

ΕQUIPOS GRAN PRODUCCIÓN HIGH-PRODUCTION EQUIPMENT

6

COCINAS CENTRALES PASANTES
PASS-THROUGH CENTRAL KITCHENS



PLANCHAS-FRYTOP CENTRALES
CENTRAL GRIDDLES-FRYTOPS



SARTENES BASCULANTES
TILTING PANS



MARMITAS
BOILING PANS



WOKS
WOKS



PLANCHAS-FRYTOP TEPPANYAKI
TEPPANYAKI GRIDDLES-FRYTOPS



GRUPO / GROUP / GROUPE / GRUPP



CATÁLOGO / TARIFA

E CATALOG / PRICE LIST

F CATALOGUE / LISTE DE PRIX

2024
01

EQUIPOS GRAN PRODUCCIÓN HIGH-PRODUCTION EQUIPMENT

G6 PAG. 6/8



G6 PAG. 9/10



G6 PAG. 13/16



G6 PAG. 19/21





CONSTRUCCIÓN GENERAL

- Exterior en acero inoxidable.
- Encimeras formadas por un marco de acero inoxidable de 1,5 mm, de espesor, totalmente soldado. [1]
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar. Dichos grifos, están a ambos lados
- Con quemadores colgantes, de fundición, de 7,5 y 5 kw, de potencia y alto rendimiento. [2] Opcionalmente, se pueden montar quemadores de mas potencia. (Ver ACCESORIOS).
- Dichos quemadores colgantes y corona, son desmontables con la mano, para facilitar la limpieza. [3]
- Con robustas parrillas de fundición vitrificadas de 425 x 425 mm. Opcionalmente, se pueden substituir por planchas lisas o ranuradas, de fundición (Ver ACCESORIOS).
- Equipan bandejas recoge-grasas individuales. [4]
- En dotación con columna de agua. [5]
- Con patas regulables.

COCINAS SOBRE SOPORTE ABIERTO

- Con 2 estantes, el inferior y otro intermedio, de acero inoxidable. [6]
- El mod/cod. 40121410, aparte del horno, incorpora 2 estantes.

COCINAS SOBRE HORNOS PASANTES

- Hornos con puertas por ambos lados.
- Interior hornos en acero inoxidable.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores tubulares debajo de la plancha del horno.
- Puertas, de acero inoxidable y contra-puertas embutidas, vitrificadas en negro, [7] debidamente aisladas en fibra de vidrio, con tirador. [8]
- Puertas con bisagras reforzadas, con cierre a presión mediante muelle.
- Equipados de serie, con 2 bandejas vitrificadas en negro, y 2 rejillas, de 660x440 mm, extraíbles una por cada lado. [9] Sobre las rejillas se pueden colocar recipientes GN 1/1 ó EN.

CONSTRUCCION GENERAL FRYTOPS, SOBRE SOPORTE ABIERTO

- Construcción en acero inoxidable.
- Encimeras formadas por un marco de acero inoxidable de 1,5 mm, de espesor, totalmente soldado.
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto. Con bobina de seguridad y termopar.
- Con encendido piezo-eléctrico.
- Con quemadores tubulares, para mejor reparto del calor.
- Con bandeja recoge-grasas.
- Sobre soporte abierto, con estante inferior de acero inoxidable. [6]
- Con patas regulables.

PLACAS FRYTOPS

- Con peto transversal a ambos lados, de acero inoxidable. [10]
- Dichas placas, pasantes, con desagüe a ambos lados.
- Placas de 20 mm, de espesor.

MODELOS CON PLACA DE HIERRO

- Encimera rectificada, con la superficie totalmente lisa.

MODELOS CON PLACA DE HIERRO RANURADA o MIXTA

- Los frytops de ancho 450, con la encimera totalmente ranurada
- Los frytops de ancho 850, con 50% de la encimera rectificada lisa y 50% ranurada.

MODELOS CON PLACA DE CROMO DURO

- Encimera con baño de cromo duro de 50 micras.
- 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 con una espátula-cúter, (Ver ACCESORIOS), se pasará suavemente, para eliminar al máximo la grasa y seguidamente un paño húmedo. No poner desengrasante hasta el día siguiente, antes de poner el frytop en marcha y quedará la superficie brillante como nueva.

[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[10]



[6]



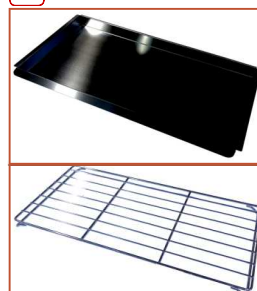
[7]



[8]



[9]



E**GENERAL CONSTRUCTION**

- Exterior in stainless steel.
- Countertops made from a 1.5 mm thick stainless steel frame, fully welded. ^[1]
- Brass faucets equipped with adjustable maximum, minimum, and pilot positions. Includes safety coil and thermocouple. These faucets are on both sides.
- Hanging burners, made of cast iron, with 7.5 kW and 5 kW power and high efficiency. ^[2] Optionally, higher power burners can be installed (see ACCESSORIES).
- These hanging burners and crown are removable by hand for easy cleaning. ^[3]
- Robust enameled cast iron grates measuring 425 x 425 mm. Optionally, they can be replaced with smooth or grooved cast iron griddles (see ACCESSORIES).
- Equipped with individual grease collection tray. ^[4]
- Water column included. ^[5]
- Adjustable legs.

STOVES ON OPEN STANDS

- With two shelves, one lower and one intermediate, made of stainless steel. ^[6]
- The model/code **40121410**, in addition to the oven, includes 2 shelves.

STOVES WITH PASS-THROUGH OVENS

- Ovens with doors on both sides.
- Oven interiors in stainless steel.
- Piezoelectric ignition.
- Tubular burners beneath the oven plate.
- Doors made of stainless steel, with black enameled, ^[7] recessed inner doors, properly insulated with fiberglass, and equipped with handles. ^[8]
- Doors with reinforced hinges, closing with spring-loaded pressure.
- Equipped as standard with two black enameled trays and two racks, measuring 660x440 mm, each removable from either side. ^[9] GN 1/1 or EN containers can be placed on the racks.

GENERAL CONSTRUCTION FRYTOPS, ON OPEN STANDS

- Construction in stainless steel.
- Countertops made from a 1.5 mm thick stainless steel frame, fully welded.
- Brass faucets equipped with adjustable maximum, minimum, and pilot positions. Includes safety coil and thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Tubular burners for better heat distribution.
- Grease collection tray included.
- On an open stand with a lower shelf made of stainless steel. ^[6]
- Adjustable legs.

FRYTOPS PLATES

- With crosswise back splashes on both sides, made of stainless steel. ^[10]
- These pass-through plates have drains on both sides.
- Plates are 20 mm thick.

MODELS WITH IRON PLATE

- Rectified countertop with a completely smooth surface.

MODELS WITH GROOVED OR MIXED IRON PLATES

- Frytops with a 450 mm width, with a fully grooved countertop.
- Frytops with an 850 mm width, with 50% of the countertop rectified smooth and 50% grooved.

MODELS WITH HARD CHROME PLATE

- Countertop with a 50-micron hard chrome coating.
- Cleaning method: Once the plate is turned off and after 30/45 minutes (while still warm), ice cubes should be placed on the surface, which will evaporate immediately. Then, gently scrape with a spatula-cutter (see ACCESSORIES) to remove as much grease as possible, followed by a damp cloth. Do not apply degreaser until the next day, before turning on the frytop, and the surface will be shiny like new.

