Cocción

A medida de tus necesidades.

¡Descubre!

Acceso a la web

Symphony

Para solucionar y optimizar el espacio disponible, Symphony te ofrece la posibilidad de diseñar y personalizar tu cocina bajo total libertad, a medida de tus necesidades, conjugando los distintos elementos, aparatos y accesorios disponibles.

Rendimiento y productividad a la máxima potencia.

¡Descubre!

Acceso a la web

Video comercial

Folleto comercial

Kore 900

Cocinas a gas fuegos abiertos 013
Cocinas a gas todo plancha 015
Cocinas paelleras 016
Cocinas eléctricas 017
Cocinas eléctricas todo plancha 018
Cocinas de inducción 019
Fry-tops 020
Barbacoas 022
Cocedores de pasta 024
Marmitas 025
Freidoras 027
Mantenedor de fritos 028
Sartenes basculantes 029
Baños maría 030
Elementos neutros 031
Muebles bajos 032
Muebles soporte refrigerados 033
Bloques Kore 900 y verticalidad 034
Accesorios 043

Las máquinas a gas están preparadas
para ser conectadas a las presiones indicadas:
LPG: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas fuegos abiertos

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
- La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
  · 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas tamaño GN 2/1 o de dimensiones 1.000 x 700 x 290mm (cocinas versión OP); o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- De fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Calentamiento:
  · Gas: Quemador tubular de acero inoxidable (dos ramas en la versión OP), con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
  · Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES			HORNOS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
					5,25 kW	8,0 kW	10,2 kW	TAMAÑO	POTENCIA(kW)			
SOBREMESA												
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	1.680
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	1.739
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	1.791
		NG	19085165									
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	2.542
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	2.652
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	2.732
		NG	19085167									
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	3.850
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	3.968
		NG	19075541									
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	4.323
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	4.453
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	4.587
		NG	19085169									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	6.183
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	6.375
		NG	19075547									
HORNO ESTÁTICO PANORÁMICO DE GAS												
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	6.580
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	6.785
		NG	19075553									
HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	4.637
		NG	19075572									

MODELOS: H: Con quemadores de alta potencia. / **OP.** Con horno panorámico.

Cocinas a gas todo plancha

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placa de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas. Solera de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario con rodela de fundición en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADORES 11,0 kW	HORNO DIMENSIONES	HORNO POTENCIA (kW)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SOBREMESA										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	3.361
		NG	19075518							
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	5.078
		NG	19075520							

Cocinas paelleras

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO

- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 350 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior; funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Solera en la base del horno fabricada en acero inoxidable.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				Ø CORONA EXTERIOR (mm)	Ø CORONA INTERIOR (mm)	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	3.730
		NG	19075574								
CON HORNO											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	4.750
		NG	19075576								

Cocinas eléctricas

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición, de 300 x 300 mm, con 4 kW de potencia, fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Termostato de seguridad para cada placa.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 o panorámico de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N .
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			(mm)	4,0 KW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	2.441
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	4.084
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	5.569
CON HORNO									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	6.721
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	8.091
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	8.721

MODELOS OP. Con horno panorámico 1.000 x 700 x 290 mm.

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de acero de 15 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
- Control de potencia para cada resistencia. Ello permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Ventilador interior para disminuir la temperatura de los componentes.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno de hierro fundido, de 6 mm, que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

	MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (KW)	TAMAÑO	POTENCIA (KW)			
SOBREMESA										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	5.628
CON HORNO										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	8.117

Cocinas de inducción

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 280 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta.
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido.
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica.
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas).
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente.
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph- . Consultar para otras tensiones.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
FOCOS DE INDUCCIÓN							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	7.014
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	11.149
WOK							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	6.590

Fry-tops

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 20 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Gas: Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia de 2 ramas (un quemador para modelos de medio módulo, dos quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Gas: Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Gas: Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Termostato de seguridad en los modelos con control termostático.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

ACCESORIOS OPCIONALES

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta (*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar la limpieza).

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

Fry-tops

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA TIPO (*)	PLACA ZONAS	PLACA (mm)	PLACA DM²	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
FRY-TOPS-GAS									
VÁLVULA MAX-MIN									
FT-G905 V L	LPG	19075677	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	1.984
	NG	19075678							
FT-G905 V R	LPG	19075679	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.181
	NG	19075680							
FT-G910 V L	LPG	19075705	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.773
	NG	19075706							
FT-G910 V R	LPG	19075709	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.191
	NG	19075710							
FT-G910 V LR	LPG	19075707	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.053
	NG	19075708							
CONTROL TERMOSTÁTICO									
FT-G905 L	LPG	19075669	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.082
	NG	19075671							
FT-G905 R	LPG	19075673	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.290
	NG	19075675							
FT-G910 L	LPG	19075693	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	2.916
	NG	19075695							
FT-G910 R	LPG	19075701	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.350
	NG	19075703							
FT-G910 LR	LPG	19075697	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	3.208
	NG	19075699							
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO									
FT-G905 C L	LPG	19075661	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.578
	NG	19075663							
FT-G905 C R	LPG	19075665	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	2.966
	NG	19075667							
FT-G910 C L	LPG	19075681	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.251
	NG	19075683							
FT-G910 C R	LPG	19075689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.890
	NG	19075691							
FT-G910 C LR	LPG	19075685	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	4.677
	NG	19075687							
FRY-TOPS - ELÉCTRICOS									
CONTROL TERMOSTÁTICO									
FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.522
FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	2.903
FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.531
FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.061
FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	3.883
CONTROL TERMOSTÁTICO Y PLACA DE CROMO									
FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.278
FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	3.771
FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	4.590
FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.279
FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	5.051

(*) TIPO DE PLACA:
L: placa lisa
R: placa ranurada
L+R: placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada
C: superficie de cromo

Barbacoas

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes.
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras.
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "V", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 12 litros (un cajón en las máquinas de medio módulo, dos cajones en las de un módulo).
- Los cajones recogegrasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.

Accesorios incluidos : (Ver página de accesorios al final del capítulo)

Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.

Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	(DM²)			
PARRILLAS A GAS										
New Sobremesa										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	2.471
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x290	2.396
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	3.633
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x290	3.515
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	6.129
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acero dulce	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	5.950
	NG	19081639								
De suelo										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	2.794
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acero dulce	1	2	340x690	24	11	400x930x850	2.706
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	4.033
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acero dulce	2	4	680x690	48	22	800x930x850	3.897
	NG	19075484								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
New B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	2.564
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	4.035
De suelo										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	2.800
B-E9051	-	19075413	Acero dulce	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	2.706
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	4.033
B-E9101	-	19075470	Acero dulce	2	4	680x690	48	15	800x930x850	3.897

Cocedores de pasta

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad. Admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños.
- Dotación estándar: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Kits opcionales de cestillos tipo 1/4 y tipo 1/6.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta.
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua.
- Escurridor desmontable situado en la parte delantera para apoyo de los cestillos.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencia de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo

Accesorios opcionales

(Ver página de accesorios al final del capítulo)

- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados.
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos.
- Kit de 2 cestillos 1/2.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
				CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
COCEDORES - GAS									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	3.398
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	6.710
		NG	19075590						
COCEDORES - ELÉCTRICOS									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	3.315
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	6.603

Marmitas

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición.
- Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI-316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Calentamiento indirecto - baño maría

- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control de nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara, válvula de seguridad por sobrepresión y manómetro incorporado en la encimera.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 ºC calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.
- Fondo embutido de la cuba para evitar deformaciones.
- Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentando.

MODELOS A GAS

- Grupo de quemadores tubulares de alto rendimiento, fabricados en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del grupo de quemadores por tren de chispas.

MODELOS ELÉCTRICOS

- Calentamiento mediante resistencias ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato.
- Voltaje: 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Funcionamiento a presión

- Tapa abatible y compensada, con cierre mediante bridas
- Funcionamiento con presión en la cuba de cocción de 0,3 atmósferas.
- Válvula de seguridad por sobrepresión ubicada en la tapa.

	MODELO	HZ.	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
			LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUMEN (L)			
MARMITAS A GAS									
Fuego directo									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	5.223
		60	19075825	19075827					
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	5.539
		60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	5.966
		60	19075837	19075839					
Fuego indirecto									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	8.333
		60	19075820	19075823					
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	8.651
		60	19075829	19075831					
Presion									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	7.783
		60	19075841	19075843					
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	8.370
		60	19075844	19075847					
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	10.360
		60	19075849	19075851					
MARMITAS ELÉCTRICAS									
Fuego indirecto									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	8.288
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	8.651

Freidoras

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático o control digital de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Gas: Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Gas: Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Eléctricos: Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro (hasta 1,00 kW / litro en modelos a gas).

- Gas: Encendido por tren de chispas para los modelos a gas.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELO CON CONTROL DIGITAL:

- Control electrónico de gran precisión de la temperatura del aceite, entre 60-200 ºC, +/- 1 ºC.
- Visualización de la temperatura de consigna e indicador del alcance de la misma.
- Tarjeta de control de tiempo por cesta con alarma sonora.
- Programa de “melting”.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

CESTILLOS EN DOTACIÓN:

- Freidoras de 21 litros: 2 cestillos pequeños por cuba (130 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Freidoras de 21 litros: cestillo grande (260 x 330 x 130 mm).
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO NG	CUBAS CANTIDAD	CUBAS VOLUMEN (L)	CUBAS CESTILLOS	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€	
FREIDORAS A GAS										
F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grande	15,00	400x930x850	3.031	New
	60	19081730	19081733							
F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grandes	30,00	800x930x850	5.628	New
	60	19081736	19081739							
F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.457	
	60	19075615	19075618							
F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 pequeños	42,00	800x930x850	6.421	
	60	19075627	19075630							
FREIDORAS ELÉCTRICAS										
F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	2.706	New
F-E9215		19081692		2	2x15	2 grandes	24,00	800x930x850	4.979	New
F-E9121		19075600		1	1x21	2 pequeños	18,00	400x930x850	3.015	
F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 pequeños	21,00	400x930x850	3.660	
F-E9221		19075606		2	2x21	4 pequeños	36,00	800x930x850	5.680	

D: Control digital.

Mantenedor de fritos

Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mantenimiento del calor mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	1.681

Sartenes basculantes

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistemas de elevación de la cuba motorizado o por manivela, con los que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Versiones con cubas de acero dulce y de acero inoxidable.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de acero dulce y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.

- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelos de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

VOLTAJES EN MODELOS ELÉCTRICOS

- 400 V 3+N . Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ.	CÓDIGO LPG	CÓDIGO NG	SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA (*)	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE (mm)	SUPERFICIE (DM²)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
SARTENES BASCULANTES A GAS											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manual	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.913
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manual	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	6.574
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorizado	Inox	90	730x616	45	18,00	800x930x850	8.203
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	18,00	800x930x850	7.830
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	9.899
	60	19075889	19075892								
SARTENES BASCULANTES ELÉCTRICAS											
SB-E910 I		19075857		Manual	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.913
SB-E910		19075854		Manual	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	6.574
SB-E910 IM		19075860		Motorizado	Inox	90	730x616	45	15,00	800x930x850	8.203
SB-E910 M		19075863		Motorizado	Acero dulce	90	730x616	45	15,00	800x930x850	7.830
SB-E915 IM		19075866		Motorizado	Inox	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	9.899

Baños maría

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
· Medio módulo: GN-4/3, con 22 litros de capacidad.
· Un módulo: 2xGN-4/3, con 44 litros de capacidad.
- Cubas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304.
- Dotación estándar: 3 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- El grifo de llenado se vende como accesorio opcional.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS

- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido eléctrico del piloto, realizado por tren de chispas.
- Tubo para encendido manual alternativo.

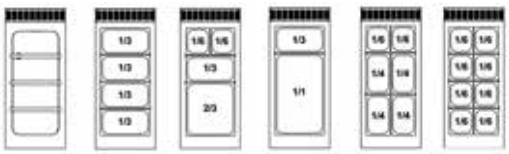
MODELOS ELÉCTRICOS

- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.
- Voltaje: 400 V 3+N, transformable a otras tensiones.

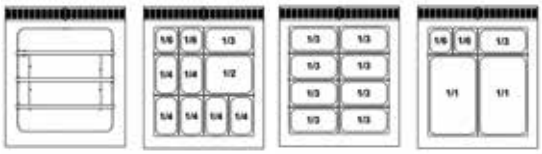
ACCESORIOS EN OPCIÓN

(ver página de accesorios al final del capítulo)

- Grifo para el llenado de la cuba, a colocar en la parte posterior del baño maría.



