/1, 530x325 mm.
- Le modèle statique est pour GN 2/1.
- 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 équipent une grille GN 2/1 de 530x650 mm.

SUPPORTS OUVERTS ET 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. Cinq 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.
 - ♦ (SC). C'est un support central et longitudinal. "CANTILEVER", sur lequel est placé l'équipement suspendu, des deux côtés, pour les cuisines situées en position centrale. À travers lesquels peuvent passer le flux de gaz, d'eau et d'électricité

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



↑ 38921613



↑ 38031613



↑ 38105693



↑ 38205693



↑ 38131613



↑ 38231613



↑ 38107693



↑ 38207693

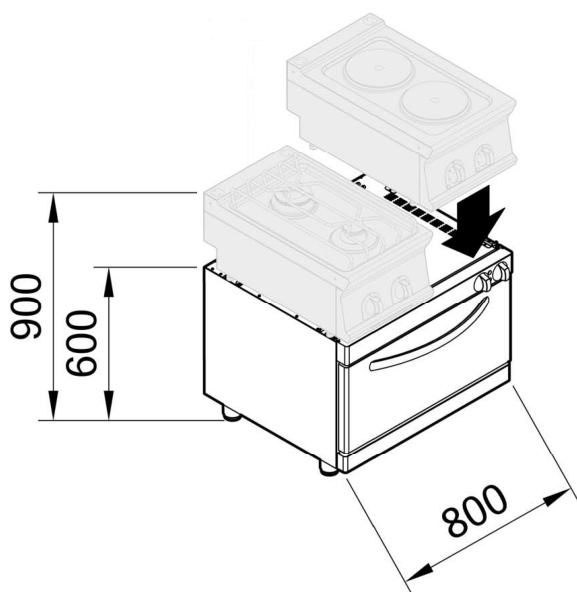


GRUPO E GROUP F GROUPE 7



↑ 38307693

MOD./COD.					€
38921613	26	400x900x280	-	-	935
38031613	54	800x900x280	-	-	1.365
38105693	35	400x900x280	-	1	1.350
38205693	58	800x900x280	-	1	1.740
38131613	43	400x900x900	1	-	1.365
38231613	69	800x900x900	1	-	2.045
38107693	53	400x900x900	1	1	1.775
38207693	62	800x900x900	1	1	2.420
38307693	94	800x900x900	1	1	3.245



↑ 41741613



↑ 49841613



MOD./COD.								€
41741613		81	800x900x600	-	5	GN 1/1	5 KW 400/3V	3.065
49841613		95	800x900x600	5,3	-	GN 2/1	5,3 KW 400/3V	2.815



↑ **38200993**



↑ **38711613**



↑ **38811613**



↑ **38800993**



↑ **38911613**



↑ **38021613**

MOD./COD.						€
38200993	22	400x765x600	1	-	-	580
38711613	24	400x765x600	-	1	-	775
38811613	34	400x765x600	-	-	2- GN 1/1	1.220
38800993	30	800x765x600	1	-	-	795
38911613	37	800x765x600	-	2	-	1.185
38021613	53	1200x765x600	-	3	-	1.525



PARRILLAS E GRIDDLES F GRILLES			SUPLETORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	
COD.		€	COD.	€
4A067310	360 x 370	173	4A835993	25

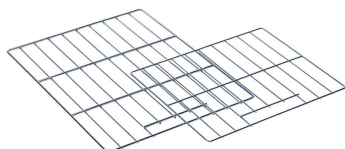
5,5 Kw

7,2 Kw

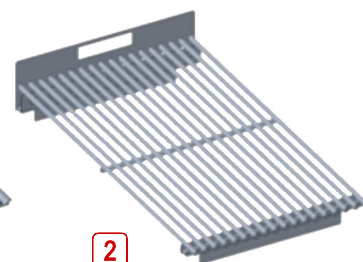
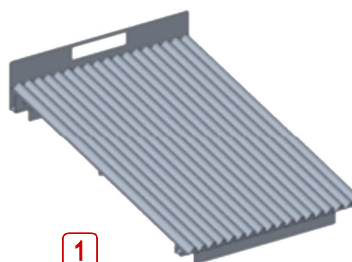
9 Kw



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 €
4A557290	5,5 Kw ó 7,2 Kw ó 9 Kw	278	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				



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	4A000502	605 x 450	1 CARNE E MEAT F VIANDE 330
			4A385993	605 x 450	2 PESCADO E FISH F POISSON 352



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

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	GN	↔ ↗ ↑	€
4A275993	1 x 1/1	490 x 290 x 200	390	4A605993	2 x 1/3 2 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	551
4A805993	1 x 2/3 1 x 1/3	290 x 290 x 200 290 x 160 x 200	394	4A705993	1 x 1/3 4 x 1/6	290 x 160 x 200 140 x 140 x 200	601
4A405993	3 x 1/3	290 x 160 x 200	509	4A845993	6 x 1/6	140 x 140 x 200	651