F**CONSTRUCTION GÉNÉRALE**

- Extérieur en acier inoxydable.
- Plans de travail formés par un cadre en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, entièrement soudé. ^[1]
- Robinets en laiton dotés de positions maximum, minimum et veilleuse réglables. Avec bobine de sécurité et thermocouple. Ces robinets sont placés des deux côtés.
- Brûleurs suspendus, en fonte, de 7,5 kW et 5 kW de puissance et haute performance. ^[2] En option, des brûleurs de plus grande puissance peuvent être installés (voir ACCESSOIRES).
- Ces brûleurs suspendus et la couronne sont démontables à la main pour faciliter le nettoyage. ^[3]
- Grilles en fonte émaillée robustes mesurant 425 x 425 mm. En option, elles peuvent être remplacées par des plaques lisses ou rainurées en fonte (voir ACCESSOIRES).
- Équipés de bacs de récupération des graisses individuels. ^[4]
- Colonne d'eau incluse. ^[5]
- Pieds réglables.

CUISINES SUR SUPPORT OUVERT

- Avec deux étagères, une inférieure et une autre intermédiaire, en acier inoxydable. ^[6]
- Le modèle/code **40121410**, en plus du four, comprend 2 étagères.

CUISINES AVEC FOURS TRAVERSANTS

- Fours avec portes des deux côtés.
- Intérieur des fours en acier inoxydable.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs tubulaires sous la plaque du four.
- Portes en acier inoxydable, avec contre-portes enfoncées, ^[7] émaillées en noir, correctement isolées en fibre de verre, avec poignée. ^[8]
- Portes avec charnières renforcées, fermeture par pression à ressort.
- Équipés en standard avec deux plateaux émaillés noirs et deux grilles, mesurant 660x440 mm, chacun amovible de chaque côté. ^[9] Des récipients GN 1/1 ou EN peuvent être placés sur les grilles.

CONSTRUCTION GÉNÉRALE FRYTOPS, SUR SUPPORT OUVERT

- Construction en acier inoxydable.
- Plans de travail formés par un cadre en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur, entièrement soudé.
- Robinets en laiton dotés de positions maximum, minimum et veilleuse réglables. Avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs tubulaires pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Bac de récupération des graisses inclus.
- Sur support ouvert avec étagère inférieure en acier inoxydable. ^[6]
- Pieds réglables.

PLAQUES FRYTOPS

- Avec dossier transversal sur les deux côtés, en acier inoxydable. ^[10]
- Ces plaques traversantes ont des évacuations des deux côtés.
- Les plaques font 20 mm d'épaisseur.

MODÈLES AVEC PLAQUE EN FONTE

- Plan de travail rectifié avec surface complètement lisse.

MODÈLES AVEC PLAQUE EN FONTE RAINURÉE OU MIXTE

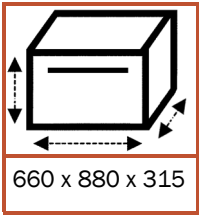
- Frytops de 450 mm de large, avec plan de travail entièrement rainuré.
- Frytops de 850 mm de large, avec 50 % du plan de travail rectifié lisse et 50 % rainuré.

MODÈLES AVEC PLAQUE EN CHROME DUR

- Plan de travail avec un revêtement en chrome dur de 50 microns.
- Méthode de nettoyage : Une fois la plaque éteinte et après 30/45 minutes (encore chaude), des glaçons doivent être placés sur la surface, qui s'évaporeront immédiatement. Ensuite, grattez doucement avec une spatule-cutter (voir ACCESSOIRES) pour éliminer le plus de graisse possible, puis passez un chiffon humide. Ne pas appliquer de dégraissant avant le lendemain, avant de remettre le frytop en marche, et la surface sera brillante comme neuve.

COCINAS CENTRALES FONDO 1.050, DE 4 FUEGOS, A GAS

- E
- CENTRAL GAS STOVES, 1,050 DEPTH, 4 BURNERS
- F
- CUISINES CENTRALES À GAZ, PROFONDEUR 1 050, 4 FEUX



40071010

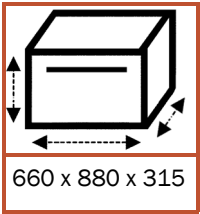


40101010

MOD./COD.								
40071010		230	1040x1050x900	1 x 7,5	3 x 5	1 x 7	29,5 KW	5.805
40101010		208	1040x1050x900	1 x 7,5	3 x 5	-	22,5 KW	4.950

COCINAS CENTRALES FONDO 1.050, DE 6 FUEGOS, A GAS

- E
- CENTRAL GAS STOVES, 1,050 DEPTH, 6 BURNERS
- F
- CUISINES CENTRALES À GAZ, PROFONDEUR 1 050, 6 FEUX



↑ 40121410

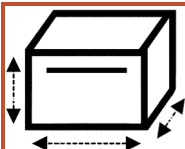


↑ 40141410

MOD./COD.								€
40121410		325	1470x1050x900	1 x 7,5	5 x 5	1 x 7	39,5 KW	8.640
40141410		292	1470x1050x900	1 x 7,5	5 x 5	-	32,5 KW	6.235

COCINAS CENTRALES FONDO 1.050, DE 8 FUEGOS, A GAS

- E
- CENTRAL GAS STOVES, 1,050 DEPTH, 8 BURNERS
- F
- CUISINES CENTRALES À GAZ, PROFONDEUR 1 050, 8 FEUX



660 x 880 x 315



40011810



40041810

MOD./COD.								€
40011810		450	1900x1050x900	2 x 7,5	6 x 5	2 x 7	59 KW	10.800
40041810		385	1900x1050x900	2 x 7,5	6 x 5	-	45 KW	7.290



PLANCHAS-FRYTOP CENTRALES DE ANCHO 450, DE FONDO 1050, A GAS

- E CENTRAL GAS FRYTOP GRIDDLES, 450 WIDTH, 1,050 DEPTH
- F PLAQUES-FRYTOPS CENTRALES À GAZ, LARGEUR 450, PROFONDEUR 1 050



40084510



40074510



40094510

MOD./COD.								€
40084510		105	450x1050x900	FE	-	375 x 775	10 KW	2.505
40074510		105	450x1050x900	-	FE	375 x 775	10 KW	2.675
40094510		105	450x1050x900	Cr.D.	-	375 x 775	10 KW	3.510

PLANCHAS-FRYTOP CENTRALES DE ANCHO 850, DE FONDO 1050, A GAS

- E CENTRAL GAS FRYTOP GRIDDLES, 850 WIDTH, 1,050 DEPTH
- F PLAQUES-FRYTOPS CENTRALES À GAZ, LARGEUR 850, PROFONDEUR 1 050



40138510



40128510



40148510

MOD./COD.								€
40138510		190	850x1050x900	FE	-	735 x 775	20 KW	4.735
40128510		190	850x1050x900	-	FE	735 x 775	20 KW	4.885
40148510		190	850x1050x900	Cr.D.	-	735 x 775	20 KW	6.155

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- Totalmente en acero inoxidable 18/10 AISI 304.
- Aislamiento térmico, con paneles de fibra cerámica, de alta densidad.
- Chasis sobre 4 patas, regulables, de acero inoxidable.
- Tapas equilibradas, dotadas de muelle de presión de cierre o apertura, con su correspondiente asa. **[1]**
- Con grifo para el llenado de la cuba, de agua, fría o caliente. **[2]**

[1]

[2]


SERIE 2 - SARTENES BASCULANTES, SOBRE MUEBLE TÉCNICO

- Con cubas de acero inoxidable.
- Con diseño, en la parte frontal, para facilitar el vaciado. **[3]**

SERIES 5 Y 8 - SARTENES BASCULANTES, SOBRE MONTANTES

- La cuba está situada, entre dos montantes de acero inoxidable 18/10 AISI 304, que la sostienen, permitiendo su basculación, con diseño en la parte frontal, para facilitar el vaciado. **[3]**
- Los laterales de las cubas están construidas con acero inoxidable 18/10 AISI 304, y el fondo en acero inoxidable 18/10/2 AISI 316, de 12 mm, de espesor.