BM 905 CUBAS



BM 910 CUBAS

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA TAMAÑO	CUBA VOLUMEN (L)	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
BAÑO MARÍA A GAS								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	1.827
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	2.429
		NG	19075494					
BAÑO MARÍA ELÉCTRICO								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	1.827
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	2.583

Elementos neutros

Características generales

- Aparatos de medio y un módulo.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (mm)	€
		CANTIDAD	(mm)		
EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	735
EN-905	19075591	-	-	400x930x290	886
EN-910	19075593	-	-	800x930x290	1.203
EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x930x290	1.030
EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	1.427

(*) Solo se puede en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos

Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la Gama 900 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€
	MB-9025	19048470	-	200x860x560	412
	MB-905	19018700	1	400x860x560	442
	MB-910	19022189	2	800x860x560	553
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	719

Puertas para muebles bajos

El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vayan a montar:

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19040900	KIT PUERTA KORE	202

Muebles soporte refrigerados

Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m³ de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90º.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130 mm a 190 mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640 mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 38 ºC.
- Clase Climática 4.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 1/1.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para GN 2/1 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- 60Hz

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS CON PUERTAS										
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	2.225
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.522
MODELOS CON CAJONES 2/3										
EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	2.526
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	2.973
MODELOS CON CAJONERAS APAISADAS										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	2.428

Bloques kore 900

New

Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad

New

Soportes

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
PANEL LISO INDIVIDUAL POR MÁQUINA				
	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081817	187
		Panel liso derecho	19081818	187
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	183
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081820	183
EMBELLECEDOR DOBLE PARA CADA LATERAL BLOQUE*				
	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral bloque Kore 900	19081826	934
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 izquierda y Kore 900 derecha.	19081827	895
		Embellecedor lateral para bloque mixto Kore 900 + Kore 700: Kore 700 derecha y Kore 900 izquierda.	19081828	895
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081824	759
		Embellecedor lateral derecho.	19081825	759

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*			
	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO			
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

New

Bloques centrales o murales

Bloques con verticalidad

New

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
SENCILLOS			
	Estándar	19075224	794
	Estándar con enchufe	19075225	891
	Estándar con grifo	19075226	1.000
PARA MAQUINARIA*			
	Para horno optima	19075227	1.259
	Para salamandra	19075228	1.259

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Rejillas y repisas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE CENTRAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075320 1.231 €	19075321 1.435 €	19075322 1.639 €	19075323 1.842 €	19075324 2.046 €	19075325 2.250 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075327 1.231€	19075328 1.435 €	19075329 1.639 €	19075330 1.842 €	19075331 2.046 €	19075332 2.250 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075335 1.435 €	19075336 1.639 €	19075337 1.842 €	19075338 2.046 €	19075339 2.250 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075344 877€	19075345 1.017 €	19075347 1.156 €	19075348 1.295 €	19075349 1.435 €	19075370 1.574 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 877€	19075373 1.017 €	19075374 1.156 €	19075375 1.295 €	19075376 1.435 €	19075377 1.574 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075380 1.017 €	19075381 1.156€	19075382 1.295€	19075383 1.435 €	19075384 1.574€
BLOQUE MURAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075316 1.005 €	19075317 1.151 €	19075318 1.298 €	19075319 1.445 €	19075340 1.592 €	19075341 1.739€
Repisa	Para dos elementos estándar	19075386 723 €	19075387 824 €	19075388 925 €	19075389 1.026 €	19075390 1127 €	19075391 1.228 €

New

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
BLOQUE CENTRAL			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081769	207
	Panel liso derecho	19081770	207
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081771	199
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081772	199
Embellecedor doble para cada lateral bloque *	Embellecedor lateral para bloque central Kore 900	19081778	953
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	914
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	914
BLOQUE MURAL			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081765	195
	Panel liso derecho	19081766	195
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19075227	191
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19075228	191
Embellecedor doble para cada lateral bloque *	Embellecedor lateral izquierdo	19081776	778
	Embellecedor lateral derecho	19081777	778

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

New

Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados enacero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	6.615
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	7.961
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	9.817
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	11.341
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	13.501
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	14.821
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	16.142
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	17.463
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	18.783
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	20.943
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	3.412
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	3.517
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	4.592
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	5.574
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	6.485
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	7.437
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	7.634
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	8.702
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	8.895
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	9.930
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

New

Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos	Estándar	19075392	873
	Estándar con enchufe	19075393	980
	Estándar con grifo	19075394	1.099
Para maquinaria*	Para horno optima	19075395	1.385
	Para salamandra	19075396	1.385

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075398 1.298 €	19075399 1.518 €	19075400 1.738 €	19075401 1.959 €	19075402 2.179 €	19075403 2.399 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075405 1.298 €	19075406 1.518 €	19075407 1.738 €	19075408 1.959 €	19075409 2.179 €	19075420 2.399 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075423 1.518 €	19075424 1.738 €	19075425 1.959 €	19075426 2.179 €	19075427 2.399 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075436 944€	19075437 1.100 €	19075438 1.256 €	19075439 1.412 €	19075440 1.568 €	19075441 1.724 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 944€	19075444 1.100 €	19075445 1.256 €	19075446 1.412 €	19075447 1.568 €	19075448 1.724 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075453 1.100 €	19075454 1.256 €	19075455 1.412 €	19075456 1.568 €	19075457 1.724 €
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075429 1.071 €	19075430 1.235 €	19075431 1.398 €	19075432 1.562 €	19075433 1.725 €	19075434 1.889 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075459 790 €	19075460 907 €	19075461 1.025 €	19075462 1.142 €	19075463 1.260 €	19075464 1.378 €

New

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19044944	6.615
	Kit suspendido central Kore 2 M	19044945	7.961
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19044946	9.817
	Kit suspendido central Kore 3 M	19044947	11.341
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19044948	13.501
	Kit suspendido central Kore 4 M	19044949	14.821
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19044950	16.142
	Kit suspendido central Kore 5 M	19044951	17.463
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19044952	18.783
	Kit suspendido central Kore 6 M	19044953	20.943
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19044933	3.412
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19044934	3.517
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19044935	4.592
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19044936	5.574
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19044937	6.485
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19044938	7.437
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19044939	7.634
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19044940	8.702
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19044941	8.895
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19044942	9.930
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

Bloque puente

New

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	184
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	215
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	246
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	377
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	430
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	496
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	1.462
TERMINACIÓN EXTERIOR			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081817	187
	Panel liso derecho	19081818	187
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081819	183
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081820	183
Embellecedor doble para cada lateral bloque	Embellecedor lateral bloque izquierdo.	19081824	759
	Embellecedor lateral bloque derecho.	19081825	759
TERMINACIÓN INTERIOR			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	38

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*	Zócalo gas 0,5 M	19081990	24
	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	24
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN	PARA MODELOS	CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19044979	536
	Kit columna de agua derecha KORE		19044980	536
	PLACA LISA KORE (350 x 300 mm)		19045076	150
	Adaptador sarten Wok		19045085	142
	Kit 2 difusores de latón (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	165
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	210
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	349
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (3 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	403
	Kit 6 difusores de latón (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	514
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (5 x 8 kw + 1 x 10,2 kw)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	600

Accesorios para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 21L grande	19045077	104
	Cestillo freidora 15L pequeño	19045079	100

Accesorios para fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19045081	94
	Peto fry-top 1M KORE	19045082	109
	Rasqueta fry-top	19045083	51

Accesorios para barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Acero dulce	19045084	95
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	95

Accesorios para marmitas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 100 litros	19060752	750
	Kit dos medias cestas perforadas para marmitas de 150 litros	19061190	850
	Kit cuscusera para marmitas Kore	19052940	680

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 cuadrados	19036341	813
	Kit cestillos cocedores- 6x1/6 redondos	19036342	705
	Kit cestillos cocedores- 2x1/2	19036340	569

Kit chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	58
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	80
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	112
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	127

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado izq KORE	19044981	234
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19044982	234

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	554
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	280

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:
- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - Sartenes basculantes y marmitas - Transformación para barco - 440 III	19057294	742
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	272
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	272
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	272

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión

Máximas prestaciones en espacios reducidos.

¡Descubre!

Acceso a la web

Video comercial

Folleto comercial

Kore 700

Cocinas a gas fuegos abiertos 047
Cocinas a gas media plancha..... 049
Cocinas a gas todo plancha 050
Cocinas paelleras 051
Cocinas eléctricas 052
Cocinas eléctricas todo plancha 053
Cocinas de inducción 054
Fry-tops 055
Barbacoas..... 057
Cocedores de pasta..... 059
Marmitas..... 060
Freidoras 061
Mantenedor de fritos..... 062
Sartenes basculantes 063
Baños maría..... 064
Elementos neutros 065
Muebles bajos 066
Muebles soporte refrigerados..... 067
Bloques Kore 700 y verticalidad 068
Accesorios 077

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
GLP. 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas fuegos abiertos

Características Generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580 mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8 cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm).
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas de dimensiones GN 2/1 u panorámico estilo inglés de dimensiones 860x570x410 mm con puerta de doble hoja de apertura lateral; o bien eléctrico de dimensiones GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Calentamiento:
  · Gas: Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
  · Eléctrico: Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para el funcionamiento de la zona superior y/o interior.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS (mm)	QUEMADORES		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
				5,25 kW	8 kW	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	1.372
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	1.414
	GN	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	2.062
	GN	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	2.123
	GN	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	3.037
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	3.128
	GN	19074763								
HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	3.541
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	3.647
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	4.898
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	5.045
	GN	19074766								
HORNO DE GAS ESTILO INGLÉS										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	5.580
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1200x730x850	6.084
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	5.744
	GN	19074817								
C-GB761RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1200x730x850	6.254
	GN	19074820								
HORNO ESTÁTICO ELÉCTRICO GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	3.974
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	4.046
	GN	19074824								

Modelos H: Con quemadores de alta potencia.
Modelos R: con ruedas.

Cocinas a gas media plancha

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas dobles de dimensiones 397 x 580mm (397 x 290 para cada quemador) que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones. La reducida distancia entre nervios centrales, de 75 mm, permite asimismo el apoyo de ollas de diámetro muy pequeño (8cm), evitando el peligro de volcado de los recipientes pequeños.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.

- Quemadores con diferentes potencias, para adaptarse a los recipientes y a su utilización con diferentes alimentos:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm),
  · 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Media plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas, de 400 x 580 mm y rodela de 210 mm de diámetro.
- Quemador bajo plancha de 5,25 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

ACCESORIOS OPCIONALES (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Placa de asado para colocar sobre quemadores de 5,25 kW.
- Columna de agua.

MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES 5,25 kW	QUEMADORES 8 kW	PLANCHA 5,25 kW	HORNO 8,6 kW	POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
SOBREMESA										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Izquierda	-	18,50	-	800x730x290	2.397
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Derecha	-	18,50	-	800x730x290	2.397
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centro	-	31,75	-	1200x730x290	3.259
	GN	19074772								
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Izquierda	1	27,1	-	800x730x850	4.435
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Derecha	1	27,1	-	800x730x850	4.435
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centro	1	40,35	1	1200x730x850	5.742
	GN	19074777								

Cocinas a gas todo plancha

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos la vista.
- Plancha de hierro fundido de 10 mm de espesor con esquinas redondeadas.
- Dimensiones de la plancha: 800 x 580 mm.
- Rodela de 300 mm de diámetro.
- Ladrillo refractario en el interior para mejor aprovechamiento y reparto del calor.
- Temperaturas de utilización diferenciadas: 500 °C en el centro y 200 °C cerca de los bordes.
- Quemador y difusor de doble corona de hierro fundido, que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama.
- Potencia del quemador: 8,4 kW.
- Piloto de bajo consumo y termopar colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático de gas de tamaño GN 2/1, de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, lo que asegura un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLANCHA (mm)	QUEMADOR 8,4 kW	HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
					DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
SOBREMESA									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	2.727
	GN	19073645							
CON HORNO ESTÁTICO DE GAS GN 2/1									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	4.034
	GN	19074767							

Cocinas paelleras

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Quemador de doble corona con cuatro filas de llamas en cada una, lo que garantiza la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de la paella.
- Piloto de bajo consumo y termopar.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de los recipientes, aumentando la superficie útil.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO PAELLERO
- Horno paellero estático de dimensiones 665 x 665 x 325 mm, con los mandos colocados en el panel superior.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 ºC).
- Quemador tubular de acero inoxidable situado en la parte posterior;funcionamiento con gradiente de temperatura. Piloto de encendido, encendido por piezoeléctrico, y termopar.
- Puerta de doble hoja de apertura lateral.