1



2



CESTAS FREIDORA

[E] FRYER BASKETS

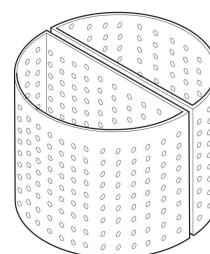
[F] PANIERS À FRITEUSE

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.			PACK	€	COD.	PARA  FOR  POUR	€
4A056022	 105 x 295 x 120	10+10	2	122	4ACELECT	 FREIDORAS  FRYERS  FRITEUSES	302
4A805997	 285 x 295 x 120	20	1	115		 FRYTOP  FRYTOP  FRYTOP	
4A905997	 140 x 295 x 120	1/2-20	2	190		 CUECE PASTA  PASTA COOKERS  CUISEUR À PÂTE	
4A185993	 285 x 410 x 120	25	1	125			
4A085993	 140 x 410 x 120	1/2-25	2	200			



DOBLE FONDO PERFORADO PARA BAÑO MARÍA

[E] PERFORATED BOTTOM FOR BAIN-MARIE

[F] DOUBLE FONS PERFORÉ POUR BAIN MARIE

CESTO MARMITA

[E] BOILING PAN BASKET

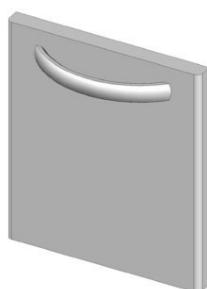
[F] PANIER MARMITE

COD.	GN	↔ ↗ ↑	€	COD.	Ø	📏	PACK	€
4A085021	1/1	325 x 530	46	4A115993	3 MM	100	2	1.097
				4A315993	3 MM	150	2	1.335



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	4A205993		148
			CALEFACTOR E HEATER F CHAUFFAGE		
			3 COD.	↔ ↗ ↕	€
			4A550611	320 x 540 x 95	1,3 KW 230/1V 331

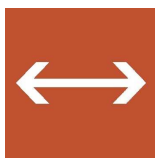


ZÓCALOS E PLINTH F SOCLE			SUPLEMENTO ENCIMERA 120 MM E COUNTERTOP SUPPLEMENT 120 MM F 120 MM SUPPLÉMENT DE COMPTOIR		
COD.	↔	€	COD.	↔	€
4A335993	400	157	4A125993	400	290
4A435993	800	174	4A225993	800	326
4A535993	1200	204	4A325993	1200	381
4A635993	1600	244	4A425993	1600	454
4A975993	2000	286			
4A735993	LATERAL / LATERAL / LATÉRALE 900	281			

SIMBOLOGÍA

E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



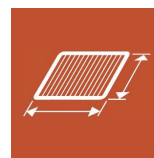
Largo

E Length
F Large



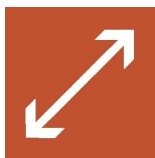
Wok

E Wok
F Wok



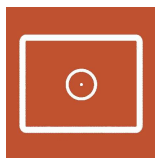
Dimensiones parrilla

E Grill dimensions
F Dimensions du gril



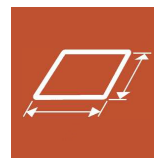
Fondo

E Width
F Profund



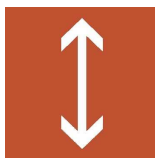
Placa radiante

E Solid top
F Plaque coup de feu



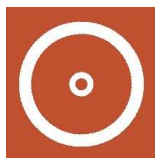
Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



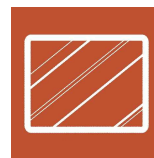
Alto

E Height
F Haut



Placa eléctrica redonda

E Electric rounded plate
F Plaque électrique ronde



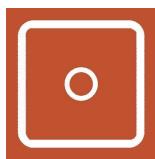
Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



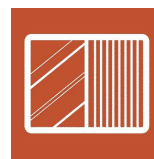
Peso

E Weight
F Poids



Placa eléctrica cuadrada

E Electric squared plate
F Plaque électrique carrée



Placa 1/3 estriada

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



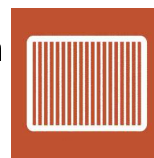
Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



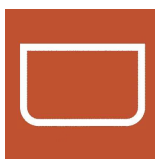
Horno a convección

E Convection oven
F Four à convection



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



Número de cubas

E Number of tanks
F Numéro de cuves



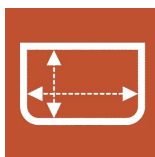
Horno estático

E Static oven
F Four statique



Barbacoa

E Barbecue
F Barbecue



Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



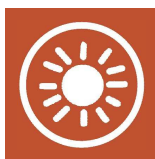
Medidas Gastronorm

E Gastronorm sizes
F Mesures Gastronorm



Motor

E Engine
F Moteur



Calor

E Heat
F Chaleur



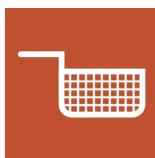
Soporte Abierto

E Open stand
F Support ouvert



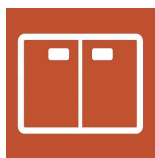
Gas

E Gas
F Gaz



Dimensiones cesta

E Basket dimensions
F Dimensions du panier



Puertas

E Doors
F Portes



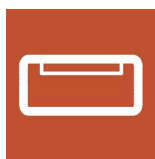
Eléctrico

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



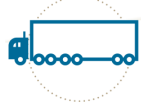
PRECIOS

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