SERIE 2 - SARTENES CON BASCULACIÓN MEDIANTE VOLANTE

- Se fabrican, con basculación mediante un volante, que dispone de un mango plegable. Todo ello de baquelita.

[3]


SERIES 2, 5 Y 8 - SARTENES CON BASCULACIÓN MOTORIZADA

- Equipadas con un potente motor reductor, que se controla mediante un pulsador, para facilitar la basculación y el correspondiente vaciado.

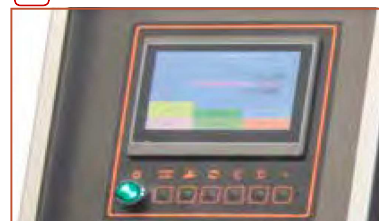
SERIES 8 - SARTENES CON MEZCLADOR

- Mezclador de acero inoxidable 18/10/2 AISI 316, con la palas de teflón cerámico. **[4]**
- Desmontable fácilmente, para facilitar la limpieza.
- Velocidad ajustable.
- Gestión por medio de un monitor PLC, con 100 programas de cocción y pantalla táctil. **[5]**

[4]


SARTENES A GAS

- Con quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento
- 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.

[5]


SARTENES ELÉCTRICAS

- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas sobre cajones debidamente aislados.
- Con termostato regulable hasta 300° y piloto indicador de funcionamiento.

E**GENERAL CONSTRUCTION**

- Completely made of 18/10 AISI 304 stainless steel.
- Thermal insulation with high-density ceramic fiber panels.
- Chassis with 4 adjustable stainless steel legs.
- Balanced lids equipped with a pressure spring for closing or opening, with corresponding handles. [1]
- Equipped with a faucet for filling the pan with cold or hot water. [2]

SERIES 2 - TILTING PANS ON TECHNICAL CABINET

- Stainless steel pans.
- Front design to facilitate draining. [3]

SERIES 5 AND 8 - TILTING PANS ON MOUNTS

- The pan is positioned between two 18/10 AISI 304 stainless steel mounts that support it, allowing tilting, with a front design to facilitate draining. [3]
- The sides of the pans are made of 18/10 AISI 304 stainless steel, and the bottom is 12 mm thick 18/10/2 AISI 316 stainless steel.

SERIES 2 - TILTING PANS WITH HANDWHEEL

- Manufactured with tilting via a handwheel, which features a foldable handle, all made of Bakelite.

SERIES 2, 5 AND 8 - MOTORIZED TILTING PANS

- Equipped with a powerful gear motor, controlled by a push button, to facilitate tilting and corresponding draining.

SERIES 8 - PANS WITH MIXER

- Mixer made of 18/10/2 AISI 316 stainless steel, with ceramic Teflon blades. [4]
- Easily removable for easy cleaning.
- Adjustable speed.
- Managed via a PLC monitor with 100 cooking programs and a touchscreen. [5]

GAS PANS

- Equipped with high-efficiency stainless steel tubular burners.
- Thermostatic valve adjustable from 100 to 300°C, with a pilot light. Includes safety coil and thermocouple.
- Piezoelectric ignition.
- Equipped with a front viewing window.

ELECTRIC PANS

- Equipped with stainless steel sheathed heating elements mounted on properly insulated drawers.
- Adjustable thermostat up to 300°C and operation indicator light.

F**CONSTRUCTION GÉNÉRALE**

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
- Isolation thermique avec des panneaux en fibre céramique haute densité.
- Châssis sur 4 pieds réglables en acier inoxydable.
- Couvercles équilibrés, équipés d'un ressort de pression pour l'ouverture ou la fermeture, avec des poignées correspondantes. [1]
- Équipé d'un robinet pour le remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude. [2]

SÉRIE 2 - SAUTEUSES BASCULANTES SUR MEUBLE TECHNIQUE

- Cuves en acier inoxydable.
- Conception frontale pour faciliter la vidange. [3]

SÉRIES 5 ET 8 - SAUTEUSES BASCULANTES SUR MONTANTS

- La cuve est placée entre deux montants en acier inoxydable 18/10 AISI 304 qui la soutiennent, permettant son basculement, avec une conception frontale pour faciliter la vidange. [3]
- Les côtés des cuves sont en acier inoxydable 18/10 AISI 304, et le fond en acier inoxydable 18/10/2 AISI 316 d'une épaisseur de 12 mm.

SÉRIE 2 - SAUTEUSES BASCULANTES AVEC VOLANT

- Fabriquées avec un système de basculement à volant, équipé d'une poignée pliable, le tout en bakélite.

SÉRIES 2, 5 ET 8 - SAUTEUSES BASCULANTES MOTORISÉES

- Équipées d'un puissant moteur réducteur, contrôlé par un bouton-poussoir, pour faciliter le basculement et la vidange correspondante.

SÉRIE 8 - SAUTEUSES AVEC MÉLANGEUR

- Mélangeur en acier inoxydable 18/10/2 AISI 316, avec des pales en téflon céramique. [4]
- Démontable pour faciliter le nettoyage.
- Vitesse réglable.
- Gestion via un moniteur PLC avec 100 programmes de cuisson et écran tactile. [5]

SAUTEUSES À GAZ

- Équipées de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haut rendement.
- Valve thermostatique réglable de 100 à 300°C, avec veilleuse. Comprend une bobine de sécurité et un thermocouple.
- Allumage piézoélectrique.
- Équipées d'un hublot frontal.

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES

- Équipées de résistances blindées en acier inoxydable, montées sur des tiroirs correctement isolés.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C et témoin lumineux de fonctionnement.



		186V2150		18EV2150
		186M2150		18EM2150



		186M2200		18EM2200
--	--	-----------------	--	-----------------

MOD./COD.									
186V2150			265	1200x900x850	1120x570x253	150	-	33 KW	19.165
18EV2150			260	1200x900x850	1120x570x253	150	15 KW 400/3V	-	18.895
186M2150			275	1200x900x850	1120x570x253	150	100 W 230/1V	33 KW	21.730
18EM2150			270	1200x900x850	1120x570x253	150	15 KW 400/3V	-	20.295
186M2200			360	1600x900x850	1520x570x253	200	100 W 230/1V	44 KW	31.815
18EM2200			350	1600x900x850	1520x570x253	200	20 KW 400/3V	-	31.455



186M5130
18EM5130
186M5150
18EM5150



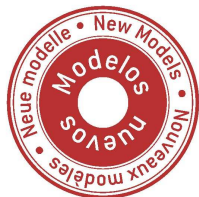
186M5165
18EM5165
186M5210
18EM5210

MOD./COD.								€
186M5130		360	1600x900x930	1120x570x230	130	400 W 230/1V	30 KW	39.390
18EM5130		350	1600x900x930	1120x570x230	130	15,4 KW 400/3V	-	38.045
186M5150		370	1600x900x930	1120x570x255	150	400 W 230/1V	30 KW	44.255
18EM5150		360	1600x900x930	1120x570x255	150	15,4 KW 400/3V	-	42.065
186M5165		445	2000x900x930	1520x570x230	165	400 W 230/1V	39 KW	51.605
18EM5165		430	2000x900x930	1520x570x230	165	20,4 KW 400/3V	-	48.125
186M5210		460	2000x900x930	1520x570x255	210	400 W 230/1V	39 KW	58.215
18EM5210		440	2000x900x930	1520x570x255	210	20,4 KW 400/3V	-	52.935