MODEL	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
			CORONA EXTERIOR	CORONA INTERIOR	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)			
Sobremesa										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	3.609
	GN	19074806								
Con horno										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	4.630
	GN	19074811								

Cocinas eléctricas

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Placas de calentamiento fabricadas de fundición,
  · REDONDAS, de 223 Ø (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
  · CUADRADAS, de 230x230 (2,6 kW), fijadas herméticamente a la encimera embutida.
- Regulación de la potencia mediante selector de 7 posiciones.
- Protección ante sobre-temperatura de cada placa.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO

- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje

- 400V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	ELEMENTO NEUTRO	DIMENSIONES	€
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONES	POTENCIA (kW)				
PLACAS REDONDAS									
Sobremesa									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.140
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	1.677
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	1.852
Con horno									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	3.323
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	4.087
PLACAS CUADRADAS									
Sobremesa									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	1.475
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	2.452
Con horno									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	4.115

Cocinas eléctricas todo plancha con 4 zonas de cocción

Características generales

- Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor, diseñadas para evitar que los líquidos vertidos desde las ollas penetren en el interior de la cocina.
- Encimera embutida con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos.
  Tornillos ocultos a la vista.
- Modelo "todo plancha" con cuatro resistencias bajo la plancha de13CrMo4 de 16 mm de espesor, repartidas de manera que calientan independientemente los cuatro cuadrantes de la plancha.
  Dimensiones de la plancha:720 x 455 mm.
- Control de potencia de 7 posiciones para cada resistencia que permite trabajar con distintos gradientes de temperatura sobre la plancha.
- Potencia de 2,6 kW por cada foco de calor.
- Protección en caso de sobre-temperatura de cada foco de calor.
- Termostato que activa el ventilador de refrigeración de componentes eléctricos
- Termostato de seguridad que evita el funcionamiento de la máquina en caso de sobre-temperatura de componentes eléctricos.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Fácil conexión y conforme a los estándares sanitarios.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

HORNO
- Horno estático GN 2/1 de fácil utilización, con los mandos colocados en el panel superior para una mayor ergonomía.
- Cámara de cocción construida totalmente en acero inoxidable, lo que facilita la limpieza y proporciona una mayor higiene.
- Introducción de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías de varilla con sistema antivuelco, para evitar el volcado de las parrillas.
- Control termostático de la temperatura (125 - 310 ºC).
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable con conmutador selector para funcionamiento de la zona superior y/o inferior.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro que garantiza un mejor rendimiento y uniformidad en la distribución del calor.
- Junta de cierre de fibra de vidrio que mejora la eficiencia térmica del horno y garantiza su durabilidad.
- Marco de horno y contrapuerta embutidos, para asegurar un mejor cierre del horno.
- Puerta de horno desmontable, lo que facilita la reparabilidad.

Voltaje
- 400 V 3+N.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	TODO PLANCHA			HORNO		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		MEDIDAS	ZONAS DE COCCIÓN	POTENCIA (kW)	TAMAÑO	POTENCIA (kW)			
Sobremesa									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	4.622
Con horno									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	6.111

Cocinas de inducción

Características generales

- Superficie de cristal vitrocerámico, de 6 mm de espesor, herméticamente sellada en la encimera de acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Áreas de cocción delimitadas por serigrafía circular de Ø 260 mm, con 5 kW de potencia en cada zona, de rápido calentamiento, ideales para un servicio a la carta
- Control perfecto de la cocción gracias al regulador de energía de 10 niveles de potencia, que permite trabajar a baja potencia para recetas delicadas o a máxima potencia para un servicio rápido
- Aporte de energía sólo en la zona donde apoya el recipiente, permaneciendo fría el resto de la superficie vitrocerámica
- Funcionamiento cuando detecta la presencia del recipiente de cocción. Al retirarlo, se interrumpe el calentamiento.
- Como consecuencia, ello proporciona un gran ahorro energético (el consumo de energía se reduce en torno a un 50 % respecto al de los quemadores a gas)
- El entorno y ambiente de trabajo es más confortable, pues la energía se concentra en la base del recipiente a calentar, se reducen la irradiación y la dispersión del calor, y la temperatura de cocción se alcanza rápidamente
- Seguridad contra el sobrecalentamiento. Diagnosis de errores por parpadeos de luz.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección grado IPX5 contra el agua.

Voltaje

- 400 V 3ph-.
- Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	CÓDIGO	PLACAS		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES	€
		(mm)	5,0 KW			
Focos de inducción						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	6.527
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	10.122
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	6.276

Fry-tops

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Planchas de asado fabricadas en acero dulce de 12 o 15 mm de espesor, de rápida puesta a régimen y elevada potencia.
- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (2/3 lisas + 1/3 rayadas).
- Versiones con superficie de cromo de 50 micras de espesor para los tres tipos de plancha.
- Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 100 y 300 °C.
- Modelos de calentamiento a gas con quemadores de alta eficiencia (quemadores independientes para modelos de un módulo).
- Modelos a gas con versiones de control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C) o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar
- Encendido de los quemadores mediante piezo eléctrico. Por tanto, las versiones de gas no necesitan electricidad para su instalación. Disponen de tubo deacceso para encendido manual.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Gran rapidez de reacción y recuperación de la temperatura en la plancha.
- Las planchas se encuentran soldadas en la encimera embutida.
- El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza.
- Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
- Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento con capacidad de hasta 2 litros según modelos.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes desde la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

Accesorios opcionales (ver página de accesorios al final del capítulo)

- Rasqueta(*)
- Peto antisalpicadura (en tres piezas, para facilitar su limpieza)

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie.

Voltajes en modelos eléctricos

- 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

(*) Los modelos con superficie cromada incluyen la rasqueta de serie

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA				POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	(mm)	dm^2			
FRY TOPS DE GAS									
Válvula máx-min									
FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.778
	GN	19074756							
FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499
	GN	19074757							
FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.885
	GN	19076381							
FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.867
	GN	19074830							
FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.701
	GN	19074842							
Control termostático									
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.802
	GN	19074843							
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.499
	GN	19074844							
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	1.909
	GN	19073228							
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.916
	GN	19074758							
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	2.749
	GN	19074846							
Control termostático y placa de cromo									
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.258
	GN	19073189							
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.316
	GN	19073222							
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	2.616
	GN	19073221							
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.995
	GN	19073223							
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	3.766
	GN	19073224							
FRY TOPS ELÉCTRICOS									
Control termostático									
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.147
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.579
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.160
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.929
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	2.760
Control termostático y placa de cromo									
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.960
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	4.012
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	2.523
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.163
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	3.781

Barbacoas

Características generales

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de acero dulce desmontables sin necesidad de herramientas, en secciones de 170 mm de ancho.
- Las parrillas de asado de acero dulce son reversibles, con dos acabados diferentes en cada cara:
  · Inclinada y acanalada con estrías, para carnes
  · Horizontal, y plana para pescado y verduras
- Estas parrillas alcanzan una muy alta temperatura (400 ºC), por lo que la superficie del producto es rápidamente sellada, manteniendo el interior del alimento mucho más jugoso.
- En los modelos con parrilla inoxidable, ésta se fabrica con lamas de AISI-304 en forma de "z", para facilitar su limpieza.
- Provistas de orificio para la recogida de las grasas de cocción y de uno o dos cajones para su almacenamiento.
- Máquinas provistas de peto desmontable de 130 mm de altura, para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SOBREMESA

- Grupos de resistencias blindadas de acero inoxidable sobre las que se cocina directamente (un grupo de 3 resistencias para modelos de medio módulo y 2 grupos para modelos de un módulo).
- Cubeta con agua por seguridad. Además, permite obtener la humedad adecuada para una óptima cocción de los alimentos.

MODELOS ELÉCTRICOS DE SUELO

- Grupos de tres resistencias blindadas de acero inoxidable bajo la parrilla de asado, con deflector radiante (un grupo de tres resistencias para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de resistencias mediante regulador de energía.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

MODELOS A GAS DE SOBREMESA

- Grupos de dos quemadores tubulares de alta eficiencia, (un grupo de dos quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.
- Los quemadores calientan las piedras cerámicas que se encuentran sobre una rejilla soporte, para que estas a su vez calienten el alimento situado en la parrilla.

MODELOS A GAS DE SUELO

- Grupos de tres quemadores tubulares de alta eficiencia, con deflector radiante (un grupo de tres quemadores para modelos de medio módulo, dos grupos para modelos de un módulo).
- Control independiente para cada grupo de quemadores mediante válvula de seguridad con termopar.
- Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Los cajones recoge-grasas ofrecen la posibilidad de introducir agua en ellos, y gracias a la irradiación de calor de los quemadores a gas o de las resistencias eléctricas se genera un vapor de baja intensidad, realizándose el asado en atmósfera de vapor.

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo

Rasqueta especial de doble perfil en modelos de parrilla de acero dulce.

Rasqueta especial en modelos de parrilla de acero inoxidable.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS					POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	CANTIDAD	(mm)	dm²			
PARRILLAS A GAS										
Sobremesa										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	2.161
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	2.099
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	3.145
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	3.053
	GN	19074783								
New De suelo										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	2.448
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Acero dulce	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	2.378
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	3.607
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Acero dulce	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	3.502
	GN	19081700								
PARRILLAS ELÉCTRICAS										
Sobremesa										
B-E705 I	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	2.203
B-E710 I	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	3.206

Cocedores de pasta

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-316L de 1,5 mm de espesor.
- 2 tamaños de cuba (admiten diferentes disposiciones de cestillos de distintos tamaños):
  · Cubas de dimensiones GN-2/3, con 26 litros de capacidad.
  · Cubas de dimensiones GN-1/1, con 40 litros de capacidad.
- Llenado de la cuba mediante electroválvula de entrada con conmutador de dos posiciones: velocidad de llenado media y velocidad alta
- Desagüe de la cuba mediante grifo mecánico de bola resistente a altas temperaturas, con rebosadero de seguridad.
- Sistema de seguridad automático para cortar la corriente en caso de quedarse sin agua
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.

MODELOS A GAS
- Quemador de acero inoxidable, de alto rendimiento, situado en el exterior de la cuba, con cámara de combustión que permite el calentamiento del fondo y laterales de la misma (hasta el nivel mínimo de llenado).
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico. Disponen de tubo de acceso para encendido manual.
- Calentamiento controlado mediante grifo válvula de seguridad

MODELOS ELÉCTRICOS
- Resistencia de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba, para un calentamiento directo del agua.
- Calentamiento controlado mediante regulador de energía.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Dotación estándar
- Modelos de 26 L: 2 cestillos tipo 1/3 por cuba.
- Modelos de 40 L: 3 cestillos tipo 1/3 por cuba.

Accesorios opcionales: Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Kit de 6 cestillos 1/6 cuadrados
- Kit de 6 cestillos 1/6 redondos
- Kit de 4 cestillos ¼
- Kit de 2 cestillos ½

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	TAMAÑO	CESTILLOS (1/3)			
Cocedores de pasta de gas								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	2.951
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	4.915
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	3.272
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	5.399
	GN	19074778						
Cocedores de pasta eléctricos								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	3.130
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	4.536
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	3.266
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	5.389

Marmitas

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Tapa con asa de toma frontal diseñada para evitar quemaduras. Apertura en diagonal a 70°.
- Orificio de desagüe para reconducir posibles derramamientos de líquidos.
- Cuba de 80 litros integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba embutido en acero inoxidable AISI 316L de 2 mm de espesor.
- Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal.
- Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad tipo G1-1/2" UNI ISO 228 con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos.
- Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Indicador luminoso de máquina conectada máquina calentado.
- Grado protección IPX5.

Modelos de fuego directo
- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada y funcionamiento secuencial. Control por regulador de energía, lo que permite cocciones más lentas.
- El calentamiento del quemador en el fondo de la marmita se extiende uniformemente en la base, produciendo un calentamiento progresivo del contenido de la cuba.
- Posibilidad de regular la secuencia de calentamiento del quemador al disponer de diferentes grados de regulación.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos de fuego indirecto o baño maría
- Cámara de baño maría envolvente de la cuba, con sistema de llenado automático.
- Control automático del nivel de la cámara con triple seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara y válvula de seguridad por sobrepresión.
- Purgado automático de la cámara.
- El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 ºC calienta. uniformemente el fondo y los laterales de la cuba.

Modelos a gas
- Quemador tubular de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable, de combustión optimizada.
- Control por regulador de energía y por presostato, lo que permite un menor consumo de agua y de energía.
- Encendido del quemador por tren de chispas.

Modelos eléctricos
- Calentamiento mediante resistencia ubicada en la parte inferior de la cámara baño maría.
- Control del calentamiento mediante regulador de energía ypresostato.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBA		POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
MARMITA A GAS								
Calentamiento directo								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	4.825
	60	19074792	19074793					
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	6.608
	60	19074809	19074810					
MARMITA ELÉCTRICA								
Calentamiento indirecto o baño maría								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	6.287

Freidoras

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Modelos sobremesa de 8 L de eléctricas y modelos de suelo de 15 L de gas y eléctricas.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba,que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C.
- Termostato de seguridad en todos los modelos.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas. En el caso de los modelos de 8 L mando de descarga situado en el portamandos.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia · litro (hasta 1,00 kW / litro).

Modelos gas
- Modelos a gas con tres tubos de intercambio de calor longitudinales, integrados en la cuba.
- Quemadores a gas de alta eficiencia.
- Chimenea enrasada con el resto de las máquinas, gracias a la perfecta combustión obtenida.

Modelos eléctricos
- Modelos eléctricos con resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Voltaje: 400 V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

Cestillos en dotación:
- Freidoras de 8 L: 1 cestillo pequeño por cuba (125 x 280 x 100 mm).
- Freidoras de 15 litros: 1 cestillo grande por cuba (250 x 280 x 100 mm).

Accesorios opcionales:
(Ver página de accesorios al final del capítulo)
- Freidoras de 15 litros: cestillo pequeño (125 x 280 x 100 mm).

MODELO	HZ	CÓDIGO		CUBAS			POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (mm)	€
		LPG	GN	CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS			
FREIDORAS DE GAS									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grande	15,00	400x730x850	2.924
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grandes	30,00	800x730x850	4.738
	60	19074795	19074796						
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 pequeño	6,00	400x730x290	1.661
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 pequeños	12,00	800x730x290	2.969
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 grande	12,00	400x730x850	2.703
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 grandes	24,00	800x730x850	4.324

Mantenedor de fritos

Características generales

- Máquina de medio módulo de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos situada en la parte trasera de la máquina, accionada por interruptor ON/OFF.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cuba integrada en la encimera, con capacidad para recipiente Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de altura.
- Dotado de filtro extraíble perforado, fabricado en acero inoxidable, con inclinación para eliminar el exceso de aceite de la fritura.
- Mando con sistema contra infiltraciones de agua, protección de grado IPX5.

	MODELO	CÓDIGO	TAMAÑO CUBA	POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	1.431

Sartenes basculantes

Características generales

- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela. Se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Toda la estructura de la máquina es de acero inoxidable.
- Diseño de la cuba con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- La tapa cerrada mantiene la línea de una encimera del resto de la gama, y al no necesitar de ningún elemento saliente o refuerzo puede usarse como superficie de trabajo.
- Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Modelo de calentamiento eléctrico utilizando resistencias blindadas de acero inoxidable situadas bajo el fondo de la cuba.
- Modelo de calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricado en acero de cuatro ramas accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 300 °C.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas o mediante resistencias eléctricas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.

Voltaje en modelo eléctrico

- 400V 3+N. Para otras tensiones, consultar opciones al final del capítulo.

MODELO	HZ	CÓDIGO		SISTEMA DE ELEVACIÓN	TIPO DE CUBA	CAPACIDAD (L)	SUPERFICIE		POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM²)			
Sartén basculante de gas											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manual	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	6.187
Sartén basculante eléctrica											
SB-E710	-	19057670		Manual	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	6.187

Baños maría

Características generales

- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas que admiten diferentes disposiciones de recipientes Gastronorm de distintos tamaños, de 150 mm de altura, y con estas dimensiones:
· Medio módulo: GN-1/1, con 17 litros de capacidad.
· Un módulo: GN-2/1, con 30 litros de capacidad.
- Cubas embutidas integradas en la encimera, fabricadas en acero inoxidable AISI-304
- Vaciado mediante gravedad: desagüe simple de la cuba mediante extracción del tubo rebosadero.
- Regulación de la temperatura del agua mediante termostato, entre 30 y 90 °C.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua (protección IPX5).

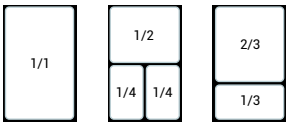
Modelos a gas
- Cámara de combustión aislada, lo que reduce el calentamiento de los componentes.
- Quemador de acero inoxidable, de alta eficiencia, situado en el exterior de la cuba.
- Encendido del piloto mediante piezoeléctrico.
- Tubo para encendido manual alternativo.
- No requiere instalación eléctrica.

Modelos eléctricos
- Resistencias de acero inoxidable AISI 304 situadas en el exterior de la cuba.
- Termostato de seguridad.

Dotación estándar:
- 2 travesaños para apoyo de recipientes Gastronorm.
- Cubetas no incluidas.

Accesorio: Ver página de accesorios al final del capítulo.
- Grifo de llenado.

BM 705



BM 710

MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBA TAMAÑO	CUBA VOLUMEN (L)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
BAÑOS MARÍA DE GAS							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	1.692
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	2.126
	GN	19074727					
BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	1.568
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	2.087

Elementos neutros

Características generales

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista.
- Máquinas preparadas para acoplar un grifo de llenado o columna de agua en la parte posterior.
- Embellecedor posterior de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.

MODELO	CÓDIGO	CAJONES		DIMENSIONES (MM)	€
		CANTIDAD	(MM)		
EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	482
EN-705	19056719	-	-	400x730x290	520
EN-710	19056790	-	-	800x730x290	652
EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	624
EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	783

*Solo se puede colocar en bloques centrales o murales sin verticalidad.

Muebles bajos

Características generales

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos tipo encimera de la gama 700 KORE.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar kits opcionales:
  · Puertas.
  · 2 cajones GN (para modelo MB-705)
  · Guías para recipientes GN, 5 niveles (para modelo MB-705, compatible con el kit puertas).

MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	CAJONES	GUÍAS (5 NIVELES)	DIMENSIONES (MM)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	315
MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	369
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	845
MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	445
MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	467
MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	633

Kits para muebles bajos

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
19040900	KIT PUERTA: El kit permite que la puerta sea reversible, pudiendo montarse de forma que abra a izquierda o a derecha. La cantidad de kits puerta depende del mueble bajo en donde se vaya a montar.	202

Muebles soporte refrigerados

Características generales

- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad.
- Apertura panorámica de puertas y dispositivo automático de cierre con fijación de la apertura a partir de 90º.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura, de 130mm a 190mm lo que permite regular la altura de la mesa entre 580 y 640mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 38 ºC.
- Clase Climática 4
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche, con visor digital indicador.
- Modelo BP con puertas y modelos B con cajones con capacidad para GN 2/3.
- Modelo EMFP-120 BH con cajón apaisado con capacidad para 2xGN 2/3 y dotado de 5 travesaños para alojar las diferentes posibles combinaciones de recipientes GN.

Opciones:
- Kit de 6 ruedas (2 con frenos). Montado en fábrica.
- Resistencia marco puerta que evita condensaciones en ambientes de elevada humedad.
- Cerradura en puertas.
- 60Hz.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS CAJONES	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€
MODELOS con PUERTAS										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	2.114
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.396
MODELOS con CAJONES 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	2.400
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	2.824
MODELOS CON CAJONES APAISADAS										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	2.307

Bloques Kore 700

New

Bloques centrales o murales

Bloques sin verticalidad

New

Terminación

TIPO	TIPO BLOQUE	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Panel liso individual por máquina	BLOQUE CENTRAL O MURAL	Panel liso izquierdo	19081813	168
		Panel liso derecho	19081814	168
		Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081815	164
		Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081816	164
Embellecedor doble para cada lateral bloque *	BLOQUE CENTRAL	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081823	875
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081827	895
		Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081828	895
	BLOQUE MURAL	Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	720
		Embellecedor lateral derecho.	19081822	720

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

New

Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos	Estándar	19075224	794
	Estándar con enchufe	19075225	891
	Estándar con grifo	19075226	1.000
Para maquinaria*	Para horno optima	19075227	1.259
	Para salamandra	19075228	1.259

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075320 1.231 €	19075321 1.435 €	19075322 1.639 €	19075323 1.842 €	19075324 2.046 €	19075325 2.250 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075327 1.231 €	19075328 1.435 €	19075329 1.639 €	19075330 1.842 €	19075331 2.046 €	19075332 2.250 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075335 1.435 €	19075336 1.639 €	19075337 1.842 €	19075338 2.046 €	19075339 2.250 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075344 877€	19075345 1.017 €	19075347 1.156 €	19075348 1.295 €	19075349 1.435 €	19075370 1.574 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075372 877€	19075373 1.017 €	19075374 1.156 €	19075375 1.295 €	19075376 1.435 €	19075377 1.574 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075380 1.017 €	19075381 1.156 €	19075382 1.295 €	19075383 1.435 €	19075384 1.574 €
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075316 1.005 €	19075317 1.151 €	19075318 1.298 €	19075319 1.445 €	19075340 1.592 €	19075341 1.739 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075386 723 €	19075387 824 €	19075388 925 €	19075389 1.026 €	19075390 1.127 €	19075391 1.228 €

New

Terminaciones

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
BLOQUE CENTRAL			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081760	187
	Panel liso derecho	19081761	187
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081762	179
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081763	179
Embellecedor doble para cada lateral bloque *	Embellecedor lateral para bloque central Kore 700	19081775	894
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 izquierda Kore 900 derecha	19081779	914
	Embellecedor lateral para bloque central mixto Kore 900 y Kore 700: Kore 700 derecha Kore 900 izquierda	19081780	914
BLOQUE MURAL			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo.	19081755	175
	Panel liso derecho.	19081757	175
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo	19081758	171
	Panel liso derecho para bloque con sartén basculante en el extremo	19081759	171
Embellecedor doble para cada lateral bloque *	Embellecedor lateral izquierdo	19081773	739
	Embellecedor lateral derecho	19081774	739

*No se puede poner embellecedor si se coloca una sartén basculante en el extremo.

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS*	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

*Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

New

Bloques suspendidos: Centrales o murales

Bloques sin verticalidad

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados enacero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO.			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	6.285
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	7.563
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	9.327
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	10.774
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	12.826
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	14.080
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	15.335
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	16.590
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	17.844
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	19.896
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	3.242
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	3.342
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	4.363
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	5.296
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	6.161
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	7.066
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	7.253
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	8.267
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	8.451
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	9.434
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

New

Bloques con verticalidad

Soportes

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
Sencillos	Estándar	19075392	873
	Estándar con enchufe	19075393	980
	Estándar con grifo	19075394	1.099
Para maquinaria*	Para horno optima	19075395	1.385
	Para salamandra	19075396	1.385

*No aptos para bloques suspendidos murales. Se deben colocar sobre elementos neutros de 1 M a cada lado.

Repisas y rejillas

TIPO	TIPO SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOQUE SUSPENDIDO CENTRAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075398 1.298 €	19075399 1.518 €	19075400 1.738 €	19075401 1.959 €	19075402 2.179 €	19075403 2.399 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria soporte maquinaria	19075405 1.298 €	19075406 1.518 €	19075407 1.738 €	19075408 1.959 €	19075409 2.179 €	19075420 2.399 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075423 1.518 €	19075424 1.738 €	19075425 1.959 €	19075426 2.179 €	19075427 2.399 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075436 944 €	19075437 1.100 €	19075438 1.256 €	19075439 1.412 €	19075440 1.568 €	19075441 1.724 €
	Para 1 soporte estándar + 1 soporte maquinaria	19075443 944 €	19075444 1.100 €	19075445 1.256 €	19075446 1.412 €	19075447 1.568 €	19075448 1.724 €
	Para 2 soportes maquinaria	- -	19075453 1.100 €	19075454 1.256 €	19075455 1.412 €	19075456 1.568 €	19075457 1.724 €
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
Rejilla	Para dos elementos estándar	19075429 1.071 €	19075430 1.235 €	19075431 1.398 €	19075432 1.562 €	19075433 1.725 €	19075434 1.889 €
Repisa	Para dos elementos estándar	19075459 790 €	19075560 907 €	19075561 1.025 €	19075562 1.142 €	19075563 1.260 €	19075564 1.378 €

New

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:

- Módulos soporte construidos con perfiles de acero inoxidable AISI-304 de 4 mm.
- Brazos soporte para sustentación de las máquinas, fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes posteriores fabricados asimismo en AISI-304.
- Paneles lisos de cierre tanto laterales como frontales (si se desea terminación con embellecedor lateral en lugar de panel liso, solicitar el kit y consultar).
- Pies de apoyo.