			186M5300			18EM5300
			186M5400			18EM5400

MOD./COD.								
186M5300		560	1750x1300x930	1095x900x335	300	750 W 230/1V	33 KW	80.030
18EM5300		540	1750x1300x930	1095x900x335	300	28,8 KW 400/3V	-	76.285
186M5400		670	1750x1300x930	1095x900x445	400	750 W 230/1V	33 KW	102.105
18EM5400		645	1750x1300x930	1095x900x445	400	28,8 KW 400/3V	-	99.635



186M8180 **18EM8180**



186M8290 **18EM8290**
186M8350 **18EM8350**

MOD./COD.								€
186M8180		480	1675x1450x1150	Ø760x400	180	750 W 230/1V	28 KW	58.640
18EM8180		470	1675x1450x1150	Ø760x400	180	23 KW 400/3V	-	55.790
186M8290		610	1875x1650x1150	Ø960x400	290	750 W 230/1V	32 KW	91.080
18EM8290		600	1875x1650x1150	Ø960x400	290	28 KW 400/3V	-	90.545
186M8350		720	1975x1825x1150	Ø1060x400	350	750 W 230/1V	42 KW	121.000
18EM8350		710	1975x1825x1150	Ø1060x400	350	42 KW 400/3V	-	115.475

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- Totalmente en acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 2 mm, de espesor.
- Fondo cubas de acero inoxidable 18/10/2 AISI 316 de 12 mm, de espesor.
- Con grifo de desagüe de 2". **[1]**
- Con encimera embutida, a la cual está soldada la cuba.
- Cubas con todos los cantos redondeados, para facilitar la limpieza.
- Aislamiento térmico, con paneles de fibra cerámica, de alta densidad.
- Chasis sobre 4 patas, regulables, de acero inoxidable.
- Tapas equilibradas, dotadas de muelle de presión de cierre o apertura, con su correspondiente asa.
- Con grifo para el llenado de la cuba, de agua, fría o caliente. **[2]**

MARMITAS CON CALOR INDIRECTO

- Disponen de 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, calibrado a 0,5 bar. **[2]**
- El llenado de dicha cámara es automático, con control de nivel.
- También disponen de 2 grifos, situados en el frontal, para el control manual, de máximo y mínimo de agua. **[3]**

MARMITAS AUTOCLAVE

- Disponen de una tapa de doble pared, con junta de estanqueidad, de silicona alimentaria.
- Con cierres de presión y la válvula de seguridad, en el centro de la misma. **[4]**

MARMITAS CON MEZCLADOR

- Mezclador de acero inoxidable 18/10/2 AISI 316, con la palas de teflón cerámico. **[5]**
- De velocidad variable, con posibilidad de inversión de giro
- Desmontable fácilmente, para facilitar la limpieza.

MARMITAS BASCULANTES

- Sistema de basculación automático, con accionamiento hidráulico.
- Gestión por medio de un monitor PLC, con 100 programas de cocción y pantalla táctil. **[6]**

MARMITAS A GAS

- Con quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento.
- 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.

MARMITAS ELÉCTRICAS

- Con resistencias blindadas en acero incoloy, montadas sobre cajones debidamente aislados.
- Con termostato regulable hasta 300° y piloto indicador de funcionamiento.

[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]



E

GENERAL CONSTRUCTION

- Completely made of 18/10 AISI 304 stainless steel with a thickness of 2 mm.
- Bottom of the pans made of 18/10/2 AISI 316 stainless steel with a thickness of 12 mm.
- Equipped with a 2" drainage tap . **[1]**
- With an embedded countertop to which the pan is welded.
- Pans with all rounded corners for easy cleaning.
- Thermal insulation with high-density ceramic fiber panels.
- Chassis on 4 adjustable stainless steel legs.
- Balanced lids with spring-loaded closure or opening mechanism, with corresponding handle.
- Equipped with a tap for filling the pan with hot or cold water. **[2]**

INDIRECT HEATING BOILING PANS

- They feature a double chamber for water to prevent food from sticking to the bottom and sides of the pan.
- Also equipped with a safety group and control manometer calibrated to 0.5 bar. **[2]**
- The chamber filling is automatic with level control.
- They also have 2 front taps for manual control of maximum and minimum water levels. **[3]**

AUTOCLAVE BOILING PANS

- They have a double-walled lid with a food-grade silicone sealing gasket.
- With pressure closures and a safety valve in the center of the lid. **[4]**

BOILING PANS WITH MIXER

- Mixer made of 18/10/2 AISI 316 stainless steel with ceramic Teflon blades. **[5]**
- Variable speed with the option for reverse rotation.
- Easily removable for cleaning.

TILTING BOILING PANS

- Automatic tilting system with hydraulic operation.
- Managed via a PLC monitor with 100 cooking programs and a touch screen. **[6]**

GAS BOILING PANS

- With high-performance stainless steel tubular burners.
- With a thermostatic valve adjustable from 100 to 300°C, and a pilot light. Equipped with a safety coil and thermocouple.
- With piezo-electric ignition.
- Equipped with a front viewing window.

ELECTRIC BOILING PANS

- With incoloy steel-sheathed elements mounted on properly insulated drawers.
- With an adjustable thermostat up to 300° and an operation indicator light.

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304 avec une épaisseur de 2 mm.
- Fond des cuves en acier inoxydable 18/10/2 AISI 316 de 12 mm d'épaisseur.
- Équipé d'un robinet de vidange de 2". **[1]**
- Avec un plan de travail intégré auquel la cuve est soudée.
- Cuves avec tous les angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Isolation thermique avec des panneaux de fibre céramique à haute densité.
- Châssis sur 4 pieds réglables en acier inoxydable.
- Couvercles équilibrés avec mécanisme de fermeture ou d'ouverture à ressort, avec poignée correspondante.
- Équipé d'un robinet pour remplir la cuve d'eau froide ou chaude. **[2]**

MARMITES À CHAUFFAGE INDIRECT

- Elles disposent d'une double chambre pour l'eau afin d'éviter que les aliments ne collent au fond et aux parois de la cuve.
- Également équipées d'un groupe de sécurité et d'un manomètre de contrôle calibré à 0,5 bar. **[2]**
- Le remplissage de cette chambre est automatique avec contrôle de niveau.
- Elles disposent également de 2 robinets situés à l'avant pour le contrôle manuel du niveau d'eau maximum et minimum. **[3]**

MARMITES AUTOCLAVES

- Elles disposent d'un couvercle à double paroi avec un joint d'étanchéité en silicone alimentaire.
- Avec des fermetures à pression et une soupape de sécurité au centre du couvercle. **[4]**

MARMITES AVEC MÉLANGEUR

- Mélangeur en acier inoxydable 18/10/2 AISI 316 avec des pales en Teflon céramique. **[5]**
- Vitesse variable avec possibilité d'inversion de rotation.
- Facilement démontable pour faciliter le nettoyage.

MARMITES BASCULANTES

- Système de basculement automatique avec commande hydraulique.
- Gestion via un moniteur PLC avec 100 programmes de cuisson et écran tactile. **[6]**

MARMITES À GAZ

- Avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haute performance.
- Avec une vanne thermostatique réglable de 100 à 300°C, et un témoin de veille. Équipées d'une bobine de sécurité et d'un thermocouple.
- Avec allumage piézo-électrique.
- Équipées d'une vitre de visualisation frontale.