* Todas estas piezas se suministrarán a medida previa recepción del plano de distribución de la maquinaria.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE CON TERMINACIÓN PANEL LISO			
Bloque suspendido central	Kit suspendido central Kore 1,5 M	19076835	6.285
	Kit suspendido central Kore 2 M	19076836	7.563
	Kit suspendido central Kore 2,5 M	19076837	9.327
	Kit suspendido central Kore 3 M	19076838	10.774
	Kit suspendido central Kore 3,5 M	19076839	12.826
	Kit suspendido central Kore 4 M	19076840	14.080
	Kit suspendido central Kore 4,5 M	19076841	15.335
	Kit suspendido central Kore 5 M	19076842	16.590
	Kit suspendido central Kore 5,5 M	19076843	17.844
	Kit suspendido central Kore 6 M	19076844	19.896
Bloque suspendido mural	Kit suspendido mural Kore 1,5 M	19076825	3.242
	Kit suspendido mural Kore 2 M	19076826	3.342
	Kit suspendido mural Kore 2,5 M	19076827	4.363
	Kit suspendido mural Kore 3 M	19076828	5.296
	Kit suspendido mural Kore 3,5 M	19076829	6.161
	Kit suspendido mural Kore 4 M	19076830	7.066
	Kit suspendido mural Kore 4,5 M	19076831	7.253
	Kit suspendido mural Kore 5 M	19076832	8.267
	Kit suspendido mural Kore 5,5 M	19076833	8.451
	Kit suspendido mural Kore 6 M	19076834	9.434
TERMINACIÓN CON EMBELLECEDOR LATERAL			
Bloque suspendido central o mural	Kit de elementos para dotar a un bloque suspendido de apoyos laterales con embellecedor lateral*	Consultar	

*Añadir al pedido del kit.

New

Bloque puente

Terminaciones

Cada kit de los abajo indicados consta de:
- Dos vigas de apoyo para las máquinas que van en voladizo.
- Elementos de amarre de las vigas a las máquinas laterales.
- Elementos de amarre de las máquinas en voladizo.
- Soporte central para puentes de más de dos módulos.

*No se puede colocar verticalidad en bloques puente.

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
KITS MONTAJE			
	Kit puente para bloque Kore 1 M	19044954	184
	Kit puente para bloque Kore 1,5 M	19044955	215
	Kit puente para bloque Kore 2 M	19044956	246
	Kit puente para bloque Kore 2,5 M	19044957	377
	Kit puente para bloque Kore 3 M	19044958	430
	Kit puente para bloque Kore 3,5 M	19044959	496
	Kit puente para bloque Kore 4 M	19044960	1.462
TERMINACIÓN EXTERIOR			
Panel liso individual por máquina	Panel liso izquierdo	19081813	168
	Panel liso derecho	19081814	168
	Panel liso izquierdo para bloque con sartén basculante en el extremo.	19081815	164
	Panel liso derecho para con sartén basculante en el extremo.	19081816	164
Embellecedor doble para cada lateral bloque	Embellecedor lateral izquierdo.	19081821	720
	Embellecedor lateral derecho.	19081822	720
TERMINACIÓN INTERIOR			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	38

New

Zócalos

TIPO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
GAS	Zócalo gas 0,5 M	19081990	24
	Zócalo gas 1 M	19081800	28
	Zócalo gas 1,5 M	19081789	32
	Zócalo gas 2 M	19081788	47
	Zócalo gas 2,5 M	19081787	57
	Zócalo gas de 3 M	19081786	63
	Zócalo gas 3,5 M	19081785	74
	Zócalo gas 4 M	19081784	280
	Zócalo gas 4,5 M	19081783	296
	Zócalo gas 5 M	19081782	409
ELÉCTRICO	Zócalo eléctrico 0,5 M	19081991	24
	Zócalo eléctrico 1 M	19081809	24
	Zócalo eléctrico 1,5 M	19081808	28
	Zócalo eléctrico 2 M	19081807	37
	Zócalo eléctrico 2,5 M	19081806	47
	Zócalo eléctrico 3 M	19081805	51
	Zócalo eléctrico 3,5 M	19081804	55
	Zócalo eléctrico 4 M	19081803	273
	Zócalo eléctrico 4,5 M	19081802	292
	Zócalo eléctrico 5 M	19081801	393

* Si un solo aparato del bloque es de gas escoger zócalos de gas.

Accesorios Kore 700

Accesorios para cocinas

	DESCRIPCIÓN		CÓDIGO	€
	Kit columna de agua izquierda KORE		19076661	536
	Kit columna de agua derecha KORE		19076662	536
	Placa lisa kore (350 x 300 mm)		19078476	150
	Adaptador sarten Wok		19078477	142
	Kit 2 difusores de latón (2 x 5,25 kW)	C-G720	19084557	140
	Kit 2 difusores de latón alta potencia (2x 8 kW)	C-G720 H	19084558	194
	Kit 4 difusores de latón (3x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	305
	Kit 4 difusores de latón (2 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G750, C-G751	19084571	333
	Kit 4 difusores de latón alta potencia (4 x 8 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	390
	Kit 6 difusores de latón (4 x 5,25 kW + 2 x 8 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	473
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	584

Accesorios para Freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Cestillo freidora 15L pequeño	19078478	70

Accesorios para Fry-top

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Peto fry-top 0,5M KORE	19078921	94
	Peto fry-top 1M KORE	19078920	109
	Rasqueta fry-top	19045083	51

Accesorios para Barbacoa

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Fe	19045084	95
	Rasqueta barbacoa KORE - Parrilla Inox	19058313	95

Accesorios para baños maría

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit grifo de llenado dcho KORE	19074221	234

Máquinas con ruedas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit 4 ruedas KORE	19044983	554
	Kit 2 ruedas fijas KORE	19044985	280

Accesorios para cocedores

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 cuadrados	19036341	813
	Kit cestillos cocedores 40 L- 6x1/6 redondos	19036342	705
	Kits cestillos cocedores 40 L - 4 x 1/4	19036344	445
	Kit cestillos cocedores 40 L- 2x1/2	19036340	569
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 cuadrados	19076807	542
	Kit cestillos cocedores 26 L - 4x1/6 redondos	19076809	470

Kits chimeneas altas

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/4 M	19081001	48
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1/2 M	19080999	67
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 M	19080990	80
	Kit chimenea alta aparatos Kore 900 1 1/2 M	19081000	96

* Instalables en todos los aparatos excepto freidores eléctricas.

Transformaciones a otras tensiones y versión marine (*)

Las máquinas para barcos, a 440 V - Trifásico sin neutro, pueden solicitarse a fábrica haciendo constar:

- Código de la máquina estándar a 400 V 3+N.
- Nota indicando el destino: 440 V Trifásico sin neutro.

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
MARINE - Sartenes basculantes y marmitas - Transformación para barco - 440 III	19057294	742
MARINE - Resto de máquinas - Transformación para barco - 440 III	(*)	272
230 III - Transformación A 230 V trifásico sin neutro	(*)	272
230 1N- Transformación A 230 V monofásico	(*)	272

(*): Consultar la existencia de versión para esta tensión

La respuesta a las necesidades de cocción de pequeños establecimientos.

¡Descubre!

Acceso a la web

Folleto comercial

New

Gama 600

Cocinas a gas fuegos abiertos 081

Cocinas eléctricas 082

Cocinas vitrocerámicas 082

Fry-tops 083

Cocedor de pasta 085

Cocedor multifunción eléctrico..... 085

Freidoras 086

Mantenedor de fritos..... 087

Baño maría 087

Barbacoas a gas..... 088

Elementos neutros 088

Muebles bajos 089

Soportes..... 090

Las máquinas a gas están preparadas para ser conectadas a las presiones indicadas:
GLP: 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocinas a gas fuegos abiertos

Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Parrillas dobles y quemadores niquelados.
- Dimensiones de la parrilla doble: 286 x 534 mm.
- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Piezoeléctrico para el encendido de los quemadores.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Posibilidad de escoger entre horno estático de gas o eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
. Horno de gas con quemador tubular de 5,2 kW, con piloto de encendido y termopar.
. Horno eléctrico con resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (120 ºC - 350 ºC).

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES	HORNO	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
				3 KW	KW			
	C-G620	LPG	19080713	2	-	6,00	400x650x290	740
		NG	19080714					
	C-G640	LPG	19080715	4	-	12,00	600x650x290	1.143
		NG	19080716					
	C-G641	LPG	19080718	4	5,20	17,20	600x650x850	2.157
		NG	19080719					
	C-GE641	LPG	19080723	4	6,00	18,00	600x650x850	2.171
		NG	19080724					

Cocinas eléctricas

Características generales

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable.
- Placas eléctricas de fundición con resistencias blindadas incorporadas, controladas por conmutadores de 7 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.

HORNO

- Horno estático eléctrico de acero inoxidable de dimensiones 450 x 420 x 300 mm.
- Resistencias en solera (3 kW) y parte superior (3 kW).
- Control de la temperatura por válvula termostática (50 ºC - 350 ºC).

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		HORNO	POTENCIA TOTAL (KW)	DIMENSIONES (MM)	€
			2,0 KW	1,5 KW	3+3 KW			
	C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	666
	C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	971
	C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	2.243

Cocinas vitrocerámicas

Características generales

- Encimera fabricado en acero inoxidable.
- Focos radiantes circulares de 1,5 kW (80 mm) y 2 kW (210 mm).
- Control de la potencia por regulador de 8 posiciones.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

	MODELO	CÓDIGO	PLACAS		SUPERFICIE (mm)	POTENCIA TOTAL (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			2 KW	1,5 kW				
	C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	980
	C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	1.469

Fry-tops

Características generales

- Modelos con planchas lisas, rayadas y mixtas (1/2 lisas + 1/2 rayadas).
- Modelos eléctricos: Modelos de calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas de acero inoxidable; temperatura controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Gas: Quemador de acero inoxidable con piloto para el encendido. Versiones con válvula acal o con funcionamiento mediante válvula de seguridad con termopar.
- Las planchas de un módulo poseen dos zonas de calentamiento independientes.
- Cajón recogegrasas extraíble.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA TIPO	PLACA ZONAS	PLACA (DM²)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
FRY-TOPS A GAS								
Modelos con válvula máx-mín								
FT-G605 V L	LPG	19080739	L	1	20	4,70	400x650x290	1.394
	NG	19080750						
FT-G605 V R	LPG	19080751	R	1	20	4,70	400x650x290	1.574
	NG	19080752						
FT-G610 V L	LPG	19080758	L	2	30	7,00	600x650x290	1.938
	NG	19080759						
FT-G610 V R	LPG	19080762	R	2	30	7,00	600x650x290	2.217
	NG	19080763						
FT-G610 V L+R	LPG	19080760	L+R	2	30	7,00	600x650x290	2.005
	NG	19080761						
Modelos con placa de cromo duro Y termostato (120 ºC - 310 ºC)								
FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290	1.623
	NG	19080738						
FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290	2.349
	NG	19080754						
FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290	2.631
	NG	19080756						
FRY-TOPS ELÉCTRICOS								
Modelos con regulación termostática (120 ºC - 310 ºC)								
FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290	1.178
FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290	1.299
FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290	1.649
FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290	1.716
FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290	1.902
Modelos con placa de cromo duro								
FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290	1.559
FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290	2.323
FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290	2.398

TIPO DE PLACA: L: Placa lisa. / R: Placa ranurada. / L+R: Placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada. / C: Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocedor de pasta

Características generales

- Cuba embutida en acero inoxidable AISI-316 integrada en encimera de acero inoxidable.
- Cuba de 15 L de capacidad.
- Control del calentamiento por regulador de energía de 8 posiciones.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Dimensiones de la cuba: 250 x 350 x 130 mm.
- Dotación: 4 cestillos (120 x 160 x 120 mm).

	MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			DIMENSIONES (mm)	(L)			
	CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	1.756

Cocedor multifunción eléctrico

Características generales

- Máquina versátil que puede ser utilizada como:
· "Plancha de asado"
· "Sartén para frituras"
· "Marmita para cocción"
· "Baño maría"
- Construcción en acero inoxidable, con cuba integrada de dimensiones GN-1/1.
- Resistencias para el calentamiento ocultas bajo el fondo de la cuba, controladas por termostato que regula la temperatura entre 50 ºC - 250 ºC.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Recipiente para recogida del líquido desaguado desde la cuba, alojado en el mueble inferior, de 200 mm de profundidad.

	MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	(L)			
	CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	1.481

Freidoras

Características generales

- Cuba embutida de acero inoxidable integrada en encimera de acero inoxidable.
- Regulación termostática de la temperatura entre 60 ºC y 195 ºC.
- Termostato de seguridad.
- Modelos de gas: encendido automático de los quemadores mediante válvula electromagnética con piloto y termopar.
- Modelos eléctricos: resistencias abatibles para facilitar la limpieza de la cuba.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba situado en el portamandos.
- Dimensiones del cestillo: 200 x 250 x 100 mm.
- Tapa de cuba incluida en dotación.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	CUBAS			POTENCIA	DIMENSIONES (mm)	€
				CANTIDAD	VOLUMEN (L)	CESTILLOS	(kW)		
FREIDORAS GAS									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	1.543
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	2.654
		NG	19080732						
FREIDORAS ELÉCTRICAS									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	1.198
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	2.117

Mantenedor de fritos

Características generales

- Construido en acero inoxidable, con cuba extraíble de tamaño GN-1/1.
- Filtro escurridor desmontable.
- Elemento de calentamiento cerámico superior, de 1 kW de potencia.
- Interruptor de encendido – paro.

	MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA (kW)			DIMENSIONES (mm)	€
			CUBETA	(dm²)	SUPERIOR	INFERIOR	TOTAL		
	MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	851

Baño María

Características generales

- Cuba embutida integrada de acero inoxidable de tamaño GN-1/1, de 150 mm de profundidad.
- Resistencias de silicona ocultas bajo el fondo de la cuba.
- Control termostático de la temperatura de 30 ºC a 90 ºC.
- Termostato seguridad.
- Grifo de palanca para el vaciado de la cuba.
- Cubetas no incluidas.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

	MODELO	CÓDIGO	CUBA		POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
			TAMAÑO	(L)			
	BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	883

Barbacoa a gas

Características generales

- Máquinas de sobremesa.
- Parrilla de asado fabricada en acero inoxidable, con regulación de altura.
- Dimensiones de la parrilla: 400 x 500 mm.
- Calentamiento de las piedras volcánicas mediante quemadores tubulares de acero inoxidable.
- Encendido de los quemadores mediante piezoeléctrico.

  Máquinas provistas de peto para evitar salpicaduras, fabricado en acero inoxidable.
- Recipiente recogegrasas extraíble.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	PARRILLAS			POTENCIA GAS		DIMENSIONES (MM)	€
				TIPO	CANTIDAD	(DM²)	(KCAL/H)	(KW)		
	B-G605 I	LPG	19080578	Inox	1	20	6.000	6,98	400x650x440	1.323
		NG	19080579							

Elementos neutros

Características generales

- Encimera desmontable fabricada en acero inoxidable.

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	EN-605	19080727	400x650x290	328
	EN-610	19080728	600x650x290	388

Muebles bajos y puertas

- Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable.
- De rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa de la gama 600.
- Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto.
- Preparados para acoplar puertas y convertirlos así en armarios cerrados.

	MODELO	CÓDIGO	PUERTAS EN OPCIÓN (NO INCLUIDAS)	DIMENSIONES (mm)	€
MUEBLES BAJOS					
	MB-605	19004904	Kit puerta 400	400x650x560	292
	MB-610	19004987	Kit puerta 600	600x650x560	383
PUERTAS					
	KIT PUERTA 600	19004430	Kit completo 2 medias puertas para MB6-10	2 (300x560)	142
	KIT PUERTA 400	19004581	Puerta Dcha ó Izda para MB6-05	400x560	240
	UNIÓN GAMA 600	19004478	Unión lateral de módulos gama 600	-	45

Mesas soporte con balda

Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Balda inferior.

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	MNB-120	19006348	1.200x700x600	724
	MNB-140	19006462	1.400x700x600	772
	MNB-160	19006564	1.600x700x600	845
	MNB-180	19006782	1.800x700x600	896
	MNB-200	19007021	2.000x700x600	947

Armarios soporte

Características generales

- Construcción en acero inoxidable.
- Con puertas correderas.

	MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	ANB-120	19006349	1.200x700x600	1.620
	ANB-140	19006463	1.400x700x 600	1.707
	ANB-160	19006565	1.600x700x600	1.786
	ANB-180	19006783	1.800x700x600	1.892
	ANB-200	19007022	2.000x700x600	2.003

Maquinaria específica para colectividades.

¡Descubre!

Acceso a la web

New

Equipos de gran producción

Marmitas

Marmitas cilíndricas fijas 093

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador 095

Marmitas cilíndricas basculantes 097

Marmitas rectangulares fijas..... 099

Marmitas rectangulares fijas Gastronorm 101

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC 103

Sartenes basculantes

Sartenes basculantes sencillas motorizadas 105

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores 107

Cocedores automáticos 109

Marmitas cilíndricas fijas

Características Generales

- Marmita con estructura y recipiente cilíndrico, adecuada para ser posicionada en zonas de paso de dimensiones reducidas en las que aparatos con bordes y superficies anguladas pueden crear problemas ergonómicos y de movimiento, permitiendo trabajar cómodamente desde diferentes ángulos.
- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 40/10. Doble pared en versiones indirectas.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica.
- Estructura portante de acero inoxidable AISI 304.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 satinado.
- Dispone de pies regulables de acero inoxidable.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el vaciado de aire de la cámara para la despresurización durante el calentamiento.
- El agua se introduce en la cuba por medio de un grifo de llenado, con salida orientable.
- Calentamiento:

. Gas:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.
- Las versiones a presión o autoclave, permiten acelerar los ciclos de cocción efectuados en el día. Están equipadas con junta de estanqueidad de silicona alimentaria y bridas para cierre hermético y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCG-300	19003043	39	300	1290x1391x950	13.849
MCG-500	19001445	55	500	1390x1479x1020	18.477
Gas de calentamiento directo a presión					
MCG-300 A	19003041	39	300	1290x1391x950	15.988
MCG-500 A	19001446	55	500	1390x1479x1020	20.249
Gas de calentamiento indirecto					
MCIG-200	19003078	39	200	1090x1195x900	14.567
MCIG-300	19001448	48	300	1290x1391x950	17.219
MCIG-500	19003079	55	500	1390x1479x1020	23.494
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1090x1195x900	16.605
MCIG-300 A	19001449	48	300	1290x1391x950	18.997
MCIG-500 A	19001450	55	500	1390x1479x1020	25.650
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200	19003076	24	200	1060x1000x900	14.425
MCIE-300	19001443	36	300	1260x1200x950	16.394
MCIE-500	19003077	48	500	1360x1300x1000	22.235
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1060x1000x900	16.026
MCIE-300 A	19003040	36	300	1260x1200x950	18.491
MCIE-500 A	19001444	48	500	1360x1300x1000	24.378
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200	19003080	-	200	1095x1000x900	10.476
MCIV-300	19001453	-	300	1295x1200x950	12.154
MCIV-500	19003081	-	500	1395x1300x1000	16.522
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A	19001452	-	200	1095x1000x900	12.688
MCIV-300 A	19003051	-	300	1295x1200x950	14.529
MCIV-500 A	19001454	-	500	1395x1300x1000	18.637

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.463
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	1.955
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	2.992
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	3.605
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486

Marmitas cilíndricas fijas con mezclador

Características Generales

- Cuba con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10, apto incluso para productos especialmente ácidos.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal de 2" con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa y válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar.

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Revestimiento del hueco técnico removible para permitir una fácil inspección de las partes internas.
- Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de mezclado:

. Mezclador de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m

. Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.

. Mezclador removible para facilitar las operaciones de limpieza y extracción del producto

. Mezclador equipado con brazos radiales de acero inoxidable y palas de Teflón cerámico.

- Calentamiento:

. Eléctrico indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termoregulación y temporización electrónica de la temperatura y del tiempo de proceso.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática con sondas.
- Control de presión de la doble pared a través de un presostato de trabajo y una válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto con doble pared:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES	€
MARMITAS CILÍNDRICAS ELÉCTRICAS CON MEZCLADOR					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1120x1000x1000	31.980
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1320x1200x950	36.480
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1420x1300x1050	42.307
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1120x1000x1000	33.585
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1320x1200x950	38.563
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1420x1300x1050	44.432
MARMITAS CILÍNDRICAS A VAPOR CON MEZCLADOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCIV-200 M	19084233	0,37	200	1120x1000x1000	28.011
MCIV-300 M	19084235	0,37	300	1320x1200x950	32.212
MCIV-500 M	19084237	0,37	500	1420x1300x1050	36.625
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MCIV-200 A M	19084234	0,37	200	1120x1000x1000	30.229
MCIV-300 A M	19084236	0,37	300	1320x1200x950	34.601
MCIV-500 A M	19084238	0,37	500	1420x1300x1050	38.705

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486

Marmitas cilíndricas basculantes

Características Generales

- Marmita basculante automática con columnas laterales de carga. El basculamiento de la cuba facilita el traspaso de los alimentos sólidos. Constituye el recurso más simple e inmediato para la cocción de elevadas cantidades.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 espesor de 20/10 a 40/10 y doble pared de acero inoxidable AISI304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, muelles de balance y asa atérmica y tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape del aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en un bastidor.
- Revestimientos exteriores de AISI 304 finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Sistema de vuelco automático por medio de un actuador hidráulico
- Sistema de bloqueo automático del calentamiento en la fase de inclinación
- Calentamiento:

. Gas:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa)..

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1600x970x1050	18.255
MCBG-150	19001227	26,4	150	1600x970x1050	18.734
MCBG-200	19001284	39,4	200	1750x1135x1050	21.632
MCBG-300	19001228	39,4	300	1960x1325x1300	23.955
MCBG-500	19001285	55,4	500	2050x1475x1300	33.963
Gas de calentamiento indirecto					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1600x970x1050	19.555
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1600x970x1050	20.641
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1750x1135x1050	24.045
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1960x1325x1300	27.002
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2050x1475x1300	36.029
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1600x885x1050	18.734
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1600x885x1050	19.687
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1750x1035x1050	22.630
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1950x1230x1300	26.371
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2050x1370x1300	36.681
MARMITAS CILÍNDRICAS BASCULANTES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1600x885x1050	16.630
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1600x885x1050	18.037
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1750x1035x1050	22.471
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1950x1230x1300	25.678
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2050x1370x1300	34.611

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	492
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	517
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	839
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	884

Marmitas rectangulares fijas

Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba cilíndrica. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 20/10 a 40/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa de acero inox AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero cromado con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- 2 versiones:

. Versión normal: válvula de seguridad de muelle y de peso (según la capacidad de la máquina) calibrada a 0,5 bar.

. Versión autoclave: junta de sujeción de silicona alimentaria, abrazaderas para cierre hermético de la tapa. Válvula de seguridad calibrada a 0,05 bar

- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 30/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Calentamiento:

. Gas:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GAS					
Gas de calentamiento directo					
MRG-300	19001273	39	300	1200x1270x900	13.485
MRG-500	19001418	55	500	1300x1400x1000	16.813
Gas de calentamiento directo a presión					
MRG-300 A	19003031	39	300	1200x1270x900	15.423
MRG-500 A	19001419	55	500	1300x1400x1000	18.879
Gas de calentamiento indirecto					
MRIG-200	19003091	39	200	1000x1150x850	14.335
MRIG-300	19001421	48	300	1200x1270x900	16.654
MRIG-500	19001272	55	500	1300x1400x1000	21.760
Gas de calentamiento indirecto a presión					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1000x1150x850	16.189
MRIG-300 A	19003045	48	300	1200x1270x900	18.592
MRIG-500 A	19001422	55	500	1300x1400x1000	23.785
MARMITAS RECTANGULARES ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRIE-200	19001414	24	200	1000x1150x850	14.234
MRIE-300	19003082	36	300	1200x1270x900	16.349
MRIE-500	19001416	48	500	1300x1400x1000	21.830
Eléctricas de calentamiento indirecto a presión					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1000x1150x850	15.756
MRIE-300 A	19001415	36	300	1200x1270x900	18.273
MRIE-500 A	19001275	48	500	1300x1400x1000	23.740
MARMITAS RECTANGULARES A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MRIV-200	19001424	-	200	1000x1150x850	10.663
MRIV-300	19003087	-	300	1200x1270x900	12.244
MRIV-500	19001426	-	500	1300x1400x1000	16.626
Vapor de calentamiento indirecto a presión					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1000x1150x850	12.522
MRIV-300 A	19001425	-	300	1200x1270x900	14.151
MRIV-500 A	19003090	-	500	1300x1400x1000	18.793

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
CM-2200	19084524	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 200 L	1.463
CM-2300	19084525	Kit 2 cestillos de 1/2 para marmita de 300 L	1.955
CM-4300	19084526	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 300 L	2.992
CM-4500	19084527	Kit 4 cestillos de 1/4 para marmita de 500 L	3.605
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486

Marmitas rectangulares fijas gastronorm

Características Generales

- Marmita con forma rectangular con cuba rectangular gastronorm. Se puede montar individualmente o en batería. Gracias a su solidez y funcionalidad es adecuado para un uso prolongado y continuado.
- Cuba de cocción con fondo de acero inoxidable brillante AISI 316 con espesor de 25/10 y paredes de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Grifo de descarga frontal con cuerpo único dotado de manija atérmica aislante.
- Tapa acero inoxidable AISI 304 con espesor de 15/10, muelles de balance y asa atérmica y con posibilidad de tapa aislada bajo pedido.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Con estructura portante de acero inoxidable.
- Viene equipada con pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura y filtro de vaciado manual de la camisa.
- Revestimiento exterior de AISI 304. Finamente satinado. Aislamiento térmico garantizado por los paneles de fibra cerámica de alta densidad.
- Calentamiento:

. Gas:

- Quemadores tubulares de alto rendimiento en acero inoxidable.
- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Rejilla de evacuación de humo.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar (versión directa).