MARMITES ÉLECTRIQUES

- Avec des résistances blindées en acier incoloy montées sur des tiroirs correctement isolés.
- Avec un thermostat réglable jusqu'à 300° et un voyant de fonctionnement.



I	200	🔥	↑	18612200	⚡	18E12200
I	300	🔥		18612300	⚡	18E12300
I	500	🔥		18612500	⚡	18E12500

A	200	🔥	↑	186A2200	⚡	18EA2200
A	300	🔥		186A2300	⚡	18EA2300
A	500	🔥		186A2500	⚡	18EA2500

MOD./COD.	🔥⚡	👤	↔↗↕	📦	📏	🌀	🔥	€
18612200	🔥	285	1000x1150x850	Ø760x500	200	-	39 KW	21.305
18E12200	⚡	285	1000x1150x850	Ø760x500	200	24 KW 400/3V	-	21.145
18612300	🔥	370	1200x1270x900	Ø960x500	300	-	48 KW	24.690
18E12300	⚡	370	1200x1270x850	Ø960x500	300	36 KW 400/3V	-	29.630
18612500	🔥	430	1300x1400x1000	Ø1060x600	500	-	55 KW	32.355
18E12500	⚡	430	1300x1400x850	Ø1060x600	500	48 KW 400/3V	-	32.440
186A2200	🔥	300	1000x1150x850	Ø760x500	200	-	39 KW	24.060
18EA2200	⚡	300	1000x1150x850	Ø760x500	200	24 KW 400/3V	-	23.350
186A2300	🔥	390	1200x1270x900	Ø960x500	300	-	48 KW	27.625
18EA2300	⚡	390	1200x1270x850	Ø960x500	300	36 KW 400/3V	-	27.090
186A2500	🔥	460	1300x1400x1000	Ø1060x600	500	-	55 KW	35.290
18EA2500	⚡	460	1300x1400x850	Ø1060x600	500	48 KW 400/3V	-	35.290

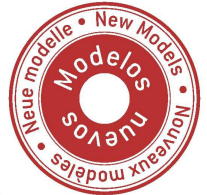


300								
18613300				230	1320x1330x940	Ø960x370	300	100 W 230/1V
18E13300				230	1320x1330x940	Ø960x370	300	36 KW 400/3V
18613400				240	1320x1330x1070	Ø960x500	400	100 W 230/1V
18E13400				240	1320x1330x1070	Ø960x500	400	36 KW 400/3V
18613500				250	1320x1330x1180	Ø960x610	500	100 W 230/1V
18E13500				250	1320x1330x1180	Ø960x610	500	36 KW 400/3V



300								
18V03300				210	1290x1240x940	Ø960x370	300	170 Kg/h.
18V03400				220	1290x1240x1070	Ø960x500	400	170 Kg/h.
18V03500				230	1290x1240x1180	Ø960x610	500	170 Kg/h.

MOD./COD.								
18613300				230	1320x1330x940	Ø960x370	300	100 W 230/1V
18E13300				230	1320x1330x940	Ø960x370	300	36 KW 400/3V
18613400				240	1320x1330x1070	Ø960x500	400	100 W 230/1V
18E13400				240	1320x1330x1070	Ø960x500	400	36 KW 400/3V
18613500				250	1320x1330x1180	Ø960x610	500	100 W 230/1V
18E13500				250	1320x1330x1180	Ø960x610	500	36 KW 400/3V
MOD./COD.								
18V03300				210	1290x1240x940	Ø960x370	300	170 Kg/h.
18V03400				220	1290x1240x1070	Ø960x500	400	170 Kg/h.
18V03500				230	1290x1240x1180	Ø960x610	500	170 Kg/h.



200	18614200	18E14200
300	18614300	18E14300
500	18614500	18E14500

200	186A4200	18EA4200
300	186A4300	18EA4300
500	186A4500	18EA4500

MOD./COD.								€
18614200		220	1120x1000x1000	Ø760x460	200	-	39 KW	21.635
18E14200		220	1120x1000x1000	Ø760x460	200	24 KW 400/3V	-	21.390
18614300		240	1320x1200x950	Ø960x500	300	-	48 KW	25.555
18E14300		240	1320x1200x950	Ø960x500	300	36 KW 400/3V	-	24.350
18614500		320	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	-	55 KW	34.895
18E14500		320	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	48 KW 400/3V	-	32.975
186A4200		235	1120x1000x1000	Ø760x460	200	-	39 KW	24.665
18EA4200		235	1120x1000x1000	Ø760x460	200	24 KW 400/3V	-	23.800
186A4300		260	1320x1200x950	Ø960x500	300	-	48 KW	28.210
18EA4300		260	1320x1200x950	Ø960x500	300	36 KW 400/3V	-	27.430
186A4500		350	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	-	55 KW	38.090
18EA4500		350	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	48 KW 400/3V	-	36.180



I	200	↻	18E15200
I	300	↻	18E15300
I	500	↻	18E15500

A	200	↻	18EA5200
A	300	↻	18EA5300
A	500	↻	18EA5500

MOD./COD.							€
18E15200	↻	320	1120x1000x1000	Ø760x460	200	24,4 KW 400/3V	47.755
18E15300	↻	330	1320x1200x950	Ø960x500	300	36,4 KW 400/3V	53.285
18E15500	↻	410	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	48,4 KW 400/3V	62.920
18EA5200	↻	335	1120x1000x1000	Ø760x460	200	24,4 KW 400/3V	49.720
18EA5300	↻	350	1320x1200x950	Ø960x500	300	36,4 KW 400/3V	57.255
18EA5500	↻	440	1420x1300x1050	Ø1060x600	500	48,4 KW 400/3V	65.850



200									
18616200				210	1350x900x900	1040x550x370	200	100 W 230/1V	25 KW
18E16200				220	1350x900x900	1040x550x370	200	30 KW 400/3V	-



200									
18V16200				172	1350x900x900	1040x550x370	200	100 Kg/h.	10.570
18V16300				183	1350x900x900	1040x550x550	300	100 Kg/h.	10.855

MOD./COD.									
18616200				210	1350x900x900	1040x550x370	200	100 W 230/1V	25 KW
18E16200				220	1350x900x900	1040x550x370	200	30 KW 400/3V	-
18616300				185	1350x900x900	1040x550x550	300	100 W 230/1V	32 KW
18E16300				195	1350x900x900	1040x550x550	300	36 KW 400/3V	-
MOD./COD.									
18V16200				172	1350x900x900	1040x550x370	200	100 Kg/h.	10.570
18V16300				183	1350x900x900	1040x550x550	300	100 Kg/h.	10.855



[I]	200	[F]	18617200	[E]	18E17200
[I]	300	[F]	18617300	[E]	18E17300
[I]	500	[F]	18617500	[E]	18E17500

MOD./COD.	[F] [E]	[I]	[↔] [↗] [↕]	[📦]	[📏]	[M] [Z]	[🔥]	€
18617200	[F] [E]	360	1750x1000x1050	Ø760x500	200	[M] 400 W 230/1V	39KW	35.330
18E17200	[E]	360	1750x1000x1050	Ø760x500	200	[M] 24,4 KW 400/3V	-	33.685
18617300	[F] [E]	470	1950x1200x1300	Ø960x500	300	[M] 400 W 230/1V	48 KW	40.105
18E17300	[E]	470	1950x1200x1300	Ø960x500	300	[M] 36,4 KW 400/3V	-	39.035
18617500	[F] [E]	550	2050x1300x1300	Ø1060x600	500	[M] 400 W 230/1V	55 KW	53.280
18E17500	[E]	550	2050x1300x1300	Ø1060x600	500	[M] 48,4 KW 400/3V	-	54.365