. Eléctrico indirecto:

- Calentamiento a través de resistencias por inmersión acorazadas de aleación Incoloy con potencia regulable por medio de un variador de energía.
- Termostato de seguridad con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control del agua en la doble pared con grifos de máximo/mínimo y opción de la carga de agua automática.
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor indirecto:

- Calentamiento por vapor (de red del usuario) mediante válvula parcializadora que permite introducir el vapor de forma gradual en la camisa.
- Los equipos de calentamiento indirecto: control de presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión manual y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
MARMITAS RECTANGULARES GN DE GAS					
Gas de calentamiento directo					
MGNG-280	19084264	35	280	1400x900x850	16.304
Gas de calentamiento indirecto					
MGNIG-180	19001394	29	180	1000x900x850	16.997
MGNIG-280	19003083	35	280	1400x900x850	19.646
MGNIG-400	19003084	45	400	2000x900x850	24.915
MARMITAS RECTANGULARES GN ELÉCTRICAS					
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MGNIE-180	19003046	18	180	1000x900x850	17.850
MGNIE-280	19001312	24	280	1400x900x850	20.904
MGNIE-400	19001393	36	400	2000x900x850	24.350
MARMITAS RECTANGULARES GN A VAPOR					
Vapor de calentamiento indirecto					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1000x900x850	15.014
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1400x900x850	18.561
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2000x900x850	21.473

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486

Marmitas rectangulares basculantes automáticas con mezclador y monitor PLC

Características Generales

- Fondo del recipiente de acero inoxidable AISI 316 lúcido, apto para productos particularmente ácidos, con espesor de 20/10 a 40/10.
- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304 con espesores de 20/10 a 25/10.
- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Orificio de descarga de la cuba con filtro extraíble (opcional).
- Grifo de descarga frontal de cuerpo único equipado de manija atérmica aislante (opcional).
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared durante la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de muelle calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 40/10 sobre pies de acero regulables para la nivelación y brida para la fijación en el suelo.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Mezclador removible de acero inoxidable AISI 316 con velocidad de rotación regulable entre los 7 y los 28 g/m con una fuerza de hasta 386 N·m.
- Posibilidad de inversión del sentido de marcha con el selector electrónico.
- Brazos radiales de acero inoxidable y palas de raspado de teflón cerámico.
- Monitor PLC:

. Permite gestionar y personalizar hasta 100 programas de cocción modificables incluso durante la elaboración.

. Equipado con pantalla táctil y controles manuales para el accionamiento y la carga del agua, la inclinación y el movimiento del mezclador.

. Equipado con señales acústicas y de mensajería de advertencia (amarillas) para las operaciones correctas o alarmas (rojas) en caso de mal funcionamiento.

. Todos los parámetros son personalizables, visualizables y modificables incluso durante la cocción (nombre, espera/carga de agua, tiempos, temperaturas, sondas, velocidad de mezclado, tiempo, etc.)

- Calentamiento:

. Gas de calentamiento indirecto:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Control del nivel de agua en la doble pared con grifos máximo/mínimo con opción de carga de agua automática.
- Control de presión de la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

. Eléctrico de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).

. Vapor de calentamiento indirecto:

- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con válvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (kW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento indirecto					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1674x1450x1140	53.907
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1874x1650x1140	60.036
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1976x1835x1140	87.339
Eléctricas de calentamiento indirecto					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1674x1450x1140	48.051
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1874x1650x1140	53.355
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1976x1835x1140	73.313
Vapor de calentamiento indirecto					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1674x1450x1140	42.266
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1874x1650x1140	51.144
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1976x1835x1140	71.750

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
GF-M	19084528	Grifo de descarga con conexión clamp 2" AISI 316	2.239
VM-M	19084529	Válvula mariposa 2,5" ISO DN50 AISI304	1.255
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631
DA-M	19084530	Dispositivo para descarga automática de aire de la doble pared	631
CENA-M	19084531	Control electrónico de carga de agua en la doble pared	1.910
CECA-M	19084532	Control electrónico de carga de agua de la cuba con display y sonda volumétrica	2.486
FBM-150	19084533	Filtro boquilla de descarga para marmita 100-150 L	492
FBM-200	19084534	Filtro boquilla de descarga para marmita 200 L	517
FBM-300	19084535	Filtro boquilla de descarga para marmita 300 L	839
FBM-500	19084536	Filtro boquilla de descarga para marmita 500 L	884

Sartenes basculantes sencillas motorizadas

Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10 mm. Opción: fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de 20/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10.
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Calentamiento:

. Gas directo:

- Encendido piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 300°C

. Eléctrico directo:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento por sobre-temperatura.
- Control de la temperatura (50°C – 260°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1200x900x850	14.654
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1600X900X850	21.414
Eléctricas de calentamiento directo					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1200x900x850	14.456
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1600X900X850	21.185

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 150 L	
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 200 L	

(*) Consultar la versión.

Sartenes basculantes automáticas sobre bastidores

Características Generales

- Paredes de la cuba de cocción de acero inoxidable AISI 304.
- Fondo:
. Modelos SBGA y SBEA: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 10 mm. Opción: 12 mm de compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero).
. Modelos SBGAX y SBEAX: fondo de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 15 mm. Opción: 15 mm de compuesto (12mm hierro + 3mm acero).
- Cuba de cocción con acabado antiadherente y micro-esferas de cerámica.
- Introducción de agua en la cuba a través de un grifo de un orificio.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor de 10/10 equipado con cremallera de acero cromado con precarga de muelles y manija de acero inoxidable.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor de hasta 40/10 montada en pies de acero regulables para la nivelación.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Inclinación automática con accionamiento hidráulico en eje delantero
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Sistema de calentamiento:
. Gas directo:
- Encendido piezoeléctrico manual o eléctrico y llama piloto (versiones SBGAX y SBEAX).
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Termostato de seguridad.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Regulación de la temperatura de 100°C a 250°C.
. Eléctrico directo:
- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad de las resistencias con bloqueo del calentamiento para sobre-temperatura o nivel del producto insuficiente.
- Control de la temperatura (100°C – 250°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V 3N 50/60Hz.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CAPACIDAD (L)	DIMENSIONES (mm)	€
Gas de calentamiento directo					
SBGA-130	19085077	33,04	130	1600x905x930	26.551
SBGA-150	19085078	33,04	150	1600x905x930	29.803
SBGA-165	19085079	44,04	165	2000x905x930	34.864
SBGA-210	19085080	44,04	210	2000x905x930	39.201
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1420x1840x1350	54.063
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1420x1840x1350	68.786
Eléctricas de calentamiento directo					
SBEA-130	19085084	15,4	130	1600x905x930	25.608
SBEA-150	19085085	15,4	150	1600x905x930	28.343
SBEA-165	19085086	20,4	165	2000x905x930	32.694
SBEA-210	19085087	20,4	210	2000x905x930	35.617
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1420x1840x1350	51.345
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1420x1840x1350	66.796

Accesorios

MODELO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
TD-M	19084539	Tubo flexible con ducha	631

Opciones

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	€
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 130 y 150 L	
*	Fondo de 12 mm compuesto (9 mm hierro + 3 mm acero) para sartenes de 165, 200 y 210 L	
*	Fondo de 15 mm compuesto (12mm hierro + 3mm acero) para sartenes de 300 y 400 L	

(*) Consultar la versión.

Cocedores automáticos

Características Generales

- Cuba totalmente de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Cestas de acero inoxidable AISI 316 satinado.
- Rebosadero y grifo para la salida y descarga.
- Tapa de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10, equipado con cremallera de acero con precarga de los muelles y manija atérmica.
- Manómetro para el control de la presión en el interior de la doble pared.
- Válvula manual para el escape de aire para la despresurización de la doble pared que se produce en la fase de calentamiento.
- Mezclador orientable de bronce cromado con agua caliente y fría.
- Válvula de seguridad de peso calibrada a 0,5 bar.
- Estructura portante de acero inoxidable con espesor 20/10 sobre pies de acero regulables de 150mm a 180mm.
- Paredes externas de acero inoxidable AISI 304 satinado con espesor 10/10.
- Estante satinado de acero inoxidable AISI 304 con espesor 15/10.
- Equipada de controles digitales con 3 displays de 4 cifras que permiten configurar los valores de temperatura de 20°C a 110°C.
- Posibilidad de configurar el tiempo de cocción entendido como tiempo de inmersión de la cesta con intervalo mínimo de 1 segundo.
- Indicador acústico luminoso para la advertencia de final de ciclo de cocción.
- Bloqueo de la cocción con reintegro de agua temporizado al final de la cocción.
- Elevación del cesto automático al final de la cocción.
- Posibilidad de regulación de la posición de la cesta: primer goteo y descarga o descarga directa frontal.
- Calentamiento:

. Gas de calentamiento directo:

- Encendido a través de un piezoeléctrico manual y llama piloto.
- Calentamiento a través de quemadores tubulares y de alto rendimiento de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla de descarga de humos.
- Set de boquillas para varios tipos de gas.
- Grifo con válvula de seguridad con termopar.
- Termostato de seguridad contra la sobretemperatura y falta de agua.

. Eléctrico de calentamiento directo:

- Calentamiento a través de batería de resistencias eléctricas.
- Termostato de seguridad resistente con bloqueo de calentamiento para sobretemperatura o nivel de agua insuficiente.
- Control de la temperatura (50°C – 120°C).
- Tensión de alimentación estándar 400V-3N-50Hz.

. Vapor de calentamiento indirecto con doble pared:

- Doble pared con fondo y paredes de acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento a través de vapor (de red del usuario) con electroválvula de contrapresión que permite una introducción gradual del vapor en la doble pared.
- Control de la presión en la doble pared a través de la válvula de seguridad calibrada a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro.

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA (KW)	CUBAS		DIMENSIONES (mm)	€
			CANTIDAD	CAPACIDAD (L)		
Gas de calentamiento directo						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	26.718
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1250x1000x925	34.816
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1800x900x850	51.477
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2500x1000x925	66.952
Eléctricas de calentamiento directo						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	26.718
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1250x1000x925	39.877
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1800x900x850	51.622
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2500x1000x925	70.363
Vapor de calentamiento indirecto						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	30.479
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1250x1000x925	35.682
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1800x900x850	52.634
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2500x1000x925	65.794

Maquinaria específica de cocción no modular.

¡Descubre!

Acceso a la web

Cocción Independiente

Cocina a la brasa 113

—— Parrilla vasca 113

—— Robata 114

Snack 115

—— Cocinas a gas 115

—— Freidoras 116

—— Plancha a gas 117

Cocinas centrales 118

Hornos estáticos 119

Hornillos de pavimento 119

Salamandras 120

Los aparatos a gas están preparados para ser conectados a las presiones indicadas:
GLP. 37 g/cm^2
Gas Natural: 20 g/cm^2

Cocina a la brasa | **Parrilla vasca**

Características generales

- Ofrece una cocción de precisión con brasa natural. Además, puede emplearse como elemento showcooking para cocinar frente al cliente.
- Mueble diseñado para su instalación mural.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-310 de 3 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Boca de la parrilla elevada sobre la encimera para permitir aproximar al máximo la parrilla a las brasas y embocar la salida de calor, para obtener una mayor eficiencia.
- Suelo interno de la parrilla protegido por ladrillo refractario para aislar y concentrar el calor y mejorar la eficiencia.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las cenizas.
- Incluye un cajón de recogida de cenizas por parrilla
- Cada parrilla tiene una zona inferior con puerta (sin balda ni estantes), prevista para el alojamiento de un carro para carbón (opcional) u otro carro de la propiedad.
- Base con recorte en la parte inferior trasera para salvar cualquier posible zócalo de pared.