	200		18618200		18E18200
	300		18618300		18E18300



	500		18618500		18E18500
--	-----	--	-----------------	--	-----------------

MOD./COD.								
18618200		440	1675x1450x1135	Ø760x500	200	750 W 230/1V	39 KW	80.030
18E18200		440	1675x1450x1135	Ø760x500	200	24,75 KW 400/3V	-	71.280
18618300		580	1875x1650x1135	Ø960x500	300	750 W 230/1V	48 KW	89.100
18E18300		580	1875x1650x1135	Ø960x500	300	36,75 KW 400/3V	-	79.190
18618500		700	1975x1825x1135	Ø1060x500	500	750 W 230/1V	55 KW	130.085
18E18500		700	1975x1825x1135	Ø1060x500	500	48,75KW 400/3V	-	108.700

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable 18/10 AISI-304.
- Encimera de 2,5 mm. de espesor, con refuerzos, para evitar deformaciones.
- Con peto de 200 mm.
- Con bandejas recoge grasas, individuales y extraíbles. 1
- Con grifos de latón, dotados de máximo regulable, mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores de alto rendimiento, de fundición de hierro, de 21 KW. 2 y de 14 KW. 3 Opcionalmente, se pueden substituir quemadores (Ver ACCESORIOS)
- Con parrillas redondas de fundición vitrificadas, de Ø 350/370 mm. 4
- Con pies regulables.

SERIE 2- (FONDO 700 mm) DE SOBRE-MESA O SOBRE SOPORTE ABIERTO

- Con encimera lisa.

SERIE 5- (FONDO 700 mm) SOBRE SOPORTE ABIERTO

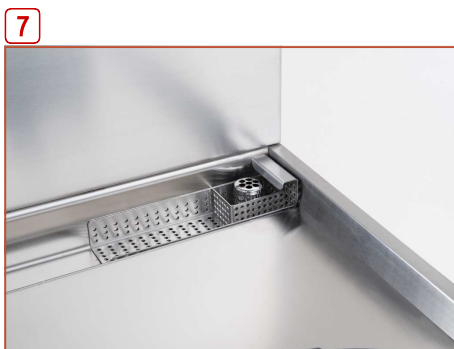
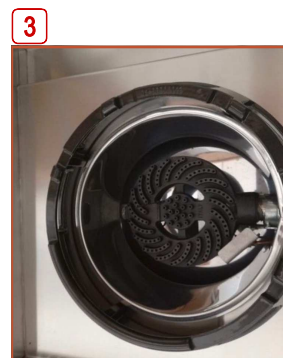
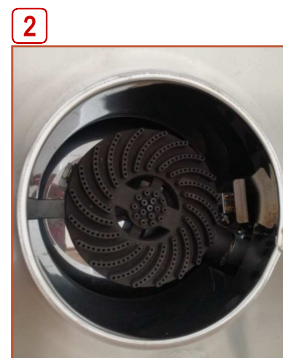
- Con top refrigerado, por medio de difusores de agua. 5
- Con sistema de lavado, que desagua en el canal posterior.
- Con columna de agua, de serie, orientable, de 700 x 500 mm. de alto. 6

SERIE 8- (FONDO 900 mm) SOBRE MONTANTES

- Con top refrigerado, por medio de difusores de agua. 5
- Con sistema de lavado, que desagua en el canal posterior.
- Con cajón de recogida de residuos. 7
- Con columna de agua, de serie, orientable, de 700 x 675 mm. de alto. 6

ACCESORIOS

- Disponemos de parrillas redondas, para sartenes normales de fondo plano, 8 y también sartenes wok de varios diámetros. 9



E

GENERAL CONSTRUCTION

- Made of 18/10 AISI-304 stainless steel.
- 2.5 mm thick countertop, with reinforcements to prevent deformation.
- 200 mm backsplash.
- Individual and removable grease collection trays. **[1]**
- Brass taps, equipped with adjustable maximum, minimum, and pilot position, with safety coil and thermocouple.
- High-efficiency cast iron burners, 21 KW. **[2]** and 14 KW. **[3]** Burners can optionally be replaced (See ACCESSORIES)
- Round vitrified cast iron grates, Ø 350/370 mm. **[4]**
- Adjustable feet.

SERIES 2 - (700 mm DEPTH) TABLETOP OR ON OPEN STAND

- With smooth countertop.

SERIES 5 - (700 mm DEPTH) ON OPEN STAND

- With refrigerated top, using water diffusers. **[5]**
- With washing system that drains into the rear channel.
- With a standard water column, adjustable, 700 x 500 mm high. **[6]**

SERIES 8 - (900 mm DEPTH) ON STANDS

- With refrigerated top, using water diffusers. **[5]**
- With washing system that drains into the rear channel.
- With waste collection drawer. **[7]**
- With a standard water column, adjustable, 700 x 675 mm high. **[6]**

ACCESSORIES

- We have round grates for standard flat-bottom pans, **[8]** and also wok pans of various diameters. **[9]**

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable 18/10 AISI-304.
- Plan de travail de 2,5 mm d'épaisseur, avec renforts pour éviter les déformations.
- Avec dosseret de 200 mm.
- Avec bacs de récupération des graisses, individuels et amovibles. **[1]**
- Avec robinets en laiton, dotés d'un réglage maximum, minimum et position pilote, avec bobine de sécurité et thermocouple.
- Brûleurs en fonte à haut rendement, de 21 KW. **[2]** et de 14 KW. **[3]** Les brûleurs peuvent être remplacés en option (Voir ACCESSOIRES).
- Grilles rondes vitrifiées en fonte, de Ø 350/370 mm. **[4]**
- Pieds réglables.

SÉRIE 2 - (FOND 700 mm) SUR TABLE OU SUR SUPPORT OUVERT

- Avec plan de travail lisse.

SÉRIE 5 - (FOND 700 mm) SUR SUPPORT OUVERT

- Avec top réfrigéré, à l'aide de diffuseurs d'eau. **[5]**
- Avec système de lavage qui se déverse dans le canal arrière.
- Avec colonne d'eau standard, orientable, de 700 x 500 mm de hauteur. **[6]**

SÉRIE 8 - (FOND 900 mm) SUR MONTANTS

- Avec top réfrigéré, à l'aide de diffuseurs d'eau. **[5]**
- Avec système de lavage qui se déverse dans le canal arrière.
- Avec tiroir de collecte des déchets. **[7]**
- Avec colonne d'eau standard, orientable, de 700 x 675 mm de hauteur. **[6]**

ACCESSOIRES

- Nous disposons de grilles rondes pour poêles normales à fond plat, **[8]** ainsi que des poêles wok de plusieurs diamètres. **[9]**

WOKS DE SOBREMESA, FONDO 700, A GAS

SERIE **e**

E WOKS TABLETOP, 700 DEPTH, GAS

F WOKS DE TABLE, FOND 700, À GAZ



↑ **320675LT**



↑ **321075LT**



↑ **321575LT**



↑ **322075LT**



MOD./COD.								€
320675LT		45	600x700x275	1x14	-	-	14 KW	1.860
321075LT		76	1000x700x275	1x14	1x21	-	35 KW	3.145
321575LT		110	1500x700x275	2x14	1x21	-	49 KW	4.215
322075LT		150	2000x700x275	2x14	2x21	-	70 KW	5.470

WOKS SOBRE SOPORTE, FONDO 700, A GAS

SERIE **e**

- E** WOKS ON SUPPORT, 700 DEPTH, GAS
- F** WOKS SUR SUPPORT, FOND 700, À GAZ



↑ **320675L5**



↑ **321075L5**



↑ **321575L5**



↑ **322075L5**

MOD./COD.									€
320675L5			80	600x700x850	1x14	-	-	14 KW	2.295
321075L5			105	1000x700x850	1x14	1x21	-	35 KW	3.710
321575L5			138	1500x700x850	2x14	1x21	-	49 KW	5.165
322075L5			175	2000x700x850	2x14	2x21	-	70 KW	6.370

WOKS REFRIGERADOS SOBRE SOPORTE, FONDO 700, A GAS

SERIE 5

[E] REFRIGERATED WOKS ON SUPPORT, 700 DEPTH, GAS

[F] WOKS RÉFRIGÉRÉS SUR SUPPORT, FOND 700, À GAZ



↑ 32067CK5



↑ 32107CK5



↑ 32157CK5



↑ 32207CK5

MOD./COD.									€
32067CK5			82	600x700x850	1x14	-	1	14 KW	3.910
32107CK5			107	1000x700x850	1x14	1x21	1	35 KW	5.325
32157CK5			141	1500x700x850	2x14	1x21	1	49 KW	7.255
32207CK5			178	2000x700x850	2x14	2x21	1	70 KW	9.390

WOKS REFRIGERADOS SOBRE MONTANTES, FONDO 900, A GAS

SERIE 8

- [E] REFRIGERATED WOKS ON UPRIGHTS, 900 DEPTH, GAS
- [F] WOKS RÉFRIGÉRÉS SUR MONTANTS, FOND 900, À GAZ



↑32109DEM



↑32159DEM



↑32209DEM

MOD./COD.								€
32109DEM		108	1000x900x850	1x14	1x21	1	35 KW	7.025
32159DEM		155	1500x900x850	2x14	1x21	1	49 KW	9.010
32209DEM		197	2000x900x850	2x14	2x21	1	70 KW	11.700



↑32259DEM



↑32309DEM



↑32359DEM

MOD./COD.								€
32259DEM		245	2500x900x850	2x14	3x21	2	91 KW	13.995
32309DEM		287	3000x900x850	3x14	3x21	2	105 KW	16.480
32359DEM		332	3500x900x850	3x14	4x21	3	126 KW	18.700

CONSTRUCCIÓN GENERAL

- En acero inoxidable 18/10 AISI 304, interior y exterior.
- Con orificio de gran dimensión, en las placas, para la salida del aceite y grasas. ¹
- Con cajón recoge grasas frontal. ²
- Con peto de acero inoxidable, en todo su contorno. ¹
- Con pasamano frontal, para evitar quemaduras. ¹
- Con patas regulables en todos los aparatos.

FRYTOPS-TEPPANYAKY A GAS

- Con grifos de latón, dotados de máximo y mínimo y posición piloto, con bobina de seguridad y termopar.
- Con quemadores tubulares de acero inoxidable. ³
- Con encendido piezoeléctrico y mirilla, individual para cada quemador.

FRYTOPS-TEPPANYAKY ELÉCTRICOS

- Con resistencias blindadas de acero inoxidable, montadas en cajones debidamente aislados.
- Con termostato y pilotos indicadores de funcionamiento.

PLACAS SUPERIORES LISAS DE CROMO DURO

- Placas de 20 mm. de espesor, rectificadas, con baño de cromo duro de 50 micras. ¹
- 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.
- En dotación, se suministra una espátula -cúter, para su limpieza, la cual se debe usar sin golpear., solo deslizando la cuchilla por la encimera. ⁴



E

GENERAL CONSTRUCTION

- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel, both interior and exterior.
- With large-diameter holes in the plates for draining oil and grease. **1**
- With a front grease collection drawer. **2**
- With a stainless steel backsplash around the entire perimeter. **1**
- With a front handrail to prevent burns. **1**
- With adjustable feet on all devices.

GAS FRYTOPS-TEPPANYAKI

- With brass taps, equipped with high and low settings, a pilot position, safety coil, and thermocouple.
- With tubular stainless steel burners. **3**
- With piezoelectric ignition and individual viewing window for each burner.

ELECTRIC FRYTOPS-TEPPANYAKI

- With stainless steel sheathed heating elements, mounted in properly insulated drawers.
- With thermostat and operation indicator lights.

HARD CHROME SMOOTH TOP PLATES

- 20 mm thick plates, precision ground, with a 50-micron hard chrome coating. **1**
- The cleaning process: Once the plate is turned off and after 30/45 minutes (while still warm), ice cubes should be placed on the surface. They will evaporate immediately. Then, gently pass the spatula-cutter to remove as much grease as possible, followed by a damp cloth. Do not use degreaser until the next day before starting the plate, and the surface will shine like new.
- A spatula-cutter is supplied for cleaning. It should be used without hitting, simply sliding the blade across the surface. **4**

F

CONSTRUCTION GÉNÉRALE

- En acier inoxydable 18/10 AISI 304, intérieur et extérieur.
- Avec des trous de grande dimension dans les plaques pour l'évacuation de l'huile et des graisses. **1**
- Avec un tiroir frontal pour recueillir les graisses. **2**
- Avec un rebord en acier inoxydable sur tout le périmètre. **1**
- Avec une rampe frontale pour éviter les brûlures. **1**
- Avec des pieds réglables sur tous les appareils.

FRYTOPS-TEPPANYAKI À GAZ

- Avec des robinets en laiton, équipés de positions maximale et minimale, de la position pilote, d'une bobine de sécurité et d'un thermocouple.
- Avec des brûleurs tubulaires en acier inoxydable. **3**
- Avec allumage piézoélectrique et œilleton individuel pour chaque brûleur.

FRYTOPS-TEPPANYAKI ÉLECTRIQUES

- Avec des résistances blindées en acier inoxydable, montées dans des tiroirs correctement isolés.
- Avec thermostat et voyants indicateurs de fonctionnement.

PLAQUES SUPÉRIEURES LISSES EN CHROME DUR

- Plaques de 20 mm d'épaisseur, rectifiées, avec un revêtement en chrome dur de 50 microns. **1**
- Le processus de nettoyage : Une fois la plaque éteinte et après 30/45 minutes (encore chaude), il faut placer des glaçons sur la surface. Ceux-ci s'évaporent immédiatement. Ensuite, la spatule-cutter doit être passée doucement pour éliminer le maximum de graisse, suivie d'un chiffon humide. Ne pas appliquer de dégraissant avant le lendemain, avant de remettre la plaque en marche, et la surface brillera comme neuve.
- Une spatule-cutter est fournie pour le nettoyage, qui doit être utilisée sans frapper, en glissant simplement la lame sur la surface. **4**

FRYTOPS-TEPPANYAKI DE SOBREMESA, FONDO 720, A GAS Y ELÉCTRICOS

[E] COUNTERTOP FRYTOPS-TEPPANYAKI, 720 MM DEPTH, GAS AND ELECTRIC

[F] FRYTOPS-TEPPANYAKI DE TABLE, PROFONDEUR 720, À GAZ ET ÉLECTRIQUES



↑ **3212765M** **32127E5M**



↑ **3216765M** **32167E5M**



↑ **3220765M** **32207E5M**



MOD./COD.								€
3212765M		145	1200x720x390	Cr.D.	1195 x 645	-	17,4 KW	8.600
32127E5M		145	1200x720x390	Cr.D.	1195 x 645	16,2 KW 400/3V	-	11.235
3216765M		178	1600x720x390	Cr.D.	1595 x 645	-	23,2 KW	9.680
32167E5M		178	1600x720x390	Cr.D.	1595 x 645	21,6 KW 400/3V	-	14.165
3220765M		223	2000x720x390	Cr.D.	1995 x 645	-	29 KW	11.050
32207E5M		223	2000x720x390	Cr.D.	1995 x 645	27 KW 400/3V	-	16.840