- Mueble con revestimiento de acero inoxidable hasta el suelo.
- Dotada de 4 pies regulables en altura y 4 ruedas (8 pies y 8 ruedas en BGF-2000).
- Espalda trasera para ocultar el sistema de guiado y dar un acabado más fácil de limpiar. Incluye guiado de la parrilla, sistema de contrapesos y la parrilla fija superior.
- Ventilaciones en la parte superior para una óptima difusión de la temperatura.
- Parrilla construida en acero inoxidable.
- Parrilla de cocción regulable en altura mediante manivela en el frente, que permite la cocción a distintas intensidades para conseguir el punto perfecto de cocinado. Incluye contrapeso para suavizar el accionamiento de la regulación.
- Parrilla de grandes dimensiones para mayor versatilidad.
- Incluye bandeja recogegrasas, fácilmente desmontable sin herramientas.
- La parrilla está inclinada 5º. Esto permite el deslizamiento de la grasa por capilaridad a lo largo de la parrilla hasta la bandeja recogegrasas. Se consigue evitar la caída de grasa sobre las brasas, la generación de llamaradas y alteración de la cocción en el alimento.
- Incluye una segunda parrilla fija en la parte superior para atemperamiento del producto.
- Todas las parrillas son desmontables, para facilitar la limpieza.

ACCESORIO OPCIONAL:

- Carro para carbón.
- Cajon de acero inoxidable con la parte superior reforzada.
- Cuenta con cuatro ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Concebido para el almacenamiento de carbón para alimentar la parrilla vasca a mitad de servicio de una forma más cómoda.
- Permite tener el carbón almacenado en una zona externa que no afecte la higiene de las zonas de manipulación de alimentos.
- Medidas: 370 x 380 x 536 mm.
- Capacidad interior: 48 litros.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	CONEXIÓN ELÉCTRICA	POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	25	800 x 870 x 1.500	11.788
	BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	50	1.600 x 870 x 1.500	20.974

Accesorio. Carro para carbón

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD (LIT.)	DIMENSIONES (mm)	€
CBGF	19048692	48	370 x 380 x 536	984

Cocina a la brasa | **Robatas**

Características generales

- En la cocina japonesa, robatayaki hace referencia a la comida preparada frente a los clientes, en la que los ingredientes, normalmente colocados en unas brochetas, son cocinados lentamente a la parrilla sobre brasas de carbón, de forma similar a la barbacoa.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados para una fácil limpieza.
- Borde resaltado para permitir la cocción a ras de la barbacoa, sin sobreestructura.
- Base de acero refractario de gran espesor para soportar el carbón, con perforaciones para mejorar la circulación del aire y permitir una mejor combustión.
- Sumideros en la cuba para la fácil retirada de las ceniza.
- Cuba aislada con 30 mm de lana de roca para evitar pérdidas de temperatura y mejorar la ergonomía de trabajo.

- Carcasa exterior separada de la cuba, en acero inoxidable, con perforaciones para permitir un flujo de aire externo que mejora la disipación de calor.
- Incluye 1 ó 2 cajones para la recogida de ceniza.

Modelo Mueble Central

- Robata sobre mueble de acero inoxidable para su uso independiente.
- Permite el trabajo desde ambos lados.
- Zona de encimera libre de 150 mm a ambos lados de la robata, para trabajar.
- Provista de 4 ruedas (dos con freno).
- Incluye marco abatible en un lateral para el alojamiento de cubetas GN 1/9.
- Cuenta con dos cajones de gran tamaño con guías reforzadas, para un uso polivalente.

- Sobreestructura en perfil de acero inoxidable con 3 niveles distintos.
- 82 mm para cocción
- 239 mm para cocción lenta del núcleo
- 396 mm para mantener/precalentar el producto.
- Incluye soportes regulables en distancia para colocar brochetas de distintas longitudes.
- La sobreestructura es desmontable, sin necesidad de herramientas, permitiendo una cocción a ras de la barbacoa.

MODELOS SOBREMESA

- Robatas pensadas para instalarse sobre mueble de la propiedad.
- Altura de la encimera de apoyo del mueble de 570 mm para permitir una altura de trabajo de 900 mm.
- En el caso que vaya contra una pared (bien de obra o bien alojada en un rebaje de encimera) conviene dejarla apartada 5 cm de los extremos para permitir la dispersión de calor.

ACCESORIOS:

- Atizador para el mantenimiento de las brasas.
- Parrilla de malla inox para la cocción de alimentos sin el uso de brochetas.
- Parrilla inox para la cocción y marcado de carne.

	MODELO	CÓDIGO	PARRILLA DIMENSIONES (mm)	NIVELES DE LA SOBREESTRUCTURA	POTENCIA EN CARBÓN EQUIVALENTE (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590 x 450 x 330	4.022
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107 x 450 x 330	5.501
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107 x 850 x 900	7.945

Accesorios

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	€
ATIZADOR	19048789	43
PARRILLA MALLA INOX	19048690	282
PARRILLA INOX PARA MARCADO DE CARNE	19048691	599

Snack | Cocinas a gas

Características generales

- Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.
- Pilotos para el encendido.
- Parrilla, placa y quemadores de fundición.
- Dimensiones de la parrilla y placa: 425 x 350 mm.
- Vertederos esmaltados individuales.
- Bandejas recogegrasas extraíbles.

HORNO

- Horno GN-1/1 de acero inoxidable, con quemador tubular de acero inoxidable de 5.000 kcal/h.
- Posibilidad de horno con grill eléctrico de 2kW.
- Piloto de encendido y termopar.
- Válvula termostática 130 ºC- 350 ºC.

MODELO	GAS	CÓDIGO	FUEGOS ABIERTOS 4,41 kW	FUEGOS ABIERTOS 6,50 kW	PLACA 4,41 kW	HORNO 5,46 kW	HORNO GRILL	ARMARIO NEUTRO	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
SOBREMESA											
CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	-	-	-	10,91	850x585x270	1.298
	NG	19005514									
CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	-	-	-	10,91	850x585x270	1.315
	NG	19005507									
CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	-	-	-	15,32	1.275x585x270	1.726
	NG	19006072									
CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	-	-	-	15,32	1.275x585x270	1.742
	NG	19005643									
HORNO GN 1/1											
CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	16,37	850x585x850	2.217
	NG	19006854									
CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	16,37	850x585x850	2.228
	NG	19056053									
CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	20,78	1.275x585x850	2.654
	NG	19007797									
CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	20,78	1.275x585x850	2.663
	NG	19036951									
HORNO GN 1/1 CON GRILL ELÉCTRICO											
CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	16,37	850x585x850	2.320
	NG	19006858									
CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	16,37	850x585x850	2.331
	NG	19047991									
CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	20,78	1.275x585x850	2.758
	NG	19007804									
CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	20,78	1.275x585x850	2.771
	NG	19037436									

MODELOS SP. Solo parrillas. (Sin placa). MODELOS SPG: Solo parrillas.+ grill en el horno

Accesorios para cocinas

DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
Placa para colocar en quemadores de 4,1 kW	19036329	425x350	147

Snack | Freidoras

Características generales

- Regulación termostática de la temperatura de 60 ºC a 195 ºC.
- Termostato de seguridad.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Cuba, mueble, resistencias y caja de control totalmente desmontables.

Modelos sobremesa:

- Micro de seguridad que corta el funcionamiento en caso de montaje incorrecto del conjunto.

Modelos con pedestal:

- Cuba con zona fría.
- Armario inferior con acceso a conexiones y grifo de cuba.
- Visor de nivel.
- Grifo de vaciado.

	MODELO	CÓDIGO	CESTILLOS	CAPACIDAD CUBA (L)			POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	TENSIÓN	DIMENSIONES (mm)	€
				TOTAL	ACEITE	ZONA FRÍA				
SOBREMESA										
	FE-4	19004652	1		4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	554
	FE-6 - TRI	19004713	1		6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	751
	FE-6 - MONO	19004709	1		6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	751
	FE-8 - TRI	19004728	1		8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	897
	FE-8 - MONO	19004749	1		8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	897
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	1.568
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	1.968

Cestillos para freidoras

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	Kit 2 cestillos pequeños para FE-25	19036334	325x150x120	147

Snack | Planchas a gas

Características generales

- Quemadores tubulares de acero inoxidable con piloto para el encendido.
- Control de los quemadores por válvula de gas con termopar de seguridad.
- Los modelos con placa cromada, controlados por termostato.
- Cajón recogegrasas extraíble.

MODELO	GAS	CÓDIGO	PLACA			POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
			TIPO	ZONAS	(DM²)	(KCAL/H)	(KW)		
PL-105 L	LPG	19005594	L	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.133
	NG	19005604							
PL-105 C	LPG	19005607	L / C	2	25	7.740	9,00	600x550x250	1.980
	NG	19005606							
PL-110 L	LPG	19006146	L	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.508
	NG	19006197							
PL-110 R	LPG	19006203	R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.662
	NG	19006202							
PL-110 L+R	LPG	19006200	L+R	3	38	11.610	13,50	900x550x250	1.599
	NG	19006199							
PL-110 C	LPG	19006205	L / C	3	38	11.610	13,50	900x550x250	2.458
	NG	19006206							

TIPO DE PLACA : L: Placa lisa. / **R:** Placa ranurada. / **L+R:** Placa 1/2 lisa - 1/2 ranurada. / **C:** Revestimiento de cromo de 50 micras de espesor.

Cocinas centrales

Características generales

- Construcción en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Quemadores controlados por válvula de seguridad con termopar.
- Pilotos para el encendido.
- Encimera dotada de parrillas sobre fuegos abiertos, con vertederos individuales, y de placas de asado.
- Dimensiones de placa y parrilla: 425 x 350 mm.
- Parrillas, placas y quemadores de fundición.
- Vertederos individuales esmaltados.
- Bandejas recogegrasas extraíbles.
- Pasamanos incorporados.

Hornos:

- Construidos en acero inoxidable.
- Tres niveles de altura.
- Control termostático de la temperatura: 130 ºC - 350 ºC.
- Quemadores tubulares en acero inoxidable.
- Piloto para el encendido y termopar de seguridad.

Accesorio opcional:

- Columna de agua con grifos para agua fría y caliente.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADORES			HORNOS (*)		POTENCIA		DIMENSIONES (mm)	€
				4,41 kW	8,14 kW	10,5 kW	PAS.	LAT.	(KCAL/H)	(kW)		
	CG-1002	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	4.932
		NG	19008068									
	CG-1502	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	6.967
		NG	19009027									
	CG-2002	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	8.836
		NG	19009373									

HORNOS (*) :
PAS.: Horno Pasante de 540 x 900 mm de 10,07 kW
LAT.: Horno Lateral de 540 x 440 mm, GN-1/1, de 5,46 kW.

Accesorios

	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DIMENSIONES (mm)	€
	Placa radiante - para quemadores de 4,41 kW	19036329	425x350	147
	Columna de agua - para CG-100	19003595	-	546
	Columna de agua - para CG-1502	19003904	-	546
	Columna de agua - para CG-2002	19004670	-	546

Hornos estáticos

Características generales

- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- 3 niveles de posición de bandejas.
- Control de la temperatura por válvula termostática.
- Temperatura regulable: 130 ºC - 350 ºC.

GAS
- Encendido por piloto, con sistema de piezoeléctrico incorporado.
- Termopar de seguridad.

ELÉCTRICOS
- Resistencias en solera y techo.
- Conmutador de posición para calentamiento.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	TAMAÑO	CAPACIDAD NIVELES	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	HG9-10	LPG	19006425	GN-2/1	3	8,60	850x900x560	2.555
		NG	19006424					
	HG9-20	LPG	19006420	GN-2/1	2x3	17,20	850x900x1.120	4.314
		NG	19006419					
	HG9-15	LPG	19007854	1.000x660	3	16,00	1.275x900x560	3.371
		NG	19007853					
	HE9-10		19006423	GN-2/1	3	6,00	850x900x560	2.746
	HE9-20		19008054	GN-2/1	2x3	12,00	850x900x1.120	4.739

Hornillo de pavimento

Características generales

- Quemador de doble corona, fabricado en hierro fundido, controlado por válvula de seguridad y termopar.
- Parrilla de fundición esmaltada de 600 x 600 mm.
- Piloto para el encendido.

	MODELO	GAS	CÓDIGO	QUEMADOR 13,6 - KW	POTENCIA GAS (KCAL/H)	POTENCIA GAS (kW)	DIMENSIONES (mm)	€
	HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	1.911
		NG	19005112					