FRYTOPS-TEPPANYAKI SOBRE SOPORTE, FONDO 720, A GAS Y ELÉCTRICOS

[E] ON SUPPORT FRYTOPS-TEPPANYAKI, 720 MM DEPTH, GAS AND ELECTRIC

[F] FRYTOPS-TEPPANYAKI SUR SUPPORT, PROFONDEUR 720, À GAZ ET ÉLECTRIQUES



↑ 32127655 **321276E55**



↑ 32167655 **32167E55**



↑ 32207655 **32207E55**

MOD./COD.								€
32127655		163	1200x720x850	Cr.D.	1195 x 645	-	17,4 KW	9.190
32127E55		163	1200x720x850	Cr.D.	1195 x 645	16,2 KW 400/3V	-	12.385
32167655		197	1600x720x850	Cr.D.	1595 x 645	-	23,2 KW	10.215
32167E55		197	1600x720x850	Cr.D.	1595 x 645	21,6 KW 400/3V	-	14.935
32207655		240	2000x720x850	Cr.D.	1995 x 645	-	29 KW	11.615
32207E55		240	2000x720x850	Cr.D.	1995 x 645	27 KW 400/3V	-	17.740

ACCESORIOS COCINAS CENTRALES

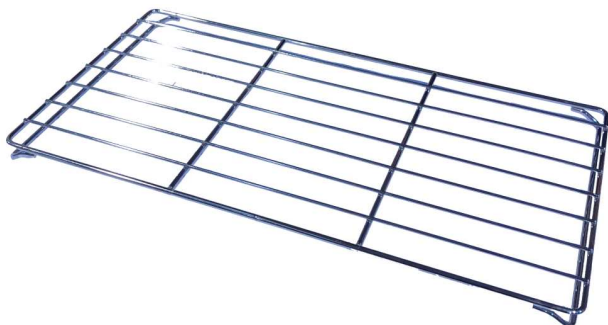
- [E]** CENTRAL KITCHEN ACCESSORIES
[F] ACCESSOIRES CUISINES CENTRALES



PARRILLAS [E] GRIDDLES [F] GRILLES			SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR [E] BURNER CHANGE SUPPLEMENT [F] SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÛLEUR		
COD.	↔ ↗	€	COD.	KIT CAMBIO [E] CHANGE KIT [F] KIT DE CHANGEMENT	€
4A10PA42	425 x 425	180	4A555075	5 Kw ó 7,5 Kw	85
4A556021	SUPLITORIA E SUPPLEMENTARY F SUPPLÉMENTAIRE	25			



PLANCHA LISA O ESTRIADA [E] SMOOTH OR RIBBED PLATE [F] PLAQUE LISSE OU NERVURÉE			RASQUETAS E SPATULAS F SPATULES		
COD.	↔ ↗	€	COD.	PARA [E] FOR [F] POUR	€
4A10PL42	425 x 425	180	96107	FRYTOPS FE E IRON FRYTOPS F FRYTOPS FER	17
4A10PE42	425 x 425	180	93085	FRYTOPS CrD E HCr FRYTOPS F FRYTOPS CrD	28
			4A795021	KIT 10 CUCHILLAS E KIT 10 KNIVES F KIT 10 COUTEAUX	28



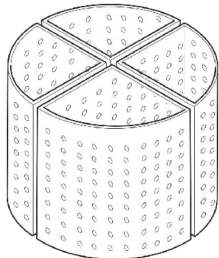
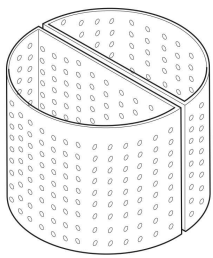
REJILLA HORNO [E] OVEN GRID [F] GRILLE DU FOUR				BANDEJA HORNO [E] OVEN TRAY [F] PLATEAU DU FOUR			
COD.	PACK	↔ ↗	€	COD.	PACK	↔ ↗ ↕	€
4A10RHCE	2	650 x 400	176	4A10BHCE	2	650 x 400 x 40	398

ACCESORIOS SARTENES BASCULANTES, MARMITAS Y WOKS

- E ACCESSORIES FOR TILTING PANS, BOILING PANS, AND WOKS
- F ACCESSOIRES POUR POÊLES BASCULANTES, MARMITES ET WOKS



CARRO PARA DESCARGA BASCULANTE CON RUEDAS E TROLLEY FOR TILTING UNLOADING WITH WHEELS F CHARIOT À DÉCHARGEMENT BASCULANT AVEC ROUES						
MOD./COD.	SERIE E SERIES F SÉRIE				PARA E FOR F POUR	€
4A062530	8	950x600x750	800x500x400	160	MARMITAS Y SARTENES BASCULANTES E BOILING PANS AND TILTING PANS F MARMITES ET SAUTEUSES BASCULANTES	6.770



CESTO MARMITA E BOILING PAN BASKET F PANIER MARMITE					PARRILLAS WOK E WOK GRATES F GRILLES WOK		
COD.	SERIE		PACK	€	COD.	Ø MM.	€
4A011009	2/4/7	200	2	2.156	4A910009	380 x 90	288
4A021009	2/4/7	300	2	2.851	4A600009	380 x 75	272
4A051009	2/4/7	300	4	4.456			
4A061009	2/4/7	500	4	5.169			

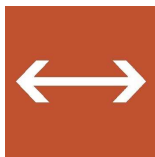


SARTEN WOK E WOK PAN F POÊLE À WOK				SUPLEMENTO CAMBIO QUEMADOR E BURNER CHANGE SUPPLEMENT F SUPPLÉMENT DE CHANGEMENT DE BRÔLEUR		
COD.	Ø MM.	€		COD.	KW / Ø MM.	€
4A633932	360 x 100	125		4AW01421	14/175 - 21/220	295

SIMBOLOGÍA

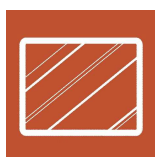
E SYMBOLS

F SYMBOLOGIE



Largo

E Length
F Large



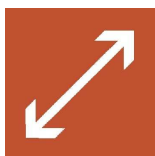
Placa lisa

E Smooth plate
F Plaque lisse



Calor indirecto

E Indirect heating
F Chauffage indirecte



Fondo

E Width
F Profond



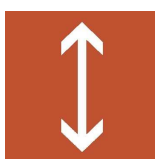
Placa 1/3 estriada

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



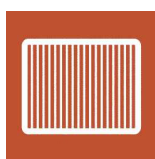
Autoclave

E Autoclave
F Autoclave



Alto

E Height
F Haut



Placa estriada

E Ribbed plate
F Plaque striée



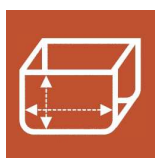
Wok x Kw

E Wok x Kw
F Wok x Kw



Peso

E Weight
F Poids



Dimensiones cuba

E Tank dimensions
F Dimensions de la cuve



Columna de agua

E Water Column
F Colonne d'Eau



Fuegos gas

E Burners
F Feux



Capacidad litros

E Liters capacity
F Capacité litres



Gas

E Gas
F Gaz



Horno estático

E Static oven
F Four statique



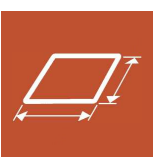
Motor

E Engine
F Moteur



Eléctrico

E Electric
F Électrique



Dimensiones placa

E Plate dimensions
F Dimensions plaque



Vapor

E Steam
F Vapeur



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



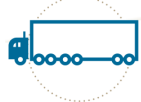
PRECIOS

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

